

TOPONOMASTICA

## Punta Erbe Bianche

di Vito Ailara

**A**NDANDO IN BARCA DA Cala Santa Maria verso Punta Cavazzi, dopo Punta Licciardi si entra nella Cala del Nido, che il Massa in *La Sicilia in prospettiva* dichiarava capace di ospitare sei brigantini e che si chiude con la Punta delle Erbe Bianche.

Anche la scogliera soprastante viene chiamata da pescatori *Erbe bianche*. Precede la punta una piccola rientranza della costa detta *Vincenzièddu* e la segue un'altra detta *Zu Cristoforo*. Una ridda di toponimi che testimonia una forte frequentazione, che perdura tuttoggi, di quel breve tratto di costa sia da parte di pescatori professionisti e di dilettanti.

Ben giustificato il toponimo, perchè sul terreno soprastante l'*erba bianca* è dominante. Ce n'è tanta anche nel resto dell'isola, ovunque fin sugli scogli, ed è così bene inserita nel paesaggio che non la si nota più. Anche per questo è ritenuta umile.

*Punta delle Erbe bianche. Erba bianca*, assenzio (*Artemisia arborescens*), a Ustica è detta anche *erva janca*, un termine che foneticamente rivela l'origine eoliana degli Usticesi.

Deve il suo nome dialettale alla leggera peluria bianca con riflessi argentei che la ricopre. L'*erba bianca* fiorisce in estate e suoi fiori gialli sono riuniti in piccoli capolini e contenuti in un involucro verde biancastro. Secca o verde la sua foglia dalla forma pennata è intensamente aromatica ed ha un sapore amaro; le foglie apicali sono sottili, vellutate e morbide al tatto.

Il nome *Artemisia* deriva da Artemide, dea della fertilità, e ri-



*Artemisia arborescens, assenzio, erba bianca, erva janca.*

corda le proprietà emmenagoghe della pianta; il nome *assenzio*, dal latino *absinthium*, etimologicamente deriva dal greco *ἀψιθίων*, privo di dolcezza, cioè amaro. "È amaro come l'assenzio" si usa dire di una sostanza dal sapore fortemente amara. Talmente amaro è l'assenzio che nella Bibbia viene usato come immagine forte delle sofferenze: *Mi ha saziato con erbe amare, mi ha dissetato con assenzio* (Lam. 3;15).

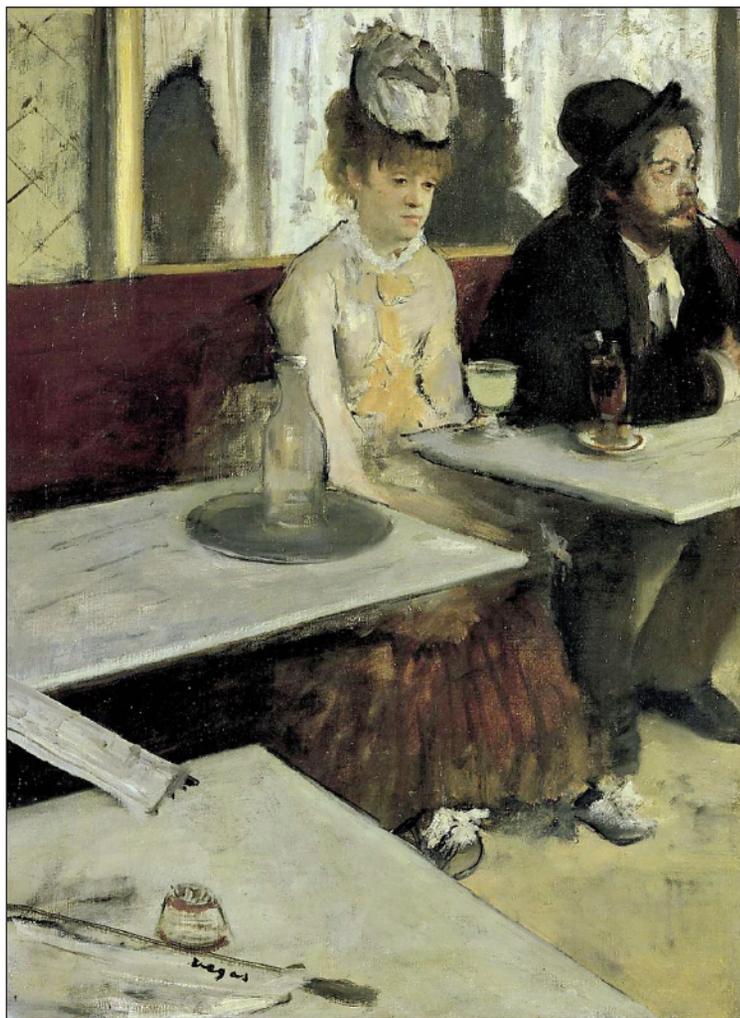
Per le sue caratteristiche l'assenzio viene impiegato come aromatizzante di amari, aperitivi e liquori dolci come l'italiano *Vermouth*, il francese *Pastis* e il basco *Patxatran*. Nelle case dei nostri nonni non mancava mai il *rosolio di assenzio*.

Dalle sue foglie veniva anche ricavato l'*absinthe* -l'assenzio-, un distillato con graduazione fino a 68°, che nell'Ottocento, in pieno Romanticismo, ebbe molta fortuna tra gli scrittori e gli artisti, come testimonia l'abbondante produzione pittorica. L'*assenzio* si beveva con modalità rituali, in appositi bicchieri, diluito con acqua ghiacciata lasciata gocciolare su una zolletta di zucchero posata su speciali cucchiari forati. Bevuto ad alte dosi causa l'*absintismo* provocando seri disturbi gastrointestinali, convul-

sioni, stordimento, allucinazioni visive ed uditive ed anche la morte. Ciò per effetto del Tujone, una sostanza chimica in esso contenuta che ha proprietà alteranti del sistema nervoso centrale. Per questo motivo la bevanda fu messa al bando in molti stati.

L'*erba bianca* è detta anche "erba santa" per le sue numerose proprietà medicamentose: stimola l'appetito (è usata contro l'anorexia) e favorisce la buona digestione, cura le colecistopatie, le gastriti, la dismenorrea giovanile, il meteorismo e l'anemia; ha potere antinfiammatorio, vermifugo, antisettico, febbrifugo; ha effetto tonificante nelle convalescenze; è rimedio sicuro contro il mal di mare. Il Tranchina nella sua storia di Ustica la definisce "efficace corroborante dello stomaco come destruyente" ed aggiunge che "l'estratto medicinale" veniva preparato dai farmacisti. Un tempo, oltre che nelle farmacie, infusi e decotti d'*erba bianca* erano abitualmente preparati in casa.

Era usuale utilizzare i decotti come espettorante e gli infusi per curare l'acne giovanile e per agevolare le cicatrizzazioni di ferite cutanee di uomini e di animali nonchè la guarigione dalle emorroidi. Come vermifugo ve-



*L'Absinthe, olio su tela, cm 92×68 realizzato tra il 1875 ed il 1876 dal pittore francese Edgar Degas. È conservato al Museo d'Orsay di Parigi.*

*L'Absinthe, an oil on canvas painted between 1875 and 1876 by the French painter Edgar Degas. It can be seen in the Musée d'Orsay in Paris.*

niva utilizzata ponendo sullo stomaco una poltiglia di foglie bollite contenuta in un sacchetto di cotone o di lino.

Ed ancora: le foglie fresche masticate e non ingerite attenuavano l'acidità di stomaco.

L'erba bianca può avere altri impieghi: il succo fresco cosparsa sulla pelle allontana mosche, tafani, zanzare, api e formiche; in agricoltura, i decotti allontanano formiche, afidi e acari e gli infusi combattono la ruggine di ribes. Per queste proprietà un tempo le piante verdi venivano usate nelle campagne come coperture repellenti e i produttori di vino

usavano pulire le botti con un decotto di *erba bianca*, radiche amare e carrubbe.

Un impiego curioso era quello adottato durante l'ultima guerra: con le foglie di *erba bianca* essiccate venivano preparati surrogati di sigarette (lo si faceva anche con le foglie secche di viti). Nelle case di campagna, inoltre, il ciuffetto serviva usato per spegnere con un buffetto candele e lucerne.

È triste constatare che una pianta così polivalente sia stata relegata nella categoria di "erbe inutili" coperte dalla nostra indifferenza. Sarebbe opportuno reintrodurla nell'uso comune.

V.A.

## TOPONOMASTICA

### Punta delle erbe bianche

by Vito Ailara

SAILING FROM CALA Santa Maria toward Punta Cavazzi, past Punta Licciardi, you reach Cala del Nido where, as Massa wrote in *La Sicilia*, there is space for up to six brigs and which stretches as far as *Punta delle Erbe Bianche* (Wormwood Cape [translator's note]).

The overlooking cliff is also called *Erbe Bianche* by the fishermen. Before the cape, there is a small cove in the coastline known as *Vincenzieddu* and another one comes after it, called *Zu Cristoforo*. A jumble of place-names testify to the constant presence of fishermen, both professional and amateur, along that short stretch of coast which continues today.

The place-name is very apt, as there is an abundance of wormwood on the higher ground. It grows all over the island, even on the rocks, and it fits in with the landscape so well that you hardly notice it. It is also for this that it is known as one of the plain herbs.

*Punta delle Erbe bianche.* Wormwood, absinthe (*Artemisia arborescens*), in Ustica it is known also as *erva janca*, a phonetic testimony of the Usticesi's Aeolian origin.

The dialect name comes from the light silvery-white hairs that cover it. Wormwood flowers in summer and its yellow flowers grow in small branched clusters and are held in a whitish-

green involucre. Dry or fresh, its pinnate leaves have a very strong aroma and a bitter taste. The top leaves are thin, silky and soft.

The name *Artemisia* comes from *Artemis*, the goddess of fertility, and refers to the emmenagogic properties of the plant. The name *absinthe*, from Latin *absinthium*, comes from Greek *ἀψίνθιον*, meaning lacking sweetness, that is bitter. “*As bitter as wormwood*” goes a proverb indicating an extremely bitter substance. Because of its intense bitterness, in the Bible wormwood symbolizes sufferings: “*He hath filled me with bitterness, he hath made me drunken with wormwood*” (Lam. 3;15).

Due to its characteristics, wormwood is used for flavoring bitters, aperitifs, and sweet spirits such as Italian Vermouth, French Pastis and Basque Patxatran. At our grandparents’ there always used to be wormwood rosolio.

Absinthe was also extracted from its leaves, a distilled beverage with an alcohol proof of up to 68° which in the 18th century achieved great popularity among writers and artists, as was testified by the plentiful output of paintings. The preparation and drinking of absinthe was a ritual: a sugar cube was positioned on a special perforated spoon placed on top of a small glass while ice-cold water would drip on the cube diluting the absinthe dose in the glass. Its habitual abuse causes absinthism whose symptoms include severe gastrointestinal disorders, convulsions, stupor, visual and auditory hallucinations, and death. These effects are ascribed to thujone, a chemi-



*Una distesa di erba bianca nei pressi del Villaggio preistorico dei Faraglioni.*

*An area of abundant wormwood near the Faraglioni prehistoric village.*

cal altering the central nervous system. For this reason, in many countries the drink was banned.

*Wormwood* is also known as “holy herb” for its various medicinal properties: it stimulates the appetite (it is used against anorexia) and helps digestion; it cures gallbladder disorders, gastritis, juvenile dysmenorrhea, tympanites, and anemia; it acts as an anti-inflammatory, a vermifuge, an antiseptic, a febrifuge, and tonic for convalescence; it is a sure remedy for seasickness. In his history of Ustica, Tranchina calls it “*an effective invigorating agent for the stomach with destructive properties*” adding that “*the medicinal extract*” was prepared by chemists. Long ago, as well as in the pharmacy, wormwood decoctions and infusions were often prepared at home.

Generally, decoctions were used as expectorants whilst infusions were used to cure juvenile acne, help skin wounds on humans and animals cicatrize, and cure hemorrhoids. As a vermifuge, a mush of boiled leaves inside a

small cotton or linen bag was laid on the stomach.

Further still: chewing its fresh leaves without swallowing them eased stomach acidity.

Wormwood has other uses. Smearred on the skin, its fresh juice repels fleas, gadflies, mosquitoes, bees, and ants. In agriculture, decoctions are used as ant, aphid, and mite repellents, while infusions work against blackcurrant rust. Once, fresh plants were used as repellent covers and wine-makers used to clean the barrels with a decoction of wormwood, bitter roots and carobs.

During World War II, a strange use was made of wormwood: its dried leaves were the main ingredient for making cigarette substitutes (the same was done with dried vine leaves). In farmhouses, a little sprig of it was used to put out candles and oil-lamps.

It is sad that such a versatile plant has been included among the “useless herbs”. To bring it back into common use would be to benefit us all.

V.A.