

LBRIS

We know
books

Eleanor Herman

ARTA
REGALĂ
A
OTRĂVURILOR

PALATE MURDARE, COSMETICE
FATALE, LEACURI MORTALE
ȘI CRIME ÎNGROZITOARE

Traducere din limba engleză de
VALENTINA GEORGESCU

LITERA
București

CUPRINS

| | |
|--------------------------|----|
| <i>Mulțumiri</i> | 9 |
| <i>Introducere</i> | 13 |

PARTEA I.

OTRAVĂ, OTRAVĂ, PESTE TOT OTRAVĂ

| | |
|--|----|
| 1. Otravă – de la copioasele ospete până în nădragii regali ... | 19 |
| 2. Coarne de inorog și găinaț de cocoș – detectoare de otravă și antidoturi | 40 |
| 3. Frumusețe cu prețul vieții – cosmetice periculoase | 55 |
| 4. Medicamente ucigașe – clisme cu mercur și elixire din fecale de șobolan | 71 |
| 5. Palate infecte – un mediu toxic | 95 |

PARTEA A II-A.

CRONICILE OTRĂVURILOR: CÂND ZVONURILE
DESPRE OTRĂVURILE REGALE SE ÎNTÂLNESC
CU CERCETAREA ȘTIINȚIFICĂ

| | |
|---|-----|
| 6. Henric al VII-lea de Luxemburg, împărat al Sfântului Imperiu Roman, 1275–1313 | 123 |
| 7. Cangrande della Scala, războinic italian, 1291–1329 ... | 132 |
| 8. Agnes Sorel, amanta regelui Carol al VII-lea al Franței, 1422–1450 | 138 |
| 9. Eduard al VI-lea, rege al Angliei, 1537–1553 | 146 |

| | |
|--|-----|
| 10. Jeanne d'Albret, regina Navarrei, 1528-1572 | 158 |
| 11. Eric al XIV-lea, regele Suediei, 1533-1577 | 168 |
| 12. Ivan al IV-lea, cel Groaznic, țar al Rusiei, 1530-1584, mama sa, Elena Glinskaia, cca 1510-1538, și prima lui soție, Anastasia Romanova, 1530-1560 | 175 |
| 13. Marele Duce Francesco de Medici al Toscanei, 1541-1587, și Marea Ducesă Bianca Cappello, 1548-1587 | 185 |
| 14. Gabrielle d'Éstrees, amanta regelui Henric al IV-lea al Franței, 1573-1599 | 198 |
| 15. Tycho Brahe, astronom și matematician imperial danez, 1546-1601 | 207 |
| 16. Michelangelo de Merisi, cunoscut drept Caravaggio, artist al elitei italiene, 1572-1610 | 218 |
| 17. Henric Stuart, prinț de Wales, 1594-1612 | 228 |
| 18. Sir Thomas Overbury, sfetnic regal la curtea lui Iacob I, 1581-1613 | 239 |
| 19. Prințesa Henrietta Stuart a Angliei, ducesă de Orléans, 1644-1670 | 252 |
| 20. Mademoiselle de Fontanges, amanta lui Ludovic al XIV-lea al Franței, 1661-1680, și afacerea otrăvurilor | 264 |
| 21. Wolfgang Amadeus Mozart, muzician al Curții Imperiale, 1756-1791 | 275 |
| 22. Napoleon Bonaparte, împărat al Franței, 1769-1821 | 286 |

PARTEA A III-A. OTRAVĂ ÎN EPOCA MODERNĂ

| | |
|--|-----|
| 23. Progresele științei în epoca victoriană | 301 |
| 24. Democratizarea otrăvii | 306 |
| 25. Renașterea otrăvirilor politice în epoca modernă | 310 |
| Otrava de-a lungul timpului | 333 |
| Otrăvuri celebre | 340 |
| Bibliografie | 343 |

MULȚUMIRI

Timp de 20 de ani, începând cu 1995, am citit cu nesaț buletinele informative ale Conferinței anuale de anatomie patologică istorică a Universității din Maryland, unde experții investigau misterele medicale ale unor personaje celebre decedate. Medicii deveniseră detectivi, încercând să stabilească de ce, în anul 4 î.Hr., regele Irod cel Mare avusese părțile intime cangrenoase, dacă niște cotlete de porc contaminate îl ucisese pe Mozart, în 1791, și dacă Abraham Lincoln ar fi putut supraviețui asasinatului din 1860, în cazul în care ar fi fost transportat degrabă cu o ambulanță care călătorește în timp la un spital din vremurile noastre.

Conferința a fost opera doctorului Philip A. Mackowiak, specialist în boli infecțioase. Profesor emerit în medicină și deținător al titlului Carolyn Frenkil and Selvin Passen History of Medicine Scholar al Universității din Maryland, a scris două cărți fascinante: *Post Mortem: Solving History's Great Medical Mysteries (Post-mortem: rezolvarea marilor mistere medicale ale istoriei și diagnosticarea titanilor)* și *Diagnosing Giants, Solving the Medical Mysteries of Thirteen Patients who Changed the World (Rezolvarea misterelor medicale a treisprezece pacienți care au schimbat lumea)*. Doctorul Mackowiak este un adevărat Sherlock Holmes al cazurilor

CAPITOLUL 1

**OTRAVĂ – DE LA COPIOASELE OSPETE
PÂNĂ ÎN NĂDRAGII REGALI**

Imaginați-vă un rege cum se uită cu nesăț la un festin de cărnuri fripte, sosuri cremoase, prăjituri glazurate cu miere și vin din cel mai ales. Deși îi chiorăie mațele de foame, personajului nostru s-ar putea să-i piară pofta de mâncare dacă ia în calcul că orice se află pe masă ar putea, de fapt, să-i provoace o moarte îngrozitoare în următoarele ore.

Să fi fost temerile sale nefondate? Oare toate acele personaje de la palat care au murit prematur și subit nu au decedat în urma otrăvirii, ci din cauza unor boli nediagnosticate de medici confuzi? Vai, nu! Deși zvonurile au pus eronat multe dintre decesele capetelor încoronate pe seama otrăvii, consemnările dovedesc că frica de otrăvire era mai mult decât o paranoia la palat.

Italia era centrul comerțului cu otrăvuri. Atât familia domnitoare de Medici din Toscana, cât și Republica Venețiană au înființat fabrici de otrăvuri producând atât

toxine, cât și antidoturi, pe care le testau pe animale și pe deținuții condamnați. Spre deosebire de romanii din Antichitate, care foloseau otrăvuri pe bază de plante pentru asasinarea moștenitorilor imperiali și a soacrelor sâcâitoare, otrăvitorii din perioada Renașterii foloseau otrăvuri din metale grele – letalul cvartet alcătuit din arsenic, antimoniu, mercur și plumb.

Printre cele patru milioane de documente din Arhivele Medici de la Florența există numeroase referiri la otravă. În 1548, ducele Cosimo I a pus la cale un complot pentru asasinarea lui Piero Strozzi, un comandant militar care se opunea guvernării Medici, strecurându-i otravă în mâncare și în băutura. În februarie acel an, un corespondent anonim îi scria codat lui Cosimo: „În timpul călătoriei sale, Piero Strozzi se oprește de obicei să bea de câteva ori“. Autorul cerea „ceva care să-i otrăvească apa ori vinul, cu îndrumări despre folosință“.

În 1590, fiul lui Cosimo, marele duce Ferdinando, suspectat că și-ar fi otrăvit fratele mai mare, Francesco, pentru a obține tronul cu trei ani mai devreme, îi scria mijlocitorului său din Milano: „Ți se va trimite puțină otravă, iar solul îți va spune cum s-o folosești... Și suntem încântați să promitem 3 000 de scuzi și chiar 4 000 celui care va pune otrava. Cantitatea trimisă este suficientă pentru a otrăvi o carafă întregă de vin, nu are nici miros, nici gust și este foarte puternică. Trebuie amestecată foarte bine în vin, iar dacă se vrea otrăvirea pe rând a câte unui singur pahar de vin, se va lua o jumătate de uncie de substanță, mai bine mai mult decât mai puțin.“

Misteriosul Consiliu al celor Zece – unul dintre principalele organe de conducere ale Republicii Venețiene între anii 1310 și 1797 – a ordonat asasinarea prin „mijloace tainice, atente și abile“ – o aluzie clară la otravă. Într-un studiu nou, Matthew Lubin de la Universitatea Duke și Universitatea

Carolina de Nord din Chapel Hill a identificat 34 de cazuri de otrăviri politice sponsorizate de statul venețian între 1431 și 1767. 11 dintre tentative au eșuat, nouă au reușit, în două cazuri victimele vizate se pare că au murit din cauze naturale înainte să consume otravă, iar în 12 cazuri rezultatele nu au fost consemnate. După toate probabilitățile, au existat mult mai multe tentative de otrăvire ale venețienilor asupra indezirabililor politic decât au fost consemnate.

Consiliul plătea botaniști de la învecinata Universitate din Padova ca să creeze otrăvuri. Analele consiliului includ două rețete detaliate pentru obținerea otrăvii din 1540 și 1544, care necesitau următoarele ingrediente: sublimat (clorură de mercur, un cristal alb otrăvitor), arsenic roșu, orpiment (cristale galbene de trisulfură de arsen), salmiac (clorură naturală de amoniu), sare gemă, crisocol (o pulbere albastră sau verde din cupru corodat) și distilat de ciclamă, o floare care înflorește în decembrie în Veneția.

Popularitatea larg răspândită a otrăvii a durat până în secolul al XVII-lea. Până să fie executată, în 1659, o femeie pe nume Giulia Toffana vânduse otrăvuri timp de 50 de ani în Napoli și în Roma, în mare parte femeilor care se doreau văduve, omorând aproximativ 600 de persoane. Ea a creat ceea ce avea să fie cunoscut drept Aqua Toffana, o fiertură toxică de arsenic, plumb și beladona, incoloră și insipidă, putând fi cu ușurință amestecată în vin, și care a rămas otrava preferată mult timp după moartea Giuliei. Pentru a păcăli autoritățile, ea își vindea otrava drept apă sfințită, în flacoane de sticlă cu chipuri de sfinți pe ele, ori în recipiente pentru cosmetice.

În 1676, Marie-Madeleine-Marguerite d'Aubray, marchiză de Brinvilliers, în vârstă de 46 de ani, a fost executată la Paris întrucât folosise Aqua Toffana ca să-și ucidă tatăl și doi dintre frați, pentru a le moșteni proprietățile. În timpul interogatoriului, ea a declarat: „Jumătate din

oamenii de seamă sunt implicați în astfel de lucruri, iar dacă aș vorbi, i-aș distruge“. Și, într-adevăr, trei ani mai târziu, 319 persoane din Paris și din împrejurimi au fost arestate – inclusiv mulți curteni –, iar 36 dintre ele au fost condamnați la moarte pentru otrăvire.

CUM SĂ OMORI UN REGE CU BUCATE ALESE

Este nevoie doar de o singură persoană pentru a strecura ceva în mâncarea regelui. Henric al VIII-lea avea 200 de oameni angajați în bucătăriile sale de la Hampton Court: bucătari, spălătorese, administratori, cioplitori, hamali, brutari, măcelari, grădinari, paharnici, cei care răspundeau de magazile și de depozitele domnești și alți oameni pricepuți care se ocupau de cules, de tăiat, de fiert, de gătit, de cărat, de pus mâncare în farfurii, de curățat și de făcut diverse comisi-oane. Bucătăriile regale erau adevărate fabrici de mâncare, producând sute de mese pe zi pentru care slujitorii munceau din greu mai întâi să le servească, apoi să strângă.

Cu un număr atât de mare de mâini care-i atingeau mâncarea, ce făcea un cap încoronat pentru a evita să înghită otravă? Unul dintre primele sfaturi vine de la un mare medic, filosof și savant evreu, Maimonides, care, în 1198, a scris un tratat pe această temă pentru patronul său, sultanul Saladin al Egiptului și Siriei. El îl sfătuia pe acesta să nu mănânce alimente cu texturi neuniforme, cum ar fi supe și tocane, ori cu arome puternice care ar fi putut masca mirosul sau caracteristicile unei otrăvi.

„Precauție trebuie de asemenea arătată în privința bucatelor... vădit acre, cu gust intens sau foarte aromate“, scria Maimonides, „de asemenea mâncărurilor urât mirositoare... sau a preparatelor cu ceapă ori usturoi. Toate aceste alimente trebuie luate cel mai bine de la o persoană de nădejde, dincolo de orice îndoială, pentru că prin otravă

se poate dăuna doar cu acele bucate care iau gustul și mirosul, precum și înfățișarea și vârtoșia otrăvii.“

Conform lui Maimonides, otrava în vin era deosebit de periculoasă și de dificil de detectat. „Scopul se atinge cu ușurință amestecând otrava cu vin“, scria el, „căci vinul, de regulă, acoperă aspectul, gustul și mirosul otrăvii, grăbindu-i calea către inimă. Cel care bea vin, având motive de bănuială că cineva a încercat să-i facă festa, acela nu este în toate mințile.“

La sfârșitul secolului al XVI-lea, puternicul ministru al Spaniei Gaspar de Guzmán, duce de Olivares, era în mod evident perfect conștient de pericolele vinului otrăvit. Conform unui raport din Arhivele Medici de la Florența, când a mers să mănânce în Valencia, Olivares, „după ce gustă din primul pahar și simți o aromă deosebit de stranie la vin, se temu de otrăvire și sări ca ars de la masă, cerând înnebunit să i se aducă leacuri... Între timp, paharnicul, auzind cele petrecute, o liniști pe Excelența Sa că acel gust fusese pricinuit de proasta limpezire a sticlei de vin după ce aceasta fusese spălată cu oțet și sare. Când paharnicul bău apoi din același vin, el [Olivares] se liniști până la urmă.“

Girolamo Ruscelli era de acord cu Maimonides. În 1555, acesta a scris o carte, *De secreti del Alessio Piemontese (Secretele maestrului Alexis din Piemont, cu rețete excelente împotriva bolilor, rănilor și altor nenorociri, cu rețete pentru distilații, parfumuri, confituri, vopseluri, culori, mixturi și topituri)*, carte apărută în toată Europa în nenumărate limbi și ediții. Într-un capitol numit „Cum să ne ferim de otrăvire“, el nota: „Trebuie să fiți cu băgare de seamă să nu mâncați lucruri cu un miros puternic ori cu gust foarte dulce, pentru că amărăciunea și duhoarea otrăvurilor în acest fel sunt de obicei acoperite, pentru că ceva prea dulce, acru ori sărat amestecat cu otravă, ascunde amărăciunea ei“.

Ambroise Paré, medic pentru patru regi ai Franței, scria în tratatul său despre otrăvuri din 1585: „Este deosebit de dificil a se evita otrăvurile, deoarece... prin amestecul de lucruri dulci ori frumos mirositoare, acestea nu pot fi cu ușurință simțite nici măcar de cei mai pricepuți. Prin urmare, cei ce se tem de otrăvire ar trebui să ia seama la cărnurile gătite cu multă măiestrie, foarte dulci, sărate, acrișoare ori deosebit de înzestrate cu orice alt gust. Iar dacă sunt teribil de înfometați ori de însetați, nu trebuie să mănânce ori să bea prea lacom, ci să aibă mare băgare de seamă la gustul celor pe care le mănâncă ori le beau.“

Timp de mii de ani, regii au angajat degustători pentru a verifica fiecare fel de mâncare înainte ca ea să ajungă în gura regală. Cu toate acestea, otrăvurile – chiar și o doză consistentă de arsenic – nu acționează neapărat imediat. Contrar celor văzute în filme, victima otrăvită nu înghițea ceva, se prindea cu mâinile de gât și cădea pe podea fără suflare. Timpul necesar până la apariția primelor simptome (dureri abdominale, stări de vomă și diaree) varia foarte mult, în funcție de înălțimea, greutatea, genele, starea generală de sănătate ale individului și de câtă mâncare era deja în stomac, ceea ce încetinea absorbția otrăvii.

Unul dintre puținele exemple consemnate ale acestui fenomen a apărut în 1867, când un grup de 20 de oaspeți dintr-un hotel din Illinois au mâncat biscuiți preparați, din greșeală, cu arsenic în loc de făină. Unul dintre meseni s-a simțit rău la scurt timp după ce s-a ridicat de la masă, în vreme ce restul au început să aibă simptome într-un interval de câteva ore, deși cu toții consumaseră arsenic în același timp. Toate victimele au avut grețuri și diaree, însă alte simptome au variat, inclusiv o durere ca o arsură în intestine, senzație de sufocare, crampe și convulsii. O victimă a avut diaree și dificultăți la urinare timp de câteva săptămâni. Nici unul dintre oaspeți nu a murit.

Desigur, familia regală nu aștepta la masă o oră sau două după ce degustătorul încerca bucatele ca să vadă dacă acesta începea să vomite – mâncarea ar fi ajuns sleită de-a binelea. În mod evident, regii și medicii lor nu cunoșteau acest amănunt legat de o reacție întârziată și se așteptau ca degustătorii să înceapă să horcăie și să vomite imediat. De asemenea, se bazau, probabil, pe degustător să simtă anumite mirosuri ori texturi dubioase.

Conform lui Maimonides, era de preferat ca degustătorul – ori o gazdă pe care regele o suspecta de intenții necurate față de el – să ia o porție generoasă din mâncarea care trebuia testată, și nu o fărâmă, doar așa, de politete. „Cine vrea să se păzească de o persoană pe care o bănuiește“, scria filosoful, „nu ar trebui să mănânce din bucatele sale până ce suspectul nu mănâncă o cantitate suficientă din ele. El nu ar trebui să se mulțumească cu înghițirea unui singur dumatic, așa cum am văzut eu că fac bucătarii regilor în prezența acestora.“

Pentru a împiedica otrăvirea fiului și moștenitorului său dobândit cu greu, viitorul Eduard al VI-lea, Henric al VIII-lea îi puneau pe degustători să se îmbuibe cu laptele, pâinea, carnea, ouăle și untul tânărului prinț înainte ca băiatul să ia nu mai mult de o lingură.

În Evul Mediu, degustarea mâncării regelui a devenit un complicat set de protocoale, ritualuri și măsuri de protecție. Degustarea începea în bucătăria regală. Un raport din 1465 despre banchetul organizat pentru a celebra numirea lui George Neville în funcția de arhiepiscop de York descria numeroasele verificări, sau testări, ale mâncărurilor: „Între timp, șeful bucătarilor merge la bufet“, explica autorul, „și acolo gustă din fiece fel de bucate și apoi le dă administratorului și bucătarului să mănânce din toate terciurile, muștarurile și alte sosuri... Și din toate cărnurile înăbușite, coapte, fierte ori fripte, fie ele de pește sau friptură, el taie

o țară din toate... și astfel face cu toate celelalte cărnuri, precum și cu cremele, tartele și jeleurile și altele asemenea.”

Când aveau în față orice fel de mâncare cu crustă, de exemplu, plăcintă cu carne, degustătorii spărgeau crusta, înmuiau pâine în compoziția de dedesubt, apoi gustau. Când monarhul primea o tupsie cu mâncare, amestecul rezultat nu numai că era deja rece, dar se prea poate și să fi arătat mai degrabă a mâncare pentru câini decât pentru o masă regească.

Slujitorii purtau bucatele degustate într-o procesiune pompoasă către sala de mese a monarhului, unde le așezau cu grijă pe o credență, o piesă de mobilier medievală, formată dintr-un corp așezat deasupra bufetului propriu-zis sau pe montanți sculptați, al cărei nume provenea de la diversele teste de „crezare” pentru otrăvuri care se desfășurau acolo. Fiecare slujitor trebuia să mănânce el însuși din bucatele pe care le cărase, gardienii înarmați asigurându-se că nici o persoană neautorizată nu se apropia de bucate.

Orice primea regele – fie apă, vin sau bere slabă – era de asemenea gustat. Degustătorul turna câteva picături din băutura respectivă într-un „pocal de degustare” și le bea. Un servitor testa de asemenea apa folosită de rege pentru spălatul mâinilor înainte și după masă, turnând puțină apă din vasul pentru rege peste propriile mâini, ca să vadă dacă îi provoca dureri, mâncărimi sau arsuri.

Însă verificările nu erau rezervate doar pentru mâncare și băutură. Slujitorii pupau, de asemenea, fața de masă a regelui, precum și pernița pentru șezut. Dacă buzele nu se umflau sau nu se iritau, presupuneau că obiectele respective nu erau otrăvite.

Până și sarea regelui era gustată, responsabilul cămării regale lua puțină sare din solnița mare și frumos ornată și i-o dădea ușierului să o guste. Slujitorul însărcinat cu aducerea șervetului regelui din dulapul de albituri făcea asta punând respectivul ștergar pe după gât, astfel încât să nu

poată ascunde vreo otravă printre faldurile lui. Conform unei relatări din 1465, „atunci slugerul luă șervetul de pe umerii lui și își lipi buzele de el ca să-l probeze, apoi i-l dădu stăpânului. Luă apoi lingura, o șterse și o pupă ca s-o probeze...” Cu tot acest pupat al ustensilelor regelui, probabilitatea ca Înălțimea Sa regală să se îmbolnăvească de la microbi era mai mare decât să moară otrăvit cu arsenic.

Conform unei ediții din 1712 a raportului administrativ anual *État de la France*, Ludovic al XIV-lea a angajat în ultimul său an de domnie 324 de persoane care să servească la masa regală de la palatul Versailles. Regele prefera în general să mănânce la ora unu în apartamentele sale. Deși doar el era cel care mânca, nu era singur. Pe lângă numeroșii servitori care îl asistau, curtenii și solii stăteau pur și simplu și îl priveau. Uneori, regele se alătura curții și restului familiei regale la câte un banchet, unde protocolul era și mai copleșitor, iar membrii publicului aveau voie să se plimbe prin preajmă și să caște gura la cum își mesteca monarhul bucatele.

Înainte ca Ludovic al XIV-lea să intre în salonul de luat masa, Ofițerii Pocalului făceau „proba” fețelor de masă, a șervetelor, a pocalelor, a farfuriilor, a tacâmurilor și a scobitorilor, pupându-le pe rând, frecându-le de pielea lor și, în unele cazuri, frecând pâinea de vesela de pe masă și apoi mănâcând-o. Un servitor umezea chiar șervetul fin de in al regelui și apoi își freca mâinile cu el înainte de a-l împături și a-l așeza înapoi pe masă. Destul de straniu, regele folosea întotdeauna un șervet murdar și umed.

În același timp, servitorii din Oficiul Gurii Regale aflați la bucătărie gustau mâncarea regelui. Astfel, fiecare lua câte un preparat și își aliniau cu pompă armele ca să se asigure că nimeni nu se apropia de mâncare. Acest contingent își începea lungul drum către camera de zi a regelui. După ce părăseau bucătăriile regale, traversau o stradă, intrau prin aripa de vest a castelului, urcau un etaj, traversau câteva coridoare

lungi, parcurgeau vestibulul superior al Scării Prințesei, treceau prin Salonul Negustorilor, Marea Sală a Gărzilor, vestibulul superior al scării de marmură și Sala Gărzilor Regelui, înainte să ajungă în prima anticameră a apartamentelor regelui. Când ajungeau la rege, ne putem imagina, mâncarea era, în cel mai fericit caz, călduță. Pe tot parcursul mesei, servitorii de la masa degustătorilor continuau să ia bucățele din preparatele regelui și să le mănânce.

La fel ca Ludovic al XIV-lea, Tudorii mâncau de obicei în apartamentele lor private, bucurându-se de o atmosferă mai relaxată, cu mai puțină pompă și protocoale. Dar, spre deosebire de Ludovic, ei aveau mici bucătării private sub apartamentele regale din diferitele lor palate. Aceste bucătării private ofereau avantajul unei mâncări mai calde, care nu trebuia transportată printr-o curte rece, și un risc mai redus de otrăvire, deoarece doar o mână de servitori de încredere se apropiau de alimente.

În toate palatele regale, slujitorii împrășteau decantoarele de vin și apă din odăile regelui pe tot parcursul zilei. Dacă el își exprima dorința de a-și uda gâtulejul, Ofițerii Pocalului făceau degustarea chiar în fața lui. Dacă regele voia un picnic în timpul unei partide de vânătoare, aceiași slujitori trebuiau să deguste mâncarea și băuturile sale. Nimic nu ajungea în gura regelui – în afară de doctorii și Sfânta Cuminecătură – fără ca alții să le deguste mai întâi, ca să nu fie otrăvite.

Servitorii din casă aveau motive întemeiate să aibă grijă ca regele să nu fie otrăvit sau chiar bănuit a fi fost când el suferea, de fapt, de un biet deranjament intestinal. Dacă intestinele regale se răzvrăteau, regele putea porunci ca oricare dintre acești slujitori să fie torturat îngrozitor și, sub o asemenea tortură, chiar și cea mai nevinovată persoană mărturisea probabil o crimă. Odată ce era smulsă o mărturisire, împreună cu bucăți de carne, cu cleștele

înroșit, otrăvitorul care mărturisea era executat într-o manieră oribilă: spânzurat, târât, de obicei de un cal, pe un cadru de lemn până la locul unde era tăiat în sferturi, sau dezmembrat de patru cai mânați în patru direcții opuse.

Unii otrăvitori, conștienți de dificultatea otrăvirii bucatelor regelui cu atât de mulți degustători prin preajmă, au inventat metode mai creative. Pe 26 mai 1604, când regele Henric al IV-lea al Franței a deschis gura pentru a primi cuminecătura de la preot, câinele lui a înhățat brusc cu dinții poalele mantiei regale și l-a tras pe rege de acolo. Henric s-a dus din nou în față să ia anafura, dar câinele l-a tras din nou înapoi. Regele a bănuit că loialul patruped încerca să-l avertizeze și i-a poruncit preotului să mănânce el anafura. Acesta a refuzat la început, dar regele a insistat.

Conform unei relatări contemporane din Veneția: „După ce preotul a luat-o, a înghițit, și corpul i-a plesnit în două“. Cum nici o otrăvă cunoscută nu face corpul să plesnească în două, corespondentul a exagerat, probabil, accesele violente de diaree și vomă, care pot, cu certitudine, face pe cineva să se simtă ca și cum ar plesni în două. „Astfel, conspirația a fost dată în vileag“, continua relatarea, „iar unii dintre nobilii care-au știut despre ea se află acum la Bastilia.“

OBIECTE OTRĂVITE

Monarhii erau îngrijorați nu doar de ceea ce consumau. De asemenea, erau îngroziți ca nu cumva să atingă ceva acoperit cu otrăvă, permițându-i acesteia să intre prin piele. După cum scria medicul regal din secolul al XVI-lea, Ambroise Paré: „Acum, otrăvurile nuucid doar dacă sunt înghițite, ci unele sunt puse sau aplicate în exterior“.

Cei care îi făceau patul lui Henric al VIII-lea în fiecare dimineață trebuiau să își pună buzele pe fiecare petic de cearșaf, perna și pătura pe care le atinseseră pentru a

dovedi că nu le mănjiseră cu otravă. Regele își făcea, de asemenea, griji că dușmanii săi ar fi putut încerca să otrăvească hainele fiului său. Hainele noi, venite direct de la croitor, nu erau niciodată duse prințului pentru a le îmbrăca imediat. Ele trebuiau mai întâi spălate și aerisite în fața șemineului, pentru a îndepărta orice substanță dăunătoare. Înainte ca prințul să îmbrace vreun articol vestimentar – ciorapi, cămașă ori jiletcă –, slujitorii lui le verificau, fie frecându-le, pe față și pe dos, de pielea lor, fie îmbrăcând cu ele un băiat de dimensiunile prințului și așteptând să vadă dacă acesta începea să urle că-i ia pielea foc.

Henric al VIII-lea a decretat că nimeni nu avea voie să-i atingă măcar fiul fără permisiunea lui expresă. Cei câțiva cărora le era permis să sărute mâna băiatului erau mai întâi obligați să facă o „repetiție a plecăciunii“, cu alte cuvinte, ei trebuiau să sărute mâna unui servitor, după care toată lumea se holba la locul sărutat ca să vadă dacă acesta se înroșea ori bășica de la posibila otravă pe care cel care o pupase și-ar fi putut-o aplica pe buze peste un strat de antidot.

Chiar și perna pusă peste oala de noapte din camera lui Eduard era testată înainte să fie folosită, deși nu suntem exact siguri cum. Poate că unul dintre servitorii lui se așeza pe ea în fundul gol și aștepta să vadă dacă simțea că-i lua foc fesele.

În 1560, secretarul de stat al Elisabetei I, William Cecil, îngrijorat din cauza unui complot al catolicilor de otrăvire a noii regine protestante, a luat măsuri exagerate de precauție nu doar pentru mâncarea reginei, ci și pentru veșmintele ei. El a decretat că ea nu avea să accepte tradiționalele daruri – mănuși și manșoane parfumate. Nici o persoană neautorizată nu avea voie să se apropie de garderoba ei.

Lenjeria de corp a reginei și „tot soiul de lucruri care vor atinge orice parte a trupului dezgolit al Majestății Sale“ trebuiau atent păzite, verificate și examinate înainte ca regina

să le îmbrace. Referitor la verificarea chiloților reginei, nu ne putem abține să nu ne întrebăm dacă nu cumva doamnele de companie ale Elisabetei trebuiau să îi pupe, să îi frece de mâinile lor sau chiar să îi probeze, ca să vadă dacă nu cumva căpătau arsuri în zonele intime înainte să-i dezbrace și să îi ducă Majestății Sale. Doamnele ei verificau, de asemenea, și noile daruri constând în parfumuri și cosmetice, ca nu cumva să fie otrăvite, înainte de a le duce reginei.

Și, într-adevăr, pe parcursul îndelungatei vieți a Elisabetei au existat numeroase tentative de otrăvire a acesteia pe diverse căi. În 1587, ambasadorul Franței în Anglia, baronul Chateaufort-sur-Cher, a pus la cale otrăvirea uneia dintre rochiile Elisabetei, deși se pare că otrava nu a fost niciodată administrată și probabil că nu ar fi făcut nici un rău, dacă ar fi fost, având în vedere toate straturile de lenjerie pe care o domniță le purta pe sub rochie.

În 1597, niște călugări iezuiți spanioli au urzit un plan de asasinare a reginei Elisabeta și a protejatului ei, Robert Devereux, conte de Essex. Aceștia l-au tocmnit pe Edward Squire, care muncea în grajdurile reginei, să ungă cu otravă capul șei folosite de ea. Se pare că otrava nu a avut nici un efect, pentru că regina purta de fiecare dată mănuși de călărie din piele. Squire s-a înrolat apoi să navigheze alături de conte, iar la bordul corabiei a uns jilțul contelui cu otravă, un alt eșec total. Spaniolii, crezând că Squire era agent dublu, și nu un prostovan amărât, au informat guvernul englez despre complotul lui. Asasinul ratat a fost spânzurat, târât cu calul și ciopârțit.

Este greu de spus că orice otravă transferată pe piele ar fi putut ucide un adult. Unul dintre cele câteva cazuri documentate de moarte prin absorbție cutanată a otrăvii s-a petrecut în 1857, când o englezoaică plină de zel a pudrat tot corpul copilului ei de șase ani cu ceea ce ea a crezut a fi pudră pentru bebeluși, dar care s-a dovedit a fi arsenic. Bebelușul

nu era la vârsta la care să poată spune că îl arde pielea, iar otrava, intrată în fluxul sangvin prin bășici și prin părțile intime, i-a coplesit micul trup, omorându-l. Totuși, dacă un adult manipula hârtie, pânză, lemn sau alte obiecte otrăvite, senzația rezultată de arsură l-ar fi făcut să spele imediat zona afectată, rămânând apoi doar cu o simplă iritație a pielii. Însă, din cauza ignoranței științifice, nimeni nu știa acest lucru, iar ignoranța ațâță întotdeauna focul fricii.

Unii monarhi se temeau chiar și de aerul pe care îl respirau. În 1529, regina Margareta de Navarra – o țară micuță cuprinsă între Franța și Spania – a auzit că un episcop catolic pune la cale otrăvirea ei prin mijloace neortodoxe din cauza prieteniei sale cu protestanții și a eforturilor ei de a reforma Biserica. „Călugării, se spune, au inventat un nou mijloc de a-și otrăvi dușmanii“, scria ea, „prin fumul de tămâie“ în timpul slujbelor religioase.

În 1499, când fiul papei Alexandru al VI-lea, Cesare Borgia, și-a croit drum prin Italia prin siluire și prăduire, unii nobili au decis să-l otrăvească pe papă și să pună astfel mâna pe armata lui Cesare. Un muzician și intendent de la Vatican a acceptat să-i înmâneze o petiție atât de îmbibată în otravă lui Alexandru, încât vaporii să-l omoare de îndată ce ar fi desfăcut-o, însă complotul a fost descoperit înainte de a fi pus în practică. În mod similar, în anii 1670, un grup de otrăvitori parizieni au decis să-l asasineze pe regele Ludovic al XIV-lea înmânându-i o petiție otrăvită, dar nu au reușit niciodată să se apropie de el.

Presupușii asasini nu ne-au lăsat indicii despre tipul de otravă folosit și trebuie să fi întâmpinat dificultăți în crearea petițiilor otrăvite fără a fi afectați ei înșiși de vapori. Este puțin probabil ca vreo otravă din acele vremuri să-și fi menținut tăria pe hârtie sau ca victima, cu nasul la câțiva centimetri distanță, să fi inhalat suficient încât să moară.

Și totuși, dacă vaporii otrăviți erau eliberați în mod eficient, puteau, într-adevăr, ucide. Ambroise Paré considera, în mod corect, că otrava inhalată era cea mai periculoasă dintre toate, scriind: „Căci acea otravă care pătrunde în corp prin miros este cea mai rapidă și mai eficientă“.

Otrăvurile din epoca Renașterii care pătrundeau în tubul digestiv erau în general eliminate prin vomă și diaree, dându-i victimei o șansă de supraviețuire, în vreme ce vaporii otrăviți – inhalare de mercur inodor și insipid, de exemplu – ajungeau direct la creier. Este greu de imaginat însă că vaporii slabi de la otrava uscată pe hârtie ar fi putut avea efect dăunător. În cazul călugărilor asasini care mișcau candela cu tămâie otrăvită, dacă uneltirile lor ar fi reușit, toți cei prezenți în încăperea s-ar fi îmbolnăvit și ar fi murit, incluzând aici și autorii asasinatului.

Paré a descris o modalitate vicleană de otrăvire a victimei vizate – și numai a victimei – prin inhalare dintr-un recipient pentru pomadă care avea forma unei sfere metalice perforate, conținând ierburi aromatice ori alte substanțe cu mirosuri dulcegi topite într-un boț de ceară, care atârna de un lanț la cingătoare. De fiecare dată când acest recipient se lovea de piciorul ori de poalele veșmintelor celui care le purta, din el se ridicau valuri proaspete de parfum. Dacă persoana în cauză trecea printr-o zonă deosebit de rău mirositoare, el sau ea ducea recipientul direct la nări.

„Un bărbat anume, nu cu mult timp în urmă“, scria Paré, „ducând la nas și mirosind puțin din pomada care fusese pe ascuns otrăvită, a fost cuprins de amețelă și toată fața i s-a umflat, iar dacă nu căpăta degrabă ajutor cu sternutatoria [o substanță care provoacă strănutul, de pildă, piperul], și prin alte mijloace, ar fi murit la scurtă vreme după aceea.“

Monarhii aveau motive să se teamă că ar fi putut fi asasinați chiar și de doctorii lor. În 1517, cardinalul Alfonso Petrucci al Sienei a încercat să-l otrăvească pe papa Leon al X-lea punându-l pe medicul acestuia să ungă