

Giuseppe Palmero

La distillazione: i suoi prodotti ed i suoi usi nell'ambito della "letteratura dei segreti" tra Quattrocento e Cinquecento

[A stampa in *Grappa & alchimia. Un percorso nella millenaria storia della distillazione* (Atti del convegno "Dall'alchimia alla grappa: un percorso millenario nella distillazione", Greve in Chianti, 11 settembre 1999), a cura di A. J. Grieco, Roma 1999, pp. 17-32 © dell'autore - Distribuito in formato digitale da "Reti Medievali"]

1. Le fonti. La "letteratura dei segreti": un iceberg di difficile definizione.

La parola "distillazione" entra nel lessico italiano già a partire dal Trecento ed i suoi impieghi, che riscontriamo in numerosissime testimonianze tardomedievali e protomoderni, saranno utili in diversi settori produttivi. Per permetterci di offrirne un quadro dettagliato, ricorreremo all'analisi di alcune fonti letterarie (a stampa e non) realizzate nel secolo XV ed in quello successivo.

Una prima precisazione è relativa alla qualità delle fonti esaminate ed alla loro comune appartenenza ad un distinto genere di produzione scritta: la "letteratura dei segreti". La nostra scelta documentaria è dettata dal carattere generalmente miscelaneo ed essenzialmente pratico di questa tipologia testuale. Essa infatti si contrappone nettamente all'impostazione letteraria delle opere scientifiche o accademiche, e si distanzia peraltro, pur riscontrandovi una sorta di reciprocità, da quelle manualistico-professionali, le cui edizioni a stampa cominceranno rapidamente a diffondersi negli ultimi decenni del Quattrocento¹.

Una seconda precisazione ancora, è invece tutta interna al genere "letterario"² sopraccitato. Ci riferiamo cioè alla morfogenesi dei "libri di segreti", al loro rapporto con le fonti e, più in generale, al clima culturale da cui essi scaturirono e nel quale quegli stessi vennero fruiti. Tenendo a specificare che tali opere - più volte edite tra XVI e XVIII secolo - non rappresentano che la punta di un iceberg di formazione basso e tardomedievale: la cui parte sommersa era il risultato di una sedimentazione letteraria e fontuaria, derivante da una matassa oggi inestricabile di manoscritti, quasi sempre prodotti in ambito privato e ad uso personale. Questa sorta di libri-biblioteca³ veniva alimentandosi attraverso un circuito interno in cui confluivano sia scritti provenienti dalla sfera dell'oralità (raccolti da «autori anfibi»⁴), sia copie di opere appartenenti originariamente alla tradizione erudita (spesso però corrotti da traduzioni grossolane e, o, da interpolazioni che ne mutavano radicalmente l'impostazione primigenia)⁵, sia altri testi "extra-letterari"⁶. E quelli che noi oggi conosciamo come "libri di segreti" sono da considerarsi il risultato alto di quel crogiuolo culturale, a cui si è appena accennato⁷. Dietro a simili operazioni - peraltro estremamente commerciabili, di facile consumo e destinate ad un mercato sufficientemente colto e curioso ma

¹ Per una panoramica sulle caratteristiche di queste diverse tipologie testuali mi trovo nell'obbligo di dover rinviare ad un mio lavoro: cfr. G. PALMERO, *Entre culture thérapeutique et culture matérielle: les domaines du savoir d'un anonyme génois à la fin du Moyen-Age. Le manuscrit inédit Medicinalia quam plurima*, thèse de Doctorat sous la direction du prof. H. Bresc, 2 voll., Université de Nice - Sophia Antipolis, 1998, vol. I, pp. 294-314.

² Per quanto riguarda l'impiego dei termini 'letterario' e 'letteratura' è bene precisare che, nel nostro caso, ci si riferisce al semplice atto dello scrivere - o meglio ancora alla produzione scritta - secondo l'accezione più ampia di quei termini ed al di là del loro valore semantico, in senso critico o estetico. Si veda a questo proposito P. ZUMTHOR, *Parler du Moyen Age*, Paris, 1980, pp. 31-32.

³ In queste raccolte pratiche di tipo enciclopedico venivano ricopiati testi di natura differente, provenienti dalle fonti più disparate. Sui "libri-biblioteca" si veda A. BARTOLI LANGELI - M. INFELISE, *Il libro manoscritto e a stampa, in L'Italiano nelle regioni. Lingua nazionale e identità regionali*, a cura di F. BRUNI, Torino, 1992, p. 947.

⁴ Mi riferisco a quegli «scrittori» che operavano in una realtà anfibia, immersa cioè "metà nel parlato, metà nello scritto" (Cfr. G. R. CARDONA, *I linguaggi del sapere*, Bari, 1990, p. 260).

⁵ Sulla qualità delle traduzioni e dei volgarizzamenti medievali cfr. F. BRUNI, *Traduzione, tradizione e diffusione della cultura: contributo alla lingua dei semicolti.*, in "Quaderni storici", n. 38, maggio-agosto 1978, pp. 523-554; e S. RAPISARDA, *Esperienze di lavoro nell'edizione di ricettari medievali, con qualche considerazione di ecdotica*, in "Le forme e la storia", n.s. VIII (1996), 1, pp. 47-67, ed in particolare pp. 55-57.

⁶ Così li definisce il Rapisarda (cit., p. 48) quei testi medievali, quali "le enciclopedie, le compilazioni geografiche, gli erbari, i lapidari, i regimina sanitatis, i ricettari, i trattatelli di dietetica e di cosmetica, ecc."

⁷ Sulla dinamica di questo autentico crogiuolo letterario - che va inteso come laboratorio di produzione scritta dove intervenivano in particolare soggetti appartenenti ad uno strato culturale intermedio - devo ancora rimandare alla mia thèse (cfr. G. PALMERO, *Entre culture*, cit., vol. I, pp. 332-338).

non specialistico⁸ - generalmente non vi erano autori che elaboravano proprie conoscenze (o meglio non solo), bensì si celavano dei curatori, i quali, dopo un lavoro di scrematura e di volgarizzazione delle fonti impiegate⁹, sistemavano editorialmente i “segreti” estrapolati qua e là. La conseguenza di questo discorso ci deve quindi portare a considerare come appartenenti all’ambito della “letteratura dei segreti”, non solo quelle opere che attualmente sono conosciute come tali, grazie al fatto di essere state a suo tempo stampate; ma anche (e aggiungerei soprattutto, visto il loro nesso meno indiretto con le rispettive fonti di provenienza) quella serie di manoscritti miscelanei ad uso privato, da cui quei curatori attinsero e che ancora oggi rinveniamo in gran numero nelle principali biblioteche italiane.

Dopo questa necessaria premessa, utile per comprendere la qualità delle fonti consultate, e prima di addentrarci nell’analisi delle testimonianze rinvenute, dobbiamo ancora spendere alcune parole introduttive per spiegare quale tipo di testo si celi dietro la formula del “segreto”. Nella catalogazione bibliografica, quella definizione rimanda ad un genere letterario che si contraddistingue per lo stile compositivo degli scritti che vi appartengono; normalmente infatti, i “segreti” sono testi di breve estensione e di carattere miscelaneo (ricette, suggerimenti, formule schematiche ed immediatamente operative). Ed i contenuti che rinveniamo in questi scritti - spesso frammischiati tra loro - riguardano principalmente la cultura terapeutica, le tecniche artigianali e alchemiche, la cosmesi, l’igiene domestica, la cucina e la conservazione degli alimenti, la vinificazione, l’agricoltura, la mascalcia, la caccia e la pesca¹⁰.

Abbiamo sottolineato in precedenza come questo genere di opere fosse destinato a soggetti mediamente colti; a persone cioè, che in grado di comprenderli, si procacciavano tali testi non già per approfondire il loro sapere professionale (in quel caso avrebbero potuto attingere ad altri prodotti editoriali più specifici e settoriali, ci riferiamo alla manualistica), ma perché mossi da un atteggiamento curioso di caratura enciclopedico-pratica: una disposizione intellettuale che li portava a voler conoscere quel tipo di tecniche lì riportate e forse a pensare di impiegarle privatamente. D’altronde è proprio l’impianto miscelaneo dei “libri di segreti”, nonché l’assoluta mancanza di qualsiasi approccio teorico, che ci portano a ribadire quest’asserzione. Resta difficile infatti da individuare, tra i potenziali lettori, il profilo di un soggetto sociale che potesse essere esperto in ognuno di quei settori; mentre è ben più facile riconoscervi colui che si diletta nell’addentrarsi in un sapere distante dalla propria quotidianità, dal quale era comunque attratto.

Un atteggiamento, quest’ultimo, che ritroviamo anche in altre circostanze e che testimonia come un sapere distante possa voler essere acquisito, pur trovando difficoltà nel volerlo applicare. Pensiamo a quei notai, ad esempio, negli ultimi secoli del medioevo, che redigendo i contratti di cura tra paziente e medico, trascrivevano anche per sé la terapia in oggetto¹¹. Se poi a queste riflessioni, aggiungiamo anche che alcuni tra gli strumenti più idonei ad operare nei settori sopra citati (come i mortai o gli alambicchi), li troviamo elencati in taluni inventari domestici, e non solo

⁸ L’aspetto commerciale lo si desume non solo dal carattere di quei libri ma anche dall’alto numero delle loro riedizioni. Citiamo ad esempio l’opera “*Secreti diversi et miracolosi*” di Gabriele Fallopio (Modena 1523-Padova 1562), di cui a tutt’oggi se ne conoscono ben sedici edizioni stampate a Venezia tra il 1563 ed il 1576, o i “*Secreti*” dell’Alessio Piemontese (probabile pseudonimo del poligrafo Girolamo Ruscelli: Viterbo 1504-Venezia 1566) di cui si contano ben dodici edizioni.

⁹ Cfr. E. CAMILLO, *Un falso libro di segreti: il “Veni mecum” di Pietro da Bairo*, in «Studi Piemontesi», XV (marzo 1986), fasc. 1, pp. 151-152.

¹⁰ Sull’origine, la consistenza e la diffusione di questo tipo di letteratura, non potendoci in questa sede dilungare oltre, rimandiamo a W. EAMON, *Science and the secrets of nature: books of secrets in medieval and early modern culture*, Princetown, 1994.

¹¹ “Les notaires qui rédigent les contrats de soins passés entre praticiens et malades, inscrivent en marge de leurs registres des formules de médicaments ou des recettes qu’ils extorquent aux médecins”. Cfr. J. P. BENEZET, *La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e -XVI^e s.)*, 2 voll., thèse de doctorat sous la direction d’H. Bresc, Paris X-Nanterre, 1996, vol. I, p. 505. Altre testimonianze, sull’interesse da parte dei notai per questo genere di conoscenze, in G. PALMERO, *Gli scongiuri di un notaio genovese per la nascita di un figlio*, in “Abstracta”, 38, Roma, giugno 1989, pp. 42-47.

in quelli relativi a botteghe artigianali o a farmacie, comprendiamo come l'uso di tali conoscenze fosse sviluppato anche all'esterno dell'ambito professionale¹².

Ecco che a questo punto, l'insieme delle considerazioni esposte può giustificare la larga diffusione dei "segreti" ed il loro gradimento tra il pubblico, dal momento in cui essi inizieranno a circolare in accurate edizioni a stampa. Tutto ciò, al tempo stesso, ci permette anche di affermare che la scelta di questo patrimonio fontuario - per il tipo di indagine che stiamo conducendo e per il periodo storico preso in esame - rappresenta senza alcun dubbio il punto di osservazione più esaustivo nel tentare di definire la polifunzionalità dell'attività distillatoria tra XV e XVI secolo.

2. *L'impiego delle tecniche distillatorie tra Quattrocento e Cinquecento.*

Se oggi, salvo limitati settori, il largo impiego delle tecniche distillatorie ha ceduto il passo allo straripante sviluppo della chimica, fino a tutto il Cinquecento, ed anche oltre, lo scenario era molto diverso. Il procedimento della distillazione infatti si prestava a diverse funzioni e le sue applicazioni occupavano un posto di rilievo in differenti settori produttivi. Le testimonianze raccolte ci portano a spaziare: dalla miniatura alla preparazione di colori, vernici e inchiostri; dalla metallurgia e l'oreficeria all'alchimia; dall'igiene del corpo e la cosmesi alla profumeria; dai preparati farmaceutici alla liquoreria. Basterà prendere in esame i differenti strumenti impiegati (si vedano le tavole II, IV, V, VI, VII e VIII), per comprendere la varietà dei risultati che si potevano ottenere.

Pur non volendo addentrarci nell'illustrazione tecnica dei diversi procedimenti eseguibili, grazie ai vari strumenti qui riprodotti, non possiamo non accennare, perlomeno superficialmente, agli aspetti più generali della distillazione in quell'epoca, delineandone in particolare la differenza tra l'impiego artigianale e quello alchemico.

Nella ricerca alchemica (*opus'*) la distillazione ebbe un ruolo centrale. Attraverso di essa infatti, tentando di separare le componenti elementari delle sostanze di partenza, gli alchimisti ritenevano possibile ottenere la "materia prima" di tutte le cose¹³.

La difficile operazione consisteva nella separazione dei quattro elementi (terra', 'acqua', 'aria', 'fuoco'), che, mescolati in proporzioni diverse, costituivano tutte le realtà¹⁴. Questa separazione era ottenuta attraverso un sapiente uso del fuoco, il quale, gradatamente, permetteva alla parte più volatile ('*Ignis*')¹⁵ della sostanza selezionata di ascendere su per il vaso. All'*ignis*' seguivano rispettivamente le altre due parti ('*Aer*' e '*Aqua*'), mentre il quarto elemento ('*Terra*') era ciò che restava sul fondo del vaso. Ben diversa invece, come vedremo, era l'intenzione di altri operatori (gli artigiani), che miravano alla semplice separazione della componente liquida dalle altre parti di differente volatilità.

¹² Cfr. J. P. BENEZET, cit., vol. I, pp. 362-363; N. COULET, *L'équipement de la cuisine à Aix-en-Provence au XV^e siècle*, in "Annales du Midi", 19 (1991), pp. 5-17.

¹³ In realtà l'atteggiamento degli adepti a quel settore non era certo univoco. Vi era infatti chi aveva come unico fine la produzione dell'oro. Un fenomeno, denunciato dagli stessi autori di opere alchemiche (cfr. C. CRISCIANI, *La "Quaestio de Alchimia" fra Duecento e Trecento*, in "Medioevo", 2, 1976, p. 157). Per una riflessione sulla linea di demarcazione tra ricerca spirituale e pratica artigianale nell'alchimia, rimandiamo ad un efficace studio su di un giurista del Trecento (Oldrado da Ponte, Lodi 1270-Avignone 1335), il quale, dovendo risolvere "il problema giuridico ... «*an alchimista peccet vel alchimia sit ars repropata*»", affrontò la *complicata quaestio* recidendo polemicamente "il sottile legame fra elementi esoterici e manipolazioni tecniche" (cfr. F. MIGLIORINO, *Alchimia lecita e illecita nel Trecento. Oldrado da Ponte*, in "Quaderni medievali", 11 (giugno 1981), pp. 6-41, per le due citazioni, rispettivamente, p. 20 e p. 9). Una sentenza, quella di Oldrado, che fece scuola nei due secoli a venire.

¹⁴ Alla base di questa concezione vi era la teoria filosofica di Empedocle, ripresa nella *Fisica* aristotelica, per cui la natura era costituita dai quattro elementi sopra nominati. La 'terra', l'acqua', l'aria' e il 'fuoco' erano presenti, in eguali proporzioni, in tutte le cose e ciascuno di essi partecipava di due delle quattro proprietà basilari, opposte tra loro: il 'caldo', il 'freddo', il 'secco' e l'umido'. L'elemento dinamico di questo sistema era dato da due forze (l'attrazione e la repulsione) che determinavano l'incontrarsi o il respingersi di elementi e qualità (cfr. tav. III). Da questa interpretazione del mondo scaturì la teoria ippocratica (la cosiddetta «teoria umorale»).

¹⁵ La parte ignea veniva definita anche '*Oleum*'.

2.1. L'“opus” alchemico e la lavorazione dei metalli

Restando nel campo dell'alchimia, osserveremo che tra i numerosi “segreti” in cui riscontriamo l'impiego della distillazione, molti sono dedicati all'elaborazione dell'*aurum potabile* ('oro potabile'). Le virtù terapeutiche dell'oro, fin dall'antichità, godevano di una fama ben consolidata (anche nell'ambito della tradizione erudita), e quando iniziarono ad essere impiegati gli infusi di vino con vari tipi di essenze medicinali, tra questi non tardò a diffondersene uno aurificato. Questo si otteneva mettendo in infusione nel vino una barretta o alcune lamine d'oro (ma anche della semplice limatura). Con il raffinamento della tecnica farmacologica e della ricerca alchemica¹⁶, la preparazione dell'oro medicinale subì notevoli variazioni. Innanzitutto, secondo alcuni, l'oro da impiegare doveva essere realizzato alchemicamente (quindi il “*lapis philosophorum*” e non l'oro naturale). Lo si doveva far surriscaldare ed infondere nell'acquavite di vino. A quel punto avveniva la distillazione che doveva essere ripetuta più volte fino ad estrarre totalmente le virtù medicinali del “metallo” e trasferirle appunto al “liquore” che derivava da quella complessa lavorazione. Quel vino, che veniva così a chiamarsi “oro potabile”, era ritenuto universalmente un farmaco molto potente. La sua assunzione, oltre a numerosi altri effetti benefici, permetteva di preservare il corpo dalla corruzione¹⁷.

Tra i testi dedicati a questa potente panacea, ne segnaliamo tre, ma data la loro estensione, ci limitiamo in questa sede a riportare solo il più breve, estratto dalla già citata raccolta dei “Secreti” di Isabella Cortese (libro II, cap. LXXV, p. 70¹⁸):

- Oro potabile -

Piglia libre X de ottimo vino, e distillalo per lambicco, e cavane solamente una libra, dappoi lava il lambicco e rimettici nuovo vino, pur libre X, sopra il quale rimetterai quella libra d'acqua, e ristillala ricavandone una libra sola, e così farai la terza volta con nuovo vino, e ne ricavarai una libra solamente. Poi toglì una boccia col collo lungo assai, e metti quella libra d'acqua, e li porrai un'altra boccia di sopradetta mezzo mondo, e mettila nel letame per quattro dì. Poi piglia della detta acqua once¹⁹ IV e ponila nella boccia e gli porrai oncia I di zucchero candido, e sarà buona, dappoi metti a lambicco la detta acqua e dentro gli metti LX pezzi d'oro in foglia, e lassalo stare per quattro hore, poi distilla per bagno maria, e, di fatto, non asciugare le feci, e così serva da parte in doi vasi.

Gli altri due testi, realizzati in ambito toscano, sono precedenti a quest'ultimo e risultano più elaborati. Nel primo - scritto in mediolatino - l'oro che si deve utilizzare è chiaramente il metallo²⁰; mentre nel secondo - redatto in volgare - si potrebbe pensare anche ad un impiego del “*lapis*” alchemico²¹. In quest'ultimo, nella parte finale, viene specificato che l'oro potabile “si pò mistigare chun ogni liquore e medicine appropriate ale infermitate humane et anchora in molte opere *secundum artem ad lapidem philosophorum*”²².

¹⁶ A questo proposito rinviamo alla lettura di alcune pagine del *De consideratione Quinte essentie* (celebre opera del francescano ed alchimista Jhoannis de Rupescissa, morto probabilmente ad Avignone nel 1362) dedicate ai diversi modi di distillare (“*Distillare modi plures*”); cfr. *Joannis de Rupescissa... de consideratione Quintae essentie... Arnaldi de Villanova Epistola de Sanguine humano... Raymundi Lulli Ars operativa...*, Basileae MDLXI, p. 39 e segg.

¹⁷ Sull'oro potabile si vedano E. DARMSTAEDTER, *Per la storia dell' oro potabile*, in “Archeion”, 5 (1925), pp. 251-71; R. HALLEUX, *L' oro potabile. Dall'oro magico all'oro medicinale*, in “Kos”, n. 12 (1985), pp. 49-64.

¹⁸ L'edizione utilizzata è quella più recente (cfr. la precedente nota 11).

¹⁹ ‘oncia’: antica misura di peso equivalente a circa trenta grammi.

²⁰ “... *in qua ponis folliculos auri subtilissimos, numero CC, precio duorum ducatorum...*”. Cfr. BIBLIOTECA NAZIONALE DI FIRENZE, Fondo Magliabechiano, ms. 308, c. 112 v. La ricetta è così intitolata: “*Aurum potabile per secretum faciebat illustris domine dux Urbini. Et Illud fecit postea (fra)ter Petrus Ordinis Predicatorum, amicissimus meus Venetiis, in domo reverendi Archiepiscopi Cretensis. Sic fit*”. L'incipit del testo è: “*Recipe vini optimi urceos sex et distilla per balneum, lento igne, usque ad medium...*”

²¹ Cfr. BIBLIOTECA NAZIONALE DI FIRENZE, Fondo Palatino, ms. 857, cc. 40 v.-43 r. La ricetta, intitolata “Per fare auro vero potabile”, è sormantata dalla parola “LAPIS” (scritta in carattere maiuscolo). L'incipit è: “Tollete el melle col suo fabrico de meze aprile in fina alla metà de mazo”.

²² IBIDEM, c. 43 r.

Torneremo ancora più avanti, quando tratteremo più specificatamente dell'acquavite, a parlare di distillati alchemici, ma per il momento il nostro interesse si sposterà verso quei prodotti che maturavano in ambito artigianale. Si consideri comunque che se il rapporto tra lo sviluppo dell'"opus" alchemico ed il patrimonio tecnico ereditato dall'alchimia metallurgica è in qualche maniera definibile, separare quest'insieme da quella che era la lavorazione artigianale dei minerali e dei metalli - in particolare per quanto riguardava il settore dell'oreficeria - non è affatto una cosa semplice²³.

La massa dei "segreti" che circolavano in questo ambito era veramente notevole e non possiamo far altro, vista la loro mole, che limitarci in questa sede a schematici e brevi cenni. Un'idea tuttavia, per fornire alcuni dati di riferimento, possiamo farcela esaminando un manoscritto miscelaneo genovese, redatto tra l'ultimo decennio del Quattrocento ed i primi anni del secolo successivo²⁴. Su 1774 testi lì raccolti, 573 sono di carattere alchemico - artigianale, e di questi circa un centinaio richiedono l'impiego diversificato della distillazione.

Vediamo qualche esempio elencando alcuni titoli di queste ricette²⁵:

"A fare partire l'oro da l'argento subito, senza fondere lo argento" (c. 39v.); "*Pro effusione cristali et molificatione*" (171v.); "*Aquam solvens omnia*" (175v.); "A fare argento sublimato" (175v.); "Aqua da spartire ogni metalo" (175v.); "A fare ferro fortissimo e bello como argento" (176r.); "*Si vis facere incidens omnia ferramenta*" (176r.); "*Aqua dans pondus solis*"²⁶ (179v.-180r.); "A fare boraxe²⁷ bone per li orifici" (cc. 181v.-182r.); "A fare sale de tartaro" (182r.); "A fare sale alkli"²⁸ (182v.); "*Ad tingendum lunam*"²⁹ *im verum colorem solis*" (189v.); "A fare aqua da partire il sole dala luna" (189v.-190r.); "La aqua forte³⁰ cum la quale se dissolve el sole e se fa in questo modo" (191r.); "A fare lo argento vivo de piombo" (198v.-199r.); "*Oleum lune sic fit*" (200r.-v.); "*Aqua solutiva corporum durorum omnium*" (226r.-v.).

Come si può ben vedere, ad eccezione di una ricetta - il cui risultato porta alla produzione di una sostanza solida ("A fare boraxe bone per li orifici"³¹) - tutte le altre riguardano l'elaborazione di soluzioni liquide più o meno dense, da utilizzare nelle diverse fasi della lavorazione (preparazione della materia prima, forgiatura, colorazione o contraffazione). Lo stesso quadro appena sommariamente descritto, pur con sfumate differenze, lo ritroviamo sia in altri manoscritti contemporanei a quello sopra menzionato, sia in altri libri a stampa, appartenenti al genere in esame. Ma ecco ora uno di quei testi - sempre estratto dalla medesima fonte - che, nella sua semplicità, può essere considerato paradigmatico.

²³ Su questo cfr. R. HALLEUX, *Récettes d'artisan, recettes d'alchimiste*, in R. JANSEN-SIEBEN, *Les 'artes mecanicae' en Europe médiévale*, Bruxelles, 1989; IDEM, *Le problème des métaux dans la science antique*, Paris, 1974; M. ELIADE, *Arti del metallo e alchimia*, Torino, 1980; ed il già citato saggio del Migliorino (*Alchimia lecita e illecita nel Trecento*).

²⁴ Cfr. BIBLIOTECA UNIVERSITARIA DI GENOVA, *ms. F. VI. 4*, (conosciuto con la titolazione contemporanea "*Medicinalia quam plurima*"); d'ora in avanti questo ms. sarà menzionato con la sigla MQP. Su questa compilazione anepigrafa cfr. G. PALMERO, *Entre culture*, cit., vol. I e II; IDEM, "*Et io ge onsi le juncture*". *Un manoscritto genovese tra Quattro e Cinquecento: medicina, tecnica, alchimia e quotidianità*, Genova 1997.

²⁵ Ogni titolo è accompagnato dall'indicazione, tra parentesi, del numero della carta in cui il testo relativo è riportato. Per l'edizione dell'intero manoscritto si veda G. PALMERO, *Entre culture*, cit., vol. II, pp. 7-423.

²⁶ Nel linguaggio alchemico il 'sole' corrispondeva all'oro.

²⁷ 'Boraxe': borace, sale del boro. Cfr. G. PALMERO, *Il lessico del manoscritto inedito genovese "Medicinalia quam plurima"*, in "Studi di lessicografia italiana" (Accademia della Crusca), XVIII (1997), p. 142.

²⁸ 'Alkli': alcali. "... *apud vulgares appellantur alkali, et Itali appellant huismodi cinerem alumen catina ex quo cinere fiunt vasa vitrea et saponis*" (cfr. *Il Canone di Avicenna fra Europa e Oriente nel primo cinquecento. L'interpretatio arabicorum nominum di Andrea Alpago*, a cura di G. VERCELLIN, Torino, 1991, p. 80).

²⁹ Nel linguaggio alchemico la 'luna' corrispondeva all'argento.

³⁰ 'Aqua forte': acquaforte, acido nitrico.

³¹ Il sale del boro (cfr. la precedente nota 29), solidificato, era il risultato della "congelatione" di più elementi precedentemente distillati e posti ad essiccare: "... Poi levala dal fuocho e meti la dicta distillatione in uno vase vitreato a desicare al sole... poi pigia quella congelatione in fundo del vaso e servalo che per ogni dì diventerà più duro e congelato... E tale congelatione conserva ché è boraxe fino." (cfr. MQP, cit., c. 182 r.).

A fare aqua forte que appellatur *aqua Aristomenis*, sic fit et rumpit et consumit omne metalum et id reducit in pulverem. Recipe alume de roza, vitriolo romano, salnitro, ana³², zoè tanto de l'un quanto de l'altro, e metti queste cose insieme in una bozola di vetro, a lambicar cum foco lento. E vole stare al foco un dì naturale, zoè 24 hore innanzi che queste cose comenciano a distilare aqua, perchè se comensasseno a distilare aqua inanzi 24 hore, fage più piccolo focho per fin che sia passato hore 24. E passado che sia hore 24, lassa poi le soprascripte cose distilare aqua al suo piacere, pur semper may facendo foco lento, perchè la aqua non seria bona se no stesseno le soprascripte cose hore 24, in prima al foco lento, in dicta bozola e così serà facta³³.

La paradigmaticità di questa ricetta consiste in particolare, nella tipologia delle sostanze utilizzate per questo genere di prodotti³⁴ e nella struttura formale del testo, attraverso la quale, pur in maniera rozza, vengono indicate efficacemente tutte le informazioni essenziali intorno agli elementi (la loro qualità e le proporzioni) ed allo svolgimento dell'operazione da compiere (lo strumento, la durata, l'intensità del fuoco e la conclusione del procedimento).

2.2. Libri e alambicchi. Inchiostri e colori.

Anche altre figure artigianali facevano uso di prodotti per la cui preparazione, in alcuni casi, era indispensabile la distillazione. Ci riferiamo in particolare a quei soggetti che operavano nelle botteghe librerie. Qui, non solo gli alluminatori, ma anche gli *scriptores libri*, ricorrevano necessariamente ad inchiostri, vernici e colori. Dobbiamo tuttavia precisare che i prodotti sopra menzionati potevano essere elaborati anche in altro modo: in procedimenti cioè, che erano eseguibili "a freddo" - quindi senza alcuna ebollizione - o, diversamente, se si ricorreva all'uso del fuoco, la miscela avveniva in recipienti differenti dai *vasi* distillatorî, come le pignatte, i crogiouli, o altri *vasi* resistenti al calore igneo. Anzi va specificato, che nell'insieme, le sostanze appartenenti a questa tipologia erano prevalentemente ricavate mediante procedimenti diversi dalla distillazione.

Ciò premesso, citeremo ora alcune delle testimonianze rinvenute, riguardanti la nostra indagine, cominciando dai preparati per la scrittura. In un manoscritto miscelaneo ferrarese, attribuito erroneamente a Michele Savonarola (Padova 1385-Ferrara 1466)³⁵, troviamo una brevissima ricetta intitolata "Aqua da scrivere verde"³⁶. La sua esecuzione era alquanto semplice: bisognava ridurre in polvere "libbre 2 di verde ramo abruciato"³⁷, procedere alla sua distillazione per alambicco e quindi - così scriveva l'anonimo estensore del testo - "la prima aqua geta via e la seconda serva che è bona da scrivere". Passando poi ad un altro manoscritto ancora inedito - redatto in ambiente veneto, nella medesima epoca del precedente - troviamo una serie di ricette di un certo interesse³⁸. Quattro di esse sono raggruppate sotto al titolo "*Ad colores nigros*"; altre sei

³² 'ana': per ciascuno di essi.

³³ Cfr. MQP, c. 198 r.; G. PALMERO, *Entre culture*, cit., vol. II, p. 232.

³⁴ Ci riferiamo al solfato doppio di alluminio e potassio (comunemente chiamato allume di rocca), all'acido solforico - ovvero il vetriolo (sul perché il vetriolo talvolta fosse accompagnato dall'aggettivo 'romano' si veda *Pseudo Savonarola. A far littere de oro. Alchimia e tecnica della miniatura in un ricettario rinascimentale*, a cura di A. P. TORRESI, Ferrara, 1992, p. 207) - ed al sale dell'acido nitrico (conosciuto ancora oggi con la denominazione popolare di salnitro).

³⁵ Cfr. BIBLIOTECA ARIOSTEA DI FERRARA, ms. CL. II. 147. Notizie e parziali edizioni del manoscritto sono in: C. MENINI, *Su di un ricettario attribuito a Michele Savonarola*, in "Actae Medicae Historiae Patavinae", I, 1954-1955, pp. 55-85; IDEM *La cosmesi alla corte estense in una raccolta di ricette della seconda metà del XVI secolo*, Ferrara, 1955 (estratto dagli Atti dell'"Accademia delle Scienze di Ferrara", vol. XXXII); *Pseudo Savonarola*, cit., a cura di A. P. TORRESI.

³⁶ Cfr. BIBLIOTECA ARIOSTEA DI FERRARA, ms. CL.II.147, cit., c. 77 r. Il testo di questa ricetta è edito in *Pseudo Savonarola*, cit., a cura di A. P. TORRESI, p. 70.

³⁷ Il 'verde ramo' corrisponde all'acetato basico di rame, che è un pigmento verde-azzurro artificiale (cfr. *De arte illuminandi e altri trattati sulla tecnica della miniatura medievale*, a cura di F. BRUNELLO, Vicenza, 1975, p. 250).

³⁸ Cfr. BIBLIOTECA CIVICA DI ROVERETO, codice 20, c. 23 r.-v. Il codice 20 è segnalato e brevemente descritto in E. RENZETTI - R. TAIANI, *La letteratura dei segreti in alcuni manoscritti trentini*, in "Studi Trentini di Scienze Storiche", LXVII, 1988, pp. 448-450; G. CONCI, *Astrologia, alchimia, miniatura e medicina in un manoscritto (secolo XVI) della Biblioteca civica di Rovereto*, in "Tridentum", 1910, pp. 276-291.

sono finalizzate “*Ad faciendum optimum atramentum*”; mentre le ultime due sono rispettivamente intitolate “*Atramentum sive enclastrum fratris Nicolai de Vicentia*” e “*Ad faciendum bonum enclastrum*”. Se sostanzialmente, per quanto riguarda i componenti da impiegare e per la funzione finale che essi avevano (inchiostri di diversa tonalità e densità), questi dodici brevi scritti si equivalgono, dal punto di vista tecnico non è così; sono infatti evidenziabili due tipi di procedimento differenti: il primo, caratterizzato dall’uso dello strumento distillatorio, mentre il secondo - come già avevamo spiegato precedentemente - prevedeva che l’esecuzione avvenisse mediante la cottura dei diversi elementi in altri recipienti.

Il primo di questa dozzina di testi, in particolare, merita una menzione un po’ più estesa, visto che tra quelli qui compresi, sembrerebbe il più complesso, per la varietà degli ingredienti richiesti. Era necessario procurarsi infatti due dramme³⁹ di gusci di noci verdi (*corticum nucum viridium*), due di scorza di melagrane verdi (*corticum malorum granatorum viridium*) e due di noci di galla (*gallarum*); una dramma di gomma arabica (*gume arabice*) ed una di vetriolo (*vitrioli romani*). Il risultato finale quindi lo si otteneva riducendo in poltiglia quell’insieme di sostanze e ponendo il tutto a distillare (“... pistentur et ex eis trahatur aqua distillando...”) ⁴⁰.

In un altro ricettario ferrarese quattrocentesco (conosciuto come il “Taccuino Antonelli”⁴¹) - sempre mediante distillazione - ci viene invece indicato come “fare lettere de oro”, per poi scrivere con quella “materia in su la carta” ⁴². Anche nella nostra fonte genovese già citata, vengono riportate diverse ricette con quella funzione⁴³, ma il nostro interesse, in questo manoscritto, si sposta soprattutto su altri due “segreti”, con i quali chiuderemo la nostra rassegna per questo settore. Ci riferiamo in primo luogo ad una ricetta per produrre artificialmente il cinabro⁴⁴.

Ad faciendum cynaprium. Recipe sulfuris parte duas, argenti vivi partem I, terre francigine parte 8; sulfur et terram pulveriza et incorpora cum argento vivo. Postea pone in cucurbita argilata vitreata, quam suppone furnelo cui suppositus est ignis et tantum permette donec fumus rubeus exire videatur. Postea de cucurbita accipe cynaprium⁴⁵.

La particolarità di questo testo, che abbiamo riportato integralmente, consiste nel differenziarsi nettamente da altre ricette rinvenute (comuni fra loro⁴⁶) per la preparazione del cinabro. Nel nostro caso osserviamo l’aggiunta di un terzo elemento (*terra francigina*), ai due ricorrenti (*sulfur* e *argentum vivum*), e soprattutto il fatto che il procedimento tecnico prevedeva l’impiego di uno strumento distillatorio: la *cucurbita*. La menzione di questo tipo di recipiente - a forma larga e tonda (di cucurbita, appunto) - e la posizione del fuoco (soprastante alla materia da distillare) - così come ci viene descritta nella ricetta - ci fa capire che l’estrazione della sostanza avveniva *per descensum*: il vapore cioè non poteva seguire la sua propensione naturale verso l’alto e l’azione distillatoria favoriva il deposito del cinabro artificiale sul fondo del vaso⁴⁷.

³⁹ ‘dramma’: antica misura di peso pari all’ottava parte di un’oncia (cioè a poco meno di gr. 4).

⁴⁰ Cfr. BIBLIOTECA CIVICA DI ROVERETO, codice 20, cit., c. 23 r.

⁴¹ Cfr. BIBLIOTECA ARIOSTEA DI FERRARA, ms. Antonelli n. 61. L’edizione del manoscritto è in *Il Taccuino Antonelli. Un ricettario ferrarese del Quattrocento di tecnica artistica e fitoterapia*, a cura di A. P. TORRESI, Ferrara, 1993.

⁴² Cfr. *Il Taccuino Antonelli*, cit. a cura di A. P. TORRESI, p. 66.

⁴³ Cfr. MQP, cit., “*Ad faciendum litteras aureas*” (cc. 95 v. e 141 r.); “*Ad scribendum litteras aureas*” (c. 161 v.); “*Ad scribendum aureas litteras*” (c. 168 v.).

⁴⁴ Il cinabro (solfuro rosso di mercurio) è un pigmento naturale di color rosso, che poteva essere preparato anche artificialmente (cfr. *Cennino Cennini. Il Libro dell’Arte*, a cura di F. BRUNELLO, Vicenza, 1982, p. 23, nota 1).

⁴⁵ Cfr. MQP, cit., c. 205 v.; e G. PALMERO, *Entre culture*, cit., vol. II, p. 241.

⁴⁶ Per due esempi si vedano BIBLIOTECA CIVICA DI ROVERETO, cod. 20, cit., c. 23 r.; *Il libro dei colori. Segreti del secolo XV*, a cura di C. RICCI - O. GUERRINI, Bologna, 1887 (riedizione del 1969), pp. 202-203.

⁴⁷ Cfr. il lemma ‘discenso’⁴ in *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, fondato da S. BATTAGLIA, Torino, 1961 e aa. ss. (d’ora in avanti: GDLI). Cfr. inoltre la precedente tav. II.

Il medesimo procedimento appena descritto - nonostante qui non si abbiano riferimenti diretti ad esso - è ipotizzabile che venisse impiegato anche nell'ultima ricetta che vogliamo segnalare, inerente in questo caso la preparazione dell'azzurro ultramarino⁴⁸.

2.3. Cosmetica e profumeria nei distillati per la cura del corpo femminile.

Vi era una nutrita serie di libri di "segreti" che davano ampio spazio a questo genere di ricette. Oltre alla già citata opera di Isabella Cortese - il cui quarto libro, con 221 "segreti", era pressoché interamente dedicato al tema in oggetto - vorremmo anche ricordare l'anonima *Opera Nova Piacevole la quale insegna di far varie compositioni odorifere per far bella ciascuna donna*⁴⁹ e soprattutto i *Notandissimi secreti dell'arte profumatoria*⁵⁰. Ma diamo subito la parola ai testi per vedere quali preparati venissero descritti. Ecco un primo elenco di "aque" che "fano bianche le done usandone. L'aqua del chiaro d'uovo, aqua de gigli bianchi e di calistri, aqua de fior de rosmarino, aqua de fior de fava, aqua de figi bianchi maturi, aqua de viero pisto cristalino, aqua de frasinella"⁵¹.

Si potevano tuttavia ottenere gli effetti esattamente opposti, se diamo retta ad un "segreto" di Donno Alessio Piemontese, intitolato "A fare un'acqua, che fa le carni colorite a chi l'ha pallide"⁵². Lo stesso personaggio proponeva anche un distillato per far rifiorire il volto ("Acqua per far bella faccia di età di venti, o venticinque anni"), la cui composizione prevedeva: due "piedi di vitello" cotti "in libre diciotto d'acqua corrente, tanto che cali la metà" con "dentro una libra di riso" da far "cuocere con una medolla di pan buffetto", che fosse stato "a molle nel latte, con due libre di butiro fresco, e diece chiara d'uovo fresco, con tutta la scorza loro". Il tutto doveva esser messo "a lambicare", ma affinché il preparato fosse pronto, bisognava aggiungervi "un poco di canfora, e di allume zucarino"⁵³.

"Acque" siffatte o simili ne circolavano a iosa nel tardo medioevo, ed una di queste - che troviamo descritta in due manoscritti pressoché contemporanei, ma di distinta provenienza - merita la nostra attenzione. La sua particolarità consisteva soprattutto nel doppio impiego (interno ed esterno) che se ne doveva fare. Ci riferiamo all'"*Aqua miraculosa cum la quale regina Giezel septuagenaria, decrepita et paraliticha, quod fere in ipsa totus spiritus erat mortus, facta fuit in tantum sana et juvenis, quod uno quinquagenario voluit copulari*"⁵⁴. L'effetto miracoloso promesso, lo si sarebbe ottenuto utilizzando tre parti di un'acquavite, che fosse stata distillata almeno quattro volte, e due parti di sommità e di fiori del rosmarino. L'insieme doveva essere posto a macerare in un'"*amphora bene clausa per diem ac noctem*", e distillato il giorno seguente

⁴⁸ "Ad facendum azurum meliorem ultramarinum. Recipe calcem libre I, uzifer libre V, hec omnia simul tere et cum aceto distilate super calcem vivam, corticum ovorum, in sera et infila sub fimo, quo calido, mitte per dies quinque. Postea extrahe et distila ab eis acetum per alambicum et factum est" (cfr. MQP, cit., c. 260 v.; e G. PALMERO, *Entre culture*, cit., vol. II, p. 303)

⁴⁹ Cfr. *Opera Nova Piacevole laquale insegna di far varie compositioni odorifere per far bella ciascuna donna. Et etiam aggiuntovi molti secreti necessari alla salute humana como in tabule se contiene: intitulata Venusta*, Vinegia per Francesco di Alessandro Bindoni e Mapheo Pasini, 1534

⁵⁰ Cfr. GIOANVENTURA ROSETTI, *Notandissimi secreti dell'arte profumatoria*, in Vinegia per Francesco Rampazetto 1555. Segnaliamo in particolare questo importante testo sulla cosmesi, poiché ebbe notevole fortuna e fu più volte ristampato (ne ricordiamo due, sempre veneziane, nel 1560 e nel 1678). Copiosa è la serie di ricette dedicate alla cura della pelle, dei capelli, dei denti e per la preparazione di profumi ed acque odorose. Sono inoltre presenti alcuni consigli curiosi per la fabbricazione di vernici profumate ed inchiostri simpatici.

⁵¹ Cfr. BIBLIOTECA ARIOSTEA DI FERRARA, ms. CL.II.147, cit., c. 184 r. Per l'edizione di questo testo - come degli altri "segreti" di carattere cosmetico trascritti nel ms. citato (alle cc. 183 r.-194 r.) - cfr. C. MENINI, *La cosmesi alla corte estense...*, cit., p. 7.

⁵² "A fare un'acqua, che fa le carni colorite a chi l'ha pallide. Piglia piccioni bianchi, e falli imbeccare per quindici giorni dei pignuoli: e poi separali, e butta via la testa e i piedi, e le budelle, poi mettili a lambicare con mezo pane d'allume zucarino, trecento fogli di argento fino battuto, e fin a cinquecento fogli d'oro, e quattro moliche di pan buffetto bianco, che sia stato a molle nel latte di mandole, e una libbra di medolla di vitello, o bove, o songia fresca di porco, e tutte queste fa distillare a fuoco lento, e sarà acqua perfettissima" (cfr. ALESSIO PIEMONTESE, *Secreti del reverendo donno Alessio Piemontese. Nuovamente posti in luce. Opera utile, et necessaria universalmente a ciascuno*, in Venetia per Sigismondo Bordogna, 1555, p. 124; su quest'opera e sull'identità del suo autore, cfr. la precedente nota 8).

⁵³ IBIDEM, p. 125.

⁵⁴ Cfr. BIBLIOTECA NAZIONALE DI FIRENZE, f. Pal., ms. 857, cit., c. 3 r.-v.; MQP, cit., cc. 268 v.-269 r.

“*cum vase serpentino*”. A quel punto, se di quel distillato se ne fosse assunto in bevanda o in salsa (una sola volta a settimana, per una dose non superiore a tre dita) e ci si fosse inoltre lavati il corpo e la faccia quotidianamente: la vitalità ed il tono dell'intero organismo ne avrebbero tratto giovamento, fino a raggiungere l'effetto desiderato del ringiovanimento.

I preparati del tipo di quelli a cui abbiamo accennato non limitavano esclusivamente al volto la loro azione cosmetica o benefica, ma riguardavano anche altre parti del corpo (si vedano in particolare le pozioni per la protezione della cute delle mani e delle braccia, o per l'abbellimento e la tintura dei capelli, fino ad arrivare ai colluttori “per fare i denti belli e bianchi”⁵⁵), e la loro funzione talvolta era anche quella di profumare, come riscontriamo in ricette, quali quella intitolata “Aqua notabile da signora per farla bianca et odorifera”⁵⁶. Il carattere olente di questi distillati derivava dall'aggiunta di sostanze odorifere, quali ad esempio la cannella, la canfora, la trementina e di altre essenze o droghe, principalmente di origine vegetale⁵⁷.

2.4. *L'acquavite tra farmaceutica, alchimia e liquoreria.*

Più volte, nella trattazione dei paragrafi precedenti, ci siamo imbattuti nella menzione dell'acquavite, e volutamente si è evitato di affrontare in quei contesti l'approfondimento intorno a tale elemento, il quale, nell'epoca di cui ci stiamo occupando, rappresentò senz'alcun dubbio il prodotto di distilleria più diffuso e, per certi versi, il più raffinato. In realtà, come vedremo, si dovrebbe parlare di “acque di vita”, poiché in questa categoria non vi rientrano solo i distillati alcolici (nella cui produzione venivano impiegati vini di diverse qualità, con l'inserimento talvolta di altre essenze aromatiche), ma anche quei preparati farmaceutici e alchemici mirati al ripristino o al potenziamento dello spirito vitale. Quest'ultimi, chiamati anche *elixir vitae* (o ‘elisirvite’, come rinveniamo nel “Ricettario fiorentino”⁵⁸) erano considerati alla stregua di panacee contro ogni tipo di malattia ed in alcuni casi dei veri e propri antidoti contro la morte.

La confusione lessicale che viene oggi a generarsi attorno all'interpretazione storica del termine ‘acquavite’ è legata al fatto che i prodotti così definiti, sia dell'una che dell'altra categoria, erano accomunati dall'uso di medesimi strumenti distillatorî e dal ricorrere a materie prime di derivazione vegetale (il vino, principalmente). Simile peraltro è l'equivoco nell'accezione ‘elixir’ (o ‘elisir’), che già nel suo etimo porta con sé un doppio valore semantico (dall'arabo ‘*al-iksîr*’: ‘pietra filosofale’ e ‘medicamento balsamico’⁵⁹) e che nei secoli successivi verrà ad assumere un terzo significato - oggi prevalente - di “liquore (spesso medicinale) a base di alcool e di sostanze aromatiche”⁶⁰. Ebbene, la soluzione di questo «bisticcio semantico» meriterebbe ben altro spazio di quello che qui possiamo dedicargli, tuttavia, seguendo la classificazione proposta dalla farmacopea contemporanea⁶¹, si può concludere schematicamente che nonostante tutti questi

⁵⁵ Ecco una delle poche ricette rinvenute, con questa funzione. “Piglia once VI di vin bianco buono, cimette di mortelli, cimette delle moriche, cimette di lentisco, cimette di sorbe, cimette d'ancipresso, ana once III; balaustia, scorza delle radici di noce, piretro, glassa, sangue di drago, ossa de dateri bruciate, rose bianche in botoni, cannella fina ana once I; pestisi ben ogni cosa, e mettasi nel lambico, o in una storta di vetro, a distillare col fuoco, soave, fin che n'esca tutta l'umidità e non distilli più, metti l'acqua distillata in una caraffa e dentro ne metti once II di polvere di corno di cervo bruciato et once I di sangue di drago in polvere, e tienla al Sole ben turata, per quattro dì, rimanendo spesso, poi ti potrai lavare i denti con tal acqua che è la miglior del mondo, e da gran precipi.” (cfr. I. CORTESE, cit., p. 128).

⁵⁶ Cfr. BIBLIOTECA ARIOSTEA DI FERRARA, ms. CL.II.147, cit., c. 185 r. In questo genere di ricette talvolta veniva anche specificata quale poteva essere la durata massima dell'applicazione. Per un esempio, sempre nel medesimo manoscritto, si veda la ricetta intitolata “Aqua da far una dona bianca et odorifera che dura otto giorni” (IBIDEM, c. 184 v.).

⁵⁷ Forse però, nel nostro caso, sarebbe più corretto parlare di acque aromatiche più che di profumi. Sulla differenza tra profumi e acque aromatiche si veda E. GARCIA - SANCHEZ, *Eaux aromatiques et autres parfums à Al-Andalus*, in “Recherches regionales” (actes du Colloque “Parure et hygiène à la fin du moyen-âge”, Grasse 4-5 juin 1998), n. 147 pp. 101-113.

⁵⁸ “Elisirvite fine. Recipe acqua arzente fatta di buon greco e ripassata tre volte per vetro, libre XII; frammenti orientali di smeraldi, di iacinti, di granati, di zaffiri, di rubini” (cfr. *Ricettario fiorentino*, Firenze, 1670, p. 278). La prima edizione del “Ricettario fiorentino” è del 1499.

⁵⁹ Cfr. il lemma ‘elisir’ in GDLI.

⁶⁰ IBIDEM.

⁶¹ Cfr. I. GUARESCHI, *Commentario della Farmacopea italiana*, voll. 3, Torino, 1897, vol. I, p. 211-272.

prodotti facessero parte della famiglia degli alcoli⁶², il primo tipo di acquavite si configurava come un alcol (*alcohol aethylicus*)⁶³ mentre le altre distillazioni sinonime (compresi gli *elixir vitae*) risultavano essere degli alcolati⁶⁴.

In effetti il confine fra la distillazione alchemica e le applicazioni farmacologiche del distillato di vino - già circolanti tra i medici, a partire dal tardo Duecento - era piuttosto fluttuante. E fu grazie a personaggi quali Raimondo Lullo (Palma de Majorca, 1233 o 1235-1315), Arnaldo di Villanova (Vilanova, Lérida 1240-mar Ligure 1313) e Giovanni di Rupescissa (?-morto probabilmente ad Avignone nel 1362), se le ricerche in tal senso andarono approfondendosi, aprendo così la strada a nuovi ed altri risultati, i cui echi raggiunsero anche la "letteratura dei segreti". Pensiamo ad esempio ai riflessi derivati dalla volgarizzazione del *Thesaurus Euonymi Philiatrī "De remediis secretis"* (un'opera, scritta in latino, che fu rapidamente tradotta in italiano e più volte riedita a Venezia - a partire dal 1555 - ad appena tre anni dalla sua prima pubblicazione)⁶⁵.

Ora, dar conto delle numerose tipologie di distillati appartenenti a questa categoria - nonché delle varianti interne rinvenute nel *corpus* in esame - è improponibile in questa sede, ma cercheremo comunque attraverso tre esempi di fornire un quadro di riferimento. Cominceremo, citando un testo riguardante un polifarmaco (molto comune alla fine del medioevo) di cui abbiamo trovato copia, sostanzialmente simile, in due manoscritti di diversa provenienza⁶⁶ e nei già citati "Segreti" dell'Alessio Piemontese⁶⁷.

Per preparare l'"aqua celestiale, la quale se chiama elisir vite" (questo è il titolo del testo che andiamo a presentare⁶⁸), erano necessari più di cinquanta semplici di origine vegetale, "dramme 2" di "mele bianco e netto" e "tanto zucchero fino, a peso quanto due volte" dell'insieme precedente. Il tutto, pestato e amalgamato, doveva essere posto in una boccia di vetro perfettamente otturabile, con "tre volte tanta acqua de vita distillata,... facta cum diligentia et electa dala fleuma e dale fece". Dopo averla lasciata chiusa per due giorni, bisognava mettere la "bozza in suso lo fornello cum lo suo lambico sopra e cum lo suo recipiente", a distillare "cum lento focho". "El ne uscirà una aqua chiarissima, pretiosa. E continua el focho, fino a tanto che laqua comenza a mutar colore, zioè che serà biancha". Quest'ultima acqua, pur non essendo utile nella preparazione dell'*elisir vite*, poteva essere impiegata per far "imbianchare la faza dele done". Così suggeriva l'anonimo estensore dello scritto, aggiungendo inoltre: "sapi che questa aqua è lavamento de Rezine e grandissime done". La prima acqua invece - "la quale è chiarissima" - andava posta in una boccia di vetro, chiusa a tenuta stagna, con altrettanta "aqua de vita, la quale se chiama Mater balsami"⁶⁹. "Poi la metti a destilar a lento focho o per bagno maria. E prima distillerai una aqua chiarissima e odorifera, meravigliosa,

⁶² IBIDEM, p. 211.

⁶³ IBIDEM, p. 214.

⁶⁴ "Si dà il nome di alcolati a quelle forme farmaceutiche, che ottengono distillando diverse sostanze medicinali, contenenti principi volatili, insieme ad alcol di diversa concentrazione; mentre si dà il nome di *alcoliti* a quelle altre forme che ottengono non distillando, ma bensì facendo digerire o macerare le sostanze medicamentose nell'alcol e alle quali si dà comunemente il nome di *Tinture alcoliche*" (IBIDEM, p. 234). Infine precisiamo che gli elisir non ottenuti mediante distillazione sono da considerarsi alla stregua delle tinture alcoliche (IBIDEM, II, pp. 7-8).

⁶⁵ Cfr. *Thesaurus Euonymi Philiatrī. De remediis secretis. Liber phisicus, medicus, et partim etiam chymicus, et economicus in vinorum diversi saporis apparatus, medicis et pharmacopolis omnibus praecipue necessarius*, Zurich, 1552. L'autore, che celava la sua identità sotto lo pseudonimo di *Euonymus Philiatros*, era lo svizzero Konrad Gesner, nato a Zurigo nel 1516 e lì morto nel 1565.

⁶⁶ Cfr. MQP, cc. 59 r.- 66 v. e il già citato codice 20 della Biblioteca civica di Rovereto (cc. 29 r.-31 v.)

⁶⁷ Op. cit., pp. 60-62.

⁶⁸ Per la descrizione di questo polifarmaco utilizzeremo l'edizione presente nel codice 20 della Biblioteca civica di Rovereto, poiché delle tre versioni sopraccitate è l'unica che non è ancora stata studiata ed è quindi a tutt'oggi sconosciuta (per quella presente nel MQP, cfr. G. PALMERO, *Entre culture*, cit., vol. II, pp. 73-79; mentre per quella riportata dall'Alessio Piemontese cfr. la nota precedente).

⁶⁹ "la quale se chiama *Mater balsami*, la quale te chiarerò de sotto". Ed in effetti l'anonimo estensore del testo, prima di concludere il suo scritto, ci fornisce le indicazioni utili per la preparazione di questa tintura alcolica, per la cui composizione erano necessari venticinque ingredienti (21 semplici di origine vegetale, con l'aggiunta di trementina "bona et clara", olio di alloro, succo di radici di ebbio e succo di malvavischio) da porre a macerare in "aqua de vita", ottenuta dopo quattro distillazioni (BIBLIOTECA CIVICA DI ROVERETO, cod. 20, cit., c.31 r.-v.).

la quala tu recevi per sé; e quando lo lambicho comenza a mutar colore, e l'aqua ne uscirà a modo de aqua pluviale, muta lo recipiente e riceve questa secunda aqua fin a tanto che vederai uscire la terza aqua che è in color de sangue, la quala riceve per sé in una ampola bene serata cum cera, che non possa per nulomodo spirare alcuno spirito, e salvala como faresti una preda pretiosa e como uno tesoro ascoso: che in questo è lo mazor tesoro e si è più nobile secreto che suso l'altra sia". Il testo quindi prosegue con l'illustrazione delle virtù insite nelle tre diverse acque stillate. Le prime due erano meno importanti della terza e comunque, si riteneva avessero proprietà cicatrizzanti e antisettiche (ferite, piaghe, emorroidi), maturative (ascessi e foruncoli), oftalmiche (infiammazioni del bulbo oculare), antinfiammatorie (apparato genitale femminile). Ad uso interno inoltre, potevano essere di giovamento a chi era affetto da calcolosi ("una goza de questa aqua in uno pocho de bon vino, in due hore la preda serà rotta e sì la orinerà a pezi minuti senza alcuna doglia"). La terza aqua invece - "pretiosa, sancta e benedecta, perché l'è de tante vertude" - viene presentata come un'autentica panacea. Quindi, "se uno la usarà per quindici dì, uno mezo chugiero, in breve tempo ogni lepra, ogni stiticho, idropicho, paraliticho, sinchopo, caduco⁷⁰, gotta artethica, siatica: sagnaria". E ancora "de veghio fa zovene e del morto vivo". Tanto è vero che leggiamo, in conclusione dello scritto: "quando tu vederai uno apresso el tratto dela morte, e ch'el sia abandonato per morto, e tu li meti in bocha una goza de questa terza aqua - per modo che lui la ingiotisca - in manco de dire tre *Pater Nostri*, pigliarà forza e revegnerà. E cum la gratia de Dio de quella infermitade sanarà". Le stesse proprietà terapeutiche attribuite all'elixir appena illustrato, nonché altre ancora, le rinveniamo anche in un altro scritto dedicato alla preparazione dell'acquavite ed alle sue innumerevoli virtù⁷¹.

Incomincia la virtù dela aqua vita la quale è di grande iuvamento a tute le persone. La forma e il modo di farla è questo. Recipe vino roso o bianco più potente che poy haveire, quanto è migliore tanto è più perfecto et più utile la dicta aqua ale infrascripte cose. Meti questo vino in la campana⁷² a distilare cum focho temperato...

In questo testo, del quale abbiamo riportato parte dell'introduzione, sono trentatre le proprietà elencate, ma la sua originalità - come vedremo tra breve - è rappresentata dal fatto di non limitarsi esclusivamente alla sfera della salute. Per la prima volta infatti troviamo accenno alla sua natura e funzione di liquore, così come si da notizia del suo impiego per altri scopi. Osserviamo, a questo proposito, i seguenti passi:

La III virtù è se tu meti spetie o herbe odorifere in la dicta aqua. Per spacio de una hora tira tuto lo sapore a se... La X se metti pessi freschi o carne in la dicta aqua may non se goastarano ma starano como prima et el simile cocti. La XI se metti dela dicta aqua in vino dirroto o versato o goasto lo fa ritornare ala sua bontà e migliore. La XII se ne meti in mosto lo fa chiaro como vechio... La XIV se ge meti focho arde como oleo... La XXXII se lo vino diventasse acceto metigene dentro diventerà migliore... Sapi che quando tu bevi dela dicta aqua, per le cose sopra scripte, guardate che per niente non bevi altra aqua, overo altro, perché seria molto nocivo etcetera.

Senza tralasciare le testimonianze che ci inducono a comprendere l'importanza di questo prodotto anche nella conservazione dei cibi, così come nella rettificazione delle lavorazioni viti-vinicole, quello che ci colpisce di più - in considerazione della nostra trattazione - è ciò che viene affermato a proposito della "III virtù". Qui, l'acquavite sembrerebbe attestata come elemento di base nella preparazione dei distillati alcolici bevibili e liquorosi. Interessante è inoltre riflettere sulla parte

⁷⁰ Probabilmente il termine 'caduco' stava ad identificare un soggetto che soffriva di epilessia (definita nel linguaggio popolare 'mal caduco').

⁷¹ Cfr. MQP, cit. cc. 113 v.-114 v. Un testo simile, intitolato "Virtù d'aqua vite", lo rinveniamo in un altro manoscritto inedito, realizzato in area toscana nella seconda metà del secolo XV (cfr. BIBLIOTECA NAZIONALE DI FIRENZE, Fondo palatino, ms. 916, c. 92 r.-v.).

⁷² 'campana': alambicco (cfr. il lemma 'campana' in GDLI)

finale di questo scritto, in cui si riaccenna al carattere non solo terapeutico dell'acquavite, invitando chi l'assume a non associarvi altro tipo di bevanda.

Ma concludiamo questa breve rassegna riportando un "segreto" dove è descritto come si doveva procedere per l'ottenimento di un'ottima acquavite.

Piglia vino in tutta perfezione, e quanto è più vecchio, chiaro et odorifero tanto è migliore, quale metti a distillare in una boccia che habbia il collo longo un braccio e mezzo, nel bagno maria col suo capello⁷³, ben lutate⁷⁴ le giunture e quando vedrai che più non distillerà cosa alcuna sarà segno che lo spirito sarà uscito fuori; e veduto tal segno di subito leva via la boccia e vuoterai fora detta acqua in uno saggioio⁷⁵ piccolo di vetro, mettendone a volta per volta della detta acqua spirito, si come verrai facendo in detto saggioio tenendo benissimo coperto che non possa respirare da parte alcuna, e servala. Poi ritorna di nuovo con l'altro vino a cavarne per il simile, come la prima volta, e questo ordine si tenga per fino che ne haverai cavato quanto ti piacerà. Fatta questa prima distillatione, piglia tutta l'acqua del saggioio e mettila in una boccia c'habbia il collo longo quattro braccia, e metti nel collo d'essa boccia della sponga che sia ben netta, e bene asciutta, la quale entri dentro ben serrata per quattro buone dita, acciò non possi spirar niente, facendo che la giuntura del capello col collo della boccia e l'altre giunture siano ben lutate, che non possano esalare, per essere lo spirito dell'acqua sottilissimo, e così restillala nel modo sopradetto, e haverai l'acqua in tutta perfezione, la quale serba in vaso di vetro ben turato, con nuova cera, e di grosso asserraglio, e poi coperto di carta membrana bagnata⁷⁶.

La considerazione che possiamo trarre da questo ultimo scritto - come da altri ad esso comuni - è che, tutto sommato, con un po' d'esperienza e con uno strumento distillatorio appropriato, non doveva esser poi così difficile arrivare a quel risultato. Certamente l'acquavite che si otteneva in quei casi non era paragonabile a quella di chi, con sapienza, operava distillando più volte, fino a giungere ad un prodotto veramente raffinato⁷⁷.

3. Un quesito finale. L'attività distillatoria è ormai anche un fenomeno «laico»?

Può apparire provocatorio il nostro quesito, soprattutto per l'aver deciso di impiegare un termine così significativa quale 'laico' (anche se virgolettato), così gravido di attribuzioni storiche in un'età che oscilla tra riforma e controriforma. Ma non è così. La scelta va al di là dell'effetto ed è dettata dal fatto che un'altra parola che apparentemente sembrerebbe più consona, quale ad esempio 'privato', in realtà avrebbe limitato la portata delle nostre considerazioni conclusive. Nel nostro caso infatti, non assistiamo solo alla diffusione dei "dogmi" applicativi della farmaceutica e della medicina o di altri settori, ma anche all'emancipazione da un'altro ambito che è proprio dell'attività distillatoria. Un ambito, se non religioso, che possiamo definire mistico e che caratterizza la dimensione dell'*'opus'* alchemico. E la "letteratura dei segreti", così come l'abbiamo descritta nelle pagine introduttive, rappresenta senza dubbio un fenomeno emancipatorio, grazie al quale, un certo tipo di sapere - seppur volgarizzato e schematizzato - diviene immediatamente accessibile e non è più racchiuso in relazioni circolari e stagne tra addetti ai lavori. Con ciò non vogliamo certo concludere che il possessore di un "libro di segreti" - o chi compilava in proprio raccolte manoscritte similari - traducesse operativamente quel genere di conoscenze. Così come, al

⁷³ 'capello': capitello dell'alambicco, ovvero la parte superiore che "collocata sulla bocca della caldaia riceve i vapori per mandarli al serpentino" (cfr. i lemmi 'capello' e 'capitello' in GDLI).

⁷⁴ 'lutate': stagnate "ermeticamente con un impasto ottenuto mescolando per lo più argilla o altri materiali con acqua" (cfr. il lemma 'lutare' in GDLI).

⁷⁵ 'saggioio': "recipiente di vetro a forma di fiaschetto, talvolta anche impagliato, per contenere campioni di liquidi" (cfr. il lemma 'saggiuolo' in GDLI).

⁷⁶ Cfr. I. CORTESE, cit., libro IV, cap. 195, p. 192).

⁷⁷ Segnaliamo a questo proposito una ricetta, intitolata "A fare l'acqua vite", che rinveniamo in un manoscritto toscano già citato (cfr. BIBLIOTECA NAZIONALE DI FIRENZE, fondo pal., ms. 857, cit., c. 19 r.-v.). Anche in questo caso, l'unico elemento base è rappresentato dal vino (un buon vino rosso), ma per ottenere una "perfectissima aqua vite" bisognava arrivare fino alla decima distillazione.

tempo stesso, non possiamo nemmeno escludere che qualcuno invece si prodigasse in tal senso. Non dimentichiamo infatti, limitandoci al nostro oggetto in esame, quanto si è scritto precedentemente, in relazione alla diffusione degli alambicchi in ambiti privati. Un altro elemento, quest'ultimo, che ci conforta nel rispondere affermativamente al nostro quesito finale.