

***L'ideale e il materiale del cibo fra i pescatori***, in A. Manodori (a cura di), *Il rancio di bordo. Storia dell'alimentazione sul mare dall'antichità ai nostri giorni*, Roma, Ministero per i Beni Culturali e Ambientali, Edizioni Il Geroglifico 1992, .

I gruppi sociali che vivono dalla pesca presentano, come s'è visto, alcuni tratti di originalità culturale che sono in gran parte legati al loro rapporto quotidiano col mare. In questo contesto, interrogarsi sulla dinamica del modello di comportamento alimentare può forse fornire ulteriori apporti conoscitivi. Se infatti il bisogno di nutrirsi è un fatto naturale per l'uomo, cosa si mangia, dove si mangia, quando si mangia e con chi si mangia sono fatti che danno luogo a situazioni sociali che variano nei tempi e nei luoghi. Ogni gruppo sociale eredita dalla tradizione non solo il proprio gusto alimentare, le tecniche di reperimento del cibo, di conservazione e di elaborazione culinaria, ma anche le pratiche in cui entrano in gioco rapporti materiali, sociali e simbolici.

#### *Cibo e status sociale*

Che i pescatori consumino pesce è ovvio, meno ovvie sono le dinamiche di interazione fra pescatori e non pescatori, e quindi i processi di identificazione che si associano al cibo per designare le gerarchie della stratificazione sociale. Oggi il pesce è considerato una scelta costosa e ambita nei ristoranti alla moda, tuttavia il modello dominante del pasto nella società occidentale rimane quello che ha come elemento centrale la carne,

dove la centralità della carne, che è anche la nozione della sua 'potenza', richiama il polo maschile di un codice sessuale del cibo che deve risalire all'identificazione indoeuropea tra la mandria, come ricchezza che ha capacità di riprodursi, e la virilità<sup>1</sup>.

Il pesce assume quindi un peso secondario nella dieta alimentare occidentale e la sua valorizzazione da parte della tradizione cristiana come cibo dell'astinenza dalla carne, cibo di espiazione e penitenza, non fa che sancirne il suo ruolo di minorità.

Da questa definizione sociale del cibo alla definizione sociale di coloro che lo producono e più di altri ne usano, il passo è breve. Conferme esplicite si registrano nelle società etnologiche e tradizionali, in specie per quanto riguarda i rapporti fra pastori e pescatori.

---

\* Già contribuito per il catalogo della mostra "Il rancio di bordo. Storia dell'alimentazione sul mare dall'antichità ai nostri giorni", Roma, Ministero per i Beni Culturali e Ambientali, 1992.

<sup>1</sup>Cfr M. Sahlins, *Cultura e utilità. Il fondamento simbolico dell'attività pratica*, Milano, Bompiani, 1982, p.170.

In gran parte delle società pastorali africane i pastori manifestano un atteggiamento di superiorità nei confronti dei pescatori. I comportamenti, le espressioni e le rappresentazioni che riguardano il cibo ne costituiscono il segno più significativo. I loro valori si basano sul bestiame e quindi sulla carne. Il pesce non piace, lo si consuma di rado, quando non costituisce un vero e proprio tabù. Presso i Dassanech<sup>2</sup> che vivono a Nord del Lago Turkana e associano all'economia pastorale dominante prodotti agricoli e piccola pesca, è diffusa l'idea che mangiare o toccare il pesce contamini o rechi danni alle persone, al bestiame e alla fertilità delle donne. Quando ne mangiano, presso amici o parenti pescatori, si giustificano sostenendo che un rifiuto avrebbe offeso gli ospiti. L'odore del pesce acquisisce un ruolo importante. Nella classificazione locale dei "buoni" e "cattivi odori", l'odore che emana il pesce è considerato addirittura repellente. A questa disposizione nei confronti degli odori, vissuta come naturale, si associano valori culturali e relazioni sociali. Gli odori gradevoli rimandano ai valori positivi della crescita e della maturazione "il fresco", quelli sgradevoli ai valori negativi del disfacimento e della stagnazione, "il putrido". Dal pesce lo stereotipo dell'odore si allarga a comprendere anche i pescatori: i pescatori puzzano!<sup>3</sup> E lo stereotipo dell'odore, come ben sappiamo anche a proposito del rapporto fra bianchi e neri, è fra i più pregnanti a designare non solo differenze ma soprattutto evitazione e disprezzo.

L'intolleranza dell'odore di pesce nell'ambiente agro-pastorale è diffuso anche più vicino a noi. A Porto Torres, in Sardegna, ho constatato personalmente che le donne provenienti dai paesi dell'interno, che lavoravano stagionalmente nello stabilimento di conservazione delle sardine, si vergognavano a viaggiare sui mezzi pubblici, dove venivano derise per l'odore di pesce che emanavano<sup>4</sup>. D'altra parte fra i pescatori come ho potuto osservare nel corso delle mie ricerche in centri costieri del Nord Sardegna, l'intolleranza dell'odore del pesce e il rifiuto di cibarsene vengono addotti come un deterrente per gli scambi matrimoniali, a marcare simbolicamente le ragioni più complesse della tendenza all'endogamia dei due gruppi professionali<sup>5</sup>.

Ma la prassi più frequente, che tuttavia non sempre scalza i pregiudizi reciproci, è quella dello scambio di cibo fra pescatori e altri gruppi occupazionali: in passato i pescatori ponzesi, che stanziano stagionalmente sulle coste della Sardegna, percorrevano numerosi chilometri a piedi per raggiungere gli abitati agro-pastorali, dove, in cambio di pesce, ottenevano latte e formaggio. Situazioni analoghe sono state registrate in Abruzzo, nelle Marche e in Toscana. Quando i pescatori costituiscono un gruppo minoritario nell'ambito di un consistente aggregato urbano lo scambio è più generalizzato ed è gestito dalle donne. Come si è visto al capitolo precedente si offre pesce in cambio di pollame, conigli e verdure, ma anche di capi di vestiario e altri generi di prima necessità. E soprattutto il pesce può essere oggetto di dono alle persone influenti per ottenere favori e inserirsi positivamente nelle reti sociali comunitarie.

### *Le condizioni di vita*

---

<sup>2</sup>Almagor U., *The cycle and stagnation of smells*, "Res 13", 1987, pp. 106-121

<sup>3</sup>Idem, p. 110.

<sup>4</sup>Cfr. G. Mondardini Morelli, *Storie di vita...*, cit, p. 52.

<sup>5</sup>Id., *Spazio e tempo...*, cit, p. 41.

Le condizioni di vita dei gruppi sociali di pesca delle nostre coste sono tradizionalmente caratterizzate da estrema povertà e scarsità di cibo. Dove si mangia è un fatto rilevante. Che si mangi a bordo o a casa non è senza conseguenze sulla qualità del cibo, l'orario del pasto e le persone cui spetta cucinare. A bordo, a seconda del tipo di pesca, cambia l'orario del pasto, riservato in genere ai tempi morti dell'attività di cattura, come ad esempio il tempo di cala delle reti o dei palamiti. Quando l'attività è continua può accadere che non ci sia tempo per un pasto in comune, così che ogni pescatore deve ritagliarsi il tempo per "un boccone quando ha fame". Ma quando il gruppo di pesca è consistente e la pesca richiede un lungo periodo di permanenza in mare, anche il pasto deve essere ben organizzato: gli uomini devono lavorare e vanno nutriti, sostengono i capitani, ma di fatto il pasto di bordo non è proprio luculliano. Ai ragazzi più piccoli toccava cucinare e servire gli adulti. Così dalla storia di vita di un pescatore di Chioggia:

Quando avevo otto anni e tiravo il quarto, nelle serate buie gli anziani erano sotto prora col foghero e fumavano quelle pipe lunghe col tabacco. Gli anziani erano un po' malvagi e stavano lì a parlare delle donne, la moglie di questo, di quest'altro, senza pensare che c'era un ragazzino fuori che doveva portare a loro la chiocciola del mangiare, se pioveva si impregnava di pioggia ed era una barbarie che solo loro mangiavano... Da mangiare si faceva la polenta e poi si domandava: -Quanta ne vuoi?- Si diceva -due fette-, -tre fette-, e così veniva tagliata e si pagava una certa somma per ogni fetta; il mangiatore pagava di più e chi ne prendeva di meno pagava di meno. Si mangiava pesce che ce n'era in abbondanza, anzi più pesce che polenta. Si cucinava con un fuoco di legna e con un cardigliolo che si metteva sotto la prua e faceva un fumo fenomenale e intorno avevamo tutti gli occhi rossi...<sup>6</sup>.

Non molto diversa è la situazione a San Benedetto del Tronto:

I giovani lavoravano come bestie. Il più giovane doveva sempre dormire a bordo... Era l'ultimo a mangiare e doveva portare il cibo agli altri ed aspettare mentre i marinai mangiavano; e quando avevano mangiato, finito, fumato, allora mangiava gli scarti; c'era qualche marinaio più umano che ci pensava, altrimenti mangiava gli avanzi. C'era un focò, un braciere con 4 tavole di legno e la carbonella si accendeva sotto per non far vedere il fumo. Si mangiava tutti insieme, si faceva il brodetto, tutti in una pentola si inzuppava il pane. Tra i viveri portavano anche i vicillati, ciambelle fatte con una farina speciale e acqua, perché si dovevano mantenere. La bevanda del pescatore era acqua e aceto, si chiamava la masa, poiché il pescatore era talmente povero che non poteva comprare il vino e l'aceto serviva anche per il brodetto<sup>7</sup>.

I pescatori di pesce spada, secondo Scisci, nelle lunghe giornate di pesca consumavano, verso mezzogiorno,

una frugale colazione a base di pane e formaggio, o di pomodoro strizzato sul pane, insieme con qualche uovo sodo, un po' di frutta e un sorso d'acqua. Il tutto era consumato (come avviene ancor oggi) con molta rapidità, affinché nessuno potesse distogliere, per un tempo eccessivo, l'attenzione dal proprio incumbente. Per questo, come gli uomini dei luntri mangiavano rimanendo seduti sugli scomodi banchi della loro barca, gli avvistatori delle

---

<sup>6</sup>Cfr. C. Peluso, *Due storie di un passato recente*, in P. Izzo (a cura di), *Le marinerie adriatiche fra '800 e '900*, Museo Nazionale delle Arti e Tradizioni Popolari, Roma, De Luca Edizioni, 1990, pp. 117-118.

<sup>7</sup>Idem, p. 123.

moderne passerelle fanno colazione sulla sommità delle vertiginose 'antenne', ove il pasto è fatto pervenire in un paniere tratto in alto da una sagoletta applicata a un bozzello<sup>8</sup>.

Anche qui erano i ragazzi che avevano il compito di portare ogni giorno i pasti ai pescatori che stanziavano nelle poste di pesca.

Altrettanto povero era il pasto consumato in famiglia, e i pescatori, come riferisce un informatore algherese, praticavano le migrazioni stagionali non soltanto per esigenze legate alla pesca, ma anche perché in questo modo risparmiavano sul cibo. A casa, a risparmiare, ci pensavano le donne. A Le Forna, nell'isola di Ponza, come s'è visto nel capitolo precedente, quando i mariti erano in Sardegna per la pesca delle aragoste, mangiavano verdure, riso, patate e pasta, mentre conservavano per l'inverno, quando sarebbero tornati gli uomini, i polli e i conigli che allevavano.

A casa sono le donne che cucinano, anche se gli uomini possono dare una mano, e contrariamente ai contadini che solitamente lasciano alle donne lo spazio della cucina, i pescatori in genere hanno sperimentato il loro apprendistato come mozzo, così che sanno cucinare meglio delle loro mogli.

Il *bollito* sembra prevalere sull'*arrosto*. Un po' di sugo consente infatti di inzuppare pane duro e *gallette*, pane speciale che si conserva a lungo senza deteriorarsi. A Le Forna il modo più frequente di cucinare il pesce era quello di bollirlo in poca acqua, profumandolo con erbe aromatiche. L'aragosta alla catalana e quella all'algherese, che oggi i ristoratori delle coste sarde offrono con orgoglio ai turisti, richiedono una salsa che ricorda la vita di bordo degli aragostai, quando dovevano consumare le aragoste che morivano e che sarebbero andate invendute.

I piatti erano semplici e la freschezza dei pesci era sufficiente a renderli gustosi, mentre sofisticate elaborazioni di conservazione e consumo si associavano alle grandi pesche, come quella del tonno e del pesce spada, in specie di quelle parti di poco pregio che spettavano ai pescatori.

A Stintino i tonnarotti avevano diritto ad una parte delle interiora del tonno (allattante, uova, cuore, ecc.), che venivano lavorate in appositi locali e con le attrezzature fornite dall'imprenditore, il quale cedeva gratuitamente il sale per la lavorazione.

Nello Stretto di Messina ai pescatori di pesce spada erano riservate le teste, da cui si ricavano ritagli speciali e prelibati: utilizzando occhi, *bucca*, *tracchia*, *bavile*, *punta aulidda*, e altre parti dello spada, come trippa, polmone, cuore e intestini, i pescatori ottenevano i *pititti*, considerati vere leccornie<sup>9</sup>.

Sia per il tonno che per lo spada la tradizione mostra l'elaborazione di sistemi affinatissimi di tecniche per il taglio e la conservazione dei pesci, sistemi che richiedevano operatori specializzati. Altrettanto articolato è il sistema ritualizzato del dono di alcune parti del pescato, che disegna le posizioni individuali nella scala del prestigio sociale, nell'ambito lavorativo e nella comunità. Così la *scuzzetta*, una parte particolarmente apprezzata che si trova nella nuca del pesce spada costituisce un oggetto di dono a persone di riguardo. Scisci riferisce che questo dono poteva essere offerto al

---

<sup>8</sup>Cfr. R. Scisci, *La caccia al pesce spada nello Stretto di Messina*, Messina, Edizioni Dr. Antonio Sfameni, 1984.

<sup>9</sup>Idem, p.484

sacerdote che aveva benedetto le poste di pesca<sup>10</sup>. Al *lanciatore* spettava di diritto l'*abbotta*, la porzione di carne che si trova intorno alla ferita in cui è penetrato l'arpione, anche questa considerata una ghiottoneria.

### *L'offerta primiziale*

Usi particolari come il dono del primo pesce spada pescato e il suo consumo rituale<sup>11</sup>, il “gettar sale sull'occhio del pesce spada appena catturato, inserirgli in bocca un pezzo di pane, infiggere sulla punta dello spada un pomodoro rosso...”<sup>12</sup>, che possono apparire comportamenti privi di significato o superstiziosi, acquisiscono invece senso se osservati attraverso uno sguardo comparativo alla dinamica rituale dell'offerta primiziale propiziatoria nelle società etnologiche. Fra gli indiani dell'area costiera dell'America Nord Occidentale il primo salmone appartiene agli sciamani che lo tagliano, lo spartiscono e lo consumano in un banchetto rituale<sup>13</sup>. Talora sono le donne che, dopo aver cucinato e offerto agli ospiti i primi salmoni, raccolgono ossa e pelle e li gettano in mare, nella convinzione di ridare loro la vita, perché possano tornare e quindi essere nuovamente consumati. In ogni caso, come sottolinea Lanternari, si tratta di un atteggiamento religioso che statuisce una rinuncia rituale al frutto del prelievo delle risorse ed una restituzione simbolica al mare attraverso cui “si annulla radicalmente, nel rito, il lavoro in se stesso, come tecnica micidiale di procacciarsi da vivere”<sup>14</sup>. Lo stesso significato assumono le cerimonie legate alla pesca della balena e delle foche fra le popolazioni costiere della costa siberiana:

Le teste delle balene e delle foche catturate sono tagliate; bacche vegetali vengono messe loro in bocca come cibo; vengono avvolte di grasso. Una solenne processione accoglie le balene e le foche. Donne e pescatori gridano a gran voce: - ecco giungono gli ospiti graditi... venite spesso a trovarci! quando tornerete al mare, dite ai vostri compagni di venire da noi: appresteremo anche a loro buon cibo come per voi! - <sup>15</sup>.

quindi parti della balena vengono conservate per essere restituite ritualmente al mare.

Nelle usanze dei pescatori delle nostre coste i rituali di offerta primiziale hanno una connotazione più marcatamente sociale. A Bosa ho riscontrato che la prima pesca di zerri, nella stagione in cui essi sono particolarmente abbondanti, viene offerta gratuitamente a parenti e amici e quest'uso è diffuso in più luoghi anche per altri tipi di pesca. Con queste pratiche i pescatori rafforzano i legami sociali coi membri della comunità ottenendone in cambio riconoscimento e sicurezza.

---

<sup>10</sup>Idem, p. 426.

<sup>11</sup>Cfr. M. Bolognari, *Dove il mare è mare*, in C. Pitto (a cura di), *Le comunità del silenzio: Pescatori Marinai Isolani*, Dipartimento di Scienze dell'Educazione, Università della Calabria, Laboratorio Edizioni, 1988, pp. 124.

<sup>12</sup>Cfr. R. Scisci, *op. cit.*, p.402.

<sup>13</sup>Cfr. V. Lanternari, *La grande festa*, Bari, Laterza, 1976, p.363.

<sup>14</sup>Idem, p. 364.

<sup>15</sup>Idem, p. 365.

## *Mangiare insieme*

Nell'ambito del gruppo di pesca le dinamiche sociali connesse al cibo sono rilevanti. I pescatori mangiano insieme, talora dentro lo stesso piatto, “come in famiglia”. Ma lo spazio ristretto della barca può anche essere costrittivo, se non vengono elaborati atteggiamenti di attenzione, rispetto reciproco e solidarietà. La cultura dei pescatori sembra tradizionalmente orientata verso questi valori. A Mazara del Vallo, come risulta da una ricerca condotta da Antonio Cusumano, i tunisini imbarcati sui pescherecci sperimentano rapporti relazionali coi pescatori locali assai più gratificanti rispetto ad altri immigrati che operano in altri settori.

Il tempo trascorso insieme, in una stessa imbarcazione, spesso per più di una settimana a vivere la stessa esperienza tra cielo e mare a superare le medesime vicissitudini, contribuisce a creare interazioni di aperto e reciproco rispetto. Parecchi immigrati... richiamano con insistenza il particolare che essi mangiano a bordo insieme a tutti gli altri marinai, additando questi fatti a testimonianza della fratellanza... che esiste fra tutti i componenti dell'equipaggio...<sup>16</sup>.

Occasioni di pasto in comune possono verificarsi anche fra gruppi di pesca diversi, ad attenuare la conflittualità e la competizione. A Stintino, racconta un mio informatore, ognuno mirava al posto migliore di pesca e cercava di arrivare prima degli altri per appropriarsene, ma accadeva anche che durante la notte, in attesa di salpare le nasse, alcune barche si riunissero, per cucinare e mangiare insieme.

Il pasto in comune, in situazioni sociali particolari, acquisisce vere e proprie connotazioni rituali che hanno la funzione di rafforzare la solidarietà nel gruppo di pesca. Una istituzione rilevante se si considera che nella produzione alieutica più che altrove la solidarietà, la coesione e la stabilità del gruppo di pesca sono determinanti nel processo lavorativo. Così la *caldeirada*, il cibo che i pescatori di merluzzo portoghesi consuma in comune la sera, dopo una giornata di lavoro, allenta le tensioni create nel corso della giornata e ristabilisce quell'armonia che è necessaria per poter riprendere il lavoro insieme.

Per le pesche speciali, come quella del tonno e del pesce spada, si registrano veri e propri banchetti rituali che ricordano le pratiche propiziatorie e di ringraziamento delle società etnologiche.

A Stintino, nel giorno del Corpus Domini si doveva festeggiare la stagione di pesca e l'imprenditore della tonnara doveva fornire ai tonnarotti 40 chilogrammi di carne, 40 litri di vino e 25 chilogrammi di pasta.

In Calabria, la tradizionale *mangiata* praticata dall'equipaggio di una feluca prima dell'inizio della pesca del pesce spada<sup>17</sup> che può essere assunta come rito propiziatorio della buona resa, di fatto contribuisce a garantire quell'affiatamento fra i membri del gruppo di pesca che sono indispensabili nell'attività lavorativa. In Sicilia la *mangiata* viene ripetuta anche alla fine della stagione, la cosiddetta *scialata*, che viene finanziata dal commerciante che ha acquistato il pesce durante la stagione.

Se i pasti in comune nell'ambito del gruppo di lavoro sollecitano la solidarietà interna, le sagre del pesce in occasione delle feste patronali, costituiscono momenti di

<sup>16</sup>Cfr A. Cusumano, *Il ritorno infelice*, Palermo, Sellerio, 1976, p.47.

<sup>17</sup>Cfr. R. Scisci, *op. cit.*, p. 492.

apertura a gruppi sociali più ampi. Diventate particolarmente frequenti nelle nostre coste, in parallelo con il turismo balneare, sono fenomeni che, insieme alla funzione di promozione economica, alimentano processi di interazione sociale che meritano di essere presi in conto.

In ogni caso i pasti quotidiani, consumati a bordo o in famiglia, e i pasti cerimoniali, legati a momenti particolari festivi e lavorativi, rimandano ad una complessa dinamica sociale che l'analisi di queste situazioni legate al cibo può contribuire a comprendere.