

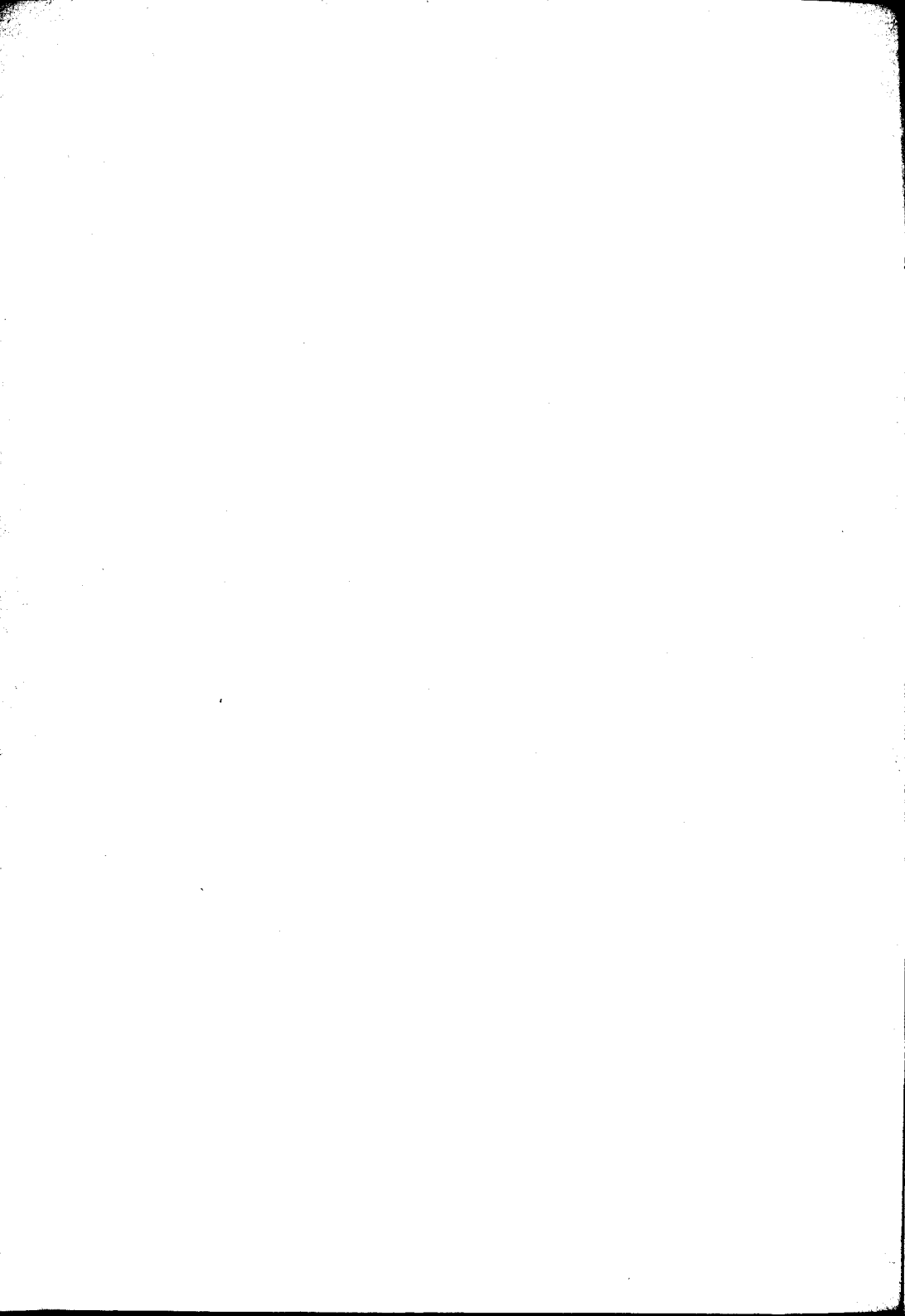
Prof. FRANCESCO GALDI

IL "REGIMEN SANITATIS SALERNITANUM,"

(Estratto da "Le Forze Sanitarie", - N. 8 del 30 Aprile 1937-XV)

*Re
56
105*

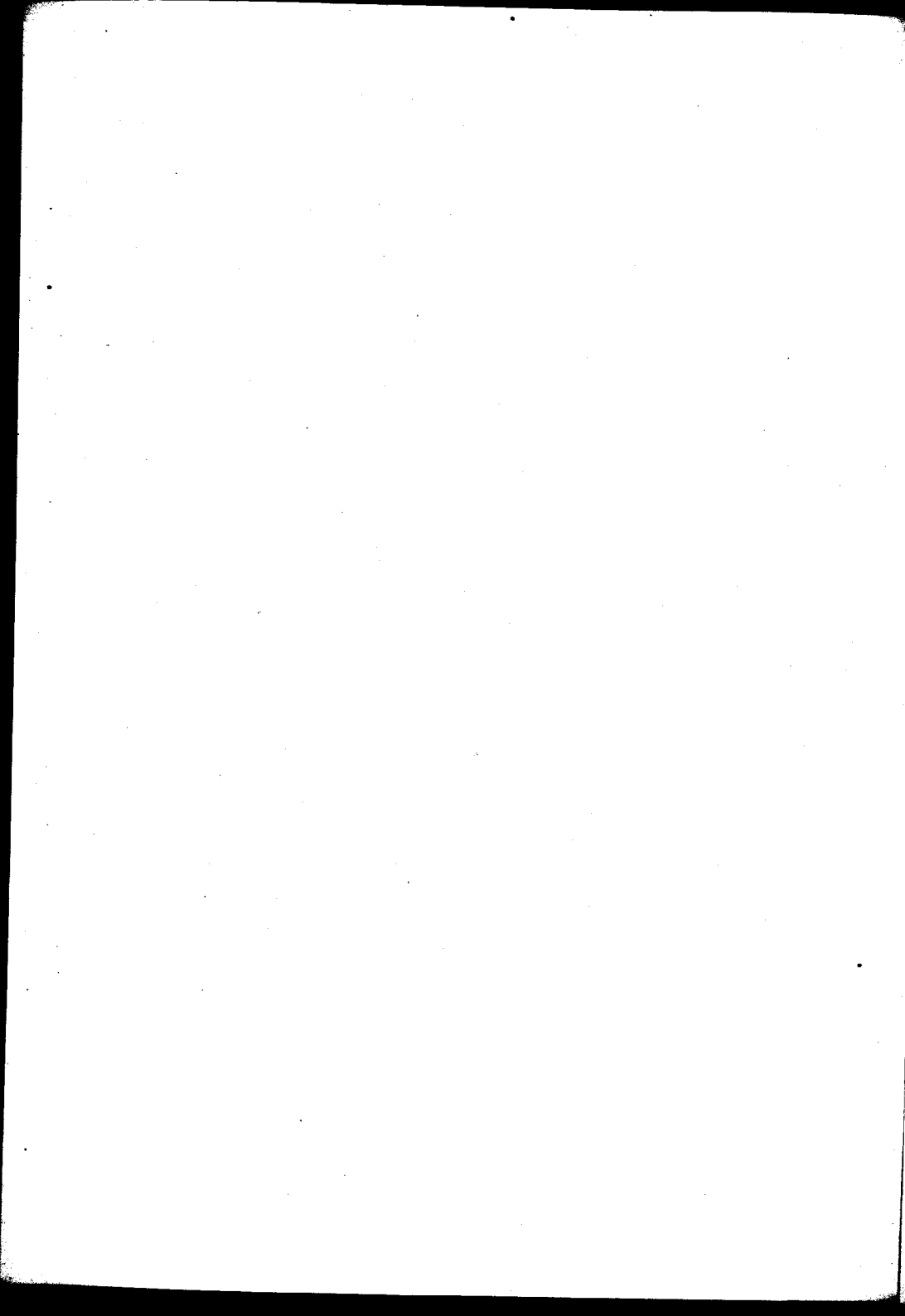




Prof. FRANCESCO GALDI

IL “REGIMEN SANITATIS SALERNITANUM,,

(Estratto da “Le Forze Sanitarie,, - N. 8 del 30 Aprile 1937-XV)



Non credo che siano molti quei medici che, fra tanti assilli di studi ed impegni professionali, abbiano avuto tempo e modo di leggere e meditare i famosi 363 versi, nei quali si racchiude il distillato spicciolo dello scibile sanitario della Scuola di Salerno.

In altri tempi le cose erano diverse; e fra i ricordi della mia adolescenza e giovinezza, passate in gran parte nelle vicinanze di Salerno e per tre anni in Salerno stessa come alunno liceale, vi è quello dei vecchi medici di quell'epoca, i quali citavano con solennità e quasi come un'affermazione di dottrina ermeneutica ora questo ora quell'aforisma nella veste non sempre classica del latino medievale. Rammento come oggi che, mettendosi a sedere nell'antica Farmacia Marra, un corpulento medico salernitano, Giovine di cognome e vecchio di anni, dalla grossa testa barbata e canuta sotto un mastodontico cappello a mezzo cilindro, pronunziò con grande sussiego e guardandosi intorno come desideroso di ammirazione, il sonante esametro:

Non mictum retine, nec comprime fortiter anum.

Alcuni non erano nemmeno medici, ma uomini di modesta cultura, dediti piuttosto a quella vita tranquilla, semplice e patriarcale che poteva allora condursi, e pure si compiacevano di sottolineare qualche precetto igienico o la spiegazione di una loro abitudine o preferenza con l'autorità della Scuola salernitana. Mio nonno, ad esempio,

a chi gli domandava perchè coltivasse con molta cura una bella pianta di salvia in fondo al giardino della casa, soleva rispondere con un risolino furbesco:

Cur moriatur homo cui salvia crescit in horto?

Finalmente non bisogna dimenticare che molti di quei precetti si sentivano riprodotti, come motivi d'ispirazione, nelle credenze spesso superstiziose del popolo; a meno che nei tempi remoti queste non fossero state sancite dagli stessi medici di Salerno. Chi legge in realtà le benefiche azioni attribuite alla ruta, la quale nel Regimen sanitatis ha l'appellativo di « nobilis », non dura fatica a riconoscerne l'eco nella credenza popolare che la ruta smorzi ogni male. E quando, a proposito del pepe, si trova scritto che esso purga il catarro, giova alla digestione e impedisce i brividi e l'innalzarsi della febbre, mi spiego fino ad un certo punto come un contadino stregone del mio paese consigliasse ad una povera mamma la somministrazione di due once di pepe al figliuolo malato di tifo, con tutte le conseguenze che facilmente s'immaginano. Non è qui il caso d'indagare se, a prescindere da certe condizioni dell'intestino, il pepe in qualche circostanza possa indurre una terapia alterante o stimolante secondo gli attuali concetti; ma il pepe in grande quantità nell'intestino di un tifoso non può portare che effetti deleteri.

Questi ricordi sarebbero oziosi se non mi-

rassero a richiamare alla mente dei medici moderni, nelle brevi pause della loro non facile fatica, l'esistenza ed il valore di quel Codice della salute, come anche fu detto, che rappresenta la voce ed il monito della prima Scuola italiana di medicina, della quale ancora oggi s'ignorano le origini. Certamente essa esisteva prima del mille, poichè nell'846 aveva già la rinomanza di « antica »; e senza entrare nel problema se proprio fosse la continuazione di un istituto dei tempi di Roma, è ormai fuori dubbio, dopo la dotta dimostrazione di Salvatore De Renzi, che essa nacque autoctona per opera dei nostri avi, senza nessuna influenza diretta di elementi più o meno esotici, come erroneamente si credette qualche tempo per favolose leggende messe in giro nel secolo XIV.

E' assodato oramai, dall'esame dei documenti raccolti, che i secoli XI, XII e XIII furono i più splendidi per la Scuola di Salerno, la quale in seguito andò perdendo di importanza per il fiorire di tante altre in Italia ed all'estero, finchè non venne da parte di Gioacchino Murat il decreto di soppressione in data 20 novembre 1811. Ma l'Almo Collegio Ippocratico, come allora si chiamava, era in realtà già morto e solo si lasciava innanzi come una tradizione storica: esso infatti, se nell'età di mezzo aveva avuto l'altissimo merito di mantenersi fondamentalmente ligio alla medicina ippocratica e galenica, opponendosi alle nebulosità concettuali dei medici arabi e rappresentando una delle prime luci del risveglio umanistico in Italia, ebbe poi il torto di non accogliere e promuovere gli studi naturalistici e biologici che s'imponavano presso le nostre varie Università, onde portava nel proprio seno, per mancata innovazione, la causa della sua fine.

Il Regimen sanitatis, che ebbe anche il nome di Flos medicinae e, per antonomasia, quello di Schola salernitana, appartiene all'epoca più florida dell'Almo Collegio; ma non si conosce chi abbia scritto quei versi, i quali furono pubblicati verso la fine del sec. XIII da Arnaldo da Villanova assai pro-

babilmente come una rapsodia di precetti desunti da lunga esperienza magari in epoche varie. Non mancano incertezze intorno allo stesso raccoglitore; ma la differenza di lingua e di forma starebbe per l'opinione della rapsodia: nei particolari riguardi della forma va poi osservato che in mezzo a versi leonini, abbastanza comuni alla Corte normanna, si trovano incastrati degli esametri di buona fattura e d'altra parte versi di claudicante prosodia. Lo stile però è quasi sempre sentenzioso e magistrale.

All'idea della « raccolta » si oppone intanto l'affermazione che il poemetto, come apparisce dal primo verso, fu scritto per un re, che pare sia stato Eduardo III il Confessore (Anglorum regi scripsit Schola tota Salerni); in qualche codice si è trovata l'espressione « Francorum regi », e si è pensato perfino a Carlomagno; in qualche altro si trova « Roberto regi », e si è pensato a Roberto, duca di Normandia. Ma qui non bisogna perdersi fra le nebbie medievali: è lecito però congetturare che, anche se il Regimen fu scritto di un solo getto per un re, contribuirono alla sua composizione tutti i medici del Collegio, i quali potevano avere varia cultura di lingua e di prosodia. Intanto, se è vero che i versi furono raccolti da Arnaldo di Villanova, può anche pensarsi che per lo spazio di secoli essi vagarono aforisticamente nella consuetudine della Scuola, altri se ne aggiunsero che presumibilmente non furono scritti per desiderio di un re, e tutti insieme figurarono poi nella raccolta arnaldiana. Questa conteneva un numero di versi (382) di poco superiore a quello che si dà ora come più autentico del Regimen; ma nei manoscritti posteriori se ne contano fino a 1239 e sembra che il numero arrivi nientemeno fino a 2300, secondo i vari codici e le intercalature di versi nelle altre opere della Scuola che vanno col nome di Collectio Salernitana.

Con tutto ciò e con l'importanza del poemetto collima il fatto che prima dell'invenzione della stampa esso era largamente diffuso nel mondo civile con innumerevoli co-

pie manoscritte: non appena inventata la stampa, se ne fecero in venti anni 20 edizioni, come riferisce Alessandro Cohe nella sua edizione di Oxford del 1830; e Baudry de Balzac giunse a contarne 240 fino al 1846.

Si dice in genere che il Regimen sanitatis è un codice d'igiene. Ciò è vero per il fondamento del poemetto didascalico: ma non possono affatto trascurarsi i pallidissimi barlumi di anatomia e fisiologia e certi precetti un pochino più estesi e concreti di patologia e terapia. Nell'esposizione del contenuto cercherò di raggruppare e riordinare le nozioni secondo un filo logico da concetti talvolta sparsi qua e là; nè sarà difficile sceverare dal contesto quello che anche oggi vive ed è accettabile da ciò che invece rappresenta una creazione fantastica o superstiziosa, di cui ho segnalato per color di contrasto solo una piccola parte.

Ci si sbriga subito dell'anatomia, poichè ci si dice che il nostro scheletro comprende 219 ossa, 32 denti e 365 vene: nozioni evidentemente assai misere ed erronee, se prescindiamo dai denti che potevano facilmente contarsi anche allora senza alcuna particolare dissezione.

Per la fisiologia, tutto si riduce ai temperamenti secondo la dottrina di Galeno, corrispondendo il sangue all'aria, la bile al fuoco, il flemma all'acqua e l'atrabile alla terra, nel paragone coi quattro elementi. Più importanti sono le caratteristiche dei vari individui. I sanguigni sono rubicondi ed amabili, pingui ed allegri, loquaci ed arditi; adatti a qualsiasi studio, si dilettono di venere e di bacco. I biliosi sono giallotici di colore, fieri d'impeto, e di ambizione; rapidi nella crescita, pronti nell'apprendere, audaci ed astuti, magri ed asciutti, mendaci e volpigni. I flemmatici, o linfatici, sono di piccola statura e pingui, proclivi all'ozio ed al sonno, torpidi ed ottusi, lenti nell'andatura e pallidi di volto. Finalmente i melanconici hanno tinta olivastrea ed animo cattivo pur nella loro timidezza, sono tristi e ta-

citurni, invidiosi ed insonni, dediti agli studi e diffidenti, tenaci nei propositi ma dubbiosi nella riuscita, avari ma incapaci di frode.

Le poche nozioni di patologia che del resto s'ingranano con gli avvertimenti terapeutici, si limitano più che altro a quanto può nuocere o giovare in talune affezioni come l'emigrania, la raucedine, i reumi, le fistole, i disturbi della vista e dell'udito, ed infine il mal di denti e il mal di mare. Se tribolano per il dolor di testa il vertice o la fronte, si consiglia di fregare spesso e di lavare le tempia e la fronte con decotto intiepidito di morella: è chiaro quindi l'accenno ad un'emigrania da spasmi arteriali, mentre bisogna essere accorti che essa non provenga dal vino. Della raucedine è causa principale il freddo; i reumatismi si combattono con il caldo e moderate bibite di vino; le fistole si curano riempiendole di un unguento fatto a base di zolfo, orpimento, calce e sapone; alla vista sono nocive tante cose come il vino, il vento, il pepe, il fumo, la senape, il fuoco, la polvere, ecc.; ma soprattutto è nociva la veglia, mentre giovano le acque di finocchi, di verbena, di rosa, di celidonia e di ruta. Il ronziò d'orecchi è prodotto dal moto eccessivo, dalla lunga fame, dalle cascate, dall'ebbrezza, dal freddo, mentre alla durezza dell'udito contribuisce specialmente il sonno dopo i pasti. Da ultimo al mal di denti si rimedia con delle fumigazioni prodotte dalla combustione dei grani di porro con giusquiamo e passate attraverso un imbuto, mentre un antidoto del mal dei naviganti sarebbe rappresentato da una pozione di vino con acqua di mare.

La parte farmacologica riguarda la medicazione con le sostanze vegetali o fitoterapia dei moderni. La malva ammolisce il ventre e provoca spesso il flusso mestruale; la menta è un antielmintico; la salvia ristora i nervi, abolisce il tremore delle mani e riesce febbrifuga; associata al castoreo, alla lavanda, alla primula, al nasturzio ed all'atansia, combatte le paralisi delle membra (salvia salvatrix, naturae conciliatrix).

La ruta rischiarla la vista, acuisce l'ingegno ed accende l'estro sessuale della donna,

mentre sarebbe anafrodisiaca per i maschi. L'ortica, che sta ora per ritornare in onore come farmaco, aveva grandi virtù per i medici di Salerno: si adoperava infatti come sonnifero, antielmintico, anticolico e perfino come antireumatico. Il puleggio, topicamente applicato, attutisce i dolori della podagra recente; il salice come infuso calma i dolori d'orecchio, bollito in aceto distrugge le verruche e può provocare l'aborto; contro la calvizie vien raccomandata la cipolla ed il succo di nasturzio, il quale è anche antidontalgico; l'enula campana giova ai visceri in genere e sarebbe efficace contro l'ernia; lo zafferano rinvigorisce agendo da colagogo; il porro favorisce la fecondità delle donne e può anche servire da emostatico; il pepe è digestivo, mitiga il dolore della tosse e previene anche i brividi e i movimenti febbrili; lo spodio frena le emorragie; l'issopo determina l'espettorazione quando è bollito col miele, e produce un bel colore vermiglio del volto come fanno anche le cipolle. Si ricorda inoltre la viola che dissipa il mal di testa e sarebbe utile nell'epilessia; la senape che può servire da contraveleno come la ruta, il rafano e la teriaca; il cerfoglio che è analgesico se disciolto nel vino, mentre è capace di provocare diarrea e vomito. Giova intanto osservare che la Scuola salernitana raccomanda, fra le pratiche curative, anche il vomito che purga in qualunque mese dell'anno gli umori nocivi e deterge ogni recesso dello stomaco. I purganti invece sarebbero più indicati a primavera. Comunque, però, in fondo a tutta questa terapia vi è una massima solenne, che quando l'ora estrema è venuta non c'è erba nell'orto che valga a salvare la vita!

La parte preponderante del Regimen concerne indiscutibilmente l'igiene, la quale va divisa in generale e particolare dell'alimentazione.

Cominciamo dalla prima. E' regola fondamentale scacciar le noie, frenare le ire, non trattenerne le urine ed i gas intestinali (per evitare spasmi, coliche e vertigini), non com-

primere fortemente l'ano, essere moderati nel mangiare e nel bere, accorti specialmente al pasto della sera per dormire bene la notte, non mangiare se non a stomaco vuoto, farsi guidare dall'appetito, alzarsi di tavola dopo i pasti per rimanere fermi o camminare parcamente, fuggire il sonno pomeridiano che induce pigrizia, mal di testa e catarro. Tali precetti si completano con quelli che riguardano la frequente abluzione delle mani in ispecial modo prima e dopo i pasti, la deterzione delle mani e degli occhi la mattina con acqua fredda, i movimenti ginnastici del corpo, la nettezza dei denti, il ravviamento dei capelli, l'uso del bagno caldo ed infine la vita in un'aria pura, luminosa, non infetta nè graveolente per vicinanza di latrine. Che se i medici manchino, potranno fare da medici questi tre precetti: mente lieta, riposo e moderata alimentazione. Il riposo sarà più efficace di estate, quando è meglio astenersi dalla venere e non gioverebbero nemmeno i bagni, mentre a primavera sono indicati un modico esercizio venereo, gli esercizi corporei, il ventre ubbidiente, il sudore ed i bagni.

Più precisi di così, in realtà, non si potrebbe essere; e bisogna sottoscrivere di massima, in buona scienza e pratica moderna, questi antichi moniti di saper vivere.

Venendo all'igiene alimentare, il Regimen ci dirà che essa, come fondamento della medicina, deve essere qualcosa di bene stabilito. E' opportuno regolarci prima di tutto secondo le stagioni: a primavera conviene una tavola moderata; nell'estate è addirittura nocivo il troppo cibo che dovrà essere nel tempo stesso umido e freddo, in quanto di estate si disseccano i corpi e prevale fra i succhi la bile. In autunno è d'uopo guardarsi dagli eccessi della frutta, e solo nell'inverno è lecito mangiare a volontà; ma poichè è giusto accompagnare le vivande con una buona salsa, questa si preparerà con salvia, sale, pepe, aglio, prezzemolo e vino, ossia una vera e propria salsa agreste. Si seguirà intanto quella dietetica cui si è meglio abituati, avendo esatta nozione dei cibi più o meno nutritivi. Alla prima serie appartengono le uova fre-

REGIMEN SA:

NITATIS CVM EXPOSITIONE MAGI,
STRI ARNALDI DE VILLA NO,
VA CATHELLANO NOVI,
TER IMPRESSVS.

Ludovicus Brasfol. Vngari



sche, i brodi concentrati, il latte, il formaggio tenero, la carne di vitello, la carne di maiale, le animelle in genere, i fichi maturi, l'uva di recente colta, i vini dolci e bianchi; e poi è sempre più nutriente quel cibo che più ti va a genio.

Del vino i medici salernitani dovevano avere un'ottima opinione come i fisiologi odierni, se cominciavano per dire che l'acqua nuoce durante i pasti in quanto raffredda lo stomaco e rende i cibi indigesti. Il vino, la cui virtù si prova dal colore, dal sapore e dalla limpidezza, deve essere chiaro, vecchio, leggero, maturo e bene annacquato. Badate però che il vino rosso rende il corpo pigro ed a chi ne beve troppo produce stipsi, mentre il mosto agisce in senso contrario gonfiando il ventre e funzionando anche da diuretico. La moderazione è sempre una grande virtù, specialmente di estate; d'altra parte il bicchiere può anche correggersi con salvia e ruta, senza dire che l'aggiunta delle foglie di rosa serve ad attutire gl'impulsi amorosi. Per quanto concerne la birra, si raccomanda che sia alquanto stagionata, non andata in acido nè torbida, fatta di ottimo orzo cotto e bevuta ugualmente con prudenza perchè scioglie e gonfia il ventre, eccita l'urina, aumenta il sangue e fa ingrassare. Da ultimo si consiglia di non bere fra un pasto e l'altro, di cominciar la cena bevendo e di bere dopo le uova.

Vi è poi tutta una serie di raccomandazioni per i vari cibi, cominciando dal pane che non deve essere nè molto caldo nè molto vecchio, ben fermentato, ben cotto e buche-rellato. Della carne suina la parte migliore sono i lombi, ma bisogna annaffiarla col vino; molto buona è la carne di vitello e una certa virtù medicamentosa è attribuibila alla lingua; fra i visceri, inoltre, sono raccomandabili anche il polmone ed il cervello, mentre il cuore e lo stomaco sono di difficile digeribilità per la loro durezza. Segue poi una lunga serie di volatili, dalle galline ai capponi, dai piccioni alle tortore, dalle pernici ai fagiani, dai tordi ai merli, che rappresentano ingredienti ottimi per la tavola. Dei pesci si preferiscano i grandi se sono molli; se trat-

tasi dei duri, sarà bene mangiarne solo i piccoli. E qui tutto un elenco: dai lucci alle tinche, dai carpioni alle raie, dalle sfoglie ai salmoni. Stiamo attenti per le anguille che possono tollerarsi al solo patto che siano irrorate da frequenti bicchieri. È naturale che le uova debbano essere fresche, ma si avverte che non siano sode. Il latte è considerato come alimento piuttosto nella pratica degl'infermi che dei sani; e si raccomanda più quello di capra o di asina che il latte di mucca, particolarmente ai tiscici: è interessante l'osservazione che il latte non giovi a chi va soggetto a emicrania (potremmo forse dire adesso per i fenomeni anafilattici cui può dar luogo). Al burro ed al siero di latte competono virtù lassative ed ammollienti: per quanto concerne il formaggio, esso è un buon cibo per i sani se vien mangiato come companatico; anzi a principio di tavola è uno stimolante, in fine diventa un eupeptico. Si consiglia di mangiarlo dopo la carne e di bervi su ripetutamente del vino, come si è detto per le anguille.

Fra i cibi vegetali i piselli si preferiscano a purea perchè non sbucciati diventano flatulenti; tale addebito in più forte misura è fatto alle rape, le quali, se mal cotte, producono addirittura delle coliche, ma avrebbero una virtù diuretica; il cavolo agisce da lassativo.

Non si trascurino i condimenti, e prima di tutti il sale; ma non bisogna esagerarne l'uso, poichè un eccesso di sale offende la vista, diminuisce le secrezioni genitali, dà prurito cutaneo e produce una certa rigidità dell'organismo. Per l'aceto non si può essere molto teneri: esso è contrario ai nervosi inseccoliti, dispone al dimagrimento, infrigdisce, dà malinconia e fa diminuire lo sperma. I semi dei finocchi sono notoriamente carminativi; l'anice è un eupeptico. E veniamo alla frutta. Non si comprende perchè le noci debbano mangiarsi dopo i pesci: ad ogni modo bisogna essere attenti a mangiarne pochissime associandole all'uva, essendo esse dannose anche in misura modica. Sono invece vantaggiose le ciliege per la funzione intestinale ed anche per la nutrizione: chis-

sà perchè i noccioli di esse scioglierebbero i calcoli renali! Anche le prugne sono raccomandabili per mantenere il ventre ubbidiente: l'uva passa giova ai bronchi ed all'intestino; le pesche sono eccellenti se infuse nel vino; le pere invece non hanno fortuna, a meno che non siano cotte: se crude, agirebbero quasi come un veleno! I fichi sono più particolarmente ricordati per farne cataplasmi sulle ossa fratturate, specie se vi si aggiunga del papavero.

Dopo quello che innanzi si è detto dei temperamenti ci aspetteremmo norme dietetiche per ciascuna categoria di essi; ma vediamo che per i melanconici soltanto è specificato il divieto delle carni di cervo, di lepore, di capra o di bove, delle carni salate, del latte e del cacio, delle pesche, delle mele e delle pere. Poveri melanconici! Fra tante miserie del loro carattere depressivo anche le miserie della tavola nelle prescrizioni della Scuola salernitana, la quale dovette forse ispirarsi ai disturbi del tubo gastro-enterico e del ricambio abbastanza facili in tali individui.

* * *

L'ultima parte del Regimen è consacrata al salasso, al quale son dedicati 50 versetti con un complesso di regole cui si è fatto accenno in articoli recentissimi come quelli del Cardini e del Vitale. Prima di tutto secondo i precetti della Scuola salernitana il salasso va praticato particolarmente in primavera, nell'aprile e nel maggio; vien poi l'indicazione in autunno e specialmente nel settembre. Questo però è il salasso a scopo preventivo, per vivere cioè più a lungo; ma vi è poi il salasso curativo che si esegue in ogni stagione o mese ed in ogni età, sempre che ve ne sia l'indicazione. E' curiosa la superstizione di proibire il salasso il primo di maggio e l'ultimo di aprile e di settembre, quando sarebbe vietata anche la carne di oca; ed è curioso altresì il consiglio di salassare a destra in primavera ed in estate, a sinistra in autunno ed in inverno, con l'idea che di primavera si sgravi il cuore, di estate il fegato, di autunno il capo e d'inverno il

pie. Tornando al sodo, dopo un'intramessa di pregiudizi o ideologie senza fondamento, troviamo il precetto che in genere non si cavi del sangue prima del diciottesimo anno per non indebolire l'organismo all'epoca della crescita. E' vero che il vino può dare temporaneamente l'illusione di ristorare la vigoria perduta col salasso; ma i materiali del sangue si rifanno col cibo solo lentamente. Il salasso intanto ha la sua classica indicazione nella plethora sanguigna, allorchè turgono gli occhi e le gote, accesa è la faccia, pieno il polso, costipato il ventre, arida la lingua, dolente la fronte, pesante e cascante il corpo. Aperte poi convenientemente le vene, si vedranno rischiarati ed avvivati gli occhi e la mente, rinvigoriti i nervi, sollevato lo stomaco e gl'intestini, alacri i sensi, placido il sonno, fugato il tedio, ricreati l'udito, la voce e le forze, esilarati i tristi, placati gl'iracondi, calmati i bollori degli amanti.

Vi sono però degl'impedimenti al salasso: nei fanciulli e nei vecchi, negli individui freddi ed apatici, nelle regioni algide, dopo il bagno e dopo il coito, nei morbi protratti, nelle astenie generali e nelle debolezze gastriche, come pure quando lo stomaco è zaffato di cibo e di bevande, o se vi è in campo un forte dolore. Certo che l'indicazione migliore è nelle malattie acute ed ipercute e nell'età media della vita. In primavera si può essere più generosi con la lancetta; nelle altre stagioni, e quando capitati una necessità anche nei fanciulli e nei vecchi, bisogna essere parchi.

Ed ora qualche osservazione di metodologia in tema di salasso. Si apparecchieranno una fascia, una bibita, una lozione, un unguento; la ferita si farà mediocrementelarga perchè al più presto ne spicci il sangue, e si cercherà di non offendere i nervi. Si vigili l'infermo almeno sei ore e gli si impedisca di prender cibo dopo l'operazione, evitando in particolar modo che egli ingerisca sostanze a base di latte ed ugualmente qualsiasi bevanda. E' nociva ogni cosa fredda a cominciare dall'aria, e così pure ogni movimento, mentre è assai proficuo il riposo: il salassato non deve spendere energie.

Nei riguardi della vena da pungere, la Scuola salernitana consigliava la salvatella, celebrandone i buoni effetti sul fegato, sulla milza, sul petto, sulla voce, su i visceri in genere, e specialmente sul dolore intenso del cuore, sotto la cui denominazione è probabile sia adombrato in particolar modo il dolore stenocardico da ipertensione arteriale.

Ecco dunque il contenuto alquanto rioridinato del « poemetto salernitano », i cui versi possono ricordarsi, almeno nella loro parte più viva e concreta, anche dal medico moderno in questa rinfrescata di amanesimo che caratterizza, pur in mezzo al fiorire di tante tecniche e specialità, la cultura presente. Il Regimen sanitatis fu scritto a bella posta in versi perchè questi si ritengono più facilmente a memoria rispetto alla prosa: il che è avvenuto anche per altri soggetti in tema della stessa medicina, di storia, di teologia, ecc.

Sembra abbastanza chiaro che nella ideazione e stesura dell'opuscolo si dovette aver in animo di offrire più un libriccino di medicina domestica, e perciò indirizzato ai profani, che uno scritto destinato ai veri e propri medici. Ed è noto che nei secoli XIV e XV si ebbe una vera fioritura di componimenti intorno a regole igieniche dedicati a potenti signori per viaggi di terra e di mare e campagne di guerra, nonché a nobili matrone per il regime di gravidanza, alla stessa guisa che il poemetto salernitano fu dedicato al re d'Inghilterra. A prescindere da evidenti manchevolezze e dall'infarcimento di sovrastrutture superstiziose e credenze popolari inconsistenti, di cui ho già detto che solo alcune figurano in questa esposizione e molte altre sono state omesse per attenermi più alla parte concreta, le osservazioni del Regimen sono di massima improntate al buon

senso, alla praticità ed alla sana esperienza, che costituiscono proprio le virtù della stirpe italica rinsaldate in Roma e nella tradizione romana.

Nella idolatria della cultura greca inaugurata e perseguita nel secolo scorso in Germania a scapito del pensiero latino, Haeser prima e più tardi Sudhoff si affannarono a dimostrare che il periodo della Scuola salernitana fu un periodo di dominio della medicina greca, sia perchè in Salerno risonavano gli echi della vicina Magna Grecia, sia perchè furono proprio i Greci ad iniziare tutto un sistema razionale di igiene personale, dietetica e ginnastica. Nessuno ha in animo di negare queste affermazioni; anzi è bene ribadire che la medicina salernitana rappresenta la roccaforte della tradizione ippocratica contro l'invasione e le fantasticherie della medicina araba: bisogna però ricordare che la medicina ippocratica si connaturò a Roma con Celso e particolarmente con Galeno, e con le impronte di carattere romano passò ai medici di Salerno, i quali la nutrono con le linfe migliori del loro criterio pratico. Si aggiunga infine che, nella visione sintetica della loro mentalità, essi fusero nel crogiuolo delle cognizioni anche la parte migliore dell'importazione orientale di Costantino l'Africano e non trascurarono nemmeno le pagliuzze d'oro di qualche grande medico arabo come Avicenna, i cui libri, analogamente a quelli di Aristotile, Ippocrate e Galeno, dovevano essere commentati per l'esame di laurea dei candidati salernitani che aspiravano al titolo di magister.

Tutto questo è merito evidentissimo di quella Scuola che, nel continuo progresso del pensiero umano, fu la vera fuccola consegnata dall'esperienza e dal pensiero antico alle Scuole mediche italiane e straniere, dal Rinascimento all'epoca morgagnana e dal Morgagni ai tempi nostri.

