

## IL SESAMO NELL'INDIA ANTICA

SAVERIO SANI

Il sesamo (*sesamum indicum* L.) è un'erba annuale della famiglia delle Pedaliacee. Nativa dei tropici, oggi è coltivata estensivamente in molte regioni del mondo, dalla Cina fino agli Stati Uniti. È una pianta che cresce eretta fino a raggiungere un'altezza di uno o due metri. Le foglie sono fini e pubescenti; i fiori hanno la corolla di un colore che va dal bianco al rosa pallido. I frutti sono a forma di capsula e sono lunghi circa due centimetri; in essi sono contenuti i semi di vario colore, molto numerosi (da 50 a 100) e assai piccoli (da un millimetro e mezzo a due millimetri), simili per forma a quelli del lino. I semi del sesamo sono tra quelli provvisti di un più alto valore nutritivo (contengono il 25% di proteine e due aminoacidi che mancano in molti altri vegetali); dalla loro spremitura si estrae un olio dal gusto dolce e praticamente inodore.

Il sesamo è il più antico condimento conosciuto dall'uomo e probabilmente fu una delle prime piante a essere coltivata: ne fanno, infatti, menzione alcune tavolette d'ar-

gilla sumeriche, risalenti al 2300 a. C<sup>1</sup>. Anche i Babilonesi ne facevano uso, sia per la fabbricazione di dolci sia per ricavarne vino e alcool; ne estraevano anche olio con cui cuocivano cibi e preparavano cosmetici. Presso gli Egiziani il sesamo era usato anche come farmaco.

Per quanto riguarda l'India, oggi giorno essa è il maggior produttore mondiale (anche da ciò l'aggettivo *indicum* nel nome scientifico della pianta) insieme alla Cina, seguita dalla Birmania, dal Sudan, dal Messico, dalla Nigeria, dal Venezuela, dalla Turchia, dall'Uganda e dall'Etiopia. Sull'uso e la coltivazione del sesamo nell'antichità in India abbiamo informazioni sia da autori e viaggiatori greci come lo storico Ctesia o il geografo Strabone<sup>2</sup>, sia da opere delle varie letterature indiane. L'impiego del sesamo in India pare risalire, tuttavia, a un'epoca ben più remota delle attestazioni letterarie, anteriore addirittura all'arrivo degli Ari nel Subcontinente (circa il III millennio a. C.), come proverebbe il ritrovamento negli scavi di Harappa, uno dei maggiori siti archeologici della valle dell'Indo, di un grumo di semi car-

---

<sup>1</sup> Cfr. D. BEDIGIAN – J. R. HARLAN, *Evidence for cultivation of sesame in the ancient world*, in «Economic Botany» XL (1985), p. 137.

<sup>2</sup> Cfr. J. W. MAC CRINDLE, *Ancient Indian as Described by Ktesias the Kuidian*, rist. Dehli 1976, p. 16; B. N. PURI, *India as Described by Greek Writers*, Allahabad 1939, p. 88 sgg.

bonizzati a circa due metri di profondità<sup>3</sup>. In effetti, la tradizione indigena proietta l'uso del sesamo in un'estrema antichità, assegnando alla pianta una nascita divina: secondo un mito, riportato nel *Garuḍa Purāṇa*<sup>4</sup> e ripreso nel *Caturvargacintāmaṇi* di Hemādri<sup>5</sup>, i semi di sesamo sarebbero stati, infatti, originati dalle gocce di sudore di Viṣṇu.

Per quanto riguarda le testimonianze delle fonti letterarie, troviamo la menzione dell'impiego del sesamo fin dalle opere più antiche: infatti, anche se non il *Ṛgveda*, ne fanno tuttavia già menzione altre *saṃhitā* come l'*Atharvaveda* e lo *Yajurveda*<sup>6</sup>. Le testimonianze vanno poi aumentando in frequenza nelle altre opere della letteratura vedica<sup>7</sup> e in quelle in sanscrito classico, dove il sesamo è ripetutamente rammentato tanto in contesti religiosi quanto in contesti laici<sup>8</sup>. Attraverso le citazioni che ne fa     Manu nel *Mānava-*

---

<sup>3</sup> Cfr. M. S. VATTS, *Excavations at Harappa*, Calcutta 1940, p. 466, S. PIGGOTT, *Pre-Historic India*, New York 1950, p. 153; R. E. M. WHEELER, *The Indus Civilization*, Cambridge 1953, p. 62.

<sup>4</sup> II,2,16.

<sup>5</sup> Cfr. I,6,137, 142.

<sup>6</sup> Cfr. AV VI,140,2, XVIII,3,69, XVIII,4,26, XVIII,4,32-34; YV XVIII,12.

<sup>7</sup> Cfr. *Mait.Sam.* IV,3,2; *Tait.Sam.* VII,2,10,2; *Śatapath.Br.* IX,1,1,3, XIV,9,3,22; *Ṣadvim.Br.* V,2,3; *Bṛ.Ar.Up.* VI,4,16; *Chand.Up.* V,10,6; *Śvet.Up.* I,15 etc.

<sup>8</sup> Cfr. O. PRAKASH, *Food and Drinks in Ancient India*, Delhi 1961, p. 34 sgg.

*dharmasāstra*, si ricava l'importanza che il sesamo rivestiva nei vari ambiti della vita antico-indiana, nell'alimentazione, in medicina e nei rituali religiosi e magici. Esso è, fra le altre cose, strettamente legato alla procreazione: si dice che chi ne fa dono è in grado di ottenere la progenie desiderata (IV,229), ma, d'altra parte, esso è anche in grado di distruggere la progenie, se accettato in dono da chi, come l'ignorante, non ha diritto di accettare doni (IV,189). Precise regole dettano il rispetto dovuto alla pianta del sesamo: i suoi semi, infatti, possono essere venduti da parte del contadino nella quantità che questo vuole, ma solo per scopi religiosi. Se infatti qualcuno usasse i semi di sesamo per scopi diversi dal cibo, dagli unguenti e dai doni, chi facesse ciò, afferma Manu, diventerebbe un verme nell'esistenza successiva e, insieme ai suoi antenati, sarebbe sommerso da escrementi di cane (X,90-91).

Il nome sanscrito del sesamo è *tila* ed è pure con un suo derivato che è indicato nelle varie lingue indo-arie medie e moderne (es. pāli *tila*, hindi *til*). L'etimologia del termine è tutt'altro che certa; gli studiosi sono ad ogni modo concordi nell'attribuirgli un'origine anaria: secondo alcuni (Burrow) la parola sanscrita sarebbe da mettere in relazione con una radice dravidica *\*ce!* o *\*te!*, connessa con il tamil *e!*

(*eḷḷu* nell'uso colloquiale) e il kannada *teḷ* «sesamo»; altri (Kuiper) propende invece per un'origine munda<sup>9</sup>. Do rothea Bedigian fonda l'ipotesi che il sesamo sia giunto in Mesopotamia dall'India attraverso le vie commerciali dell'Indo, sulla somiglianza tra l'accadico *ellu / ūlu* «olio di sesamo» e il sumerico *ilu / illi* con il dravidico *eḷ / eḷḷu* «sesamo»<sup>10</sup>. Franklin C. Southworth<sup>11</sup> riscontra una connessione tra la forma dravidica e quella accadica, ma, più cautamente, ritiene che non sia possibile stabilire quale delle due sia la voce primaria né se, addirittura, derivino entrambe da una terza fonte. Tuttavia, poiché il sesamo cresceva nella valle dell'Indo e rientrava tra le merci che si scambiavano con la Mesopotamia<sup>12</sup>, lo studioso trova nella somiglianza tra le due parole per indicare il sesamo un supporto all'ipotesi di una relazione tra i parlanti lingue dravidiche e la civiltà vallinda. Contro tale ipotesi aveva mostrato, però, perplessità Asko

---

<sup>9</sup> Sulla questione si veda M. MAYRHOFER, *Etymologisches Wörterbuch des Altindoirischen*, Heidelberg 1992, s. v. *tila*.

<sup>10</sup> D. BEDIGIAN, *Se-gis-i, sesame or flax*, in «Bulletin on Sumerian Agriculture», II (1985), p.159-78.

<sup>11</sup> F. C. SOUTHWORTH, *Reconstructing social context from language: Indo-Aryan and Dravidian Pre-history*, in «The Indo-Aryans of Ancient South Asia. Language, Material Culture and Ethnicity», ed. by G. ERDOSY, Berlin – New York 1995, p. 270.

<sup>12</sup> C fr. S. RATNAGAR, *Encounters: The Westerly Trade of the Harappan Civilization*, New Delhi 1981, p. 52, n. 30 e 80.

Parpola<sup>13</sup>. Comunque stiano le cose, l'etimologia che avvicina *tila* al dravidico *\*ceḷ / \*teḷ* è, ad ogni modo, giustificabile sul piano fonetico<sup>14</sup> e non appare neppure improbabile sul piano semantico: in dravidico, infatti, tanto la radice posta in riferimento con sscr. *tila*, tanto l'altra che sta alla base di nomi come *nū, nūvu* in tamil o *nūvu, nuvvu* in telegu<sup>15</sup>, anch'essi indicanti il sesamo, hanno come significato base quello di «piccolezza». Ora, la piccolezza del seme di sesamo ha nella cultura indiana caratteristica di proverbialità ed è più volte messa in luce nella letteratura sanscrita<sup>16</sup>. Inoltre merita attenzione il fatto che, in entrambi i domini linguistici, esistano espressioni come l'avverbio sanscrito *tilaśas* e l'aggettivo tamil *eḷḷaḷarum* che significano appunto «in pezzi piccoli come semi di sesamo». Per questo motivo si potrebbe dunque ipotizzare che il concetto di piccolezza, veicolato dalle espressioni dravidiche per indicare il sesamo, autorizzi a riconoscere nel termine sanscrito *tila* un continuatore del dravidico *\*ceḷ*.

---

<sup>13</sup> A. PARPOLA, *Deciphering the Indus Script*, Cambridge 1994, p. 169.

<sup>14</sup> Cfr. T. BURROW – M. B. EMENAU, *A Dravidian Etymological Dictionary* (= DEDR), rist. Oxford 1986, nr. 854 e 3434.

<sup>15</sup> Cfr. DEDR, nr. 3720.

Venendo ad esaminare le attestazioni più antiche del termine *tila*, queste mostrano che in India il sesamo rivestiva una grande importanza, innanzitutto, nell'alimentazione e nelle cerimonie religiose che, come è noto, erano la rappresentazione a livello di mesocosmo (quella della sfera sacrificale) di riunioni conviviali a cui si immaginava fossero invitati gli dèi come ospiti d'onore.

L'*Atharvaveda*, dove, come si è detto, il termine *tila* appare per la prima volta, fa vedere come i semi del sesamo costituissero un alimento d'uso comune e come, al tempo stesso, fossero considerati importanti. In un incantesimo che veniva recitato per favorire la crescita dei denti in un bambino (VI,140,2), si auspica anche che essi vengano rivolti a un utilizzo corretto, cioè a masticare il cibo: ci si rivolge, infatti, ai denti stessi con la preghiera che non diano morsi al babbo e alla mamma del bambino, ma che piuttosto mangino il riso, l'orzo, i fagioli e il sesamo. Questi semi, citati come esempio di alimenti che correttamente potevano essere addentati, erano gli ingredienti che più di frequente entravano nelle preparazioni alimentari, ma che trovavano impiego anche in altre circostanze, come, ad esempio, in certe oblazio-

---

<sup>16</sup> Cfr. *Hariv.* 803: «piccoli sono questi embrioni come semi di sesamo»; *Pañc.* 208,13: «non mi posso muovere neanche della misura di un seme di sesamo». E ancora *Mbh.* I,7996, XIII, 6390 etc..

ni. Infatti, tra le varie offerte che si facevano nei sacrifici vi era quella chiamata «dei nove semi sacri» (*navadhānya*) tra i quali era annoverato appunto il sesamo<sup>17</sup>.

In altri passi dell'*Atharvaveda* (XVIII,3,69, XVIII,4,26 e 32-34) il sesamo costituisce il cibo dei morti: esso è citato tra le offerte del rituale funebre (chiamato *śrāddha*)<sup>18</sup> che si celebrava in onore degli antenati. Qui il sesamo, grazie alla correlazione che aveva con il concepimento e la procreazione<sup>19</sup>, era simbolo di rinascita e serviva quindi efficacemente come mezzo di sostentamento per i defunti, ai quali apriva le porte dell'aldilà<sup>20</sup>, e per ottenere il favore di Yama, il re dei morti. Inoltre, secondo quanto afferma il *Garuḍa Purāṇa*, il sesamo aveva anche il potere di

---

<sup>17</sup> Cfr. D. BEDIGIAN – J. R. HARLAN, *Evidence cit.*, p. 137.

<sup>18</sup> Pare probabile che in questo particolare caso la varietà di sesamo sia quello nero (*kṛṣṇatila*) di cui parla il *Suśruta* (II,50,13), usato in questo rituale proprio a motivo del suo colore (Cfr. CH. R. LANMAN in W.D.WHITNEY, *Atharva-Veda Samhitā. Translated with a Critical and Exegetical Commentary by W.D. Whitney, revised and brought nearer to completion and edited by Ch. R. Lanman*, Cambridge (Mass.) 1905 (rist. Delhi 1971), p. 868; J. GONDA, *Le religioni dell'India Veda e antico Induismo*, (trad. ital.), Milano 1981, vol. I p. 189).

<sup>19</sup> Cfr. *Bṛ. Ar. Up.* VI,4,17, *Manu* IV,229.

<sup>20</sup> Cfr. G. G. FILIPPI, *Mṛtyu. Concept of Death in Indian Traditions*, (trad. ingl. a cura di A. Rigopoulos), Delhi 1996, p. 158, che mette in relazione questo fatto con la nota espressione «Apriti, Sesamo» della favola araba.

cancellare le colpe commesse<sup>21</sup>. Anche in questi contesti il sesamo è citato insieme e in relazione con altre granaglie che sono definite «mescolate con il sesamo» (*tilamiśrā*). I *sūtra* testimoniano inoltre che, in occasione di sacrifici agli antenati, vi era l'uso di invitare a un banchetto due o tre brahmani. Agli illustri ospiti, che erano fatti sedere su un tappeto d'erba come gli dèi, venivano serviti dei cibi che dovevano necessariamente includere burro fuso, sesamo e carne<sup>22</sup>. Nel passo atharvavedico XVIII,4,32-34 i cereali offerti agli antenati vengono esaltati nel loro valore e nella loro importanza rituale attraverso una simbolica trasformazione, rispettivamente, in vacche, per quanto riguarda le altre granaglie, e in vitello per quanto riguarda il sesamo. Questa duplice identificazione “granaglie” = “vacche” e “sesamo” = “vitello” fa evidentemente riferimento ad un'usanza più antica che prevedeva l'effettivo sacrificio di animali durante le cerimonie funebri. Infatti, abbiamo la testimonianza<sup>23</sup> che in certi rituali una vacca e un vitello venivano legati presso la pira del defunto e poi, al momento del sacrificio, liberati e sostituiti con offerte di cereali e sesamo. Nell'identificazione del sesamo con il vitello si può riscontrare anche un'allusio-

---

<sup>21</sup> II,2,17.

<sup>22</sup> Cfr. *Baudh. Gr. Sū.* II,11,16.

<sup>23</sup> Cfr. *Rām.* II,88.

ne alla proverbiale piccolezza dei suoi semi rispetto a quelli delle altre granaglie, identificate, infatti, con un animale di dimensioni maggiori. C'è da aggiungere, inoltre, che la volontà di mettere in risalto l'importanza del sesamo, almeno nell'uso specifico che se ne fa in questo rituale, è palesemente espressa in questi passi; infatti, mentre agli altri semi si fa solo un riferimento generico –sono chiamati semplicemente «grani» (*dhāna*)– i semi di sesamo sono invece chiamati con il loro nome specifico. Infine, il rapporto di maternità e figliolanza tra le varie granaglie e il sesamo, presentato in questi passi, sottolinea ed evidenzia il frequente uso di mescolare quest'ultimo con molti degli alimenti (che erano quindi *tilamiśra*) che venivano consumati nell'India antica: cotto con verdure, arrostito e tritato, entrava a far parte di numerose preparazioni delle quali perfino il grammatico Pāṇini ci dà un'indiretta testimonianza<sup>24</sup>.

Il riso era il cereale maggiormente usato e quello al quale il sesamo si accompagnava più di frequente: già nella *Bṛhadāraṇyaka-Upaniṣad* (VI,4,17) è menzionato un piatto chiamato *tilaudana* che consisteva di riso cotto nell'acqua insieme con il sesamo e che aveva il potere, se mangiato

---

<sup>24</sup> Cfr. VI,2,128 e 135, dove è citato il termine *tilapalala*, un dolce fatto di sesamo tritato e zucchero.

prima del concepimento, di far nascere una figlia colta<sup>25</sup>. Anche lo *Yajurveda* (XVIII,12) enumera il sesamo fra gli alimenti principali, non solo insieme con vari tipi di riso, ma anche con l'orzo, il miglio, il grano e le lenticchie, tutti elementi che facevano parte delle offerte durante i sacrifici. Una pappa di sesamo era anche preparata con una varietà selvatica chiamata *jarṭila*<sup>26</sup>.

Fra i piatti che prevedevano il sesamo tra gli ingredienti principali è, inoltre, ripetutamente citato quello chiamato *kṛsara*<sup>27</sup>: esso era preparato con riso e latte ed era una delle offerte che più di frequente si facevano agli dèi; il *kṛsara* non poteva essere mangiato prima che ne fosse avvenuta la consacrazione<sup>28</sup>. Un altro piatto di cui i testi parlano con frequenza è la *śaṣkūlī*, una grande torta rotonda, impastata con farina di riso grezzo, sesamo e zucchero di cocco, fritta in olio, che corrisponde all'odierno *tilcut*<sup>29</sup>. Con ingredienti simili a questa è fatto il dolce chiamato *laḍḍu* o

---

<sup>25</sup> Cfr. ancora *Śatapath.Br* XIV,9,4,16; *Kauś.* 138; *Rām.* II,69,10.

<sup>26</sup> Cfr. *Śatapath.Br.* IX,1,1,3.

<sup>27</sup> *Ṣadvim.Br.* V,2,3; *Gobh. Gr.Sū.* II,4,4; *Kaut.* II,12,5; *Rām.* II,75,30 etc.

<sup>28</sup> Cfr. *Manu* V,7.

<sup>29</sup> Cfr. B. B. LAAL, *The World's earliest Agricultural Field*, in «Science Age» I (1983), p. 229; H. D. SANKALIA, *Some aspects of Prehistoric*

*laḍḍuka*<sup>30</sup>: preparato con sciroppo di zucchero e spezie, se ne fanno delle palle che vengono fritte anch'esse nell'olio. Con sesamo tritato e impastato con acqua erano preparate sottilissime sfoglie chiamate *parpaṭa*<sup>31</sup>. Con melassa e sesamo erano fatti i *palala*<sup>32</sup>.

Altri cibi preparati con il sesamo sono successivamente rammentati nella letteratura indiana di varie epoche: il *bhūtakūraka*, una mistura di latte cagliato, avena, riso tostato e sesamo, a cui, tra l'altro, veniva attribuito il potere di cacciare gli spiriti maligni<sup>33</sup>; il *khaḍa* (o *kāmbalika*) una pappa di sesamo cotta con spezie molto aromatiche<sup>34</sup>; la *piṇyākavikṛti*, un impasto fatto col sedimento viscoso del sesamo<sup>35</sup>; la *tilavikṛti*, un preparato di sesamo seccato<sup>36</sup>.

Anche i testi buddhisti, tanto quelli in pāli quanto quelli in sanscrito, mostrano che il sesamo trovava un largo

---

*Technology in India*, in «Indian National Science Academy», New Delhi 1970, p. 45-51.

<sup>30</sup> Cfr. O. PRAKASH, *Food and Drinks in Ancient India (From earliest times to c. 1200 A.D.)*, Delhi 1961, p. 288; K. T. ACHAYA, *Indiaan Food. A Historical Companion*, Delhi 1994, p. 36 sgg.

<sup>31</sup> Cfr. PRAKASH, *op. cit.*, p. 290; ACHAYA, *op. cit.*, p. 27.

<sup>32</sup> Cfr. ACHAYA, *op. cit.*, p. 37.

<sup>33</sup> *Aṅgavijja*, 64.

<sup>34</sup> Nala a *Suśruta*. I, 46,381.

<sup>35</sup> Ḍalhaṇa a *Suśruta* I, 46,382.

<sup>36</sup> Ḍalhaṇa a *Suśruta* I, 46,382.

impiego nella dieta dei monaci: infatti, nel *Bhikṣuprātimokṣasūtra*<sup>37</sup> è citato tra i cibi superiori (*praṇītabhojana*): oltre al *tilodana* (il *tilaudana* dei testi sanscriti) era particolarmente diffusa la *sakkhuli* (= sscr. *śaṣkulī*). Di questo dolce i monaci erano particolarmente golosi<sup>38</sup>: si racconta che una volta un monaco ne aveva fatta espressa richiesta a un padrone di casa e che, per questo suo peccato di gola, aveva dovuto esternare il suo pentimento di fronte a tutta l'assemblea<sup>39</sup>. Nella letteratura buddhista sono inoltre citati i sottilissimi dolcetti preparati con la farina di sesamo, chiamati in pāli *tilapappada* (= sscr. *tilaparpaṭa*)<sup>40</sup>.

Oltre che bollito sotto forma di pappa o tritato per farne farinate, un altro impiego del sesamo era come seme da olio: dalla sua frantumazione si ricavava, infatti, un olio pregiato che veniva conservato in recipienti di legno o di pietra<sup>41</sup>. Anche nel caso dell'olio di sesamo la menzione più antica si trova nell'*Atharvaveda*<sup>42</sup>. Il nome con cui questo è indicato, *taila*, è un derivato in *vṛddhi* da *tila*. Il termine pe-

---

<sup>37</sup> *Pāt.* 40.

<sup>38</sup> Cfr. *Cullav.* I,183; *Jātaka* 546; *Dhammap.* II,7,5 etc.

<sup>39</sup> Cfr. *Cullav.* I,183.

<sup>40</sup> Cfr. *Aca.* II,1,527.

<sup>41</sup> Cfr. *Kauṭ.* II,15,64.

<sup>42</sup> I,7,2, XX,136,16.

rò ha ben presto assunto in sanscrito il significato di «olio» in genere, poiché quello estratto dal sesamo era evidentemente considerato l'olio per eccellenza<sup>43</sup>, il più importante fra tutti gli oli di semi. Allo stesso modo nell'area mediterranea, lo stretto rapporto etimologico che lega in latino i termini *oleum* con *oliva* o, in greco, *ἔλαιον* con *ἐλαία*, è indicativo dell'importanza che l'olio d'oliva rivestiva (e riveste tuttora) nella cucina delle nostre zone.

L'olio di sesamo era usato nell'alimentazione per condire e per friggere i cibi e, come i semi da cui era ricavato, rivestiva una grande importanza in tutte le cerimonie, soprattutto in quelle *śrāddha*<sup>44</sup> dove poteva addirittura essere usato come sostituto del burro fuso<sup>45</sup>. All'olio di sesamo era attribuita la facoltà di purificare i cadaveri: quest'uso è ben esemplificato nel secondo libro del *Rāmāyaṇa* (capitoli 58-88), dove sono descritte le esequie del defunto re Daśaratha, il cui cadavere viene riposto appunto in un'urna piena di *taila*. Nel banchetto funebre in onore del re morto vengono inoltre approntati vasi di burro, di grasso animale e di olio di sesamo, a simboleggiare tutti i possibili condimenti nella lo-

---

<sup>43</sup> Cfr. *Pāṇini* V,1,7, V,2,4.

<sup>44</sup> Cfr. *Ap.Dh.Sū.* II,17,16,22; *Gobh.Gr.Sū.* II,9,6; *Baudh.Gr.Sū.* II,11,21; *Aśv.Gr.Sū.* I,15,3 etc.

<sup>45</sup> Cfr. *Ap.Dh.Sū.* II,8,19,18-19.

ro completezza<sup>46</sup>. Presso il rogo preparato per il re viene dapprima legata una vacca con il suo vitello; questi animali sono successivamente lasciati liberi perché al loro posto vengono offerti sesamo e vari altri tipi di granaglie. Infine, per purificare il rogo stesso lo si spruzza con olio di sesamo.

Questo largo uso di olio di sesamo in una cerimonia funebre era prerogativa di personaggi di grande importanza: tanto è vero che anche il Buddha riceve delle esequie che ricordano quelle di Daśaratha. Così, nel *Mahāparinibbāna-suttanta*<sup>47</sup>, si narra che i monaci, come si conveniva ad un re, «pongono il Buddha in un'arca di ferro piena d'olio di sesamo e lo coprono con un'altra arca di ferro e, eretta una pira, vi collocano sopra il corpo del Sublime».

Un altro campo, vicino a quello sacrale e alimentare, in cui si attribuiva grande importanza all'olio di sesamo era poi quello della medicina. Secondo i famosi trattati di Caraka e di Suśruta<sup>48</sup>, è solo il cibo che sostiene la vita. Si afferma da parte di questi autori il principio che, se viene assunto cibo appropriato, questo porta vitalità alle membra e svilup-

---

<sup>46</sup> I tre tipi di condimento corrispondono a quelli che raccomandava il medico Caraka, con riferimento rispettivamente all'autunno, alla primavera e alla stagione delle piogge: cfr. ACHAYA, *op. cit.* p. 83.

<sup>47</sup> Cfr. *Parin.* V, 18.

pa le facoltà della memoria e dell'intelligenza. E se il cibo è digerito in maniera giusta i tre principali umori del corpo (chiamati vento, bile e muco) non sono disturbati, in caso contrario si sviluppano le malattie. Poiché i cibi consistono di sei sapori fondamentali (il dolce, l'acido, il salato, il pungente, l'astringente, l'amaro) e ciascuno di essi accresce uno o più dei tre umori del corpo umano, un adeguato bilanciamento tra questi libera l'uomo dalle malattie e gli fa trascorrere una vita felice e sana. Nella categoria dei cereali e dei legumi l'alimento principale continua a essere il riso, nella cui preparazione l'apporto del sesamo come condimento è definito da questi autori importante, come pure importante è l'olio di sesamo per friggere. A questo proposito Caraka<sup>49</sup> afferma che attraverso l'uso di quest'olio i re dei Daitya, sorta di giganti o titani, raggiungevano un'età molto avanzata, rimanendo in perfetta salute senza essere mai stanchi e combattevano con vigore nelle battaglie. Egli ne raccomanda pertanto l'uso, soprattutto nella stagione delle piogge. Suśruta tuttavia sconsigliava il ricorso frequente alla frittura, sia pur con l'olio di sesamo, che era in ogni caso da conside-

---

<sup>48</sup> La sistemazione della *Carakasamhitā* e della *Suśrutasaṃhitā*, il cui nucleo più antico pare risalire ai primi secoli dell'era cristiana, è avvenuta tra il VII e l'VIII sec. d. C.

<sup>49</sup> *Caraka Su.* I,27,286.

rarsi il migliore, poiché questa tecnica rendeva i cibi poco digeribili<sup>50</sup>.

Lo stesso autore raccomanda invece l'uso dell'olio di sesamo come medicina contro diverse malattie, ad esempio come impacco contro le bruciature<sup>51</sup> o contro l'ulcer a maligna<sup>52</sup>. La preparazione di una medicina a base di olio di sesamo e sostanze profumate, chiamato *tailagandha*, in grado tra le altre cose di risanare le fratture delle ossa, è minuziosamente esposta dal trattatista<sup>53</sup>: «Si raccoglie una certa quantità di semi di sesamo in un pezzo di stoffa di lino. Questo sacchetto, chiuso da un nodo, deve essere tenuto di notte immerso in un rivo d'acqua corrente, al mattino tirato fuori e lasciato asciugare al sole. Questo avviene per sette notti e sette giorni. Per i successivi sette giorni i semi vengono poi immersi di notte in latte di vacca e asciugati al sole di giorno. Durante la terza settimana ai semi di sesamo si fa assorbire un decotto di liquirizia tenendoveli immersi durante la notte e facendoli seccare al sole durante il giorno. Negli ulteriori sette giorni si fa quindi di nuovo assorbire ai semi latte di vacca, con la stessa alternanza di immersione nel liquido la notte e asciugatura al sole durante il giorno. Alla fi-

---

<sup>50</sup> Cfr. *Suśru.* I,46,400.

<sup>51</sup> Cfr. *Suśru.* I,11,11.

<sup>52</sup> Cfr. IV,2,64-68.

ne di questo periodo di ventotto giorni i semi vengono tritati e mescolati con tutta una serie di droghe profumate. Da una parte di questa mistura di semi tritati si ricava un olio che deve essere bollito a fuoco moderato insieme con quattro parti di latte e impastato con il resto della mistura. L'impasto che se ne ottiene viene chiamato «olio di sesamo profumato» (*gandhataila*). Questo preparato sotto forma di linimento viene somministrato con buoni risultati a pazienti con fratture. La sua efficacia –continua Suśruta– è testimoniata anche in casi di convulsioni, di emiplegia e vari tipi di paralisi e atrofie (del palato, della faccia, del collo), nel mal di testa, nel mal d'orecchi, nel tetano, nella sordità, nella cecità e nella debolezza dovuta a eccessi sessuali. Assunto con le bevande e con i cibi, è un ottimo ricostituente. Spalmato sul collo, sul petto e sulle spalle aggiunge vigore a quelle parti del corpo; rende il volto luminoso e amabile come un fiore di loto e conferisce un buon profumo all'alito. E' infine uno dei rimedi più potenti contro le malattie del sistema nervoso. Nel caso che questo preparato debba essere somministrato ai re deve esserne fatta una preparazione speciale».

Se l'uso del sesamo in medicina è legato da una parte al suo valore nutritivo, ripetutamente messo in luce dalle fonti letterarie, dall'altra lo è anche per il potere magico che

---

<sup>53</sup> Cfr. IV,3,44-45.

i suoi semi possiedono e che li mette in grado di cacciare demoni e stregoni e quindi anche le malattie che, secondo la visione tradizionale antico-indiana, dai demoni sono impersonate. Già l'*Atharvaveda*, infatti, mette in luce le proprietà curative ed esorcistiche della pianta<sup>54</sup> e dell'olio che si ricava dai suoi semi<sup>55</sup>. E i rituali magici riferiti dal *Kausikasūtra*, nei quali venivano recitati inni dell'*Atharvaveda*, offrono ampia testimonianza dell'impiego del sesamo a scopi magici: contro il mal di testa, ad esempio, veniva fatto bere al paziente olio di sesamo e venivano recitati al contempo versi dell'inno I,12 dell'*Atharvaveda*<sup>56</sup>; contro l'emorragia si recitava I,17 e si faceva assumere al paziente una mistura di latte cagliato e sesamo tritato<sup>57</sup>; contro il veleno dei serpenti si soleva recitare V,13,5 mentre la persona avvelenata veniva spruzzata con acqua contenente grani di sesamo, riscaldata tramite l'immersione in essa di canne incandescenti<sup>58</sup>. La letteratura esegetica riporta, infine, l'usanza di spargere semi

---

<sup>54</sup> AV II,8,3.

<sup>55</sup> AV I,7,2.

<sup>56</sup> *Kaus.* 26,1-9.

<sup>57</sup> *Kaus.* 26,10-13.

<sup>58</sup> *Kaus.* 29,8.

di sesamo sui sedili dei commensali per cacciare stregoni e demoni che altrimenti avrebbero rubato il cibo degli ospiti<sup>59</sup>.

Saverio Sani  
Dipartimento di Linguistica  
Università di Pisa  
sani@ling.unipi.it

---

<sup>59</sup> Cfr. *Baudh. Gr. Sū.* II,8,15,4.