

Una ricerca etnografica sul consumo di tartarughe marine in Sardegna (Italia)

(Gabriella Mondardini Morelli)

Questo articolo verte sul consumo delle tartarughe di mare (Caretta caretta) fra i pescatori dei paesi costieri della Sardegna (Italia). La ricerca di cui dà conto, fondata su un'indagine formale e su dialoghi prolungati con informatori privilegiati, si è affidata alla memoria degli interlocutori, perché il consumo di tartarughe, stando alle testimonianze, è cessato intorno agli anni settanta del secolo scorso, una decina d'anni prima delle disposizioni ufficiali di protezione. In Italia la consapevolezza ufficiale del pericolo di estinzione delle tartarughe marine si esprime per la prima volta all'interno di un decreto ministeriale ((Decreto del Ministero della Marina Mercantile del 21 maggio 1980) che riguarda le violazioni sulla pesca e che contempla il divieto di pescare, detenere, trasportare o commerciare testuggini e altre specie rare della fauna marina. Di fatto, con questo decreto, si inaugura la proibizione di mangiare le tartarughe di mare. Dalle insegne di alcuni ristoranti balneari spariscono gli inviti a gustare "deliziose zuppe di tartaruga", mentre aleggia il sospetto che ne continui il consumo, riservato a pochi intimi e a occasioni speciali, avvalorate dal fascino della trasgressione.

Nel Mediterraneo la pesca delle tartarughe a scopo alimentare vanta una tradizione plurisecolare. Già nel primo secolo Plinio il Vecchio, nella sua *Naturalis Historia*, attribuisce alla "carne" di tartaruga virtù apotropaiche e terapeutiche e ne descrive le antiche tecniche di cattura che non si discostano molto da quelle più recenti in uso nelle zone costiere peninsulari e isolane. Una ricerca etnografica, condotta nelle Isole Eolie una decina d'anni fa, registra due sistemi di cattura tradizionalmente prevalenti: "Gli uomini, appena avvistata una tartaruga galleggiare sulla superficie del mare, senza fare rumore le si avvicinavano con la barca () e le catturavano con un particolare retino dotato di un lungo e robusto manico di legno. Subito dopo averla messa nell'imbarcazione, per renderla inoffensiva, la rovesciavano con la parte ventrale verso l'alto. Oppure, dopo aver navigato in assoluto silenzio sino alla tartaruga, un pescatore si tuffava in mare e con le mani l'afferrava con le zampe posteriori. Contemporaneamente esercitava una pressione verso il basso riuscendo in questo modo a capovolgerla con il ventre in alto, quindi con l'aiuto del compagno la issava sul naviglio" (1983, p. 317).

In queste isole, come documentato da un'affinata ricerca etnografica, fino agli anni '70 del secolo scorso il consumo di tartarughe marine rivestiva un'importanza fondamentale per la sussistenza degli abitanti dei villaggi costieri. La cattura e la divisione del prodotto vedeva coinvolta gran parte della comunità e benché il consumo avvenisse poi privatamente, l'arrivo delle

tartarughe, nei mesi invernali, era un evento collettivo importante, che si associava alla festa e all'abbondanza. Nelle testimonianze ricorre l'analogia fra l'uccisione del maiale nei paesi dell'interno e quello delle tartarughe nei paesi di mare, a evocare, complessivamente, l'immagine del banchetto festivo, quando il cibo è ricco e abbondante e la socialità densa (Maffei 1998: 28). Per queste comunità costiere, la cui dieta alimentare si limitava al consumo di pesce, fichi secchi e carrube, la cattura delle tartarughe significava pasti di "carne", anche dilazionabili nel tempo, perché le tartarughe, rispetto ai pesci che sono rapidamente deperibili, potevano essere mantenute vive per qualche mese e la loro carne conservata sotto sale.

In parallelo a queste pratiche alimentari intorno alle tartarughe si tramandano aneddoti, miti e leggende, in versioni diverse nelle isole e nei paesi costieri mediterranei, a evocare significati simbolici ascrivibili a contesti culturali più generali e complessi: per alcuni la tartaruga viene identificata come Mira, da Moira, la Pàrca, che detiene il filo della vita e decide della morte; per altri essa rappresenta la reincarnazione delle anime dei morti e degli antenati; per altri ancora, essa detiene poteri curativi che promanano soprattutto dal suo sangue, a mostrare, in ogni caso, una trama di relazioni col mondo magico-religioso e con l'aldilà, che si traduce in pratiche rituali e talora in forme di divieto di catturarle e mangiarle (Maffei 1998: 33). Una interconnessione fra pratiche materiali, sociali e simboliche che, in forme diverse, le ricerche etnografiche hanno rilevato nelle tradizioni locali di molte altre aree del mondo.

Ad esempio, nelle Isole Caroline della Micronesia, le tartarughe marine (*Chelonia mydas*) erano considerate di origine divina e identificate come totem per alcuni clan, i cui membri dovevano osservare speciali tabù nel consumo di esse e delle loro uova (McCoy 1974). Queste restrizioni, secondo Lessa (1984), avrebbero svolto un ruolo di conservazione della specie, minacciata dalle innovazioni tecnologiche nelle tecniche di cattura nella pesca. Nell'arcipelago di Kei, Indonesia, la tartaruga lyra (*Demokili coriacea*) è un essere straordinario che non rientra nella classificazione degli esseri marini ma si iscrive in un mito di fondazione che narra l'origine di sette villaggi costieri, legittimandone i diritti di pesca. Un'articolata normativa consuetudinaria regola concessioni e interdizioni rispetto alla cattura, all'uccisione, alla divisione delle parti e persino alla cottura, mentre eventuali trasgressioni possono essere sanate attraverso rituali di restituzione simbolica (Barraud 2002). Nella costa messicana del Pacifico, dove la pesca delle tartarughe è vietata e soggetta a penalizzazione, la cattura, la commercializzazione e il consumo illegali continuano in maniera massiccia, raggiungendo gli apici massimi durante la quaresima e la settimana santa, perché la tartaruga viene considerata pesce e può essere mangiata nei giorni in cui il culto cattolico richiede l'astensione dalla carne (Nichols and Palmer 2006).

Gli esempi potrebbero continuare, ma già quest'insieme di pratiche e rappresentazioni, anche contraddittorie, che si associano al consumo di tartarughe marine, consentono di sostenere che le tartarughe sono tradizionalmente “buone da mangiare”, ma anche “buone da pensare”, da pensare simbolicamente. Ma questo, come risulta dai più recenti studi antropologici in materia di alimentazione, vale per tutti i tipi di cibo: la dicotomia fra l' approccio materialistico culturale - secondo il quale gusti e disgusti, tabù e proibizioni si spiegano in termini di costi e benefici in relazione alle condizioni storiche ed ecologiche (Harris 1986) - e quello simbolico strutturalista - che a partire da Levi- Strauss (1962) si concentra sugli aspetti cognitivi, sulle rappresentazioni e sui significati sociali e simbolici del cibo - è sicuramente superata ed è assodato che la produzione e il consumo del cibo comportano sia pratiche materiali che pratiche simboliche. Un corposo dibattito ha riguardato i processi di classificazione degli animali a scopo alimentare, identificandone concessioni e divieti, dalle proibizioni rilevate in contesti etnologici alle imposizioni religiose e bibliche (i. a. Leach 1964; Douglas 1966; Bulmer 1967; Lederman 1981; Lewis 1991; Ellen 1993, 2004). Si tratta di riferimenti teorici importanti, utili anche nel caso della nostra ricerca, che indicano, in primo luogo, la necessità di un inserimento adeguato delle pratiche di consumo delle tartarughe nel più ampio contesto storico culturale.

1. Il contesto culturale dei pescatori in Sardegna

L'indagine sulla cattura e il consumo di tartarughe marine in Sardegna si inserisce nell'ambito di una ricerca pluriennale sulla cultura locale dei pescatori (Mondardini Morelli 1998, 1997, 2007). Riassumendone gli elementi fondamentali risulta che l'abbondanza delle coste e la pescosità del mare non sono stati, storicamente, fattori sufficienti a fare della Sardegna una terra di pescatori: la popolazione dell'isola, poco numerosa e dedita soprattutto ad agricoltura e pastorizia, non ha mai costituito un'area di consumo del pesce che consentisse la sussistenza di comunità locali dedite alla pesca. Bisogna anche ricordare le travagliate vicende storiche ed epidemiologiche che hanno allontanato la popolazione dalle coste, luoghi fino a tempi recenti malsani e insicuri. Fin dal Medioevo, e per tutti i secoli successivi, il mare è stato sfruttato solo da gruppi provenienti dall'esterno, specializzati nella pesca del corallo e del tonno. La popolazione locale era solo marginalmente coinvolta in queste attività che non favorirono, tra l'altro, un'immigrazione permanente: essa conservò i caratteri della migrazione stagionale. Solo verso la fine del 1700 alle migrazioni stagionali per la pesca del corallo si affiancarono quelle per la pesca del pesce azzurro, provenienti dalla Liguria, dalla Toscana e dai centri costieri continentali e isolani del Golfo di

Napoli. Saranno proprio questi tipi di pesca, e più tardi quella delle aragoste, che segneranno una lenta ma efficace immigrazione stabile dei pescatori in Sardegna. Alcune famiglie di pescatori genovesi, campani e ponzesi cominciarono infatti a insediarsi là dove negli anni precedenti approdavano stagionalmente, avvantaggiati dal fatto che avevano già consolidato il controllo tecnico della produzione, e, grazie alla pratica di una lunga frequentazione, il diritto d'uso del territorio del mare. Attraverso le migrazioni stanziali i pescatori esterni innestarono dunque in Sardegna le proprie tradizioni di pesca, un patrimonio di conoscenze fatto di riferimenti non scritti, mappe individuali o condivise solo dai gruppi professionali dei pescatori, che hanno marcato rotte, luoghi e percorsi per consentire lo sfruttamento del territorio del mare; e non di meno le loro consuetudini di vita quotidiana, sociale e religiosa, dando vita ad una "subcultura del mare" all'interno del panorama isolano (Mondardini Morelli 2007: 39).

Quello che emerge dai racconti dei pescatori, riguardo al passato, è in primo luogo la loro differenziazione rispetto ai lavoratori della terra. Operando quotidianamente in mare i pescatori accumulano conoscenze, incorporano abilità e utilizzano una strumentazione tecnologica che sarebbe inservibile in ambienti di terra; ma diversi, rispetto a chi operi nell'agricoltura e nella pastorizia, sono anche i ritmi lavorativi, le forme organizzative e le rappresentazioni del prestigio sociale. Ad esempio il valore terra, sancito dalla proprietà privata, non ha il suo corrispettivo nel mondo marinaro, dove la massima valorizzazione va alla barca e all'attrezzatura che sono fondamentali nella produzione. Così, pur non essendovi ragioni di competizione riguardo alle risorse, perché i pescatori occupavano un territorio non utilizzato dagli agricoltori locali, nel corso delle immigrazioni non mancarono tensioni e pregiudizi reciproci che frenarono gli scambi matrimoniali fino a tempi recenti. Ad esempio l'andar scalzi dei marinai, per esigenze lavorative, è sempre stato visto dai proprietari dell'entroterra come un segno di povertà, così come il consumo di pesce poco virile per gli allevatori locali consumatori di carne. Ricorrono testimonianze in cui l'intolleranza dell'odore del pesce e il rifiuto di cibarsene vengono addotti come deterrente per gli scambi matrimoniali fra pescatori e contadini, a marcare simbolicamente ragioni più complesse della tendenza all'endogamia dei due gruppi professionali (Mondardini Morelli 1995: 37). La stessa usanza di mangiare le tartarughe marine è limitata ai pescatori ed è sbarcata in Sardegna con gli immigrati, infatti in gran parte dei luoghi d'origine il consumo di tartarughe, non solo era presente e diffuso fra la popolazione, ma esisteva anche un vero e proprio commercio. In Sardegna, come vedremo, le pratiche di consumo assunsero caratteristiche peculiari, con speciali connotazioni cognitive, sociali e di genere.

2. Soggetti e metodi della ricerca

I dati sul consumo di tartarughe in Sardegna sono stati raccolti attraverso interviste faccia a faccia svolte nel periodo compreso tra agosto 2007 ed agosto 2008. I luoghi in cui si sono svolte le interviste sono stati i porti maggiori della Sardegna. Trattandosi di reperire informazioni sul consumo di tartarughe marine prima della proibizione legislativa, avvenuta nel 1980 del secolo scorso, fra i criteri di scelta degli intervistati è stata prioritaria l'età, così da permettere loro di attingere ai propri ricordi personali.

Gran parte degli intervistati è stata rintracciata applicando la tecnica *snow-ball*. Poiché nei vari porti il numero dei pescatori è relativamente ristretto e fra di loro si conoscono tutti, la tecnica *snow-ball* dava garanzie sufficienti di rappresentazione dell'universo in esame, inoltre, avere la possibilità di essere presentati da un pescatore ad altri, significava stabilire immediatamente un rapporto di fiducia, necessario soprattutto per le interviste in profondità.

L'intervista formale si compone di due parti: una parte verte sull'impatto della pesca sulla tartaruga marina oggi ed una parte storica, riguardante la cattura e il consumo di questo animale nel passato. L'intervista a carattere storico si compone di 15 domande, di cui 4 implicano una risposta affermativa o negativa, mentre le restanti prevedono una risposta aperta e trattano principalmente delle modalità con cui le tartarughe venivano catturate, preparate, scambiate e cucinate. Sono stati intervistati 170 soggetti; di questi, 133 hanno collaborato per la parte storica, i restanti 37 hanno invece contribuito solo per la sezione riguardante l'impatto della pesca sulle tartarughe marine ai giorni nostri. È interessante notare che l'età media degli intervistati differisce tra i due gruppi: per la parte solo attuale la media è di 49 anni mentre per la parte storica è di 64 anni. Tale dato conferma che il fenomeno era diffuso in passato ed è andato scomparendo nell'arco di pochi decenni. Gli intervistati sono nati tra 1920 e il 1983, ciò li rende un campione particolarmente significativo perché le loro esperienze coprono gran parte del Novecento. L'81% degli intervistati svolge la professione di pescatore, il rimanente 19% va scomposto prestando attenzione alle professioni a vario titolo legate al mare (33%) che, con maggiore probabilità, implicano una conoscenza del fenomeno.

L'analisi dei cognomi degli intervistati testimonia ancora oggi la storia d'immigrazione dei pescatori che ha caratterizzato l'isola negli ultimi due secoli. Molto spesso, infatti, il mestiere del pescatore passa di padre in figlio, si può quindi dire che esso venga "ereditato" al pari del cognome. Dall'analisi dei dati è emerso che quasi la metà degli intervistati (48%) ha un cognome non sardo, ma se si osservano le percentuali di cognomi sardi e non-sardi nei vari porti della Sardegna si può

notare come nelle zone in passato maggiormente interessate dall'immigrazione le percentuali sono anche più elevate (Mondardini Morelli 1997: 41-44).

3. Cattura e conservazione delle tartarughe

La stagione in cui più intensa era la cattura delle tartarughe era l'estate, seguita dalla primavera. Questa risposta può essere spiegata sia dalla biologia della specie che da fattori storici. Le tartarughe marine, essendo rettili, prediligono acque calde per cui erano e sono più abbondanti lungo le coste della Sardegna nel periodo estivo. Il mare calmo permetteva, inoltre, di vederle sostare in superficie per scaldarsi al sole. Il tipo di imbarcazioni e le strumentazioni, specialmente fino agli anni '70, rendevano più frequenti le uscite in mare nel periodo estivo poiché con condizioni meteo-marine avverse i pescatori non si avventuravano per mare e concentravano a terra il loro lavoro, che consisteva prevalentemente nella manutenzione degli attrezzi del mestiere. Il metodo di cattura maggiormente utilizzato era di tipo intenzionale ("a mano") e consisteva nell'avvicinarsi con delle piccole imbarcazioni a remi alla tartaruga che sostava in superficie, catturarla a mano prendendola per le zampe posteriori, ed issarla a bordo. Questo tipo di cattura, che ad un profano sembra molto difficoltoso, viene descritto dai pescatori come relativamente semplice. La ragione di questo si deve probabilmente al fatto che all'alba questi rettili si scaldano in superficie ed i loro riflessi sono più lenti, ma non è questa la spiegazione che ne danno pescatori:

“Le catturavamo nelle giornate di mare calmo, mentre galleggiavano, prendendole per le zampe dietro. Si potevano prendere così perché in estate hanno un granchietto sotto la coda che le pizzica e non le fa andare a fondo.”

In questo modo la tartaruga veniva catturata in vita, fattore molto importante per le fasi successive della preparazione. Accanto a questo tipo di cattura volontaria esisteva anche quella accidentale: l'attrezzo da pesca che catturava il maggior numero di tartarughe era, secondo gli intervistati, il tremaglio che però nella quasi totalità dei casi causava la morte dell'animale per annegamento, modificando così le fasi di preparazione successive e spesso rendendone impossibile il consumo. E' importante comunque chiarire che in Sardegna non è mai esistita, come in altre parti d'Italia e del mondo, una pesca specializzata nella cattura delle tartarughe marine anche perché, come si vedrà in seguito, non esisteva un commercio di questi animali e quindi non era vantaggioso per i pescatori investire molto tempo nella loro cattura.

Prima della macellazione le tartarughe catturate vive venivano tenute per un lungo periodo, da giorni a mesi, senza cibo per farle dimagrire. Dalle interviste è emerso che questa pratica era necessaria per far loro perdere più grasso possibile dal momento che esso ha un gusto molto sgradevole ed è considerato dannoso per la salute poiché provocherebbe dei disturbi a livello renale. Durante questo periodo le tartarughe potevano essere tenute in acqua, tipicamente nel porto, legate al molo o alla barca per un arto anteriore, ma anche fuori dall'acqua, in magazzini, cortili o nella stiva dell'imbarcazione, come testimoniato da queste parole:

“Se ne pescavano a buttare [...]. Qui al porto ce n'erano centinaia legate al molo.”

“Ce n'erano più legate al porto di quelle che navigavano in mare!”

“Una volta ce n'erano quaranta legate al porto.”

“Io mi ricordo che da bambino ci giocavo in cortile, le legavo dietro un carrettino per farglielo tirare, così per gioco, e mi divertivo quando spalancava la bocca!”

“Quando avevo 5 anni [nel 1955] in tutte le case era pieno di tartarughe che dimagrivano nei cortili anche per 2 mesi.”

“Le lasciavano in mare legate vicino alle barche fino a quando avevano voglia di mangiarle e noi bambini andavamo a guardarle per curiosità, perché ci facevano paura.”

Dal momento che le tartarughe catturate erano tenute in vita, esse rappresentavano per i pescatori un alimento “a lunga conservazione” che poteva essere preservato per occasioni particolari. Il resto della popolazione era estraneo a questa tradizione che, per i non pescatori, poteva essere considerata crudele. Come risulta da una testimonianza:

“Mi ricordo che un giorno il farmacista mi aveva pagato per farne liberare una che era legata al molo da 10 giorni.”

4. Il consumo delle tartarughe come “carne”

In Sardegna non esisteva un vero e proprio commercio delle tartarughe in quanto non rientravano nelle abitudini alimentari della popolazione locale. Eppure Alberto Cara, nel suo libro

Lista di animali eduli che soglionsi vendere nel Mercato di Cagliari ed annotazioni relative (1912)
ne testimonia la presenza nel mercato e ne descrive le qualità alimentari:

“Quando sia ben cucinata, fornisce un buon cibo, così a giudizio di molti, me compreso; tuttavia, forse solo perché si tratta di un rettile, viene disprezzata da coloro che neppure l'hanno mai assaggiata. Se ne ricava pure un olio che è buono per ardere. La testuggine in discorso, unica nel Mediterraneo, è un Chelonide che raggiunge, per così dire, gigantesche dimensioni ed un peso sino di 160 kg” (Cara 1912)

Dalle interviste risulta che nella maggior parte dei casi la tartaruga rimaneva di proprietà di coloro che l'avevano catturata o poteva essere regalata ad altri pescatori, e veniva consumata in occasione di feste riservate ai pescatori e per soli uomini. Dal momento che le tartarughe erano mantenute in vita, era frequente che si aspettasse di averne più d'una per poter così estendere l'invito ad un numero maggiore di pescatori, come evidenziato da questa testimonianza:

“Quando si macellava la tartaruga era una festa, un po' come quando si ammazza il maiale. Io ne ho viste macellare quattro insieme che erano state pescate da barche diverse in giorni diversi, intanto le lasciavano legate nel porto, si aspettava di averne abbastanza per fare festa tutti insieme oppure il tempo brutto che non permetteva di uscire a mare”.

A volte il pescatore decideva di spartire questa risorsa con gli altri uomini della sua barca o addirittura della sua intera comunità, tenendo per sé le parti non commestibili, in particolare carapace e grasso, che erano destinate ad altri usi, come sarà spiegato in seguito.

A differenza del resto del pescato, quindi, il consumo in famiglia della carne di tartaruga marina era abbastanza infrequente se non associato al periodo della guerra. Molto raramente, solo in casi di indigenza, queste tartarughe venivano vendute o barattate con persone strettamente legate al mondo della pesca:

“Negli anni '40-'50 i pescatori le prendevano per mangiarle perché c'era povertà. Mia mamma faceva il pane in casa e lo dava in cambio di tartarughe o di pezzi di pesce spada”.

Nel discorso dei pescatori le tartarughe vengono indicate quasi sempre come carne. Così dalle parole di un pescatore che ne descrive il trattamento dopo la macellazione allo scopo di rendere il suo gusto migliore:

“C’era una ricetta molto complicata: la carne veniva sgrassata, lavata con acqua e aceto, messa a macerare con alcool e arance, soffritta con aglio, alloro e pomodoro in cognac o grappa... il risultato era uno spezzatino in agrodolce. Si usavano così tanti aromi per coprire l’odore ed il sapore che erano sgradevoli.”

Come emerge da questa intervista, benché il 93% degli intervistati abbia riferito che la carne di tartaruga, una volta cucinata, sia molto buona, tutti ricordano che doveva essere trattata con numerosi ingredienti, tra cui peperoncino, limone, noce moscata, uva passa, prezzemolo, cipolla, capperi e vino, per farle perdere l’odore e il sapore considerati eccessivamente forti.

Raramente i pescatori ne cucinavano personalmente la carne:

“Al Poetto [Cagliari] c’erano delle baracche in legno, delle specie di chioschi, che si affittavano per un anno. I pescatori cucinavano la tartaruga a bordo e poi si trovavano in queste baracche e la mangiavano tutti insieme.”

Più spesso, benché fossero solo i maschi a mangiarla, la cucina era prerogativa delle donne, generalmente mogli, madri o sorelle dei pescatori, ma anche cuoche delle osterie antistanti il porto, dove i pescatori si riunivano per fare baldoria.

“Per cucinarla andavamo in una bettola al porto, dove ce la preparavano e poi festeggiavamo lì con vino a fiumi!”

“Giuditta le cucinava nel bar e poi la mangiavamo in compagnia degli amici.”

“La cucinava mia mamma per tutti. Si mangiava solo tra pescatori, l’altra gente non la conosceva.”

“Cucinarla era una specialità delle donne.”

Ad una sollecitazione diretta, intesa a rilevare la classificazione della tartaruga nei termini di carne o pesce, la maggior parte dei pescatori l’ha indicata come carne, e solo una minoranza ha esplicitamente dichiarato che la considerava pesce, ma in termini curiosamente ambivalenti:

“È come la carne di mucca [...]. È considerata pesce.”

“È pesce e si cucina come il coniglio, alla cacciatore.”

“È come la carne di cinghiale ma è pesce.”

In alcuni casi i pescatori, seppure non abbiano esplicitamente classificato la tartaruga come carne o pesce, ne hanno comunque spesso attribuito caratteristiche tipiche di una o dell'altra classe, optando prevalentemente per la carne. Il valore di carne attribuito alla tartaruga era inoltre enfatizzato dai pescatori che le conferivano “7 gusti diversi di carne”, che variavano a seconda della parte del corpo dell'animale che veniva mangiata. Oltre al muscolo, in rari casi potevano essere consumati anche il piastrone, fegato e cuore e le uova. Anche le ricette con cui veniva cucinata la tartaruga marina ci possono dare degli indizi circa la classificazione di questo animale. Se si escludono le ricette che possono essere utilizzate sia per la carne che per il pesce, si può notare che per il 91% delle risposte il modo di cucinare la tartaruga era tipico della carne (spezzatino alla cacciatora o in agrodolce), e solo per il 9% era invece esclusivo del pesce (zuppa di pesce). Nei pochi casi in cui alla tartaruga vengono attribuite caratteristiche del pesce, il giudizio è sempre negativo e riguarda l'odore, definito come “puzza di pesce”.

5. Il consumo delle tartarughe come “pesce”

Alla domanda se le tartarughe venissero vendute o regalate alcuni intervistati del Sud e del Nord dell'isola hanno riferito che venivano donate a conventi religiosi di Cagliari. I conventi a cui si riferivano appartengono all'Ordine dei Minimi, un ordine religioso fondato da San Francesco da Paola e riconosciuto dal Pontefice Alessandro VI tra la fine del secolo XV e l'inizio del secolo XVI. L'ordine dei Minimi è caratterizzato, oltre che da castità, povertà ed obbedienza, anche dall'osservanza della cosiddetta IV Regola per cui i religiosi di questo ordine si astengono dal mangiare carni, grasso, uova, burro, formaggio, latticini e tutti i loro composti e derivati, imitando la vita quaresimale praticata da Cristo e dagli apostoli. San Francesco da Paola è inoltre il Patrono della gente di mare poiché operò nel corso della sua vita numerosi prodigi in favore dei pescatori, i quali credono che il Santo faciliti una buona pesca e li protegga durante il lavoro. Pertanto essi offrono ai suoi frati una parte del pescato. Le tartarughe di mare, che venivano regalate (77%), vendute (15%) o barattate (8%) dai pescatori al convento di Cagliari, potevano essere consumate dai frati Minimi senza violare la IV Regola poiché, a differenza dei pescatori, erano da loro considerate pesce. Il viaggio delle tartarughe non terminava però a Cagliari. Per la facilità del trasporto via mare, infatti, esse potevano essere anche inviate da Cagliari ad un altro convento dei

Minimi a Genova, come confermato da queste parole di un frate di Genova, intervistato durante la ricerca:

I pescatori di Cagliari le pescavano e le offrivano al convento dei Minimi a Cagliari che le spediva al convento di Genova, dove c'era un collegio con 120 ragazzi. Venivano trasportate su navi mercantili vive in casse di legno o libere nella stiva con qualcosa intorno al becco per tenerlo chiuso.

Una volta giunte a Genova erano gli stessi frati ad andare a recuperarle al porto. Questi scambi tra i due conventi sono continuati fino agli anni '70, come riferito dai padri Minimi di Genova e già rilevato da un giornalista del quotidiano nazionale:

D'un tratto egli [il cuoco Montessoro] disse: «ora le faccio vedere il nostro arrivo di ieri». Uscì con il suo aiutante ai fornelli, fratel Guido Merli da Rimini. I due uomini in grembiule bianco tornarono pochi istanti dopo, portando non senza qualche fatica una tartaruga gigante. Montessoro ci spiegò: «ci è stata spedita ieri dalla Sardegna, assieme ad un altro esemplare identico a questo. Nei prossimi giorni le tartarughe mi serviranno per preparare numerose ottime pietanze» (La Stampa, 5-6 gennaio 1961)

Questi religiosi, dovendo rispettare un regime alimentare di tipo quaresimale, hanno sviluppato forme di elaborazione raffinate del cibo che era loro concesso, ricette speciali e ingredienti ricercati. Ne abbiamo conferma dal libro “Cucina di strettissimo magro”, una raccolta di ricette ad opera di Padre Gaspare Delle Piane, del convento dei Frati Minimi di Genova, pubblicato nel 1880. In questo libro troviamo anche il salame, il sanguinaccio e la frittata di uova di tartaruga. Oltre a queste ricette i frati intervistati hanno anche aggiunto che la tartaruga poteva essere cucinata in brodo, come spezzatino, col sugo, in agrodolce e come fettine. Non esistevano altri usi delle parti non commestibili della tartaruga che in genere venivano buttate via. Talvolta il carapace veniva posto fuori dal convento a disposizione della gente e chi voleva poteva impadronirsene.

6. Altri usi

A differenza dei frati Minimi, i pescatori sfruttavano al massimo anche le parti non commestibili della tartaruga, grasso e carapace, che venivano impiegate per numerosi utilizzi. Indipendentemente dal suo successivo utilizzo, il carapace doveva essere pulito dai residui rimasti

dopo la macellazione della tartaruga. Il procedimento era sempre lo stesso ed è spiegato in dettaglio in questa parte d'intervista:

Si toglieva la carne e poi lo si lasciava qualche giorno in mare perché i pesci si mangiavano i pezzettini di carne ancora attaccati. Poi si salava e si lasciava sottoterra per un po' per pulirlo bene. Infine si lavava con la candeggina per togliere le alghe e si smaltava.

Accanto all'uso più diffuso del carapace, che consisteva nella sua affissione al muro come trofeo di caccia, troviamo anche altri tipi di utilizzo che testimoniano un processo di trasformazione socio-culturale più ampio. Infatti i pescatori più anziani hanno ricordato che il carapace poteva essere sfruttato come ciotola per gli animali domestici, come piatto da portata, come portavaso, come strumento per pescare i bocconi immergendolo in mare, come barchetta da gioco per i bambini e perfino come culla per i neonati. Più recentemente le modificazioni del costume, legate ad una maggiore agiatezza, hanno velocemente fatto scomparire questi usi tradizionali e il carapace ha assunto un valore meramente estetico: dagli anni '60 esso inizia ad essere dipinto ed inciso, anche per essere venduto ai turisti, e ad essere utilizzato come soprammobile o come "quadro". In questo periodo, sebbene molto raramente, si arrivava anche ad imbalsamare l'intera tartaruga, che poi veniva utilizzata come soprammobile.

Quanto al grasso, se la tartaruga era pescata viva e subiva la fase di dimagrimento, restava poco grasso che veniva poi asportato con il coltello al momento della macellazione. Quando la tartaruga veniva pescata già morta, cosa che accadeva quando la si pescava accidentalmente col tremaglio, il grasso risultava così abbondante da essere dato in pasto agli animali domestici senza ulteriori fasi di preparazione. Il grasso, però, poteva anche essere fatto sciogliere in pentola o più spesso al sole all'interno del carapace rovesciato, ricavandone così un olio che poteva essere miscelato alla pittura per le barche oppure essere conservato in bottiglie di vetro come unguento medicinale dal valore quasi magico, in grado di risolvere innumerevoli problemi di salute. Questa pratica era particolarmente diffusa nella zona di Bosa, dove è stata raccolta questa testimonianza:

Dal grasso si ricavava un olio per fare guarire le ferite senza lasciare cicatrici. (La tartaruga) puzza di pesce marcio e può curare il fuoco di S. Antonio, tagli, bruciature, piaghe, pelle secca e anche gli arrossamenti da pannolino del culetto dei bimbi!

L'idea delle proprietà curative del grasso di tartaruga è diffusa fra tutti i pescatori, i quali ricordano anche che questo grasso veniva donato a chiunque ne avesse bisogno.

7. Il mutamento alimentare

Secondo le testimonianze nella prima metà del '900 il consumo della carne di tartaruga fra i pescatori era molto diffuso, esaurendosi solo nel corso degli anni '70. Questi animali rappresentavano una risorsa disponibile e a costo zero per i pescatori che, non potendone ricavare un guadagno vendendoli, li utilizzavano come cibo per le feste tra amici ed in casi di necessità, in particolare nel periodo della guerra, li portavano a casa per il consumo in famiglia. Ancora nel periodo dello sviluppo industriale, negli anni '60, i pescatori erano rappresentati all'ultimo gradino della scala sociale rispetto agli operai che percepivano uno stipendio sicuro, essendo il loro mestiere soggetto alle aleatorietà del mare. Le loro condizioni cambiarono notevolmente nei decenni successivi ed il maggiore benessere raggiunto rese più facilmente accessibile la carne di altri animali. Questo passaggio storico si può riscontrare anche nel mutato destino della tartaruga marina che continuò ad essere pescata per lo più accidentalmente ma, con l'inizio del turismo di massa in Sardegna, a partire proprio dagli anni '70, finì per essere venduta ai ristoranti e servita nei piatti di incuriositi viaggiatori, come testimoniato da queste parole:

“Tra la fine degli anni '70 e l'inizio degli anni '80 in estate lavoravo come lavapiatti in un ristorante della riviera di Capitanà, in provincia di Cagliari . Un giorno un cliente fece una richiesta particolare, da intenditore: chiese del brodo di tartaruga che non era nel Menù, ma si vede che sapeva che lì lo cucinavano. Nel ristorante avevano la polpa congelata in piccole porzioni [...]. Lo servirono in una ciotola ed il cuoco lo presentò come una grande specialità. La carne non veniva servita.”

Anche i modi di cucinare la carne di tartaruga cambiarono ed essa perse il carattere di cibo legato ad una comunità specifica, quella dei pescatori, che aveva saputo farne un alimento ed un simbolo.

Nel contempo le tartarughe marine iniziarono a diventare sempre meno abbondanti in tutto il Mediterraneo ed in Italia divennero legalmente protette, come già detto, nel 1980. Per quanto riguarda la Sardegna, questa importante legge ha sicuramente messo il sigillo definitivo all'usanza di cibarsi della carne di tartaruga marina, ma si è inserita in un contesto socio-culturale già mutato ed i pescatori, in modo autonomo, avevano già ridotto drasticamente la cattura di questi animali a scopo alimentare.

8. Discussione

Per comprendere il senso delle pratiche materiali, sociali e simboliche, legate al consumo delle tartarughe, come già sostenuto, è necessario osservarle all'interno delle condizioni storiche e socio-culturali dei pescatori nell'Isola. Dall'indagine sono emerse modalità peculiari di consumo, differenti rispetto ad altre aree del Mediterraneo e non direttamente connesse alla necessità di nutrirsi, se non con riferimento al tempo di guerra. E tuttavia i pescatori hanno indubbiamente ereditato dai paesi d'origine la rappresentazione delle tartarughe come "buone da mangiare", insieme alle tecniche di cattura, di macellazione e di cottura, perché i locali in Sardegna non le mangiavano.

Fra gli interrogativi che l'indagine solleva alcuni destano particolare interesse: Quali sono le ragioni per cui la tartaruga è pensata come carne, visto che per altri è considerata pesce? Quali sono le condizioni oggettive e simboliche di questa ambivalenza classificatoria? Come mai il consumo è riservato solo agli uomini e non alle donne? Che ruolo ricopre il pasto conviviale a base di tartaruga fra i pescatori?

Nella Sardegna tradizionale, come mostrano le ricerche etnografiche (Angioni 1976, 1989; Atzeni 1988; Da Re 1990; Murru Corrigan 1990, Mondardini 1997, Counihan 2005), la specializzazione della produzione ha significato anche specificità alimentari che segnano una differenziazione marcata e gerarchica fra pastori, contadini e pescatori. Come ha sottolineato tra gli altri Sahlins, il modello dominante del pasto nella società occidentale rimane quello che ha come elemento centrale la carne, e la centralità della carne corrisponde alla rappresentazione della sua 'potenza', evocando il polo maschile di un codice sessuale del cibo che risale all'identificazione indoeuropea tra la mandria, come ricchezza nella sua capacità di riprodursi, e la virilità (Sahlins 1982: 170). Qui la categoria sociale dominante è quella dei pastori, i loro valori si basano sul bestiame e puntualmente nel loro modello alimentare domina la carne, con la sua valenza di energia, forza e virilità; seguono i contadini, mangiatori di cereali e vegetali, che si riscattano consumando animali da cortile e soprattutto il maiale; dal canto loro i pescatori, mangiatori di pesce, sembrano incorporare le dimensioni di minorità che la tradizione cristiana ha attribuito al pesce, come cibo di astinenza dalla carne, cibo di espiazione e penitenza. Anche gli odori giocano a sfavore dei pescatori: il pesce è rapidamente deperibile e puzza. Come ha indicato Levi-Strauss, 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". Nella classificazione locale dei "buoni" e "cattivi odori", l'odore che emana il pesce può diventare addirittura repellente. Anche a proposito delle tartarughe, come emerge dalla nostra indagine, nei rarissimi casi in cui esse

vengono indicate come pesce, se ne sottolinea il cattivo odore, “puzzano”. Ma la rappresentazione delle tartarughe come cibo di carne è pressoché generalizzata. La tartaruga si cucina “come la carne”, in umido, a fettine, alla cacciatora: non esiste una cacciatora di pesce; se ne può ricavare un brodo speciale, per palati raffinati, com’è noto per il famoso racconto *Il pranzo di Babette* di Caren Blixen; solo la zuppa di tartaruga può essere avvicinata alla zuppa di pesce. Ricorre la rappresentazione dell’analogia fra la tartaruga e la carne di maiale - un fatto riscontrato anche in altre aree del Mediterraneo (Maffei 1998)-, con la carne di coniglio, di mucca e perfino di cinghiale, ad evocare la caccia, il selvatico, il non coltivato. E del cibo selvatico, dal sapore forte, la tartaruga conserva la rappresentazione: benché una volta macellata le parti commestibili siano affidate alle donne, per essere cucinate secondo una lunga e complessa elaborazione, la tartaruga resta un cibo per soli uomini, da consumare in compagnia, in occasioni speciali, in un convivio di soli maschi. Se è vero che le abitudini alimentari disegnano confini nell’ambito dello spazio sociale, sottolineando identità e differenze, in questo caso ciò che è in gioco è la relazione di genere. Come mostrano numerosi studi, la carne si associa al maschile per eccellenza e l’elaborazione che ne fanno le donne cucinandola non sembra elemento sufficiente ad elevarne lo status sociale (Lupton 1996; Counihan 1999). Qui, come in ambito pastorale, il banchetto maschile, caratterizzato dal cibo di carne abbondante, dal “vino a fiumi”, dal linguaggio libero, da canti e scherzi osceni, escludendo le donne va a costituire l’esaltazione del vigore, delle virilità e della libertà dai legami familiari. E’ noto che gli uomini di mare, in specie coloro che passano lunghi periodi lontani da casa, quando tornano stentano a riadattarsi alle abitudini e agli obblighi della vita in famiglia, e quindi preferiscono frequentare i porti, dove incontrano gli amici e si trattengono con loro nei bar. Ma qui condividere un cibo noto alla sola categoria dei pescatori assolve anche altre funzioni sociali. Il pasto in comune, in occasioni sociali particolari, acquisisce vere e proprie connotazioni rituali che hanno la funzione di aprire canali di comunicazione, sedare i conflitti e rafforzare la solidarietà. Bisogna considerare che la produzione alieutica, quando si tratta, come in questo caso, della pesca artigianale, comporta una divisione degli addetti in piccoli equipaggi, che sono solidali al loro interno e in competizione fra loro per l’appropriazione delle risorse del mare (Mondardini Morelli 1998). Dall’indagine è emerso chiaramente che le “mangiate” di tartaruga andavano oltre l’equipaggio, interessando membri di altri gruppi di pesca, quasi a frenare le forze centrifughe legate al contesto socio-economico della produzione. Sulla base di quanto emerso dalla ricerca si può dunque ipotizzare che, dalla più diffusa tradizione mediterranea riguardante il consumo di tartarughe, i pescatori immigrati in Sardegna abbiano assunto la rappresentazione di questo animale come carne, inscrivendone però l’uso entro eventi speciali, frequentati da soli uomini con esclusione delle donne. Se pure in queste occasioni il cibo consumato li differenziasse dai locali, li

accumunava ad essi in quanto mangiatori di carne, associandoli quale categoria maschile rispetto a quella femminile.

Di contro ai pescatori, per i quali la tartaruga è considerata carne e si associa al banchetto e all'abbondanza, per i frati Minimi è pesce, e si associa all'astinenza, alla penitenza e alla mortificazione corporale. Se le proibizioni alimentari hanno una lunga e complessa storia in ambito religioso, in specie per quanto riguarda gli ordini monastici, per l'Ordine dei Minimi le restrizioni alimentari sono più tassative che altrove. Il fondatore, San Francesco da Paola, condusse una vita da eremita e ispirandosi ai quaranta giorni di penitenza di Gesù nel deserto, propose di estendere a tutto l'anno la vita quaresimale. Come recita la IV regola, che identifica l'ordine stesso, differenziandolo da altri, "Tutti i frati di quest'Ordine si asterranno completamente dai cibi di grasso e nel regime quaresimale faranno frutti degni di penitenza si da evitare completamente le carni e quanto da esse proviene. Pertanto a tutti e a ciascuno di essi è assolutamente e incontestabilmente proibito di cibarsi, dentro e fuori convento, di carni, di grasso, di uova, di burro, di formaggio e di qualsiasi specie di latticini e di tutti i loro composti e derivati" (...). La carne e i suoi derivati, per questa congregazione religiosa, va a costituire un vero e proprio tabù: come enfatizzato nella regola, di questi cibi i frati Minimi dovevano evitare anche il contatto, se uno di loro, malato, su consiglio del medico doveva consumarne, doveva farlo in un'apposita infermeria distante "almeno cinquanta passi dal convento", dove il cibo doveva essere portato da un esterno, e mai passare attraverso le mani di un confratello né all'interno del convento. Le testimonianze dei frati Minimi di Genova, intervistati nel corso della ricerca, confermano la persistenza delle loro regole alimentari, che consentivano però di mangiare, secondo il già citato Gaspare delle Piane, oltre ai pesci, rane, lontre e tartarughe, in quanto animali acquatici. In quanto animali acquatici le tartarughe richiamano simbolicamente la natura dell'ambiente da cui provengono, e cioè il freddo e l'umido, in contrasto col caldo e il secco della carne arrosto. Gli studi antropologici si sono cimentati ampiamente riguardo alla classificazione e alla simbolizzazione degli animali. Secondo Mary Douglas sono buoni da pensare simbolicamente gli animali anomali rispetto alle classificazioni prodotte nell'ambito di una comunità (1966). Possiamo pensare le tartarughe come animali anomali? Gran parte delle classificazioni popolari identificano gli animali sulla base dell'habitat. In effetti le tartarughe vivono nell'acqua, ma si recano sulla terra per deporre le uova; lì nascono e subito dopo sulla terra camminano per raggiungere il mare; rispetto ai pesci e agli animali di terra esse possono varcare il confine fra due domini, quello della terra e quello del mare. La Douglas considera alla stessa stregua anomalia e ambiguità (1966: 37), ma anomalia e ambiguità non sono la stessa cosa. Qui possiamo guardare al caso delle tartarughe come ad un caso di ambiguità o forse più propriamente di ambivalenza. La stessa Douglas riconosce che l'ambiguità viene spesso attenuata

adeguandola all'uno o all'altro schema (1966: 39). Nel nostro caso i pescatori, che come emerge dalle ricerche etnografiche (Moruzzi , Mondardini Morelli 1997) tradizionalmente classificano i pesci in base all'habitat, più di altri riconoscono la discontinuità fra pesci e tartarughe, e quindi possono identificarle a livello alimentare come carne. Per i frati Minimi, al contrario, vige la liceità cristiana del mangiare animali acquatici, e la tartaruga è pensata come pesce. Come hanno mostrato Nichols e Palmer (2006) ancora oggi, nonostante lo stato di tutela a livello mondiale delle tartarughe marine, in particolare in Centro e Sud America, nel periodo quaresimale si assiste ad un'impennata nel consumo di questi rettili che, proprio come nel caso dei frati Minimi, vengono considerati pesci dalla popolazione locale, per cui è consentito mangiarli anche in questo periodo.

Bibliografia

Barraud C.

2002 *De la tortue lyre. Etres marins et interdits alimentaires à Kei (Indonésie)*. In, *Imagi-Mer. Création fantastiques, créations mythiques*. Geistdoerfer A., Ivanoff J., Leblic I. Eds. Pp. 193-203, Paris: CETMA.

Douglas M.

1966 *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*, Routledge and Kegan Paul, London.

Lessa W. A.,

1984 *Sea Turtles and Ritual: Conservations in the Caroline Islands*. In *The Fishing Culture of the World*. Gunda B. ed. Pp.1183-1201. Budapest: Akademiai Kiado.

Maffei Macrina M. 1999 *Achille e la tartaruga. Miti, usanze e rituali nella pesca della tartaruga nel Mediterraneo*, in Marzari M. (a cura di), *Navis Rassegna di studi di archeologia, etnografia e storia navale*, "il leggio,, n. 1, 1999.

McCoy, M. A.

1974 *Man and Turtle in the Central Carolines*. *Micronesia* 10: 207-221.

Mondardini G.

1997 *Gente di mare in Sardegna. Antropologia dei saperi, dei luoghi e dei corpi*, Nuoro, Istituto Superiore Etnografico.

Plinio il Vecchio

1983 *Naturalis Historia. Storia naturale. Antropologia e zoologia*, vol. II, Torino, Einaudi.

Symes D.(Ed.)

1999 *Europe's Southern Waters: Management Issues and Practice*, Oxford, Backwell Science.

Theodossopoulos D.

2003 *Troubles with Turtles. Cultural Understanding of the Environment on a Greek Island*, New York- Oxford, Bergahn Book.

Vallace N. J. and Palmer J.

2006 *When reptiles become fish: On the consumption of sea turtles during Lent*. Pp. 1-19. Frankfurt am Main. WWF Germany ed.