



EDITED BY
MICHAEL KNAPTON, JOHN E. LAW, ALISON A. SMITH

VENICE AND THE VENETO DURING THE RENAISSANCE

THE LEGACY OF BENJAMIN KOHL



Reti Medievali E-Book

21

Reti Medievali E-Book

Comitato scientifico

Enrico Artifoni (Università di Torino)
Giorgio Chittolini (Università di Milano)
William J. Connell (Seton Hall University)
Pietro Corrao (Università di Palermo)
Élisabeth Crouzet-Pavan (Université Paris IV-Sorbonne)
Roberto Delle Donne (Università di Napoli “Federico II”)
Stefano Gasparri (Università “Ca’ Foscari” di Venezia)
Jean-Philippe Genet (Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne)
Knut Görich (Ludwig-Maximilians-Universität München)
Paola Guglielmotti (Università di Genova)
Julius Kirshner (University of Chicago)
Giuseppe Petralia (Università di Pisa)
Gian Maria Varanini (Università di Verona)
Giuliano Volpe (Università di Foggia)
Chris Wickham (All Souls College, Oxford)
Andrea Zorzi (Università di Firenze)

Peer-review

Tutti gli E-Book di Reti Medievali sono sottoposti a peer-review secondo la modalità del “doppio cieco”. I nomi dei referee sono inseriti nell’elenco, regolarmente aggiornato, leggibile all’indirizzo: <http://www.rmojs.unina.it/index.php/rm/about/displayMembership/4>.

I pareri dei referee sono archiviati.

All published e-books are double-blind peer reviewed at least by two referees. Their list is regularly updated at URL: <http://www.rmojs.unina.it/index.php/rm/about/displayMembership/4>.

Their reviews are archived.

**Venice and the Veneto during the
Renaissance: the Legacy of Benjamin Kohl**

edited by
Michael Knapton, John E. Law, Alison A. Smith

**Firenze University Press
2014**

Venice and the Veneto during the Renaissance: the Legacy of Benjamin Kohl / Edited by Michael Knapton, John E. Law, Alison A. Smith. – Firenze : Firenze University Press, 2014.
(Reti Medievali E-Book ; 21)
Accesso alla versione elettronica / Access to the electronic version : Venice and the Veneto during the Renaissance: the Legacy of Benjamin Kohl / Edited by Michael Knapton, John E. Law, Alison A. Smith. – Firenze : Firenze University Press, 2014.
(Reti Medievali E-Book ; 21)
<http://www.ebook.retimedievali.it>
ISBN 978-88-6655-663-3

This book is published with financial support from the Dipartimento di Scienze Umane, Università degli Studi di Udine, Italy, and from Wagner College, New York, USA.

In the electronic version of the book all the illustrations appear in the text of the relevant essays, in color or in black and white according to the author's choice. In the printed version they all appear in the text in black and white, and those supplied in color also appear all together in color at the end of the volume.

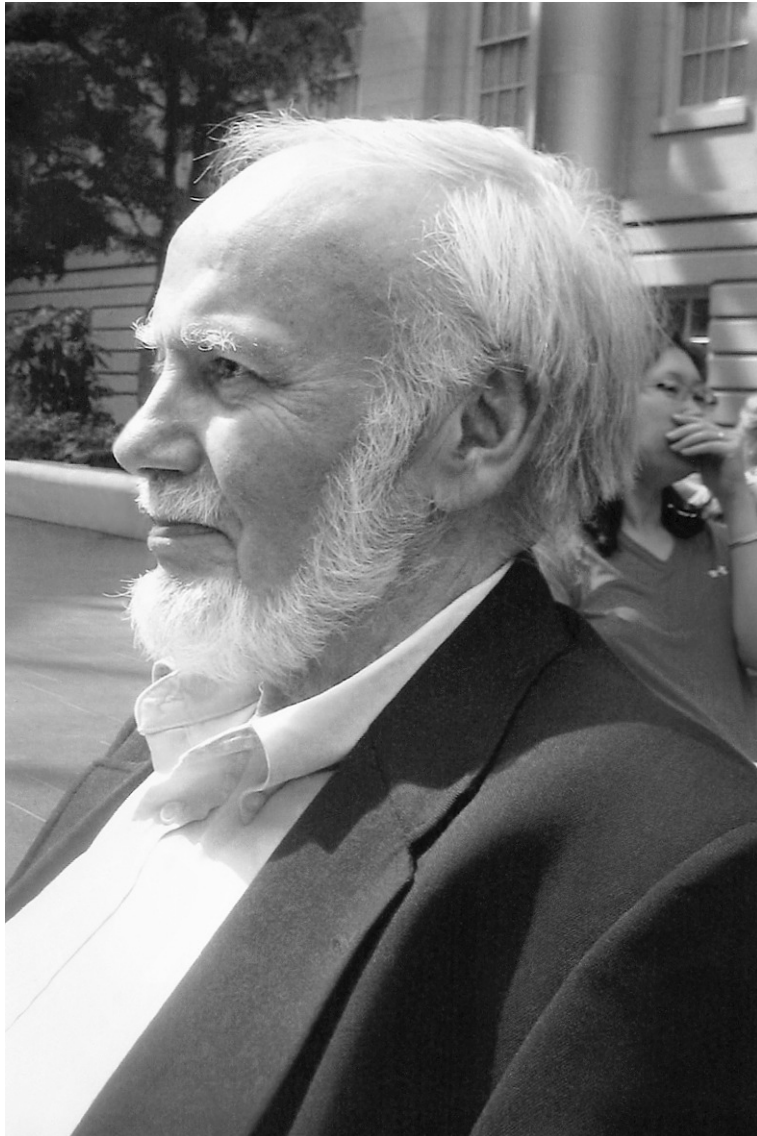
In copertina / Front cover: Altichiero, *Allegoria della guerra di Francesco da Carrara con Venezia* (Paris, Bibliothèque Nationale de France, ms. Lat. 6069 G).

© 2014 Reti Medievali and Firenze University Press

Università degli Studi di Firenze
Firenze University Press
Borgo Albizi, 28
50122 Firenze, Italy
<http://www.fupress.it/>

Printed in Italy

Gli E-Book di Reti Medievali sono pubblicati sotto una licenza / Reti Medievali's e-books are published under licence Creative Commons Attribution 4.0



Benjamin Gibbs Kohl, 1938-2010.
Photograph by Erik Midelfort; edited by Christopher Smith.

Contents

Michael Knapton, John E. Law, Alison A. Smith, <i>Introduction</i>	IX
Reinhold C. Mueller, <i>In memoriam: Benjamin G. Kohl (1938-2010)</i>	XIX
<i>Publications by Benjamin G. Kohl (1966-2014)</i>	XXIII

Government and Society in Venice

Benjamin G. Kohl, <i>The Serrata of the Greater Council of Venice, 1282-1323: the documents</i> , edited by Reinhold C. Mueller	3
Benjamin G. Kohl, <i>The Changing Function of the Collegio in the Governance of Trecento Venice</i> , edited by Monique O'Connell	15
Claudia Salmini, <i>Il Segretario alle voci: un primo contributo sulle origini dell'incarico e la formazione dell'archivio</i>	47
Monique O'Connell, <i>Legitimizing Venetian Expansion: Patricians and Secretaries in the Fifteenth Century</i>	71
Dennis Romano, <i>The Limits of Kinship: Family Politics, Vendetta, and the State in Fifteenth-Century Venice</i>	87
Tracy E. Cooper, <i>On the Death of Great Men: A Note on Doge Andrea Gritti</i>	103
Stanley Chojnacki, <i>Willing Patronesses: Choosing, Loosing, and Binding in Venetian Noblewomen's Wills</i>	119
Humfrey Butters, <i>Politics, War and Diplomacy in late fifteenth-century Italy: Machiavellian thoughts and Venetian examples</i>	141
Andrea Mozzato, <i>Oppio, triaca e altre spezie officinali a Venezia nella seconda metà del Quattrocento</i>	155

Government and Society in the Terraferma

Benjamin G. Kohl, <i>Renaissance Padua as Kunstwerk: Policy and Custom in the Governance of a Renaissance City</i> , edited by Monique O'Connell	187
Michael Knapton, <i>Land and Economic Policy in Later Fifteenth-Century Padua</i>	197
Gian Maria Varanini, <i>Il consiglio maggiore del comune di Verona nel 1367</i>	259
Alison A. Smith, <i>Expansion, Instability, and Mobility in the Urban Élite of Renaissance Verona: The Example of the Verità Family</i>	283

Society, Religion and Art

Trevor Dean, <i>Storm, suicide and miracle: Venice 1342</i>	309
Benjamin G. Kohl, <i>Competing Saints in Late Medieval Padua</i> , edited by John E. Law	323
Meredith J. Gill, <i>The Carrara Among the Angels in Trecento Padua</i>	367
Robin Simon, "The monument constructed for me". Evidence for the first tomb monument of Enrico Scrovegni in the Arena Chapel, Padua	385
Louise Bourdua, "Stand by your man": Caterina Lupi, wife of Bonifacio. Artistic patronage beyond the deathbed in late medieval Padua	405
John Richards, <i>Altichiero in the Fifteenth Century: the Instability of Fame</i>	429
John E. Law, <i>The tombs of the Scaligers at Verona – a nineteenth-century English account</i>	447
Index of Modern Authors	461
Index of Names	475
Index of Places	497

Oppio, triaca e altre spezie officinali a Venezia nella seconda metà del Quattrocento*

di Andrea Mozzato

1. Introduzione

Nonostante il commercio di spezie orientali, che come noto fecero la fortuna economica di Venezia, abbia attirato per oltre un secolo gli interessi degli studiosi, i lavori non divulgativi sui *simplicia*, sostanze elementari vegetali e in misura minore animale e minerale usate per scopi terapeutici, e sui *composita*, i farmaci complessi, non risultano numerosi, almeno per il periodo medievale¹. Anche in quelli più recenti, il pepe, peraltro spezia culinaria, continua a

* Questo articolo è il risultato della mia collaborazione col gruppo di ricerca *Transcultural Studies. Trading Diasporas* della Ruprecht-Karls-Universität di Heidelberg diretto da Georg Christ, che ringrazio vivamente. Sono inoltre grato a Claudio Bismara, Alessandro Dal Maschio, Christian e Sarah Fuchs, Elisabeth Huwer, Michael Knapton, Nicole Krone, Maria Nadotti, Giorgio Pelidis, Ali Salem e, infine, a Sigrid Geisler, Georg Homayer e Jan Holthues, medici e psichiatri che mi hanno fornito preziosi suggerimenti.

Si citeranno in forma abbreviata le fonti aretine. Arezzo, Archivio della Fraternita dei Laici: mastro n. 3470 (Venezia, 1466-1473) = L3470; mastro n. 3471 (Venezia e Arezzo, 1473-1488) = L3471; mastro n. 3472 (Arezzo, 1477-1478) = L3472; vacchetta n. 3473 (Venezia, 1466-1478) = L3473; giornale n. 3474 (Venezia e Arezzo, 1473-1479) = L3473; memoriale n. 3475 (Arezzo, 1477-1479) = L3475. Nella cartulazione, “d” = dare e “a” = avere. Altre abbreviazioni usate fra testo e note: cent. = *centener*; ducato/i = duc.; libbra/e = lb. Per confrontare i dati, ho espresso i valori monetari, tenendo conto del cambio, in ducati di conto e le varie misure di peso in libbra fina veneziana secondo le seguenti equivalenze:

a) Venezia: 1 duc. = 10 lire di grossi = lire 6, soldi 4 di piccoli; 1 lira di grossi = 10 duc.; 1 soldo di grossi = 0,5 duc.; 1 grosso = 0,0417 duc.; 1 lira di piccoli = 0,161 duc.; 1 soldo di piccoli = 0,008 duc.; 1 piccolo = 0,00067 duc.; 1 libbra = 12 oncie; 1 *exagio* = 1/6 oncia; 1 *quarta* = 1/4 oncia (Cantalupo, 24; Benezet, 310-312; Dotson, 205; Pegolotti, 36: “Perle minute vi si vendono a peso di libbre, d’uncie, di saggio, e di carati”); 1 *centener* = 100 lb. o rotoli o pezzi; 1 *mier* = 1.000 lb., rotoli o pezzi.

b) Arezzo (in dieci anni il cambio è fisso a lire 5, soldi 10 per duc. (per esempio L3470: 13d): lira = 0,182 duc.; soldi 0,009 duc.; fiorino largo = 1 duc.

c) Valencia (18-20 soldi = 1 duc. dal 1473 al 1475; cfr. per esempio L3471: 18a): 1 lira = 1 duc.; 1 soldo = 0,05 duc.

d) Damasco: 50-52 dirham = 1 duc.; 1 *rotolo* = 6 lb.; l’oncia del rotolo = 1/2 libbra (L3470: 6, 21, 55, 74).

¹ A parte i classici lavori di Heyd, Lane e Ashtor, nei quali si dà molta attenzione alle spezie ma poco ai medicinali, rinvio agli studi di Dian, Marangoni, Meneghini, Schwarz (*Per una storia*), Stefanutti

polarizzare l'attenzione, mentre altre droghe più importanti per la storia della medicina rimangono trascurate². Le ombre, poi, aumentano se si passa dal macro al micro, se cioè lo storico smette di guardare dentro le stive delle galere ed entra nei magazzini delle spezierie realtine per capire cosa, quanto e a che prezzo di fatto circolava sul mercato. A questo riguardo, la documentazione contabile di uno speziale qui analizzata getta qualche luce.

Agostino Altucci era un aretino attivo a Rialto dal 1465 al 1475 alla spezieria «grande» della Croce a San Salvador³. Integratosi pienamente nella rete mercantile della Serenissima, come altri speciali commerciò anche in merci non direttamente connesse con la sua professione facendo affari in tutto il Mediterraneo. Dal 1465 al 1473 importò per esempio dalla Siria 18.000 lb. di cotone e di filati per un valore di 900 duc., comprò tra il 1464 e il 1468 quasi 3.000 lb. di vetrerie per 105 duc. rivendendone 1.700 con incasso di 330 duc., senza contare le 170.000 *corde* di paternostri di più sorti (delle 365.000 acquistate a Murano) per 600 e vendute a 630 duc.⁴. Sulla storia dell'Altucci e su parte del suo commercio (in specifico occhiali, profumi, pigmenti o vetrerie) ho già scritto altrove⁵. In queste pagine mi concentrerò sulle spezie officinali più ricorrenti, sul medicamento più noto dell'epoca, la triaca, e su un suo importante ingrediente: l'oppio.

2. *Le spezie: i simplicia*

2.1. *Lo zuccherero*

Nei secoli centrali del Medioevo lo zucchero era utilizzato come medicinale: a Bagdad lo si raccomandava per le malattie di petto mentre in Europa, secondo il trecentesco *Tacuinum sanitatis*, lo si prevedeva anche per curare reni e vescica; in seguito divenne però ingrediente base per altre medicine⁶. La seguente lista di medicine vendute nella farmacia aretina all'insegna di San Michele, sempre condotta dall'Altucci (1477), dà un'idea della frequenza del suo utilizzo:

aque e zuchero rosso, chonfezion chordial fata a posta di zuchero fino e fragomenti de gemis, scyropo di zuchero, datelo con zuchero (rosso), datelo di chassie fato con zuchero,

e, per l'età moderna, a Laughran, Palmer, Vanzan Marchini, De Vivo. Sui *simplicia* e *composita* cfr. Benezet, 680; Dressendörfer, 1985, 73-86. Per Verona, Bismara, 44-49.

² Per esempio Tucci, 95-111, oppure Palmer, 100-17.

³ Cfr. Mozzato, 2009, 117-48.

⁴ *Taverixi*, di corallo, intrecciati, *de dechoro*, damaschini, biavi, gialli, *de fontego*, corti, a ruota di carro.

⁵ Rimangono qui escluse le sostanze coloranti usate in farmacia, come per esempio, il verderame o lo *spodio* (cfr. Henderson, 286, 321), già trattate in un altro studio, cfr. Mozzato, 2012.

⁶ Vela I Aulesa, 39, 376; Heyd, 1274; *Tacuinum*, 130. Nel 1466 Agostino preparò 2,5 lb. che vendette a 0,72 duc./lb: L3470, 19d.

solutivi con zucchero (rosso), letovaro con polvere di zucchero, datelo solutivo con tifere persiche con zucchero, *die* draganti con zucchero, *die* marinate con zucchero, *die* marinata e zucchero roxado, eletuario maistral con tre pestini fato con zucchero fino, gilebe di zucchero fino chordial et con perle, pillole reformatate con tifere persiche e agregative e zucchero rosso⁷.

Dall'inizio del Trecento crebbe la disponibilità di zucchero proveniente dalla Siria, Cipro ed Egitto in forma di polvere e di pani. I medici dell'ospedale dei marinai di Venezia somministravano il tipo chiamato *caffetino* di Alessandria⁸. Quando in seguito gli zuccherifici mediorientali entrarono in crisi, altri punti di approvvigionamento, come la Sicilia, Rodi, Creta e soprattutto Valencia, Malaga e Saragozza, crebbero d'importanza e lo zucchero divenne lentamente un bene di largo consumo sostituendo il miele come dolcificante. In medicina, quello rosato e raffinato fu l'unico zucchero venduto legalmente dagli speciali detti *da grosso*, quelli cioè non abilitati allo spaccio di farmaci⁹.

Agostino trattò dapprima zucchero orientale. Nel 1463 importò da Damasco 175 lb. di *candi* depurato e cristallizzato, e utilizzato, secondo il medico senese Pietro Andrea Mattioli (morto nel 1577), contro «l'aridità della lingua e l'asprezze del petto». Era tanto più pregiato quanto più bianco e grosso. Il prezzo era di 13,3 duc./cent.: una parte di quello stock (23,2 duc. totali) fu rivenduto fino al 1475 a speciali aretini in quantità che andavano da una a due libbre per volta al prezzo di 25-30 duc./cent.¹⁰. Da Tripoli nel 1472 Agostino importò 355 lb. di zucchero *tabarzetto* a 13 duc./cent., o meglio canne di bambù (*tabuxi over maze*) dalle quali si estraeva un succo latteo che dava una polvere bianchissima di alta qualità¹¹.

Qual era il fabbisogno di zucchero per le spezierie di media-grossa dimensione come quella della Croce? Ad Agostino fu sufficiente importare in dieci anni una sola partita di *candi* e di *tabarzetto*, che poi rivendette in minime quantità, così come lo zucchero tripolino venduto tra il 1467 e il 1469 a 15,5-20 duc./cent. (260 lb. complessive)¹². I rifornimenti più ingenti e di valore inferiore venivano effettuati in Spagna ed in minima parte in Sicilia. A Valencia l'Altucci contattò diversi fornitori, come il moro Obeto operante alla *moreria*, l'ebreo Atam Golli, ma anche altri speciali catalani presso i quali vendeva in contropartita merce orientale¹³. Fra il 1468 e il 1473 importò con le

⁷ L3472: 1r-65r; L3475: 1r-33r. Per i termini tecnici si consultino *ad vocem*: Battaglia; Mattioli; Pegolotti.

⁸ Fischel, 52-55; Ashtor, 1983, 24.

⁹ Heyd, 1263-72; Galloway, 181; Eloire, 60-63; Ashtor, 1992, 226-80; M 209: 31v.; Marangoni, 161, 173.

¹⁰ Mattioli, 303; Pegolotti, 363; L3470: 6d, 10d, 11d, 22d; L3474: 26r. Agostino non trattò più in zucchero candi; nell'inventario della Croce del 1474 compare ancora quell'unica partita rivenduta a speciali di Rialto come Zanobi di Tomasi; L3471: 36d. Tutti i prezzi sono al netto dei costi di transazione (noli, imballaggi e dazi).

¹¹ Dressendörfer, 1978, 315; Garcia de Orta, 46; L3470: 133d, 149d-a, 150d.

¹² L3470: 22d, 36d, 52d.

¹³ L3474: 8r. Meyerson, 157.

galere di Aigues-Mortes un totale di 25.000 lb. per un investimento di oltre 2.000 duc. di cui è possibile individuare una rivendita a Rialto di circa 19.500 lb. per oltre 2.000 duc., con un 22% di guadagno presunto (tab. 1)¹⁴.

Data	provenienza	lb.	duc./cent.	duc.
1468 (4/11)	Saragozza	2.050	4,10	85,08
1468 (4/11)	Messina e Palermo	2.000	4,28	85,60
1469 (23/12)	Saragozza	555	5,16	28,64
1470 (1/5)	“	514	5,16	26,52
1470 (29/6)	“	380	5	19
1471 (8/2)	Valencia	2.592	9,07	235
1472 (21/1)	“	2.910	9,50	276,45
1472 (24/1)	Saragozza	1.107	5	55,35
1472 (22/2)	“	1.553	5	77,65
1473 (25/3)	“	9.927	10,88	1080
1473 (25/3)	“	1.353	5	67,65

Tab. 1. Importazioni di zucchero

Gli acquirenti sono per la maggior parte speciali all'ingrosso e raramente compaiono piccoli clienti. Sembrerebbe pertanto che Agostino agisse più da grossista che da dettagliante, come suggerito anche dalla quantità di ogni vendita, in media 160 lb. con punte di 1.260 ai fratelli Alvise e Lorenzo Bianco¹⁵. È possibile tuttavia intravedere il commercio al minuto dello zucchero, ma anche di altri articoli, se mettiamo assieme le poste nel conto «cassa di contanti» dove Agostino registrava, forse raggruppandoli (e non sempre sistematicamente), i ricavi del banco. Tali conti coprono quattro anni (1470-1474) e restituiscono 307 duc. riferiti alle 3.370 lb. vendute¹⁶. Se si cerca lo zucchero spagnolo fra le poste in dare del conto «bottega della Croce» e quelle in avere dei conti «zucchero» collegati alla *merze mexa in bottega* – valorizzazioni della merce di magazzino da vendere al dettaglio – arriviamo a poco meno di 4.700 lb. per un valore di 320 duc. tra il 1469 e il 1474¹⁷. Nell'uno e nell'altro caso queste presunte vendite al dettaglio coprirebbero dal 9 al 19% appena di tutto lo zucchero importato, cosa che riconfermerebbe l'attività di grossista, ma anche l'uso ancora limitato come dolcificante.

I frammenti irregolari di zucchero, o gli scarti non raffinati costavano appena 4 duc./cent.: nel 1471 Agostino rifornì Cristoforo Rosa speciale in Salò con 100 lb. di *rottami* di Saragozza acquistati alla spezieria del Tartaro in Merceria¹⁸. Dello stesso valore era lo zucchero damaschino d'imitazione orientale¹⁹. Agostino

¹⁴ L3470: 40d, 44d, 73d, 87d, 102d, 132a, 143a, 153d, 156d, 164d; L3471: 10d, 39d; L3474: 2r, 3r, 3v, 4r, 20r.

¹⁵ L3470: 1d, 44a. Cfr. Mozzato 2009, 122.

¹⁶ L3470: 122d, 129a, 130d, 149d, 156a, 160d, 165d; L3471: 16d.

¹⁷ L3470: 44a, 87a, 93d-a, 102d-a, 103a, 122d, 129a, 135d, 156a, 164a; L3471: 10a, 12d-a.

¹⁸ L3470: 127a, 131d; L3471: 6a, 39d.

¹⁹ Pegolotti, 363; Marangoni, 173. Questo almeno nel primo Cinquecento, quando le contraffazioni e le imitazioni presero piede nel territorio veneto in molti settori industriali.

rivendette alla Croce quasi l'intera partita di 2.050 lb. importata nel novembre 1468²⁰. La qualità ed il prezzo salgono con lo zucchero *albo in pulvere* ad uso esclusivamente medico in quanto già il capitolare degli speciali del 1268 ne imponeva l'utilizzo negli sciroppi²¹. Il prezzo di otto vendite a speciali aretini fra il 1465 e il 1469 oscilla tra i 5,5 e 9,1 duc./cent., per un totale di 865 lb., in media 108 a transazione²². Sullo stesso livello si poneva lo zucchero siciliano, rivenduto alla Croce a 6,5 duc./cent. nel 1471 e, se esportato ad Arezzo, addirittura a 37 duc. (1474)²³. Di valore più alto era lo zucchero *refato*, che veniva cotto, schiumato, purgato e colato nuovamente in forme coniche²⁴. Agostino comprava pani di circa 3 lb., come nel 1471 e 1475, dal collega Luca di Benedetto della spezieria del Tartaro a 14-20 duc./cent.²⁵. Ancora una volta, se esportato nella città toscana, il prezzo finale oscillava fra 29 duc./cent. (1475) e 31 duc./cent. (1465)²⁶. In un solo caso risulta che Agostino comprasse zucchero spagnolo di due *cotte*, quello cioè fatto bollire una seconda volta per ottenere un prodotto più raffinato: nel 1471, 121 lb. per 12 duc./cent.²⁷. In cima, come evidenzia il nome, si poneva lo zucchero *fino*, venduto a Venezia a questi prezzi (duc./cent): 22,60 nel 1465, 14,50 nel 1468, 23,12 nel 1469, 18-20 nel 1470 e 20-21 nel 1471²⁸.

2.2. Le resine

Scamonea. Era una resina biancastra fuoriuscita dalla radice di una pianta erbacea della Siria settentrionale e dell'Asia minore, ampiamente utilizzata come purgante sempre in combinazione con altre sostanze. Veniva resa spugnosa e compatta (*schamonia in pasta*) e venduta in piccoli pani rotondi o *fugazine* contenute in buste²⁹. Polverizzata, era ingrediente del *diagridium*, un medicamento a base di mele cotte, o di diverse *pillole reformatae*, oppure venduta come *polvere solutiva (mazinata o pesta)*³⁰. Le qualità più scadenti, anche a giudicare dal prezzo, erano la *mezzana* e quella chiamata *de safeto* o *sefedena*, mentre quella che «geta sugo chomo late» era la *fine* e quindi la migliore³¹. Dal 1463 al 1475 Agostino ne importò da Damasco, Beirut e Tripoli 633 lb. per un investimento di 795 duc. al prezzo medio di 100 duc./cent. (tab. 2)³².

²⁰ L3470: 44a-d, 51d, 56d.

²¹ Monticolo, 1:159.

²² L3470: 11d, 12d, 13d, 14d, 22d, 52d.

²³ L3470: 131d; L3474: 15r.

²⁴ Cfr. Marangoni, 175; Pegolotti, 362.

²⁵ L3470: 103a, 119d, 119a; L3471: 39d, 39a; L3474: 21r.

²⁶ L3470: 12d; L3471, cc. 39d-a, 40d; L3474: 21r, 23v.

²⁷ L3470: 135d.

²⁸ L3470: 19d, 45d, 56,1a, 92a, 102d, 103d-a, 119d-a.

²⁹ *Tarifa*, 73; Heyd, 228-29; Pegolotti, 375; Borlandi, 163-64. *Nuovo receptario*, 15.

³⁰ Guy De Chauliac, 350. Il *diegradi* è ampiamente citato nel ricettario di San Michele (1477; L3472: 2, 4, 7, 14, ecc.) e mai nei mastri veneziani.

³¹ *Tarifa*, 73.

³² L3470: 3d, 6d, 7d, 31d, 38d, 39d, 59d, 85d, 107d, 109d, 160d, 166d; L3471: 8d; L3474: 20r.

Data	descrizione	lb.	duc./cent.	duc.
1463 (19/1)	<i>fine</i>	1,98	66	1,32
1463 (31/10)		80,82	83	67,08
1466 (29/10)		82,98	78	64,72
1467 (28/7)		8,42	19	1,60
1468 (2/5)		43,25	29	55,88
1468 (18/5)	<i>fine</i>	82,75	125	103,44
1469 (7/8)	<i>de safeto</i>	7,25	75	5,44
1470 (1/12)	<i>mezzana</i>	13,42	83	11,17
1470 (7/2)		4,17	150	81,25
1470 (1/3)		8,75	100	8,75
1470 (6/3)		1,25	100	1,25
1472 (18/1)	<i>fine</i>	3	33	1
1472 (18/1)	<i>fine</i>	111	158	175,71
1473 (23/3)		9	117	10,50
1473 (25/3)	<i>fine</i>	100	167	166,70
1475 (20/6)	<i>fine</i>	5	158	39,58

Tab. 2. Importazioni di scamonea

Le rivendite ammontarono fra il 1464 e il 1473 a 560 lb. per un incasso di 925 duc. al prezzo medio di 1,74 duc./lb. ed un guadagno del 24%. Eccettuata qualche libbra esportata ad Arezzo, quasi la metà fu inviata alle spezierie valenciane³³; la cinquantina di libbre rimanente fu piazzata a Rialto nelle botteghe del Sesamo e dell'Angelo³⁴. Anche in questo caso, i piccoli acquirenti della Croce s'intravedono appena: sotto il conto «bottega» Agostino contabilizzò 25 lb. (27 duc.) fra il 1469 e 1470 per *più persone e diversi prexi*³⁵.

Canfora. Quella cinese e indiana era largamente consumata come cosmetico, come profumo e soprattutto come farmaco contro le infezioni, gli spasmi, le infiammazioni, l'emorragia nasale e le malattie veneree (gonorrea o scolo) e per questo, secondo Mattioli, usata anche per inibire l'impulso sessuale. Da sola, in polvere, era usata durante le pestilenze contro le putrefazioni, e assieme a molti altri ingredienti era assunta in pastiglie (*trocisci*) o nei colliri, come si legge in questa ricetta veneziana del 1419 pubblicata di recente:

Rezeta bona per ochi. ½ onza de tuzia choreta, ¼ onza de ganfora, 3 onze d'aqua roxa senza mischa<ro>lo, 3 onze di [vino] blanchi sotel; se l'è malvasia tuon<e> [prendine] de meno. E fa' ben pestar le dite chose e triar la ganfora chon la tuzia aziò se incorpori. Posa [metti] l'aqua roxa, el vino e mesieda bon a insieme. E quando tu vay a leto, o che tu te benime [?], tende in chadauno ochio 3 over 4 gozole, stagando chon el chapo baso chon el volto in suyo aziò ti vada per dentro toto l'ochio. Ma prima che tu te ne mete, abi a mente a mesiedar l'anpoleta, vol eser de ve<t>ro. Presto saray guarito³⁶.

³³ Beluga, Francesco Colomer, il castigliano Pietro Amoroso.

³⁴ L3470: 9a, 14d, 22d, 26d, 31a, 33d, 34d, 39a, 40d, 43a, 45d, 56a, 59a, 85a, 100d, 102d, 107a, 110d, 131d, 160a; L3471: 8a, 14a, 19d, 21a; L3474: 7r-v, 8r.

³⁵ L3470: 39a, 102d, 107a.

³⁶ Christ, 105. Dopo aver elencato gli ingredienti da usare (tuzia, canfora, acque rosate, vino bianco,

Dal 1471 al 1473 Agostino importò da Damasco 181 lb. di canfora grezza per 208 duc. a un prezzo oscillante tra 1 e 1,67 duc./lb.³⁷. Rossa all'origine, doveva essere raffinata e schiarita tramite sublimazione: il prezzo aumentava proporzionalmente al suo biancore³⁸. Per tale operazione Agostino si servì nel 1473 di due *refachanfore* (addetti alla raffinazione della canfora), Bartolomeo di San Geremia e Antonio della Piazza, che per ogni libbra gli chiedevano 0,167 duc.³⁹. Fino al 1474 rivendette la canfora per intero a Venezia e a Valencia, con una lieve differenza di prezzo tra le due piazze: 1,44 duc./lb. in Spagna e 1,35 a Rialto. In totale incassò 276 duc. con un guadagno di circa il 35,5%, al netto della *fatura*⁴⁰.

Storace. Era ricavato dalla corteccia di liquidambra ed era di colore verde grigio, ma tendeva col tempo ad annerirsi. Si trovava in forma liquida e solida (*storace kalamita* circolante in canne o calami). Contenendo un antisettico per le vie respiratorie, costituiva un rimedio contro i dolori pettorali, le malattie della pelle e, se bruciato, i miasmi pestilenziali⁴¹. L'Altucci acquistò, parte in Siria e parte a Venezia, 1.813 lb. di storace solido per 383 duc. (tab. 3)⁴².

Data	lb.	duc./cent.	duc.
1471 (11/5)	295	25	73,75
1472 (12/1)	210	20,8	43,75
1472 (18/1)	246	20,8	51,25
1472 (30/1)	187	20,8	38,67
1472 (4/1)	129	22,9	29,13
1472 (12/2)	210	20,8	43,75
1472 (18/2)	246	20,8	51,25
1472 (30/6)	55	16,7	9,17
1473 (12/4)	235	18,7	43,6

Tab. 3. Acquisti di storace

La quasi totalità – 1.760 lb. con un realizzo di 452 duc. ed un guadagno del 21% – fu venduta agli speciali di Valencia⁴³. Anche per questa spezia, il commercio al minuto sembra ridotto al minimo avendo Agostino messo in

o, in alternativa, malvasia), l'autore dice di aggiungere vino e acque rosate alle spezie pestate e tritate assieme e avverte di agitare l'ampolla di vetro contenente il collirio prima di applicare 3 o 4 gocce per occhio stando distesi a letto, con la testa rivolta verso l'alto. Riguardo ai termini tecnici si veda la nota 7.

³⁷ L3470: 117a, 136d; L3471: 11d.

³⁸ Mattioli, 102-103; Brunello, 35; Benezet, 103; *Nuovo receptario*, 91; Pegolotti, 375; *Tariffa*, 73; Borlandi, 161; L3471: 21a, 23d.

³⁹ L3471: 11d, 16d-a, 28a; L3474: 6r.

⁴⁰ L3470: 84d, 118d, 135d, 136a; L3471: 11a, 14d.

⁴¹ Benezet, 479, 515, 528; Pegolotti, 431.

⁴² L3470, 22d, 115d, 140d, 146d, 163a, L3471, 6d.

⁴³ L3470: 118d, 135d, 140a; L3471: 14d-a, 17d, 18d, 19d, 21a.

bottega nel 1471 solo due libbre, che probabilmente trasformò in storace liquido da vendere al banco a 0,187 duc./lb. nel 1474-1475⁴⁴.

Silobalsamo, opoponago. Queste due resine sono le ultime citate con più frequenza dalla fonte e sono liquori ottenuti rispettivamente dai rami e dalla radice dell'opobalsamo. Con cerotti ed impacchi detergevano ferite e lenivano irritazioni agli occhi, mentre ingerite provocavano l'urina, favorivano il flusso mestruale e combattevano la tosse, l'asma e le sciatiche⁴⁵. L'*opoponago* non sembra attirasse tanto l'attenzione di Agostino, dato che comprò un'unica partita di 17 lb. nel 1472 a 0,375 duc./lb. riesportata subito a Valencia⁴⁶. Analogamente troviamo solo una vendita di 25 lb. a 0,167 duc./lb. del frutto della pianta, il *charpo balsamo*, da cui si estraeva l'oleoresina⁴⁷. Più conveniente gli sembrò trattare in *silobalsamo*, la cui importazione complessiva fra il 1470 e il 1474 riguardava poco più di 100 lb. per 40 duc., vendute poi a 47 duc.⁴⁸. In questo caso, con un prezzo medio di vendita a 0,53 duc./lb., il guadagno sembra essere assai basso, se non fosse che nel 1473 Agostino vendette a Valencia quattro once (un terzo di libbra) di *silobalsamo* fino – evidentemente da lui prodotto, non trovandosi traccia di una raffinazione di altri artigiani come per la canfora – per ben 32 duc. (96 duc./lb): il guadagno toccherebbe quasi il 100% dell'investimento dell'intero *silobalsamo*⁴⁹.

2.3. Chiodi di garofano

Largamente utilizzati come condimento, profumo (l'*olio de garofali* costava 16 duc./lb. nel 1467), anestetico e purgante, i chiodi di garofano sono ampiamente presenti nei mastri dell'Altucci⁵⁰. Troviamo importazioni da Damasco dal 1466 al 1472 per 4.200 lb. e 915 duc. (tab. 4)⁵¹.

Agostino non importava tutte le spezie direttamente dalla Siria: alcune, come questa, erano comprate a Rialto da altri veneziani al prezzo medio di 22 duc./cent. Per tale merce non è possibile avere un dato sicuro sulle vendite, superando esse, non di poco, i rifornimenti che ammontano dal 1466 al 1474 a 4.310 lb.⁵². Anche limitandoci ai soli conti merce «chiodi di garofano» in dare (acquisti) contiamo 2.725 lb. contro 3.015 lb. in avere (vendite). A questo proposito bisogna anticipare che Agostino, per il marcato pragmatismo tipico degli speciali di media statura economica, arrotondava gli importi, ometteva

⁴⁴ L3470: 135d; L3474: 14r, 15r, 23r.

⁴⁵ Mattioli, 56, 57.

⁴⁶ L3470: 139a, 141d-a.

⁴⁷ L3470: 74d.

⁴⁸ L3470: 88a, 89a; L3471: 12d-a, 14d, 24a, 27d-a; L3474: 7r, 8v.

⁴⁹ L3471: 14d.

⁵⁰ L3470: 34a; cfr. De Silva, 259-268; Benezet, 657; Ashtor, 1983, 165, 282; Henderson, 312.

⁵¹ L3470: 15a, 69a, 102a, 114d, 120d, 122d, 124d, 135a, 136d, 138a.

⁵² L3470: 8d, 14d, 15d-a, 16d, 28d, 35a, 36d, 118d, 121d, 124a, 125d, 126d, 128d, 136a; L3471: 36d.

Data	lb.	duc./cent.	duc.
1466 (23/10)	378	25	94,54
1469 (14/12)	153,33	2,90	35,11
1471 (31/1)	384,416	"	88,03
1471 (31/1)	375,416	"	85,94
1471 (18/3)	100,83	"	23,09
1471 (23/3)	214	"	49
1471 (11/5)	410,583	20,80	85,40
1471 (10/6)	100,83	21,90	22,08
1471 (28/8)	320,75	20,80	66,72
1471 (28/8)	271,25	"	56,50
1472 (13/3)	597,50	"	124,28
1472 (24/3)	640,50	"	133,22
1472 (8/4)	258,75	"	53,92

Tab. 4. Importazioni di chiodi di garofano

alcune poste e a volte faceva saltare la corrispondenza fra di esse⁵³. Nel 1465 e nel 1467 vendette 45 lb. di cappelletti con fusti (la parte terminale dello stelo dove sbocciava il fiore)⁵⁴ a clienti aretini al prezzo medio di 23 duc./cent., senza però registrare precedentemente una loro importazione⁵⁵.

2.4. Perle

Tralasciando quelle contraffatte⁵⁶, qui sono importanti le perle originali, pescate nell'oceano Indiano e nel Golfo Persico⁵⁷. Come i metalli e le pietre preziose, le perle *da pestar* venivano macinate ed entravano nelle spezierie più per un valore simbolico che per le reali proprietà curative, anche se la loro polvere, ricca di alcali, costituiva in effetti un antiacido ed era aggiunta negli antidoti contro i veleni o nei preparati contro la febbre, come il *diamargaritum frigidum*⁵⁸. Nel 1463 Agostino comprò a Damasco 2,16 lb. a 4 duc./lb. e nel

⁵³ Spesso non vi è corrispondenza fra i tre conti zucchero, cassa e bottega (poste zucchero); la stessa operazione non viene registrata in dare e in avere dei relativi conti. Riguardo agli arrotondamenti, cfr. in L3471: 14d: «per zibeto onze 5 soldi 5 a ducati 4 onza che val lire II» (= 20 duc.) dove si trascura il sottomultiplo dell'oncia, un simbolo alternativo dell'esagio, ovvero del sesto di oncia, probabilmente il solido (Cantalupo, 24): da una posta di muschio fino del 1473 («onze 7 sⁱ 4 1/2 a ducati 12 onza») del valore di 93 duc., si ricava che 4,5 sⁱ sono pari a 0,75 once, con rapporto di 6:1 come quello dell'esagio o del soldo. Cfr. anche Vela I Aulesa, 38-39.

⁵⁴ Battaglia, 2:719; Borlandi, 162; Pegolotti, 374.

⁵⁵ L3470: 10d, 11d, 12d, 13d, 14d, 35a.

⁵⁶ Gli speciali esportavano anche oggetti di merceria. Agostino registrò perle *contraffatte* di vetro e di mercurio, trattandosi della stessa merce, assieme ai *verixelli*, appunto semplici perle di vetro colorato (250.000 pezzi ca. negoziati tra il 1468 e il 1470 a 1,2 duc./mier). Hills, 114; L3470: 9a, 21d-a, 29a, 33a, 41a, 47d-a, 58d-a, 62d, 63d, 66d-a, 68d-a, 73d, 84a, 88d, 89d-a, 90d-a, 92a, 97d-a, 98d, 99a, 100d, 104a, 105d, 118d.

⁵⁷ Heyd, 1215-1216; Ashtor, 1983, 64.

⁵⁸ L3470: 21a, 104a, 105d, 120d, 159d, 160d, 163d; L3471: 8d-a, 10d; L3474: 5r.; Dotson, 105; Benezet, 464, 689.

Andrea Mozzato

1473, da Domenico Zorzi, 5,16 lb. a 4,5 duc./lb.⁵⁹. Della prima partita vi è solo l'incasso nel 1472 (per più vendite al banco?) di una libbra a 7 duc., mentre l'altra venne venduta nello stesso anno a Valencia a 5-7 duc./lb.⁶⁰. Secondo questi dati il guadagno sulle perle era del 75%.

2.5. Altri simplicia

Nei libri contabili sono citati molti altri ingredienti per medicinali, anche se compaiono meno di frequente. Per ragioni di spazio, li riassumiamo nella tabella 5⁶¹.

Ingrediente	data	acquisti lb. (duc.)	prezzi min.-max. duc./lb. (media)	vendite lb. (duc.)	prezzi min.-max. duc./lb. (media)
aloe patico	1465-75	204 (37)	0,17-0,19 (0,18)	81 (23)	0,17-0,55 (0,4)
antimonio	1465	-	-	1	0,3
armoniagio	1463-75	875 (160)	0,13-0,58 (0,22)	269 (67)	0,13-0,69 (0,34)
arsenico	1465	-	-	6,3 (0,34)	0,55
ben bianco	1467	-	-	1	0,08
ben rosso	1467	-	-	1	0,08
benzoino	1467-75	174 (119)	0,33-1 (0,73)	179 (139)	0,63-1 (0,78)
borace	1474	28 (18)	0,54	22 (10)	0,46
calamo aromatico	1467	-	-	1	0,33
cardamomo	1465-71	34 (15)	0,33-0,46 (0,4)	34 (17)	0,5-0,76 (0,59)
cassia in canna	1465-75	782 (126)	0,16-0,19 (0,18)	777 (124)	0,1-1,06 (0,29)
castoreo	1471-75	80 (21)	0,25-0,29 (0,27)	110 (46)	0,25-0,31 (0,28)
costo amaro	1465-71	22 (9)	0,25-0,5 (0,42)	42 (22)	0,25-0,71 (0,49)
delio	1465	-	-	1	0,44
draganti	1465-73	67 (5)	0,07-0,13 (0,1)	6 (2)	0,21-0,83 (0,44)
dronici	1467	-	-	1	0,17
epitimo	1467	-	-	1	0,17
galanga	1465-74	123 (50)	0,23-0,54 (0,42)	154 (71)	0,07-0,54 (0,36)
galbine	1464-73	317 (74)	0,21-0,25 (0,23)	319 (75)	0,2-0,25 (0,23)
genziana	1471-74	5 (1)	0,24	6 (1)	0,23-0,25 (0,24)
gomma elma	1465	1	0,17	6 (3)	0,33
incenso	1465-72	409 (35)	0,08-0,1 (0,09)	486 (43)	0,08-0,13 (0,11)
lapis iudaici	1463-64	168 (6)	0,03	0,33 (0,48)	1,44
litargiro	1465	-	-	7 (0,446)	0,064
manna	1464-72	91 (59)	0,47-1 (0,82)	86 (83)	0,23-2 (0,86)
mirabolani	1470-71	15 (5)	0,29-0,33 (0,31)	-	-
midollo di cervo	1465-73	400 pezzi (3)	0,67	-	-
mirabolani chebuli	1468-73	42 (11)	0,25	32 (5)	0,13-0,33 (0,25)
mirabolani citrini	1467	-	-	1,5 (0,17)	0,11
mirabolani emblici	1470-73	24 (4)	0,17	25 (2,12)	0,08
mirra fine	1465	-	-	1	0,33
pilatro	1465-67	-	-	3 (0,44)	0,14-0,17 (0,15)
rabarbaro	1463-70	296 (260)	0,36-4 (1,22)	65 (63)	0,67-2 (1,11)
rose damasco	1463	72 (4)	0,05	-	-
sebesteni	1465	-	-	2 (0,1)	0,11
seme santo	1464-75	223 (48)	0,15-0,28 (0,21)	91 (27)	0,27-0,46 (0,39)
spigonardo	1464-73	35 (49)	1,25-1,5 (1,38)	39 (55)	0,07-1,5 (0,52)
squinati	1467	-	-	1	0,13
sumaco	1465	-	-	2 (0,44)	0,22
tamarindi	1467-75	918 (89)	0,03-0,15 (0,1)	891 (103)	0,05-0,17 (0,13)
terra sigillata	1465	1	0,08	1	0,22
turbiti	1464-75	229 (130)	0,18-2,5 (1,29)	41 (90)	0,5-6 (2,97)
tuzia	1465-75	123 (26)	0,21	187 (42)	0,21-0,87 (0,36)
zedoaria amara	1465-70	1.529 (489)	0,33-1,2 (0,47)	376 (154)	0,07-1,52 (0,54)
ziperi	1463	60 (2)	0,04	-	-

Tab. 5. Acquisti e vendite di ingredienti per medicinali

⁵⁹ L3470: 6d; L3471: 14d-a; L3474: 5r.

⁶⁰ L3471: 14d-a, 21a, 23d; L3474: 5r, 7v, 10v.

⁶¹ L3470: 3d-a, 5d, 6d, 7d, 8d, 9a, 10d, 11d, 12d, 13d, 14d, 15d-a, 16d, 18d, 21d, 21a, 22d, 26d, 28d, 32d, 33a, 36d, 37a, 41d, 43d, 45d, 47d, 53d, 55a, 57d, 58a, 59d-a, 60a, 61d, 62a, 64d, 68a, 70d, 71a, 72d, 73d, 74d, 75d, 77d, 84d-a, 85d-a, 88d-a, 92d-a, 93d, 94d, 98a, 100d, 104a, 106d, 109d, 111a, 113d-a, 115d-a, 116d-a, 118d, 121d, 122d, 127d-a, 134d-a, 135d, 136d-a, 137d-a, 139d-a, 141d, 142d-a, 150d, 163a, 165d, 166d; L3471: 5d, 10a, 11d-a, 13d-a, 14d-a, 19d, 25d, 26d, 28a, 30d-a, 36d, 40d; L3474: 3r,

3. I composita

I medicinali composti da più ingredienti erano per la maggior parte venduti al banco e, a differenza dei *simplicia*, non troviamo grandi forniture per altri speciali. Erano perlopiù medicinali di semplice preparazione, come visto sopra, a base di zucchero, come sciroppi o confetti digestivi presi dopo i pasti invernali con tanta carne. Se gli sciroppi avevano una sola sostanza oltre allo zucchero, erano chiamati *semplici* o *trasparenti*; la loro complessità aumentava in rapporto al numero di ingredienti (tab. 6)⁶².

Prodotto	data	quantitativo	duc./lb.
<i>Sciroppi</i>			
violato	1465-1473	66 lb. (73 duc.)	0,17
di cotogne	1469	4 lb. (1,25 duc.)	0,31
di ribes	1465-1468	33 lb. (5 duc.)	0,17
di stichedos	1472	"1 zucca"	0,83
<i>Conserve</i>			
di ribes	1463	12 lb. (14 duc.)	1,14
di rose	1465	6 lb. (1 duc.)	0,17
di viole	1463	31 lb. (10 duc.)	0,32
<i>Confetti</i>			
anici	1467	2 lb. (0,22 duc.)	0,11
di più sorti	1466	229 lb. (37 duc.)	0,08-0,18 (0,12)
senza corpo	1473	43 lb. (18 duc.)	0,17
silobalsamo	1470	45 lb. (14 duc.)	0,31
pignocato	1466-1469	99 lb. (18 duc.)	0,11-0,24 (0,15)
marzapane (dorato, con mandorle)	1465-1470	75 lb. (12 duc.)	0,02-0,81 (0,2 duc.)

Tab. 6. Acquisti di *composita*

A tutto ciò, in termini di quantità vendute e di *semplicità*, fa però eccezione la triaca, esportata in grandi quantità da Agostino, e da altri veneziani, Oltralpe.

3.1 Triaca e oppio

La celeberrima panacea universale, assunta in gocce ma anche in forma di unguento, pillola o pasta, si presentava come *alessifarmaco*, cioè antidoto contro i veleni, e conteneva zucchero, miele, vino, una sessantina di altre sostanze aromatiche mescolate all'immane tritato di vipera, il cui veleno si pretendeva, *contraria contrariis*, neutralizzare⁶³. Il polifarmaco di

8v, 15v, 18r, 19r, 23r. Per la spiegazione dei termini si vedano i repertori citati a nota 7.

⁶² L3470: 2d, 5d, 6d, 8d, 18d-a, 19d, 20d, 23d, 27d, 28d, 29a, 35d, 37a, 38d, 40d, 42d, 45d, 55d-a, 56d-a, 57d, 61d, 62a, 74d, 84a, 87d, 89d, 124d, 144d; L3471: 12a, 13d, 17d, 29a, 30a; L3473: 3; L3474, cc. 4v, 13r, 15v. Eloire, 69; Benezet, 577; Vela I Aulesa, 49.

⁶³ Stöbl, 9; Mattioli, 909, 954-956; Marangoni, 167.

Andromaco, che mise in versi la ricetta, godette di grande fama, sia perché affondava le radici all'età greca e romana sia perché, nei secoli successivi, continuò ad essere lodato e prescritto dalla maggior parte dei medici. Solo nel primo Ottocento si riprese con più vigore il dibattito scientifico sui «soliti miscugli» o «mostri farmaceutici» già avviato nel XVI secolo. Oggi sappiamo che l'efficacia terapeutica di questo elisir di lunga vita che si pensava di ottenere era nulla: l'unico effetto era quello analgesico di un comune antidolorifico⁶⁴.

Gli storici venezianisti, parlando di triaca, puntano quasi tutta l'attenzione sul pomposo cerimoniale della sua fabbricazione o sullo straordinario successo commerciale, di cui furono causa: a) la forte valenza simbolica delle vipere e di molte spezie misteriose il cui consumo trovava terreno fertile nella medicina popolare, dove magia ed esoterismo prevalevano sul sapere medico colto; b) il sostegno dello stato che, dal Cinquecento, investì più sul prodotto interno da esportare che sui commerci d'intermediazione; c) la presenza di una florida industria libraria di divulgazione scientifica; d) l'accesso immediato alle svariate spezie da utilizzare⁶⁵. Se tutto ciò è innegabile, tuttavia solo pochi studiosi, esperti di farmacologia più attenti al contenuto che al contenitore, hanno sottolineato un fattore determinante che sposterebbe l'accento sulla domanda più che sull'offerta: la famosa panacea conteneva morfina e a volte laudano (una sua tintura) in quantità non irrilevante tanto che essi tenderebbero a sovrapporre commercio e produzione dell'*alessifarmaco* a quelli dell'oppio, con tutti gli aspetti ad esso collegati, in primo luogo la tossicità e la dipendenza⁶⁶.

Secondo la teoria umorale, l'oppio aveva un effetto «freddo al quarto grado» perché rallentava il metabolismo⁶⁷. Era pertanto prescritto contro infiammazioni, spasmi, mal di denti e veniva utilizzato anche nei colliri: proprio nel 1477 il nostro Agostino preparò ai suoi clienti toscani «choliri maistral opiat per la fronte fati a posta con aque rosse e opii»⁶⁸. Anche allora erano ben note le proprietà e i pericoli dell'oppio, che oggi può contenere fino al 20-30% di alcaloidi; la morfina, da sola, può variare dal 3 al 23%. Secondo Serapione di Alessandria († II secolo a.C.) le medicine oppiate «non solum sedant dolorem sed etiam narcoticant» fino al punto del non ritorno (per paralisi respiratoria), e pertanto erano trattate, nella prassi medica e nella letteratura scientifica, con estrema attenzione e diffidenza. L'oppio intimoriva a tal punto da inibire la divulgazione di ricette e dosaggi che, se confrontata con quella degli erbari, risulta appunto assai ridotta⁶⁹.

⁶⁴ Metaxà, 26-27, 354; Palmer, 108.

⁶⁵ Questo anche nel recente studio di Henderson. Per Venezia cfr. i lavori di Stöbl, Tucci e Vanzan Marchini.

⁶⁶ Benezet, 458; Catellani, 311-335. *Nuovo receptario*, 48-49. Il laudano fu prodotto d'età moderna mentre quello medievale citato dal Pegolotti, 421 e venduto da Agostino era solimato corrosivo: L3470:12d.

⁶⁷ Benezet, 591, 680.

⁶⁸ L3472: 30d.

⁶⁹ Benezet, 462, 663; Mattioli, 676; Henderson, 322. Naso, 2005, 142; Corradini Bozzi, 13; Pezzella, 9-31. Tutte le notizie di carattere farmacologico sono state tratte da Daunderer.

Un manuale di alchimia veneziano tardomedievale, appartenente quindi alla medicina marginale e popolare largamente praticata, tratta l'oppio e il papavero bianco nel «capitolo di quelle cose cha fan molto dormir»⁷⁰. Le capsule secche di papavero *somniferum* – nel 1463 Agostino ne comprò a Damasco 300 lb. (143 kg) a 0,03 duc./lb. per 10 duc. – potevano contenere dal 0,015-0,018% di morfina⁷¹. L'anonimo alchimista spiega che quelle medicine «per la sua frigidità constringono li nervi e per la sua humidità indoliscono li spiriti et il cervello», con riferimento agli effetti che avevano sulla psiche. Non stupisce pertanto che la triaca venisse prescritta anche come rimedio per la malinconia, la tristezza e l'ansietà o altri disturbi psichici le cui cause si continuavano a cercare nel soprannaturale. Bisogna a tal proposito menzionare la credenza secondo cui si poteva dominare e neutralizzare il male con una graduale assimilazione dell'elemento negativo (il veleno) che implicava anche una pericolosa identificazione col suo produttore. Ciò può non essere immediato nel caso dei serpenti o, come vedremo, degli scorpioni venduti dagli speciali, ma diventa spettacolarmente evidente se pensiamo ad altre pratiche terapeutiche come la tarantella, per cui il tarantolato in stato di *trance*, tramutatosi in ragno, riesce a sudare il suo veleno ballando. Il legame tra la malattia, il maligno, il soprannaturale e l'oppio, che ingerito agiva da catalizzatore e lo spingeva a uno stato di trance risulta evidente anche nel caso della triaca⁷². Nella bella e curiosa rappresentazione iconografica di una ricetta di triaca del farmacista di Strasburgo Frederic Ströhl del 1744, l'oppio campeggia al centro del disegno, sotto Esculapio, in posizione preminente ed è rappresentato come un lavoratore dei campi di papavero di pelle nera che dorme, chiaramente sotto narcosi⁷³. Gli svariati ingredienti aromatici – quelli della ricetta originale ma anche i succedanei – servivano solo a mascherare la presenza di oppio⁷⁴. Che della triaca esso non fosse uno, ma il componente più importante, l'unico principio attivo che aveva qualche effetto sull'organismo, viene ricordato anche dalle lingue delle regioni dove si coltivava e si coltiva tuttora il papavero. La pozione, che trae il nome dal greco *theriontherion* (animale velenoso, vipera)⁷⁵, è chiamata in arabo *Tirjak* e significa *alessifarmaco*, ma è assai significativo che in persiano l'oppio, e le capsule di papavero, sono detti ancor oggi comunemente *téryak* (*afyun* è termine scientifico); in turco l'aggettivo *tiryaki* indicava un fumatore tossicodipendente, ed infatti a metà Ottocento gli oppiomanici in stato di *trance* venivano definiti da diversi autori francesi *thériakis*⁷⁶.

⁷⁰ Venezia, Biblioteca Querini Stampalia: Manoscritto di Alchimia e Medicina del XV secolo, cl. V, cod. II (= 1261) [d'ora in poi Q1261]: 47r. Sui codici veneziani di alchimia cfr. anche Schütt.

⁷¹ L3470: 6d; Mattioli, 675; Pezzella, 83; Hufeland, 44: 332; BfR:4.

⁷² Stöbl, 7; Bonuzzi, 431; Benezet, 676; *Cordialero*, 3.

⁷³ Una copia del disegno è esposta al Deutsches Apotheken-Museum di Heidelberg; cfr. anche Wickersheimer, 158.

⁷⁴ Benezet, 678; Palmer, 109-10.

⁷⁵ *Le ricchezze*, 155; Stöbl, 8, 19.

⁷⁶ *Bibliothèque universelle de Genève*: 341, Blondel, 185.

La dipendenza da triaca è difficilmente documentabile, tuttavia ci sono tutti gli elementi per poterla supporre. A questo proposito uno storico e farmacista francese, Jean-Pierre Benezet, ha messo in dubbio che la triaca – o le triache, poiché vi erano molte altre ricette sempre a base di oppio – venisse sempre prodotta pubblicamente nei centri urbani europei sotto l'occhio vigile degli ispettori, e soprattutto che fosse consumata solo dopo un periodo di conservazione⁷⁷. Più la triaca era fresca, più l'oppio aveva effetto. I medici e gli speciali di Montpellier da lui studiati, per esempio, non si facevano intimorire dai divieti e spacciavano sul mercato interno ed esterno triaca quasi di giornata per un chiaro guadagno economico, ma anche per evitare che si deteriorassero le forniture di oppio, nell'attesa della stagionatura della triaca precedente⁷⁸.

È vero che la quantità di morfina contenuta nelle capsule dipende molto dalle condizioni climatiche di crescita della pianta ed è altrettanto vero che, in una produzione artigianale e casalinga di alchimisti, guaritori o medici più o meno dotti, i dosaggi, e quindi gli effetti narcotici, variassero⁷⁹. Tali sperimentazioni potevano essere valutate empiricamente solo in misura della loro efficacia analgesica: in altre parole, fra i molti ingredienti testati, non escluso lo sterco, l'oppio rappresentava l'unica variabile sostanziale. Nella sua *Riformata farmacopea* Giuseppe Quercetano scriveva ancora a metà Seicento che nella «Teriaca di Esdra, l'ordine de gl'ingredienti è troppo copioso, e longo, nel quale l'opio [...] entra senza alcuna preparatione»⁸⁰. Nei casi di sovradosaggio, la pozione poteva alterare la percezione della realtà, con tutti i risvolti magici e mistici del caso. Ma anche quando non c'era abuso, sul lungo periodo la frequenza e la costanza di assunzione di triaca oppiata – se pensiamo che essa era ingerita assieme ad altri alimenti per combattere disturbi comuni come la tosse e addirittura per corroborare il fisico e prevenire malattie – facevano aumentare la tolleranza e, creando dipendenza, accrescevano la domanda economica⁸¹.

Nel medioevo la demarcazione fra medicamento e alimento era meno rigida della nostra. La malattia – secondo l'antica impostazione galenica, i *tacuin* sanitatis nostrani, gli *Handbücher der Heilkunde* d'Oltralpe o i *Taqwim al-Sihha* arabi – era concepita come uno squilibrio del corpo, un'alterazione causata da un eccesso di umori *peccanti*, ovvero dannosi⁸², da individuare ed espellere al momento giusto con adeguate purghe o, più in generale secondo le teorie di al-Kindi († 873) e Averroè († 1198), con diete da seguire secondo le stagioni dell'anno o il calendario astrologico⁸³. In caso di

⁷⁷ Benezet, 678. *Le ricchezze*, 157.

⁷⁸ Benezet, 677-78.

⁷⁹ Cfr. Benezet, 683; Berveglieri, 19.

⁸⁰ *Le ricchezze*, 157.

⁸¹ Cfr. BfR: 16.

⁸² Battaglia, *ad vocem*.

⁸³ Stöbl, 6; Benezet, 470, 487; Palmero, 165-68; Bonuzzi, 431; Fehlmann, 103-17; Mikkeli, 14-31; Moly-Mariotti, 41-54. Cfr. anche *Tacuinum*; *L'Art de vivre en santé* e *Le Taqwim al-Sihha*.

bisogno, secondo i consigli della medicina popolare riportati nel manuale di alchimia veneziano, si dovevano bere medicine oppiate contro la malinconia due volte al giorno e una alla notte, oltre che ungere tutto il corpo, il tutto per dieci giorni⁸⁴. La stessa fonte menziona nel capitolo delle medicine, senza distinzione assieme ad altri *semplici* di natura “calda” in vari gradi, anche la carne di cervo, di lepre, di capra, di colombo, le mandorle, il formaggio, ecc. E viceversa, i libri di cucina contemplano anche qualche ingrediente o composto medicinale come lo zenzero, le acque di rosa, uve e viole «saracinesche»⁸⁵.

Non stupisce quindi che la produzione di triaca fosse controllata da tre ispettori, non tanto per garantire la bontà del prodotto contro le imitazioni che si discostavano, ancora nel Seicento, dalla ricetta canonica, quanto probabilmente per limitare gli effetti della morfina sulla psiche e scoraggiare il suo utilizzo in sospette pratiche terapeutiche: e forse anche per questo gli speciali non tardarono ad entrare nel mirino dell’Inquisizione⁸⁶. Il capitulare veneziano del 1258, recependo il dettato della medicina empirica di Avicenna, consentiva non a caso la vendita di triaca solo se stagionata almeno sei mesi poiché, si pensava, solo allora avrebbe avuto efficacia come *alessifarmaco*⁸⁷. Ma la norma potrebbe essere interpretata alla luce del processo di degradazione dell’alcolide che mitigava col tempo l’effetto narcotizzante. Le autorità intendevano così tutelare la salute dei singoli e l’ordine pubblico. Quanto consapevole però era il legislatore della pericolosità dell’oppio per la collettività?

Se, come e quanto fosse percepita nel medioevo cristiano la tossicodipendenza, diventata un problema solo nel secolo scorso e di cui sarebbe sbagliato negare l’esistenza per timori di anacronismi, porterebbe il discorso lontano dai conti dell’Altucci⁸⁸. Basta qui ricordare che il consumo di oppio come piaga sociale è attestato dal XV secolo in Persia e la memoria va d’obbligo alla setta degli “assassini” del vecchio della montagna citati da Marco Polo, che per procurarsi la dose commettevano su comando ogni sorta di crimine⁸⁹. Anche se l’oppio ingerito sviluppa in media solo un decimo dell’effetto di quello iniettato o fumato ed il grado di tolleranza alla morfina di un oppiomane è pari a duecento volte la dose terapeutica analgesica – livello, come vedremo, molto al di sopra di quello della triaca di Agostino –, è interessante riportare quanto indicato nel manuale veneziano di alchimia riguardo alle medicine a base di oppio, l’angelica o i semi di peonia che, assieme al vino, avrebbero combattuto la malinconia e la timidezza dei pazienti e addirittura accresciuto le forze.

⁸⁴ Q1261, 62r.

⁸⁵ Q1261: 29r-42r; *Libro di cucina*, 75; Tucci, 108.

⁸⁶ De Vivo, 36.

⁸⁷ Monticolo, 1:160; Benezet, 468; Berveglieri, 19. Secono il *Tacuinum* (91) la triaca rimane inalterata per un decennio.

⁸⁸ *Nuovo receptario*, 48-49; Pezzella, 117. Cfr. anche Palmero, 170-77.

⁸⁹ *Enciclopedia italiana*, voce *Oppio*; Brunello, 54. Cfr. anche Catellani-Console.

Subito et quasi miracolosamente – scrive l'ignoto autore – quello che serà paciente di tal infirmitade perderà la timiditia ovvero la melincolia et la debilità et recupererà la forteça di fora et di dentro: intanto che disprecierà la morte né non temerà alcuna chossa *supra modum* diventerà audace et forte, imperò che tanto li acrescerà le forze che parerà che may habi patito tal diffecto⁹⁰.

L'autore aggiunge poi che la somministrazione di una noce di pozione ai soldati in battaglia «subito acresce[va] le forze et l'audacia come uno fulgore», parlando inequivocabilmente di stupefacenti⁹¹. L'effetto era pertanto ben noto⁹². E forse per questo motivo il nuovo capitulare degli speciali veneziani del 1565 imponeva di custodire sotto chiave l'oppio per sottrarlo ai giovani garzoni perché, in quanto veleno, si volevano evitare overdosi letali, ma anche alterazioni illegali di farmaci oppiati con diverso dosaggio. Sarebbe interessante poter contare in questo periodo il numero di medicine «maestrali», quelle cioè fatte secondo la formula personale dello speciale, rispetto a quelle «officinali» che seguivano i formulari.

Le sperimentazioni pericolose da parte di speciali più o meno competenti sono documentate già per il Quattrocento⁹³. È noto il caso di Zanino de' Rossi, espulso nel 1420 dalla corporazione per aver spacciato triaca alterata⁹⁴. Anche la farmacia conventuale di San Giovanni e Paolo fu multata per lo stesso motivo⁹⁵. Nella seconda metà del secolo, a preoccupare il Senato erano coloro che personalizzavano troppo le medicine, come garzoni inesperti, ma anche medici forestieri, e non i soliti ciarlatani venditori di *acqua sporca* (da intendere come intrugli speziati ma senza oppio, quindi innocui)⁹⁶. Nel 1549 le autorità parlano espressamente di *spezieri* da medicina che vendevano i loro prodotti a guaritori ambulanti di piazza San Marco con i quali stringevano addirittura società⁹⁷. Due anni prima un tal Properzio, che lavorava alla spezieria del Cagnol, fu condannato per una «pratica manipolatoria»⁹⁸, e non sorprende che nel 1572 Giovanni Antonio Lodetto abbia dato alle stampe un *Dialogo de gl'inganni d'alcuni malvagi speciali*⁹⁹. Se consideriamo anche gli alchimisti, solo per citare qualche caso di nota attività (criminale), troviamo nel 1475 Alvise Rizzo da Vienna, *teutonicus alchimista*, e Fiordalisa di Rialto, condannati l'uno per “sperimenti”, l'altra per aver pestato nel suo mortaio resti umani conditi con un bel po' di spezie e aromi vari¹⁰⁰.

⁹⁰ Q1261: 64v.

⁹¹ Cfr. Catellani, 320.

⁹² Sullo stesso punto cfr. *Le ricchezze*, 196.

⁹³ Laughran, 98, 103-04.

⁹⁴ Stöbl, 35-36.

⁹⁵ Stöbl, 36.

⁹⁶ Mozzato, 2009, 138.

⁹⁷ Laughran, 99.

⁹⁸ Venezia, Biblioteca Nazionale Marciana: Capitulare speciali, cl. IV, cod. 209/I-IV: 24v; Cecchetti, 301-03; Berveglieri, 86-87, 108.

⁹⁹ Palmer, 100.

¹⁰⁰ Archivio di Stato di Venezia (d'ora in avanti ASVe), Avogaria di Comun, Raspe, 3653: 108v; 3654: 23r.

La pubblica cerimonia per la preparazione di triaca nelle città europee, del tutto teatrale a Venezia per gli abiti sgargianti dei pestatori e per il loro canto ritmato dai colpi di mortaio, può essere interpretata non tanto come finalizzata a propagandare la bontà e la genuinità del prodotto – con quale metro lo storico di oggi dovrebbe interpretare questa *bontà* se già nel Cinquecento non pochi medici mettevano in dubbio l'efficacia della medicina?¹⁰¹ – ma soprattutto per chiarire al popolo, abituato a ricorrere a persone prive di riconoscimento legale, chi fosse l'unico monopolista di oppio scoraggiando gli acquisti di triaca prodotta all'infuori di quella manciata di speciali autorizzati¹⁰². Anche se indiretto, era quello un tentativo di controllare dosaggio e spaccio. Un tale intervento dell'autorità pubblica avveniva anche nei paesi arabi, nelle moschee (non tuttavia, come è stato scritto, perché in quei luoghi era forte il legame con la divinità, bensì perché esse erano centri universitari di farmacia e di medicina)¹⁰³. Le spiegazioni della cerimonia che non tengono conto della pericolosità dell'oppio e si basano solo sull'esigenza economica di pubblicizzare la mitica panacea, prodotta in una città modello, dalla costituzione equilibrata così com'erano bilanciati i molti ingredienti della medicina stessa, risultano incomplete¹⁰⁴.

Il plurisecolare successo economico della triaca veneziana, con una produzione annuale di 600.000 lb. in epoca moderna¹⁰⁵, non sarebbe pertanto solo da imputare all'effetto placebo contro il veleno dei serpenti o all'attrazione per l'irrazionale, per il magico ed il simbolico, ma all'effetto dell'oppio, che come materia prima era ben presente nella città lagunare: l'unico «dragone dal corpo di aria» (Marsilio Ficino, morto nel 1499) di cui si aveva veramente terrore era la peste, e la triaca, per la sua proprietà analgesica e narcotica, era l'unica arma¹⁰⁶. Quest'ancora di salvezza a base di morfina liberava per qualche ora dai malesseri del fisico e dell'animo. È importante sottolineare che, se gli effetti dell'oppio variano da persona a persona e se non è possibile stabilire con certezza la dose di intossicazione, è certo che l'oppio, assunto giornalmente con la triaca e pur con basso dosaggio di morfina, come ricordato sopra, alzava la tolleranza e creava dipendenza. E non si può escludere che gli speciali, ma anche medici ed *empirici* con più livelli di autorevolezza, variassero la dose di oppio in tempo di peste. Fu il caso di Agostino?

3.2 La triaca della Croce

Come gli altri speciali, anche Agostino commerciò in triaca e in oppio. Anzi, la triaca fu l'unica medicina, almeno a giudicare dai mastri della Croce, ad interessarlo veramente. La prima fornitura gli fu fatta nel 1465 dalla spezieria della Campana di Pietro Bezzi, suo primo socio: 40 lb. per 4,4 duc. al prezzo di 0,11

¹⁰¹ Palmer, 108.

¹⁰² Naso, 2005, 141-46; Naso, 1982, 126-130; Berveglieri, 15-21; Park, 118.

¹⁰³ Stöbl, 13.

¹⁰⁴ Stöbl, 13. Dello stesso mio avviso mi sembra Laughran, 102.

¹⁰⁵ Meneghini, 63.

¹⁰⁶ Henderson, 307; Cosmacini, 16, 26.

duc./lb. assieme a 2 lb. di *mitridato*, simile alla triaca, a 0,125 duc./lb, parte delle quali (10 lb.) egli vendette pochi mesi dopo a Giorgio di Giovanni Arena, speciale di Arezzo, rispettivamente a per 0,182 e 0,273 duc./lb.¹⁰⁷. Negli anni successivi troviamo solo vendite. Nel 1467 l'Altucci incassò al banco Verruzzi 18 duc. per 98 lb. circa di triaca al prezzo di 0,182 lb./duc. venduta a Nicolò di Antonio da Roma¹⁰⁸. Nel 1468 vi è un'altra grossa vendita di 193 lb. (21,23 duc.) a 0,11 duc./lb. fatta al Fondaco dei Tedeschi ad Heinrich Gottschalk von Gielz di Colonia, il suo principale fornitore di occhiali tedeschi rivenduti poi in Siria¹⁰⁹. Nel 1469, 1470, 1471 e 1472 leggiamo ancora rispettivamente di 25, 96, 120, 284 e 33 lb. di triaca spacciata questa volta al banco della Croce per 0,12 duc./lb. a Benedetto Spinelli, Ranieri Olivier e Giovanni di Antonio dall'Oro, gioielliere a San Salvador e fornitore dell'Altucci di oro e pigmenti, e altri clienti non specificati¹¹⁰. Nel 1473 egli vendette ad Amedeo da Pietraviva 31 lb. di *teriage e mitridato fino* per per 0,167 duc./lb. ed infine, nel 1473 e 1474, due grosse partite rispettivamente di 273 e 275 lb. a 0,08 duc. per un valore di 21,8 e 30 duc. al tedesco Bolfer Plombo¹¹¹.

Complessivamente, dal 1465 al 1474 Agostino acquistò 42 lb. di triaca (5 duc.) al prezzo medio di 0,12 duc./lb. e vendette circa 1.540 lb. (167 duc.) a 0,14 duc./lb. In questo caso è evidente che Agostino, dal 1467, dopo aver finito le scorte del Bezzi, vendette, quasi sempre all'ingrosso, triaca di propria produzione, per la quale, tuttavia, non creò mai un conto separato come fece per altre merci. Le vendite al dettaglio – solitamente in vasellini, pillole o bossoli di stagno – dovevano rappresentare solo qualche oncia. Se per un confronto analizziamo le vendite dell'altra sua farmacia aretina di San Michele, nell'intero 1477 – dove peraltro non compare, a differenze della Croce, alcuna vendita di oppio puro come previsto dagli statuti della città toscana – notiamo che, in media, le quantità si aggiravano attorno alle 3-4 onces e raramente superano la libbra: in totale, nelle sessantotto registrazioni del 1477, Agostino vendette a clienti aretini 180 lb.¹¹². Accostando questo dato alle 150 lb. (45 kg) annuali della Croce, la differenza tra le spezierie dei due centri urbani non sembra grande, anche se va detto che nel 1477 Arezzo era afflitta da una forte pestilenza, mentre a Venezia nell'arco di tempo qui considerato gli anni di peste erano solo due: 1464 e 1468¹¹³. Confrontandolo però con le vendite annuali delle spezierie della Francia meridionale, pari secondo Benezet ad appena 5-10 kg, la produzione di Agostino risulta ben più consistente¹¹⁴.

¹⁰⁷ L3470: 15a.

¹⁰⁸ L3470: 36d.

¹⁰⁹ L3470: 42d; Mozzato, 2009, 132-33; Dressedörfer, 78; Pegolotti, 139; *Tariffa Oder Uncostbüchlein*, 12v.

¹¹⁰ L3470: 64d, 93d, 86d, 113d-a

¹¹¹ L3471: 24d.

¹¹² L3472:1-65; L3475: 1-33; Verani, 3; cfr. anche *Lettere di mercanti*, 27.

¹¹³ Beloch, 4; Del Pantà, 118; Pieri, 127.

¹¹⁴ Benezet, 679. Per un confronto più accurato fra la Croce e San Michele bisognerebbe conoscere il rapporto fra il numero delle spezierie e quello degli abitanti, che a Venezia fu un secolo più tardi di 1 : 2.000. Nel 1565 con una popolazione di circa 190.000 anime vi erano 90 spezierie: Gramigna, 12; Lane, 1973, 25.

Oppio, triaca e altre spezie officinali a Venezia

Data	lb.	duc./lb.	duc.
1465 (3/11)	6	0,182	1,09
1465 (3/11)	4	0,273	1,09
1467 (18/3)	97,5	0,182	17,70
1468 (23/2)	193	0,11	21,63
1469 (3/10)	25	0,12	3
1470 (2/4)	96	0,12	11,50
1471 (27/8)	120	0,125	15
1472 (13/7)	284	0,12	34,35
1472 (6/9)	33	0,12	4
1473 (13/4)	31	0,167	5,18
1473 (21/10)	273	0,08	21,83
1474 (4/3)	375	0,08	30,04

Tab. 7. Vendite di triaca¹¹⁵

Che l'Altucci producesse triaca è suggerito da diversi fattori. Innanzitutto, la Croce apparteneva dal 1437 a quella manciata di spezierie «triacanti», le uniche alle quali dal 1297 era concessa la produzione del farmaco di Andromaco, avendo la Giustizia Vecchia esteso alle farmacie di San Bartolomeo e San Salvador tale facoltà¹¹⁶. Più rilevante è la forte prevalenza delle vendite sugli acquisti, difficilmente giustificabile con un'anomalia della fonte per una mancata registrazione in entrata. Infine, ci sono le forniture di molti ingredienti fondamentali per produrla: il balsamo sopra descritto, la carne di serpente, il *castoreo* (un olio estratto da alcune ghiandole vicine agli organi genitali del castoreo), lo zafferano, le gomme, il midollo di cervo e il *costo amaro* (una radice legnosa e gialliccia del *Costus arabicus*) immancabile allo speziale medievale che tenesse alla sua reputazione perché ritenuto anch'esso rimedio contro la peste¹¹⁷. Ma negli armadi della Croce troviamo in grande quantità oppio tebaico, quello più ricco di morfina e tebaina, prodotto in Egitto con incisioni sulla capsula immatura e trasudazione del meconio: tra il 1467 e il 1475 Agostino spese 121 duc. per 149 lb. ad un prezzo oscillante tra 0,33 e 1,17 duc./lb. mentre ne rivendette a speciali lombardi e spagnoli 98 lb. incassando 73 duc., in media 0,75 duc./lb. (tab. 8)¹¹⁸.

Acquisti				Vendite			
Data	lb.	duc./lb.	duc.	Data	lb.	duc./lb.	duc.
1467 (11/6)	10,5	0,33	3,71	1467 (26/8)	7,66	0,67	5,33
1469 (15/7)	8	1	8	1468 (21/1)	8	1	8
1469 (18/11)	35	0,66	23,46	1470 (28/11)	5,25	0,66	3,63
1470 (7/2)	36	1,17	42	1471 (26/5)	17,33	0,66	11,56
1471 (26/3)	22	0,625	13,75	1471 (2/11)	2	0,917	1,83
1471 (12/5)	17,33	0,66	11,56	1472 (17/5)	20	0,625	12,50
1472 (7/8)	20	0,96	18,33	1475 (23/11)	32,5	0,833	27,08
				1475 (28/11)	5,25	0,66	3,50

Tab. 8. Acquisti e vendite di oppio tebaico

¹¹⁵ L3470: 14d, 36d, 42d, 64a, 86d, 93a, 122a, 144d; L3471: 13d, 24d.

¹¹⁶ Berveglieri, 41, 102-03.

¹¹⁷ Heyd, 1168.

¹¹⁸ L3470: 28d, 32d, 41d, 47d, 70d, 104a, 106d, 109d, 115d, 118d, 127d, 127a, 150d.

Tra acquisti e vendite vi è una differenza di 51 lb., in media 8 lb. all'anno rimaste a disposizione di Agostino per l'utilizzo di sola triaca, ma non di altri prodotti come i consueti impacchi, *sponze*, decotti o sciroppi, di cui non vi è traccia e per i quali avrebbe utilizzato un altro liquido con morfina ottenuto dalla spremitura, macinazione e cottura delle capsule secche. Dalla ricetta classica non possiamo sapere quanto oppio fosse realmente impiegato. La droga però è sempre presente nel secondo dei sei gruppi d'ingredienti previsti della ricetta assieme a carne di vipera, squilla marina e pepe nero; il ricettario fiorentino e altre ricette posteriori indicano per 12 lb. di triaca 3 lb. (25%) di questi ingredienti¹¹⁹. Per vendere in un anno i presunti 45 kg di triaca (150 lb.), Agostino avrebbe avuto bisogno, secondo la farmacopea, di 11 kg fra vipere, squilla, pepe e oppio. Egli aveva a disposizione 2,4 kg (8 lb.) di oppio invenduto: ammesso che lo utilizzasse tutto nella triaca volendone trarre un vantaggio economico, che non fosse egli stesso un *tiryaki* (consumatore dipendente) o che non lo avesse venduto puro illegalmente a piccoli clienti senza lasciar tracce, deduciamo che la sua triaca conteneva il 5,3% di oppio. Secondo Juan Esteva de Sagra, il dosaggio singolo prescritto di triaca andava fino a 3.000 mg (1 dramma), vale a dire 750 mg. di ingredienti del secondo gruppo della ricetta canonica e pertanto, in proporzione, 160 mg. di oppio della triaca di Agostino¹²⁰. Una dose singola di morfina ingerita, oltre la quale vi è pericolo d'intossicazione per una persona adulta non tollerante con forte intorpidimento, sonnolenza, nausea, vomito, rallentamento della respirazione e dilatazione della pupille e, a seconda del metabolismo, euforia o disforia, va da 160 a 300 mg. La dose terapeutica oggi consentita va da 7 a 45 mg fino ad un massimo giornaliero di 270 mg.¹²¹ Tralasciando peraltro altri alcaloidi presenti nell'oppio tebaico come la codeina, la noscapina, la tebaina e la narcotina, la morfina contenuta in una dose di triaca di Agostino poteva variare da 5 a 37 mg (secondo il rapporto oppio-morfina di 100:3-23)¹²². La percentuale di morfina nella triaca dell'Altucci risulta piuttosto al di sotto della dose di intossicazione e in sorprendente corrispondenza con la farmacopea attuale.

Se Agostino non sembra aver venduto triaca *extra forte* o alterata, del suo prodotto colpisce invece un'altra cosa. Se egli avesse voluto seguire la ricetta e non temere i controlli, avrebbe dovuto aggiungere due ingredienti: la squilla marittima e la carne di vipera, di cui però non vi è alcuna presenza nei libri contabili. Anche se alcuni succedanei erano concessi per l'impossibilità di trovare sul mercato gli ingredienti della ricetta originale, come poté Agostino omettere i due sopra citati ingredienti senza incappare, a pochi metri di

¹¹⁹ Berveglieri, 115-28; *Nuovo receptario*, 48.

¹²⁰ Esteva de Sagra, 36.

¹²¹ BfR: 13.

¹²² *Enciclopedia italiana*, ad vocem.

¹²³ Palmer, 108; Stöbl, 18.

distanza dalla sede della corporazione degli speciali, in qualche multa?¹²³ A guardar bene Agostino acquistò altra carne di rettile: nel 1470 comprò una testa di «serpente con le corna» pagata ben 15 duc., e due anni dopo un'altra testa di un animale non specificato comprata per 8 duc., che a giudicare dal prezzo non doveva essere un animale comune¹²⁴. Siamo di fronte al tentativo (illecito?) di sostituire le vipere con altra carne di rettile in minor quantità?¹²⁵ In tal senso non mancano casi documentati, anche se molti più tardi. Nel 1634 Frederic Greiff, un farmacista di Tübingen, modificò la triaca di Andromaco per farne una chiamata «celeste» che ebbe grande successo commerciale e la cui ricetta, rimasta a lungo segreta, prevedeva carne di altri serpenti¹²⁶. È probabile che ciò sia avvenuto anche in epoca anteriore.

Per ultimo, ci si potrebbe chiedere se solo i ricchi avevano il lusso di consumare triaca per alleviare i loro dolori. Sembrerebbe di no. Se confrontiamo il prezzo medio di una libbra, 0,15 duc., con quelli di alcuni beni alimentari dello stesso periodo provenienti sempre dalla documentazione della Croce, vediamo che tale libbra sottile – bastante un paio di settimane con un ritmo di consumo giornaliero di dose massima (meno di 20 g.) – era pari a 15 litri di frumento, poco più di due chili di limoni, due oche, due galline, quasi due chili di riso, tre chili di carne di vitello, quattro chili e mezzo di carne di manzo¹²⁷. L'oppio puro costava sette volte quello della triaca. Sono importi ben lontani dai veri beni di lusso, come lo zibetto che poteva raggiungere i 60 duc. la libbra e che la popolazione media non poteva permettersi.

4. Conclusione

La documentazione della bottega della Croce, paragonata a quella della spezieria aretina di San Michele dello stesso Altucci, ricca di *composita*, si caratterizza per l'abbondanza di *simplicia* e la scarsità di medicinali. Sono presenti solo quattro sciroppi fra le 196 formule note. In dieci anni Agostino preparò solo una mezza libbra di confettura «maestrale» (nel 1468, a 0,37 duc.) e vendette, tacendo su importo e quantità, solo una volta olio di scorpioni, un tipico unguento da applicare sui bubboni di peste, immancabile nelle spezierie¹²⁸. E a ben guardare, pure la triaca, l'unico composto di rilievo, si

¹²⁴ L3470: 104a, 107d, 160d. Si legge chiaramente «cesta» e non «testa» di serpente con le corna. Nella lista della spesa per il banchetto nuziale di Pietro de Bezzi del 1460, troviamo carne di vitello a 0,024 duc./lb. e di manzo a 0,016 duc./lb.; e, S. Salvador, reg. b, 111, fasc. 1.

¹²⁵ Stöbl, 18.

¹²⁶ Wickersheimer, 152-159. *Le ricchezze*, 157.

¹²⁷ L3470: 15d, 147a; L3474: 14r; ASVe, S. Salvador, b. 111, fasc. 1.

¹²⁸ Benezet, 232, 577; Cosmacini, 25.

¹²⁹ Agostino non registrò però tutti i movimenti di questa attività, soprattutto le vendite al dettaglio. In alcuni fogli volanti (a c. 93 di L3470) leggiamo: *agarixi chonffetti, datelo de choxie o pillole de turbiti con diegradi* non presenti nei mastri.

lascia scorgere a fatica¹²⁹. È possibile imputare questa debole presenza di *composita* solo alla perdita della documentazione, o piuttosto essa riflette la natura degli affari di Agostino, molto più curvati a Venezia sul commercio internazionale di materie prime, con la grande eccezione della triaca? Il rapporto tra i sessanta *simplicia* dei mastri qui analizzati e l'esiguo numero di composti sarebbe in sintonia con quanto scritto da Werner Dressendörfer che, analizzando alcune liste di prezzi di medicine veneziane acquistate da mercanti tedeschi attorno agli anni veneziani di Agostino, ha contato appena 13 *composita* su 175 voci complessive¹³⁰.

Venezia fu il primo mercato europeo delle spezie. Fra queste va posto l'accento sull'oppio consumato nella panacea di Andromaco. La triaca di Agostino si presenta come un antidolorifico dal prezzo non proibitivo e col dosaggio di morfina in linea con gli analgesici attuali. Tuttavia, dato che altre fonti mettono in luce espressamente gli abusi e gli effetti stupefacenti legati all'oppio e data la fervente sperimentazione anche in campo non controllato dalla medicina dotta, è lecito pensare che la triaca non fosse solo un semplice sciroppo per la tosse, ma un potente antidolorifico che, se usato impropriamente come capita oggi col Vicodin, provocava dipendenza e nei casi estremi la morte. Le autorità cercavano a loro modo, con una cerimonia che rimaneva impressa nelle masse, di controllare produzione e consumo di una medicina così popolare quanto pericolosa: di fatto l'oppio era venduto e consumato in massa in Europa nella triaca e Venezia divenne il principale mercato di spaccio¹³¹.

¹³⁰ Dressendörfer, 1985, 77-80.

¹³¹ Cfr. Stöbl, 42-47.

Appendice

Acquisti e vendite, uscite ed entrate complessive della ditta di Agostino Altucci, 1465-1475¹³²

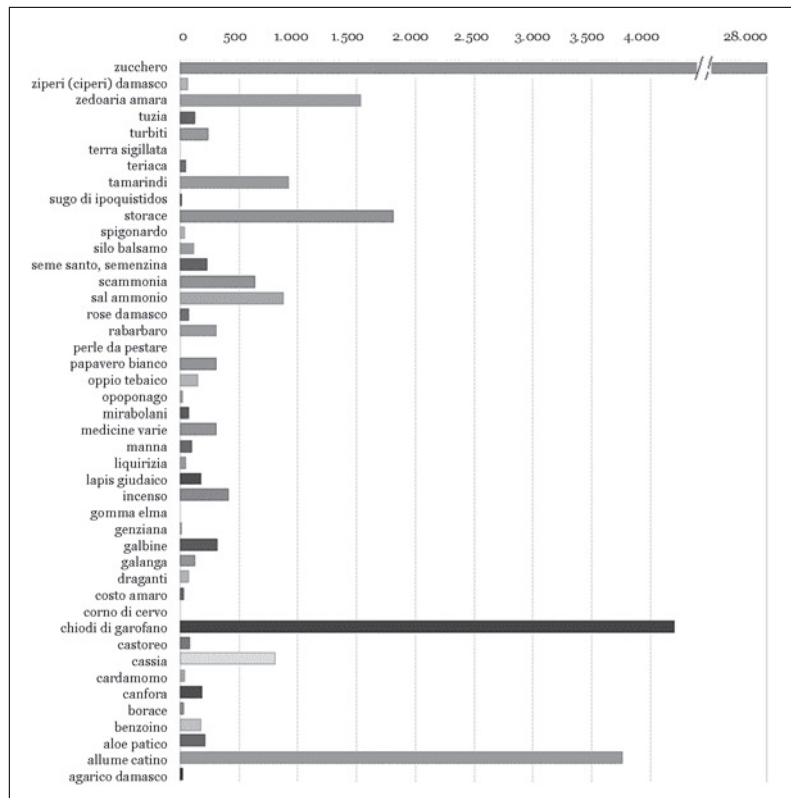


Grafico 1

¹³² I grafici, così come tutte le tabelle del testo, sono frutto dell'elaborazione informatica di una bancadati da me costruita con le poste dei libri dell'Altucci e consistente in circa 13.000 *records*.

Andrea Mozzato

Acquisti di merce in libbre (1465-1475)

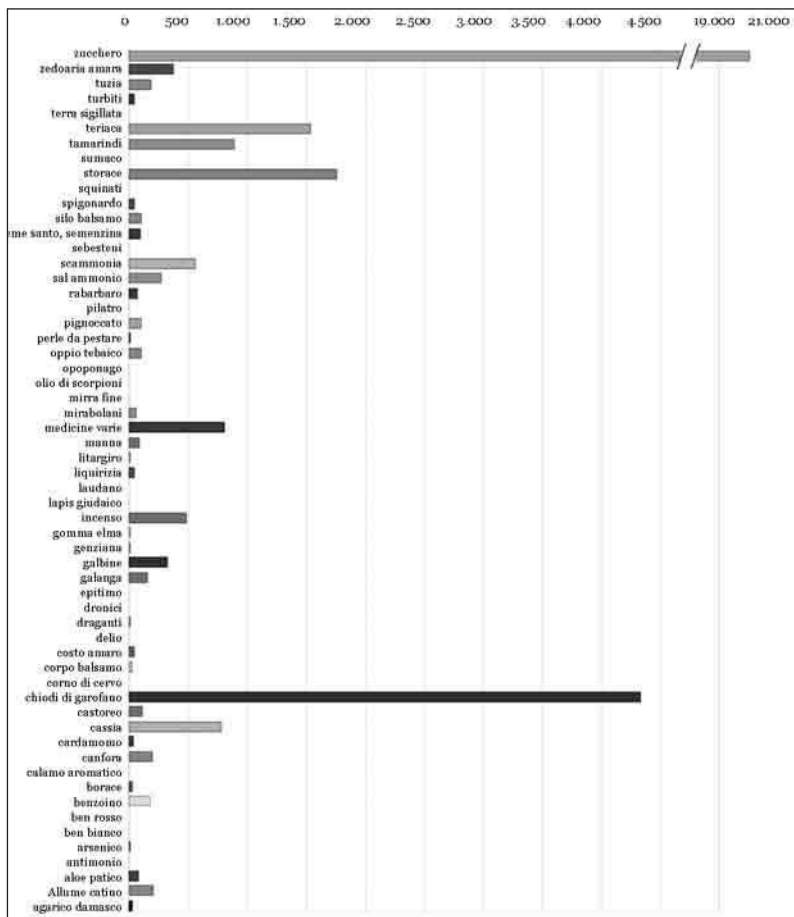


Grafico 2

Oppio, triaca e altre spezie officinali a Venezia

Vendita di merce in libbre (1465-1475)

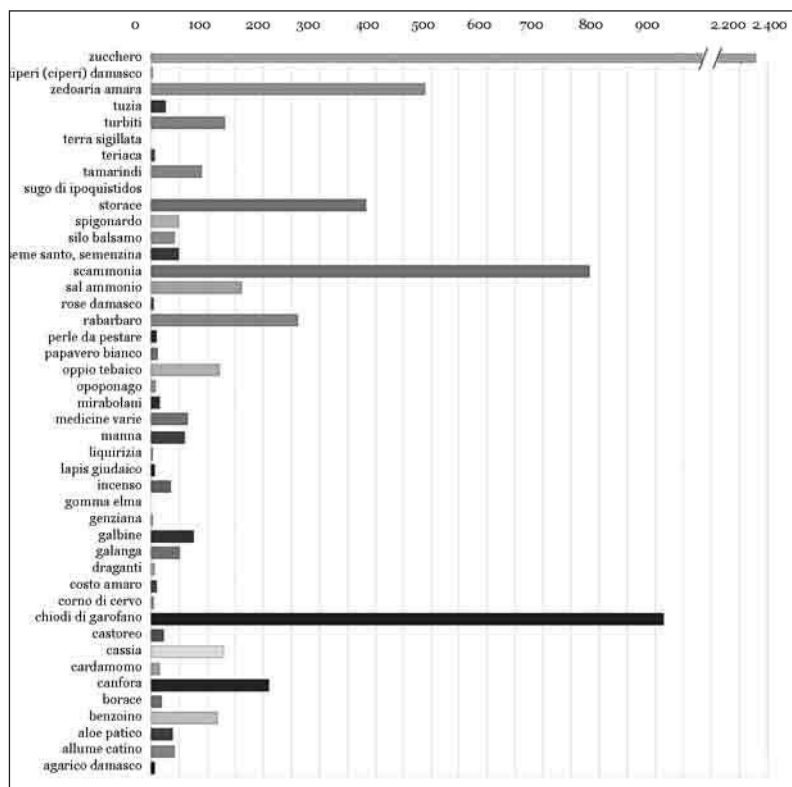


Grafico 3

Andrea Mozzato

Uscite in ducati (1465-1475)

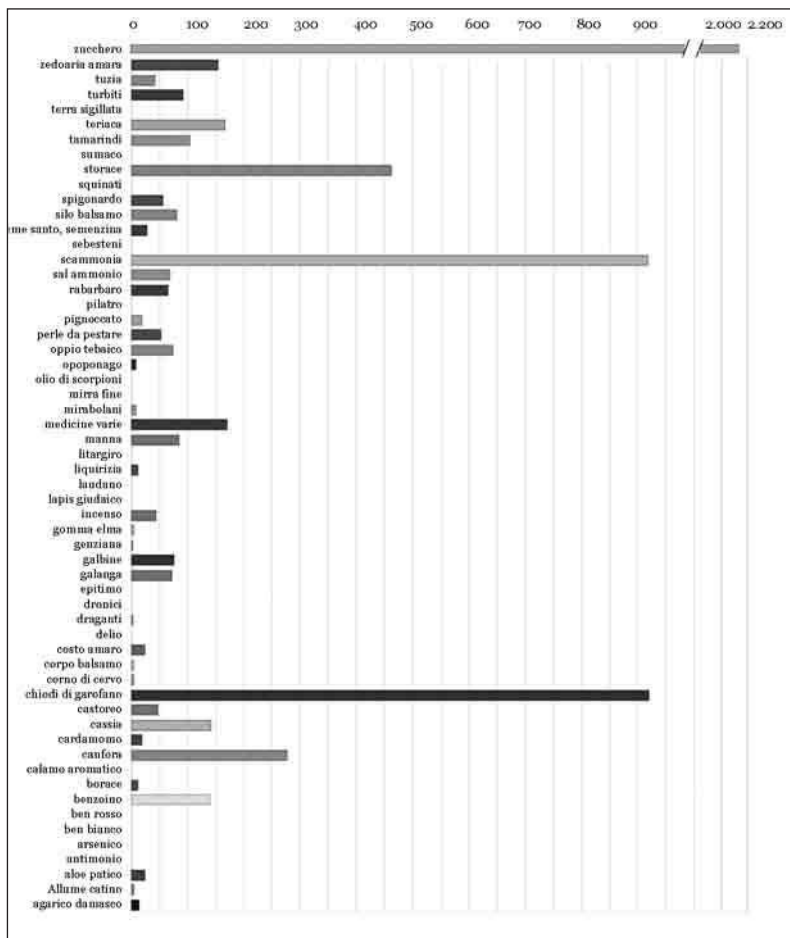


Grafico 4

Entrate in ducati (1465-1475)

Bibliografia

- Ashtor, Eliyahu. *Levant Trade in the Later Middle Ages*. Princeton (NJ), 1983.
- Ashtor, Eliyahu. "Levantine Sugar Industry in the later Middle Ages. An Example of Technological Decline". In Ashtor, Eliyahu. *Technology, Industry and Trade: The Levant vs. Europe, 1250-1500*, ed. Benjamin Z. Kedar. 226-80. Vermont, 1992.
- Balducci Pegolotti, Francesco. *La pratica della mercatura*. Ed. Allan Evans. Cambridge, MA, 1936.
- Battaglia, Salvatore. *Grande dizionario della lingua italiana*. 21 vols. Torino, 1961-2002.
- Beloch, Julius. *Bevölkerungsgeschichte Italiens*. Berlin, 1937.
- Benezet, Jean-Pierre. *Pharmacie et médicament en Méditerranée occidentale (XIII^e-XVI^e siècles)*. Paris, 1999.
- Berveglieri, Roberto. *Tutela e brevettazione in campo medico farmaceutico nella Serenissima Repubblica*. Venezia, 2007.
- Bibliothèque universelle de Genève, 35. Paris, 1841.
- Bismara Claudio. "Prime note sull'attività dello speziale a Verona nel tardo medioevo". *Studi Storici Luigi Simeoni*, 63 (2013): 41-52.
- Blondel, Raoul. *Manuel de matière médicale, contenant la description, l'origine, la composition chimique, l'action physiologique et l'emploi thérapeutique des substances d'origine animale ou végétale employées en médecine*. Paris, 1887.
- Bonuzzi, Luciano. "Medicina e sanità". In *Storia di Venezia. Dalle origini alla caduta della Serenissima*, 5, *Il Rinascimento. Società ed economia*, ed. Alberto Tenenti e Ugo Tucci, 407-40. Roma, 1996.
- Borlandi, Franco, ed. *El libro di mercantie et usanze dei paesi*. Torino, 1963.
- Brunello, Franco. *Marco Polo e le merci dell'Oriente*. Vicenza, 1986.
- Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR). *Gesundheitliche Bewertung Nr. 012/2006 des BfR vom 27. Dezember 2005* [www.bfr.bund.de].
- Cantalupo, Piero. *Pesi e misure nella farmacopea medievale*. Acciaroli (SA), 1995.
- Catellani, Patrizia, and Renzo Console. "L'oppio: dalla teriaca alla Harrison Narcotics Act". *Atti e memorie scientifiche, giuridiche, letterarie dell'Accademia nazionale di scienze, lettere ed arti di Modena*, 8/9 (2007): 311-35.
- Cecchetti, Bartolomeo. *La vita dei Veneziani*. Venezia, 1885-1886; reprint Sala Bolognese, 1980.
- Chauliac, Guy de. *Inventarium Sive Chirurgia Magna*. Ed. Michael R. McVaugh and Margaret S. Ogden. 2 vols. Leiden, 1997.
- Christ, Georg. *Trading Conflicts. Venetian Merchants and Mamluk Officials in Late Medieval Alexandria*. Leiden, 2012.
- Cordialero de libros y medicamentos. *Homenaje al Dr. José María Suñé Arbussà*. Ed. Esteve de Sagrera, José and Antonio González Bueno. Barcelona, 2009.
- Corradini Bozzi, Maria Sofia, ed. *Ricettari medico-farmaceutici medievali nella Francia meridionale*, I. Firenze, 1997.
- Cosmacini, Giorgio. *Storia della medicina e della sanità nell'Italia contemporanea*. Roma, 1994.
- Daunderer, Max. "Klinische Toxikologie. Giftinformation, Giftnachweis, Vergiftungstherapie". *Landsberg/Lech*, supplemento 2/1998: 1-5.
- De Orta, Garcia. *Aromatum, et simplicium aliquot medicamentorum apud Indos nascentium historia*. Antwerpen, 1567.
- De Silva, Chandra Richard. "The Portuguese and the trade in cloves in Asia during the 16th century". *Spices* (1996): 251-60.
- De Vivo, Filippo. "Pharmacies as centres of communication in early modern Venice". In *Spaces, Objects and Identities in Early Modern Italian Medicine*, ed. Sandra Cavallo and David Gentilcore, 33-49. Oxford, 2008.
- Del Pantà, Lorenzo. *Le epidemie nella storia demografica italiana*. Firenze, 1980.
- Dian, Girolamo. *Cenni storici sulla farmacia veneta*. Venezia, 1903.
- Dotson, John E. *Merchant culture in fourteenth century Venice: the Zibaldone da Canal*. New York, 1994.

- Dressendörfer, Werner. *Spätmittelalterliche Arzneitaxen des Münchner Stadtarztes Sigmund Gotzkircher aus dem Grazer Codex 311. Ein Beitrag zur Frühgeschichte des süddeutschen Apothekenwesens*. Würzburg, 1978.
- Dressendörfer, Werner. "In apotecis circa reatum. Venedig als Einkaufsplatz für Arzneidrogen während des 15. Jahrhunderts". In *Orbis pictus. Kultur- und pharmaziehistorische Studien, Festschrift Wolfgang-Hagen Hein*, ed. Werner Dressendörfer and Wolf-Dieter Müller-Jahncke, 73-86. Frankfurt am Main, 1985.
- Eloire, Sarah. "Les épices à la mensa dei signori au début du XV^e siècle". *Journal de la Renaissance*, 4 (2006): 57-72.
- Enciclopedia italiana di scienze, lettere ed arti*. Roma, 1929-2012.
- Esteva de Sagrera, Juan. "La farmacia en tiempos de el Quijote". In *La farmacia en tiempos del Quijote*, ed. Colegio Oficial de Farmacéuticos de Ciudad Real, 29-40. Barcelona, 2005. [<http://publicaciones.dipucr.es/tripasfarmaciaquijote.pdf>].
- Fehlmann, Hans-Rudolf. *Diätetische Monatsregeln in einem "Handbuch der Heilkunde" aus der Mitte des 15. Jahrhunderts*. Stuttgart, 1985.
- Fischel, Walter J. "The Spice Trade in Mamluk Egypt: A Contribution to the Economic History of Medieval Islam". *Spices* (1996): 52-55.
- Libro di cucina del secolo XIV*. Ed. Luigi Frati. Livorno, 1899.
- Galloway, John H. "The Mediterranean Sugar Industry". *Geographical Review* 67.2 (Apr. 1977): 177-94.
- Gramigna, Silvia. *L'arte dello speciale: cure naturali e tradizioni al tempo della Serenissima*. Venezia, 1988.
- Henderson, John. *The Renaissance Hospital: Healing the Body and Healing the Soul*. New Haven, 2006.
- Heyd, Wilhelm. *Geschichte des Levantehandels im Mittelalter*. 2 vols. Stuttgart, 1877-1879.
- Hills, Paul. *Venetian Colour. Marble, Mosaic, Painting and Glass 1250-1550*. New Haven, 1999.
- Hufeland (von), Christoph Wilhelm. *Bibliothek der practischen heilkunde*. 56 vols. Berlin, 1799-1836.
- L'Art de vivre en santé: images et recettes du moyen âge. Le Tacuinum Sanitatis (manuscrit 1041) de la Bibliothèque de l'Université de Liège*. Ed. Carmélia Opsomer. Alleur, 1991.
- La trasmissione dei saperi nel Medioevo (secoli XII-XV)*. Atti del XIX Convegno Internazionale di Studi (Pistoia, 16-19 maggio 2003). Pistoia, 2005.
- Lane, Frederic C. "Pepper prices before Da Gama". *The Journal of Economic History* 28 (1968): 590-97; reprint in Idem, "News on the Rialto". *Studies in Venetian Economic and Social History*, ed. Benjamin C. Kohl and Reinhold C. Mueller, London, 1987.
- Lane, Frederic C. "The Mediterranean spice trade, further evidence on its revival in the sixteenth century". In Frederic C. Lane. *Venice and History*, Baltimore, 1966: 25-34.
- Lane, Frederic C. *Venice. A maritime Republic*, New York, 1973; traduzione italiana, Torino, 1978.
- Le ricchezze della riformata farmacopea del signor Giuseppe Quercetano, etc.* Venezia, 1655.
- Le Taqwim al-Sihha (Tacuini sanitatis) d'Ibn Butlan: un traité medical du XI^e siècle*. Ed. Hosam Elkhadem. Leuven, 1990.
- Lettere di mercanti a Pignol Zucchello, 1336-1350*. Ed. Raimondo Morozzo della Rocca. Venezia, 1957.
- Laughran, Michelle A. "Medicating With or Without 'Scruple'. The 'Professionalization' of the Apothecary in Sixteenth-Century Venice". *Pharmacy in History* 45/3 (2003): 95-107.
- Marangoni, Giovanni. *Associazioni di mestiere nella Repubblica veneta (vittuaria, farmacia, medicina)*. Venezia, 1974.
- Mattioli, Pietro Andrea. *I discorsi di M. Pietro Andrea Matthioli Sanese, Medico Cesareo, nei sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia medicinale*. Venezia, 1585.
- Meneghini, Gino. *La farmacia attraverso i secoli e gli speciali di Venezia e Padova*. Padova, 1946.
- Metaxà, Telemaco. *Annali medico chirurgici compilati dal medico, Anno 3, volume 5*. Roma, 1841.
- Meyerson, Mark D. *The Muslims of Valencia in the Age of Fernando and Isabel. Between Coexistence and Crusade*. Berkeley, 1991.

- Mikkeli, Heikki. *Hygiene in the Early Modern Medical tradition*. Helsinki, 1999.
- Moly-Mariotti, Florence. "Le Taqwim-as-sihha traité de médecine arabe et sa diffusion en occident: texte et illustrations". In *Manuscripts in Transition: Recycling Manuscripts, Texts And Images, Proceedings of the International Congress held in Brussels (5-9 November 2002)*, ed. Brigitte Dekeyser e Jan Van der Stock. 41-54. Paris, 2005.
- Monticolo, Giovanni, e Enrico Besta, eds. *I capitolari delle Arti veneziane sottoposte alla Giustizia e poi alla Giustizia Vecchia dalle origini al MCCCXXX*. 3 vols. Roma, 1896-1914.
- Mozzato, Andrea. "Uno speciale aretino a Venezia nel secondo Quattrocento". *Annali aretini* 15/16 (2009): 117-48.
- Mozzato, Andrea. "The Pigment Trade in Venice and the Mediterranean in the Second Half of the 15th Century". In *Renaissance Studies in Honor of Joseph Connors*, ed. Machtelt Israëls and Louis A. Waldman, 171-79. Firenze, 2013.
- Naso, Irma. *Medici e strutture sanitarie medievali*. Milano, 1982.
- Naso, Irma. "Forme di trasmissione del sapere medico tra dottrina ed esperienza empirica nel tardo medioevo". In *La trasmissione dei saperi* (2005): 127-58.
- Nuovo receptario composto dal famosissimo chollegio degli eximii doctori della arte et medicina della imclita ciptà di Firenze*. Firenze, 1499. Reprint ed. Olimpia Fittipaldi in *Pluteus* [www.pluteus.it].
- Palmer, Richard. "Pharmacy in the republic of Venice in the sixteenth century". In *The Medical Renaissance of the Sixteenth Century*, ed. Andrew Wear, Roger Kenneth French, Iain M. Lonie, 100-17. Cambridge, 1985.
- Palmero, Giuseppe. "Pratiche e cultura terapeutica alla fine del Medioevo, tra oralità e produzioni scritte". In *La trasmissione dei saperi* (2005): 165-68.
- Park, Katharine. *Doctors and Medicine in Early Renaissance Florence*. Princeton, 1985.
- Per una storia della farmacia e del farmacista in Italia: Venezia e Veneto*. Ed. Angelo Schwarz. Bologna, 1981.
- Pezzella, Salvatore. *Gli erbari. I primi libri di medicina (le virtù curative delle piante)*. Perugia, 1993.
- Pieri, Silvio. "Note e documenti sulla famiglia Bacci nel Quattrocento". *Annali aretini* 2 (1994): 97-150.
- Schütt, Hans-Werner. *Ein verborgen Erschatz Venedigs: der alchemische Kodex 299 aus der Biblioteca Marciana*. Venezia, 1996.
- Spices in the Indian Ocean World*. Ed. Michael N. Pearson. Aldershot, 1996.
- Stefanutti, Ugo. *Documentazioni cronologiche per la storia della medicina, chirurgia e farmacia in Venezia dal 1258 al 1332*. Venezia, 1961.
- Stössl, Marianne. *Lo spettacolo della Triaca: produzione e promozione della "Droga Divina" a Venezia dal Cinque al Settecento*. Venezia, 1983.
- Tacuinum sanitatis in medicina: *Codex Vindobonensis series nova 2644 der Österreichischen Nationalbibliothek*. Ed. Franz Unterkircher. Graz, 2004.
- Tarifa zoè noticia dy pexi e mexure di luogi e tere che s'adovra marcadantia per el mondo*. Ed. R. Istituto superiore di scienze economiche e commerciali di Venezia. Venezia, 1925.
- Tariffa Oder Uncostbüchlein, von allen Wahren in Venedig: So auß und ein geführt mögen werden, durch Teutsche, und andere Nationen; Auch was breuch und Zoll in Venedig darinn gebraucht werden*. Nürnberg, 1572.
- Tucci, Ugo. "Farmaci e aromi nel commercio veneziano delle spezie". In *Rotte mediterranee e baluardi di sanità*, ed. Nelli Elena Vanzan-Marchini, 95-110. Milano, 2004.
- Vela I Aulesa, Carles, ed. *L'obrador d'un apotecari medieval segons el llibre de comptes de Francesc ses Canes (Barcelona 1378-1381)*. Barcelona, 2003.
- Vanzan Marchini, Nelli-Elena. *I mali e i rimedi della Serenissima*. Venezia, 1995.
- Verani, Cesare. *Gli statuti aretini dell'arte degli speziali*. Torino, 1951.
- Wickersheimer, Ernest. "La thériaque céleste dite de Strasbourg". *Bulletin de la Société d'histoire de la pharmacie* 25 (1920): 152-59.

Andrea Mozzato

Abstract

L'articolo ha per oggetto il commercio di sostanze officinali tra Venezia, la Siria e la Spagna di uno speziale toscano, Agostino Altucci, operante nella città lagunare tra il 1465 e il 1475. Fra i molti articoli merceologici trattati dagli speziali medievali, sono qui esposti in specifico quelli che ricorrono con più frequenza e che riflettono meglio gli interessi del mercante, ed indirettamente una loro domanda: lo zucchero, la scamonea, i chiodi di garofano ed alcune gomme resine. Emerge la netta prevalenza del commercio internazionale di sostanze semplici, o materie prime, su quello locale di medicine composte, con la grande eccezione della triaca. La famosa panacea di Andromaco fu un prodotto largamente consumato e quella preparata e venduta da Agostino sembra aver avuto lo stesso effetto di un nostro normale antidolorifico. L'oppio in essa contenuto, unico ingrediente con principio attivo, viene prevalentemente ignorato dagli storici, più attenti agli aspetti culturali, economici, folkloristici ed artistici legati alla medicina. Tuttavia, data la popolarità della triaca, sorgono alcuni interrogativi su una possibile tossicodipendenza, da una parte, ma anche su un presunto spaccio controllato da parte dello stato, dall'altra.

The essay is concerned with trading in medicinal substances between Venice, Syria and Spain by a Tuscan apothecary, Agostino Altucci, operating in Venice from 1465 to 1475. Among the many goods dealt in by medieval apothecaries, the essay highlights specifically those most often documented, central to Altucci's interests and implicitly to demand by purchasers: sugar, scammony, cloves and certain types of resinous gum. There emerges the clear prevalence of international trade in simple substances, or raw materials, over local dealing in medicinal compounds, with the major exception of theriac. Andromacus' famous panacea was a widely used product. As Altucci prepared and sold it, it would appear to have the same effects as an ordinary modern painkiller. The opium it contained, the only medicinally active ingredient, has been mostly ignored by historical research focused primarily on cultural, economic, folklore and art-related features of this medicine. But theriac's popularity raises questions concerning both potential drug addiction and its presumed sale under state supervision.

Parole chiave

Medioevo; Quattrocento; Venezia; spezie; commercio; farmacie; oppio

Keywords

Middle Ages; 15th century; Venice; spices; trade; apothecaries; opium

Andrea Mozzato

andreamozzato@yahoo.it