

## IL FARMACISTA DI UNA VOLTA

Natalia Ruggeri

Il farmacista, nei tempi antichi, era chiamato amichevolmente dal popolo “spezziali” perché per formare le medicine aveva bisogno delle erbe e dei semi (in dialetto “spezzii”) che, dopo essere stati essiccati, venivano ridotti in polvere. Se erano semi o radici dure si usava il mortaio di bronzo; invece se erano foglie o semi piccoli si utilizzava il mortaio di marmo o pietra. Quello in ceramica veniva maggiormente usato per la preparazione delle pomate o altri generi di unguenti.

Nei grandi paesi, di solito, il farmacista aveva un aiutante che lavorava nel laboratorio dietro la farmacia e si interessava anche della raccolta delle erbe e della loro essiccazione. Invece, nei piccoli paesi, il farmacista gestiva da solo la preparazione e la vendita delle medicine e, per procurarsi le erbe, dava l'incarico a dei contadini di sua fiducia. È chiaro che era avvantaggiato dal fatto che tutti i terreni erano senza concime chimico, in quanto si usava al suo posto il letame, prodotto biologico.

La sera quando i contadini tornavano a casa dal lavoro nei campi, passavano regolarmente dalla farmacia e ognuno portava le diverse erbe che il farmacista aveva richiesto, tipo: la malva (*marva*), la gramigna, la camomilla, il finocchio selvatico, il papavero, l'edera, la felce, l'ortica (*ardica*), la coda cavallina (*finocchiaru*), il cardo (lu *carduni*), la parietaria (*l'erba di ventu*), l'acetosa (lu *trifògghju*), la piantaggine (*lingua di cani*), la borragine (*vurràina*), il tarasaco (*cicoria servàggia*) e molte altre.

Ad ogni contadino il Farmacista dava un compenso per le erbe raccolte; a volte erano soldi, quando invece aveva famiglia preferiva prodotti commestibili tipo: olio, vino, pane, sapone. La raccolta delle erbe rappresentava un momento molto importante, perché bisognava farla al mattino, non troppo presto, per evitare che le piante, ancora umide di rugiada, fossero facili prede della muffa; né quando il sole era alto, perché il suo calore e la stessa luce avrebbero fatto disperdere le essenze volatili. La raccolta, inoltre, doveva essere fatta quando il tempo era sereno in modo da poter scegliere gli esemplari migliori

di ogni tipo. Per questo il periodo ideale era la primavera inoltrata fino all'autunno, sia per l'abbondanza delle specie che per la mancanza di umidità.

Bisognava distinguere due tipi di erbe: quelle da essiccare e quelle da cui estrarre il succo. Per quanto riguarda le prime, una volta raccolte venivano separate le radici dalle foglie. Le radici dopo essere state ben lavate, per togliere la terra, venivano tagliate a pezzetti e stese



Il farmacista Pasquale Cordiano, nonno dell'autrice

dentro ceste di cortecce di legno (*gistuneda*), coperte da un telo di cotone ed esposte all'aria per farle asciugare. Lo stesso procedimento si effettuava per i semi. Entrambi, quando erano considerati asciutti, venivano messi nel forno tiepido e fatti asciugare per circa 15 minuti, poi riesposti, sempre coperti all'aria. Si badi bene non al sole. Finito questo trattamento venivano conservati in appositi vasi di terracotta, vetro o ceramica, ben coperti, perché quattro erano i nemici considerati dannosi per la buona conservazione: l'aria, l'umidità, la luce, il calore. Dobbiamo ricordare, tuttavia, che non tutte le piante possono essere essiccate perché molte altre devono necessariamente essere usate allo

stato fresco per mantenere il loro scopo terapeutico.

Infatti, per quanto riguarda le erbe da cui estrarre il succo, il farmacista possedeva un torchio (*strjttoriu*), se il liquido doveva essere molto, invece se era poco bastava pestare le erbe tagliuzzate in un mortaio di pietra o di marmo.

Un altro ingrediente fondamentale era l'acqua distillata. Anticamente veniva usata l'acqua piovana bollita che serviva per miscelare le erbe, ormai ridotte in polvere, o per preparare infusi, sciroppi, pomate o altro. Per raccogliere l'acqua piovana, di solito si usava mettere, sopra le tegole delle case basse, contenitori di terracotta o ceramica di diversa misura e per farlo ci si serviva di una scala a pioli.

Comunque per molti rimedi si utilizzavano sostanze semplici come ad esempio il sale. Quando si era punti da un'ape, che di solito provoca gonfiore o allergia, ci si curava in maniera sbrigativa facendo bollire dell'acqua e aggiungendo una grossa manciata di sale, che doveva servire a neutralizzare gli effetti deleteri del pungiglione. Infatti, se la parte punta era la mano, bisognava immergerla diverse volte nell'acqua bollente; se poi era un'altra parte del corpo, bisognava fare impacchi con l'acqua bollente salata (per pochi minuti). Anche strofinare la parte dolente col sale fino recava giovamento. Il sale era considerato un medicinale utile e alla portata di tutti. Con lo stesso sistema si potevano ammorbidire i calli e i duroni, oppure un'unghia incarnita o ammalata che rischiava di cadere. Anche il pungersi con un legno o infilarselo sotto la pelle o sotto l'unghia, si risolveva con questo espediente. Questo “medicinale” era il primo rimedio usato contro le scottature perché il secondo era l'olio d'oliva. Oggi esistono particolari tecniche che consentono di conservare le erbe mantenendole come se fossero appena raccolte, tramite la disidratazione fatta con il vapore. Oltre questo esistono anche laboratori farmaceutici altamente specializzati nella essiccazione delle diverse piante.

*Lu spezziali*

Quandu la terra era ancora “terra sana”  
e non era chjna di veleni e di concimi,  
quandu l’acqua di lu cielu chi cadia  
era acqua distillata, no’ acqua ‘mbelenata  
allura si ca lu farmacista o lu spezziali<sup>1</sup>  
potianu fari li medicini sani.

Quandu li medicini,  
non eranu comu a mò chi sugnu scatulati  
e sup’a li scaffali alliniati,  
ma ‘nci volia tempu e bravura  
e tant’erbi ‘mbiscati<sup>2</sup> mu nesci la mistura<sup>3</sup>.

Lu spezziali era comu lu mèdicu e lu cumpessuri<sup>4</sup>,  
a idu li ggenti cumpidàvanu peni e doluri.  
Certi voti abbastàvanu pochi erbi  
pistati ‘ntra lu mortaru e fatti farina  
‘mbiscati cu acqua chjovana e si facia la medicina.

Quantu òrgiu gugghjutu e radici di marva<sup>5</sup>  
cu’ cucchjari di meli ‘mbiscati servianu pe’ fari lu sciruppu  
e di lu catarru libbarari lu pettu!  
Di lu pipi a cornijolu<sup>6</sup> ‘nc’era assai l’usu,  
pistatu e fattu a pumata o a ‘nfusu.

L’ògghju d’olivi poi non ‘ndi parlamu,  
pe’ l’abbrusciatini<sup>7</sup> e pe’ li ‘murròidj era miràculu divinu!  
Puru l’ùmili gramigna, facia la parti sua  
pe’ li càrculi a li reni si facia lu sciruppu  
abbastava mu si ‘mbivi ddu’ biccheri.

La capumilla e la lettuca poi  
erano assai ‘mportanti pe’ ccui era nervusu  
pecchi eranu erbi chj facianu carmari  
e tuttu l’organismu rinfriscari.

Quandu era ‘mbernu e la gula abbrusciava  
pemma si cura si usàvanu li sciacqui di limuni e marva;  
pe’ la bronchiti, la tussi e lu raffridduri  
lu ‘nfusu di rigulizza<sup>8</sup> era lu toccasana  
‘nzemi a lu sucu d’arangi e di limuni.  
Quandu poi si mangiava assai e no’ si digeriva  
lu vinu di finòcchju servaggiu si ‘mbivia.

Quandu venianu li misi friddi di ‘mbernu,  
cu’ la ceramida<sup>9</sup> cadda e li pezzi di lana  
li pedi<sup>10</sup> a lu focu s’asciucàvanu,  
chistu era ‘nu rimèdiu sanu  
curava tuttu: frevj e raffridduri  
e puru di li ossa li duluri.

La ceramida era comu la cassalora  
e ogni casa ‘nd’avia armenu una,  
di solitu si usàvanu li pezzi rutti  
chidi chi lu mastru jettava  
quandu supa a lu suffittu li ceramidi vecchj cangiava.  
Certi anziani è bberu,  
ca di lu provèrbiu anticu ancora si ricòrdanu  
e quandu lu raffridduri nci pigghja  
pemma si cùranu: lettu, lana e latti ùsanu.

Chisti chi jeu scrivu sugnu sulu  
‘nu pocu di li medicini usati  
pe’ curarj li giùvani, li vecchj e li malati.  
Oji volendu si ponnu ancora pigghjari<sup>11</sup>  
senza mu’ si accàttanu medicini amari,  
ma li curtivazzioni biològichi s’annu a ffari!

**Note:**

<sup>1</sup> Il farmacista stesso o anche l’aiutante che svolgeva il lavoro all’interno della farmacia.

<sup>2</sup> Le erbe erano prima seccate al sole, poi ridotte in polvere nel mortaio e mescolate secondo le dosi.

<sup>3</sup> Si ricavano: infusi, decotti, tisane, pomate.

<sup>4</sup> Il sacerdote.

<sup>5</sup> Malva.

<sup>6</sup> Peperoncino molto piccante.

<sup>7</sup> Le bruciature.

<sup>8</sup> Liquirizia.

<sup>9</sup> Tegola di terracotta.

<sup>10</sup> Piedi.

<sup>11</sup> Si possono ancora usare.