

Garcia da Orta e i Colloqui

João Maria Montezuma Dinis de Carvalho

Traduzione: Angela Turricchia

Di genitori ebrei, Garcia da Orta nacque a Castelo de Vide, in Portogallo, nel 1499 e morì a Goa, in India, nel 1568. Dopo aver studiato medicina in Spagna, nelle Università di Salamanca e di Alcalá de Henares, tornò nel 1523 nel suo paese natale dove esercitò la professione di medico fino al 1526. Alla fine di quell'anno si reca a Lisbona per ottenere una posizione onorifica all'Università, cosa che riesce a raggiungere solo nel 1530, quando ottiene la carica di reggente per la disciplina di Filosofia della Nature. Nel 1534, abbandona l'Università e si imbarca per le Indie, dove il Portogallo possiede dei territori, in compagnia del suo amico e protettore Martim Afonso di Sousa, capitano mor do mar («capitano di vascello»), che ha ottenuto la sua nomina al posto del medico personale di don Giovanni– il re Giovanni III il Pio. Giunto a Goa, Orta esercita la medicina presso una clientela privata e contemporaneamente è medico dell'ospedale reale.

Nel 1563, dopo trent'anni di vita alle Indie, Orta pubblica a Goa i *Colóquios dos simples e drogas e cousas medicinais da India*, e assi dalgumas frutas achadas nella, onde se tratam algumas cousas tocantes a medicina pratica, e outras cousas boas pera saber («Colloqui sui semplici, le droghe e i prodotti medicinali dell'India, ed anche su alcuni frutti che vi si trovano, dove sono trattati alcuni fatti della medicina pratica ed altre cose buone da sapere»), opera critica ed innovatrice che porta il marchio scientifico caratteristico della grandi scoperte. In quest'ache è la prima opera scritta da un Europeo sulle piante e la farmacopea Indiana, Orta rileva le contraddizioni e gli errori commessi dai suoi predecessori, corregge numerose confusioni e elenca osservazioni assolutamente innovative.

I *Colóquios* sono così il segno della presenza portoghese in Oriente da quando nel 1498, Vasco de Gama ha scoperto il cammino marittimo che porta all'India. Non che l'Europa abbia ignorato fino a quel momento le ricchezze dell'Oriente: i musulmani avevano già investito quasi tutte le città costiere delle Indie, esercitando il loro controllo sull'immenso commercio delle spezie e i loro mercanti, acquisendo le due strade principali del mar Rosso e del Golfo Persico, portando alcuni prodotti fino ad Alessandria e Venezia. La nuova via marittima scoperta dai portoghesi non chiuderà definitivamente le altre vie delle spezie e Venezia continuerà, benché su scala minore, a essere un porto di entrata in Europa di questi prodotti così costosi.

La botanica al tempo di Garcia da Orta

L'uomo ha sempre trovato nelle piante un mezzo di curare le malattie, per cui la botanica fu durante i secoli strettamente legata alla medicina: essere medico implicava obbligatoriamente ad avere una buona conoscenza delle piante medicinali.

La vera guida in materia di botanica pratica fu per lungo tempo il *De materia medica* di Dioscoride (I secolo d.C.), che elenca quasi seicento piante medicinali provenienti essenzialmente dalle regioni mediterranee ma anche piante esotiche di oriente. Così, il greco Galeno (130-200) e gli Arabi Avicenna (978-1036) e Mesué (924-1015) fanno riferimento a questo per realizzare le loro opere. Con l'invenzione della stampa, compaiono, durante tutto il XVI secolo, numerose edizioni commentate dell'opera di Dioscoride, in particolare quelle di Ruellio (1516), di Mathioli (1544) e di Laguna (1555). Se Orta conosce tutti questi autori e li cita nei suoi Colloqui, è tuttavia a Dioscoride che fa più spesso riferimento. Ma far riferimento, non significa assolutamente avere deferenza: nei *Colóquios*, è frequente trovare esclamazioni indignate di Orta, che rivelano la sua indipendenza di spirito, il suo rifiuto di accettare ciecamente ciò che hanno scritto i

predecessori. Così: « Non ho paura né di Dioscoride né di Galeno perché non so dire che la verità e ciò che so » oppure : « Non ho odio, se non per gli errori né amore se non della verità », o ancora : « Io non dico nulla, tranne ciò che conosco bene o ciò che è stato detto da persone degne di fede. »

Occorre attendere la fine del XVI secolo, quando si comincerà ad elaborare una terminologia adeguata che permetta di descrivere i diversi organi vegetali e di raggruppare le piante seguendo sistemi di classificazione, affinché la botanica cominci a liberarsi del suo aspetto puramente utilitaristico. E non è che un secolo più tardi (esattamente del 1694), quando Rudolf Jakob Camerarius, professore di botanica all'Università di Tübingen, che fu anche direttore del giardino botanico, dimostrò che le piante, come anche gli animali, erano sessuate – lo stame rappresentava l'elemento maschile e il pistillo l'elemento femminile – che il fiore, fino a quel momento considerato per il suo colore e il suo profumo, diventa un organo completo, fondamentale per la classificazione e la sistematizzazione delle piante.

I Colóquios

Nel numero di cinquantotto, i Colóquios sono classificati in ordine alfabetico; la loro disposizione non obbedisce dunque ad alcun criterio sistematico. Quasi quarantacinque trattano di piante medicinali (chiamate «semplici») e gli altri trattano soggetti diversi – come il ventunesimo, «Dell'avorio e dell'elefante », il ventinovesimo, « Della lacca », o del quarantatreesimo, «Del diamante ». All'interno di ogni colloquio, Orta fa spesso interessanti digressioni su quella che potrebbe essere una «storia delle Indie», ricordando popoli, religioni e credenze, città, guerre, etc. : « Ricordiamo qui molte altre cose che sono meno collegate alla medicina che alla storia e che, per alcuni, sono utili da sapere. »

Come indica il suo titolo, l'opera di Garcia da Orta è redatta sotto la forma di un dialogo tra Garcia da Orta e il suo amico e medico, il dottor Ruano, Orta s'applica soprattutto a far luce su alcune domande, a sciogliere i dubbi e a prevenire le obiezioni che gli sottopone Ruano.

Per i semplici, procede in genere nella seguente maniera: ricorda dapprima i sinonimi e, se è possibile, le etimologie rispettive dei loro diversi nomi. Fa in seguito riferimento alla loro provenienza, ricordando i paesi dove sono presenti e i mercati verso i quali convergono. Poi passa alla diagnosi della pianta. Per ovviare, in quel periodo, ad una terminologia scientifica adeguata, Orta, come altri autori, stabilisce confronti con piante note, ciò che permette al lettore di farsi un'idea approssimativa delle caratteristiche dei loro organi (rami, foglie, radici, fiori e frutti). Solo a questo punto vengono affrontate le applicazioni terapeutiche e il modo di somministrazione.

Ecco alcuni colloqui tra i più significativi, tratti da questo lavoro colossale.

Colloquio 15 – « Della cannella, della cassa, della cassa legnosa e del cinnamomo che non sono che una stessa cosa. »

La cannella fu una delle prime spezie conosciute dagli antichi. Orta descrive così l'albero della cannella: «Gli alberi hanno le dimensioni degli olivi, anche se alcuni sono più piccoli; i rami di questi alberi sono numerosi e non ricurvi; la foglia assomiglia a quella dell'alloro; i fiori sono bianchi e i frutti neri e rotondi, più grandi delle bacche del mirto; assomigliano piuttosto a nocchie; l'albero possiede due scorze come la quercia da sughero; la cannella è la seconda scorza dell'albero.» Si sbaglia tuttavia quando confronta l'albero di cannella al sughero, la quercia da sughero, perché, nel caso della cannella, la

PLANTA DA CANELA



L'albero di cannella, stampa presa dagli
Éléments de botanique di Ph. van
Tieghem, 1886.

scorza non può più riformarsi una volta levato l'inviluppo che costituisce la cannella. Un'altra confusione rilevata nel testo di Orta – ma che può essere concepibile a causa delle poche conoscenze di botanica teorica di quel periodo – consiste nel pensare che non esisteva che una sola specie di cannella, con molti nomi: Cassia lignea, cinnamomo e cannella. «Anche se i greci non lo hanno mai saputo e che gli Arabi non ne abbiano avuto che una vaga idea, Cassia lignea, cinnamomo e cannella sono uno solo.» Orta conosceva delle cannelle di provenienza diversa: quella dell'isola di Ceylon, considerata la migliore, quella della costa di Malabar e quella di Giava, di qualità inferiore. Attribuiva queste differenze di qualità ai seguenti fattori: «O non la si è fatta ben seccare, o anche perché è stata raccolta troppo presto o perchè la si è lasciata diventare polvere [...] sapendo che la cannella non impiega più di un anno a deteriorarsi». Noi sappiamo oggi che questi alberi di cannella corrispondono a specie diverse, anche se appartengono allo stesso genere: *Cinnamomum zeylanicum* di Ceylon, *Cinnamomum iners* di Malabar e *Cinnamomum burmanii* di Giava. Per ciò che concerne gli usi che si fa della cannella, Orta dice : «E' un rimedio dolce contro i mali di stomaco e per calmare i dolori delle coliche [...] ; elimina l'alito cattivo e, oltre ad avere proprietà medicinali, è saporita e buona per insaporire i piatti, proprio come si fa in India. »

Colloquio 25 – « Del chiodo di garofano »

Da quando, fin dal 1511, Alfonso di Albuquerque conquistò Malacca, inviò una piccola flotta per localizzare la strada delle zone chiamate «isole delle Spezie», che appartenevano all'arcipelago delle Molucche (zona orientale dell'attuale Indonesia). Le spezie coinvolte erano la noce moscata e il chiodo di garofano, che si trovava per lo più sull'isola di Ternate. Dopo una negoziazione con il sultano di Ternate, i Portoghesi controllarono rapidamente il commercio di queste spezie; e giunsero a costruire una fortezza sull'isola per stabilire un monopolio e di prevenire ogni incursione straniera.

Benchè Orta non abbia avuto la possibilità di osservare direttamente l'albero (*Eugenia caryophyllata*) nel suo ambiente egli scrive tuttavia: «persone degne di fede che lo hanno visto mi hanno detto che quando i chiodi di garofano sono ancora verdi sugli alberi,

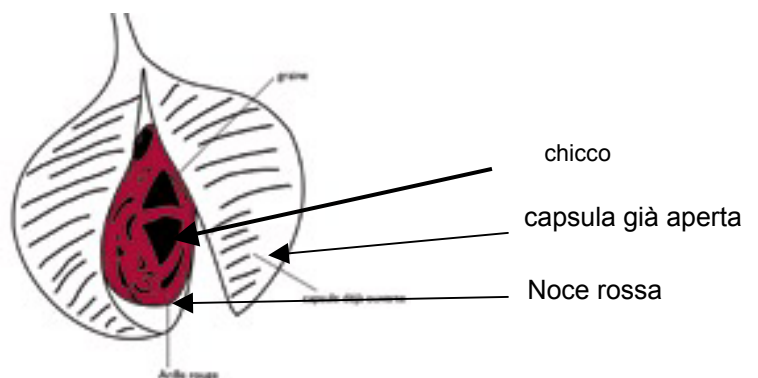
emettono il più delizioso profumo al mondo e una volta che il chiodo è stato raccolto e lo si fa seccare, solo allora prende il colore che conosciamo. » Fa ancora riferimento agli Antichi, tali Dioscoride o Galeno, che non conoscevano il chiodo di garofano. Per quanto riguarda l'etimologia, ci dice che «il suo nome latino è *cariofilum* [un nome che deriva probabilmente dall'arabo *Karunfel* – parola di cui non conosciamo purtroppo il significato ma di cui alcuni autori pensino derivi da *Karampu*, un altro nome ancora più antico utilizzato in Malesia ... e la cui etimologia è ancora sconosciuta] ; gli Arabi, i Persiani , i Turchi e la maggior parte degli Indiani lo chiamano *calafur* e alle Molucche, il solo posto in cui nasce, lo si chiama chiodo di garofano perché ha la forma di un chiodo.» Questo aspetto è dovuto al fatto che i fiori sono raccolti ancora boccioli (stato in cui il loro profumo è più concentrato) poi seccati al sole. Oltre ad essere usati per aromatizzare i piatti, il chiodo era usato nella medicina Indu per trattare la sifilide. – Orta dubitava però della sua efficacia in questo settore. Ricorda ancora un altro uso: « Le donne amino masticare dei chiodi di garofano per avere un buon alito, e non soltanto le Indiane, ma anche le Portoghesi. »

Colloquio 32 – « Del macis e della noce moscata »

Tutti e due provengono dal frutto di *Myristica fragans*, un albero che nasce spontaneamente in numerose isole dell'arcipelago delle Molucche, in particolare nell'isola di Banda. Questo frutto è una capsula drupacea, nel senso che il suo unico grano è racchiuso in una noce carnosa che, quando è maturo, è di un rosso intenso (vedere la figura sotto). Questa noce è il macis che si trova in commercio. Privato di guscio esterno, il grano diventa noce moscata.



Myristica fragans. Stampa del libro di Cristóvão da Costa, Trattato delle droghe e medicine delle Indie Orientali, 1578.



Il frutto di *Myristica fragans*. Sacco carnoso, la noce attornia il chicco; la sostanza è il macis.

Queste spezie hanno interessato Luis de Camões che, nelle Luisiadi, le ricorda così: « Olha de Banda as ilhas que se esmaltam / Da varia cor que pinta o roxo fruto / As aves variadas que ali saltam / Da verde noz tomando o seu tributo » – « Guarda le isole di Banda che si abbelliscono/ Colori variegati dipinti dai loro frutti purpurei / e piumaggi colorati degli uccelli saltellanti/che dall'albero della noce moscata prendono il verde colore della noce.» Noi sappiamo oggi che il piccione contribuisce la disseminazione dell'albero: ingoiando il frutto intero, digerisce il macis e espelle la noce.

Orta ci dice che, Dioscoride, Plinio e Galeno non conoscevano non soltanto il chiodo di garofano, ma nemmeno la noce moscata e il macis, a differenza di Avicenna. Dopo il suggerimento di Ruano di ricordare «l'aspetto dell'albero, quello delle sue foglie e dei suoi fiori così come anche le sostanze medicinali che si ottengono a partire da questo albero», egli risponde che «l'albero della noce moscata ha le dimensioni di un pero, che le sue foglie sono arrotondate come quelle di alcuni peri, questa noce proveniente da Banda, isola assoggettata al Nostro Re », poi descrive il frutto: «Il frutto ha un bellissimo aspetto e lascia un buon gusto in bocca. Occorre sapere che quando questa noce matura, si gonfia fino a rompere la prima scorza, come accade con il guscio delle nostre castagne, poi la parte esterna diventa molto rossa [...] tanto che è una bellissima cosa da vedersi quando l'albero ne è pieno. E quando questa noce indurisce, si secca e si spoglia del macis.» Sull'uso che si fa di quest'ultimo, Orta ci dice: « Io so che dal macis si ottiene un olio, molto buono come rimedio per i nervi. »

Colloquio 46 – «Del pepe»

Il pepe (*Piper nigrum*), la più importante delle spezie, è noto in Europa da tempi molto lontani. Già, Teofrasto (– 370- – 287) fa riferimento ad esso nella sua Storia delle piante, imitato in questo da numerosi suoi successori. Ad una domanda di Ruano relativa a«l'aspetto di questo albero », Orta risponde: «Tutti assieme si sono messi d'accordo per non dire la verità... Dioscoride, imitato da Plinio, Galeno, Isidoro, Avicenna e tutti gli Arabi. » Infatti, la pianta, una rampicante, non corrisponde in nulla alle descrizioni fantasiose degli autori antichi.

Il pepe nasce abbondante in India, in particolare sulla costa di Malabar, dove si trova a Goa. Ma se anche lo ha ben descritto, Orta si è sbagliato su un punto: pensava che il pepe nero e il pepe bianco non provenissero dallo stesso albero al contrario di quello che accade nella realtà. Se il pepe è bianco, è semplicemente perché il frutto è raccolto dopo completa maturazione poi liberato della sua scorza con lavaggi e successivi sfregamenti. Oltre l'uso che se ne fa come condimento, il pepe era impiegato nella preparazione di alcuni rimedi: sciolto nell'acqua del riso con del cumino, serviva a guarire dal colera.

Colloquio 9 – « Del benzoino »

Questo colloquio illustra bene la volontà che animava Orta quando tentava di ottenere delle informazioni sulle piante che non poteva osservare in situ. Così racconta come gli fu possibile di offrirci la descrizione dell'albero (*Styrax benzoin*) che produce il benzoino, una resina molto utilizzata in India come profumo, che proviene dalle foreste della lontana Malacca: « La conoscenza di tutte le cose mi è costata del denaro. Si paga molto caro per collegare queste foglie e questi alberi alla foresta perché, oltre al lavoro che deve essere compiuto nella foresta di Malacca, si corrono molti pericoli, a causa delle tigri che vi passeggiano. »

Colloquio 47 – « Della radice di China »

Dopo Orta, questa radice (*Smilax China*) fu portata in India dai Cinesi nel 1535. Lui stesso lo utilizzò con successo per trattare dei malati che soffrono di reumatismi, di sifilide e di altre malattie. Nella storia della medicina, è la prima informazione scientifica che

concerne l'introduzione in India di un nuovo medicinale che, poco tempo dopo, venne subito utilizzata in Europa.

Colloquio 53 – « Dei tamarindi »

In questo colloquio, Orta combatte l'idea che era stata accettata come vera per tutto il Medio Evo: che i tamarindi, frutti utilizzati per facilitare la digestione e purgare, erano prodotti da un albero d'India simili alle palme dell'Arabia che producono i datteri – il nome Tamarindo significa d'altra parte « palma dell'India ». La sua osservazione dell'albero (*Tamarindus indica*) e dei suoi frutti lo aveva portato a conclusioni differenti e a criticare il celebre Mesué : « Quando Mesué ha scritto che erano frutti di palme selvagge, non sapeva che cosa diceva. »



Tamarindo. Stampa del libro di Cristóvão da Costa, *Tratado de las drogas y medicinas de las Indias Orientales*, 1578.

Este fruto parece-se com as alfarrobas.

Dopo i Colóquios

Clusius

E' quasi certo che l'opera di Garcia da Orta sarebbe caduto nell'oblio se, per un caso fortunato, non fosse stata scoperta dell'illustre botanico francese Clusius, o Charles de L'Écluse. Nel 1564, quest'ultimo, allora in viaggio verso il Portogallo, trovò un albergo dove c'era un esemplare dei Colloques. Cosciente del grande valore scientifico dell'opera, decise, nel 1567, di tradurlo in latino sotto forma di un riassunto – rinunciando alla forma dialogata – poiché, come scrive: « Ero molto desolato che fosse scritto in una lingua che pochi capivano. » Clusius ne pubblicò cinque edizioni, l'ultima nel 1605, e il suo riassunto

fu tradotto anche in italiano nel 1576 da Annibal Briganti (otto edizioni fino al 1605), e in francese nel 1602 da Antoine Colin (una seconda edizione apparve nel 1619), questo permise al libro di Garcia da Orta di essere largamente conosciuto ed apprezzato in Europa, anche se indirettamente.

Cristóvão da Costa

Questo medico portoghese arrivò a Goa nel 1568. Dopo aver letto e studiato i *Colloques*, cominciò ad osservare alcune piante alle quali Orta non faceva riferimento e rettificò alcune sue osservazioni. Rientrò in Portogallo nel 1572 e, poco tempo dopo, diventò medico a Burgos, in Spagna. Nel 1578, pubblicò un libro intitolato *Trattato delle droghe e medicine delle Indie Orientali*. Si può concepire quest'opera come una versione spagnola dei *Colóquios* – l'autore infatti, come lui stesso confessava –, anche se con alcune varianti: ad eccezione di un capitolo consacrato all'elefante, non vi si parla più che di piante, la forma non è più dialogata e, fatto notevole, vi studiati da Garcia da Orta. Questo trattato fu in seguito tradotto in latino nel 1582 da Clusius.

Il conte di Ficalho

Per strano che possa sembrare, il libro di Orta è rimasto quasi ignorato dai portoghesi fino al 1872, anno che vide la sua prima ristampa sulla spinta di Francisco Adolfo de Varnhagen, diplomatico, storico e naturalista brasiliano. Nel 1891, il conte di Ficalho, professore di botanica alla Scuola politecnica di Lisbona e direttore del giardino botanico, intraprese una seconda edizione comprendente delle annotazioni di grande interesse: identificò le piante menzionate e diede loro un nome scientifico moderno e presicò più delle informazioni date da Orta.

Camões e Garcia da Orta

Altra figura importante del Rinascimento, il grande poeta portoghese Luis de Camões partì per Goa verso il 1550 e ritornò a Lisbona nel 1570. In occasione di questo lungo soggiorno in Oriente incontrò Garcia da Orta e ne diventò amico. E' anche plausibile che abbia fatto parte del circolo di intimi che incitò Orta a scrivere i *Colloques*. Non soltanto egli lo considerava un erudito capace di affrontare questo compito, ma la pubblicazione dell'opera gli offriva una opportunità unica: quella di veder stampati, per la prima volta, i suoi versi – non pubblicherà *Le Lusiadi* (*Os Lusíadas*) che nel 1572. Infatti, i *Colóquios* contengono una dedica al conte di Redondo, viceré delle Indie, dove Camões si rivolge ad Orta : « O qual está pidindo / Vosso favor e ajuda ao grão volume, / Que agora em luz saindo / Dará na Medicina um novo lume, / E descobrindo irá segredos certos / A todos os antigos encobertos. » – « Il quale vi sta pregando / il vostro favore e il vostro aiuto per questo grande volume / che compare in questo momento / e che darà alla medicina una nuova luce / e svelerà segreti sicuri / sconosciuti a tutti gli Antichi » Questo incontro singolare tra i due uomini più grandi del Rinascimento portoghese merita di rimanere nella memoria.

Una edizione francese attuale dei *Colloques* è ormai disponibile in libreria: si tratta dei *Colloques des simples et drogues de l'Inde*, tradotto dal portoghese ad opera Sylvie Messinger Ramos, Françoise Marchand-Sauvagnargues e António Ramos, Actes Sud Thesaurus, 2004.