

IL CIBO DEI PESCATORI DI SENIGALLIA (1890-1920)

di
Emanuela Foligna

Un proverbio già usato da F. Braudel e che egli stesso dice contenere «uno dei grandi criteri della vita materiale» recita: “dimmi che cosa mangi e ti dirò chi sei”¹.

Il cibo è dunque considerato come fondamentale testimone sia del rango sociale, sia di una civiltà e può essere assunto quale spia dell'economia e della cultura di una popolazione.

L'alimentazione è un fatto di ordine biologico e, contemporaneamente, problema di ordine politico e sociale. Così determinate scelte alimentari sono state e sono tutt'ora la logica conseguenza di particolari rapporti di produzione che hanno origine in precisi momenti storici.

Nell'arco di tempo qui considerato (1890-1920), la situazione alimentare delle famiglie povere, e perciò anche dei pescatori senigalliesi, presenta livelli molto miseri, spesso di sussistenza. Esso non è altro che il riflesso del contesto socio-economico estremamente povero, riconducibile al momento di crisi generale attraversato allora dalla città².

Gli alimenti più presenti nelle case dei pescatori sono: pesce (ovviamente), pane, pasta, legumi, verdura e, raramente, la carne. Quest'ultima compare sulla tavola solo in particolari circostanze: a Natale, ad esempio, con il brodo di “dinda” (tacchina), o con la gallina, a Pasqua con la coratella di agnello e in occasione di qualche matrimonio.

Fatta eccezione per questi particolari momenti, il consumo di essa da parte delle famiglie economicamente più deboli, e soprattutto dei pescatori, è quasi

del tutto inesistente. Ciò è da ricondurre al prezzo elevato di questo alimento³, che lo rendeva accessibile solamente alle famiglie urbane più facoltose.

«La carne era per le grandi solennità»⁴ anche nelle famiglie contadine che, in ogni caso, consumavano maggiormente quella suina rispetto alla bovina⁵.

Sullo scorcio del Medioevo, quando viene meno la cosiddetta «Europa carnivora»⁶, e cioè dal XVI secolo, la carne cessa di essere alimento di tutti e diventa cibo *d'élite*⁷. Così «... due umanità si contrappongono nella storia: i rari mangiatori di carne da un lato, dall'altro gli innumerevoli mangiatori di pane, polente, radici, tuberi cotti»⁸.

Assolutamente carente di proteine di origine animale (carne, latte, uova), la razione alimentare quotidiana di una famiglia di pescatori abbonda di sostanze amidacee (glucidici) e di proteine vegetali⁹. Grande protagonista da secoli, il pane è l'alimento fondamentale. Anch'esso rappresenta uno «status symbol»¹⁰, e la sua colorazione, indice della sua qualità, ne determina il consumo da parte dei diversi ceti sociali.

Non fa parte di un passato troppo remoto la consuetudine, tra i poveri, di cibarsi di pane fatto con farine ottenute da qualsiasi tipo di cereale inferiore (miglio, segale, orzo, sorgo, ecc.), da legumi e da altro¹¹, senza dimenticare il «pane di biade»¹².

Nelle famiglie dei pescatori senigalliesi, il pane, fatto in casa dalle donne ogni 10-15 giorni circa, è raramente confezionato con farina di frumento detto anche «fiore»; a volte è composto di farina di granoturco e, più spesso, di farina grezza da setacciare. Quest'ultima, acquistata direttamente nei mulini, viene liberata dai residui di crusca più grandi («tritèll»), mentre si conservano i più sottili («tritlín»), sia perchè contribuiscono ad aumentare la quantità del pane, sia perchè sembra che gli conferiscano più consistenza e sapore, anche se gli attribuiscono una colorazione scura.

Le testimonianze sul pane di farina di granoturco dicono che se ne fa un consumo elevato nelle famiglie più povere e numerose, così come, più generalmente, nei periodi di maggiori difficoltà come, ad esempio, durante le guerre. Il pane di granoturco, anche in modeste quantità, sazia prima e più a lungo, incidendo meno sul bilancio familiare.

Il pane di frumento puro o pane bianco, è ovviamente destinato alla tavola dei più abbienti. Ma esso, di qualsiasi genere fosse, è sempre stato per i poveri il principale nutrimento. Ancora durante i primi decenni del secolo, nelle case dei pescatori, si usa cenare con un pezzo di pane bagnato nel vino o «acchetta», oppure accompagnato solo da qualche oliva, da una aringa o da foglie di insalata.

Nella razione alimentare giornaliera un ruolo altrettanto importante spettava

ta ai primi piatti, che spesso sono anche gli unici data la scarsità del companatico.

La polenta, presente per tutto l'inverno, si preparava come oggi: farina di granoturco gettata «a vento» nell'acqua in ebollizione, mescolando continuamente per evitare la formazione di grumi, e con l'aggiunta del sale. Rovesciata sulla «spianadora» (ripiano in legno abbastanza esteso) può essere consumata così, oppure condita con un soffritto di lardo o con un sugo di «cap-pole» (vongole), quasi mai con la salsiccia.

Spesso si cucina la polenta con i fagioli. Questi, fatti lessare, vengono conditi con lardo e olio e versati nella pentola dove la polenta sta cuocendo. Dopo aver fatto bollire per qualche minuto, si sparge tutto sulla «spianadora».

Per le «cristaiàt» o «cresc'taiàt», altro piatto povero, si impastano insieme farina bianca con acqua e con polenta avanzata; si stende una pasta molto spessa e la si taglia in tanti pezzi quadrati che si mangiano o in brodo o conditi con del sugo.

Simili alla polenta sono i «brufadèi». Ingredienti necessari: farina di fava e la farina bianca, entrambe versate «a vento» nell'acqua che sta per bollire con l'aggiunta di sale.

Ne risulta un impasto denso e ricco di grumi; questi, che in fondo costituiscono la caratteristica del piatto, si formano per effetto della farina di fava.

Diffusa è l'usanza di fare la pasta in casa: i «gnocchi sbujiéntati» (gnocchi scottati), sono fatti solamente con farina bianca ed acqua, senza patate; i «taiulín sa 'l lard», una pasta lunga, tagliata molto sottile, è fatta anch'essa con acqua, farina bianca e sale e condita con lardo; in occasione del Natale, della Pasqua, un matrimonio o altra festività, la farina si impasta con le uova, «taiulín tutt'òvi», cotti con il brodo di tacchina o gallina. Il giorno dopo Natale spesso si prepara un sugo con le rigaglie della tacchina; per l'occasione le donne fanno le tagliatelle.

Raro, sebbene non assente, in casa del pescatore è il consumo del riso¹³; più piccolo rispetto al normale e più economico, è chiamato «riso dei pulcini» o «riso dei poveri».

Nei momenti di gravi difficoltà economiche, si cucina il «pan'còtt» (pane cotto), che è pane duro fatto bollire con acqua e sale e condito con gocce di olio crudo.

Sebbene più limitato rispetto alla pasta, il consumo di minestre è frequente: minestra con il lardo, minestrone di verdure, minestra di pasta e fagioli, pasta e ceci. I legumi, «fonte a buon mercato di proteine»¹⁴, costituiscono quasi sempre uno degli ingredienti base per questi piatti; i più usati la cicerchia (semi piccoli e rotondeggianti), la fagiulina (fagiolo di piccole dimensioni, colorato e con l'«occhio», un segno nero che il legume ha nel punto in cui si attacca

al baccello), e la "lenta" o lenticchia.

La minestra di pesce viene fatta soprattutto con il "guàttul" (ghiozzo comune)¹⁵, pesce di scarso valore commerciale. All'acqua di bollitura filtrata si aggiunge un condimento fatto con aglio, olio, prezzemolo, pomodoro o conserva e si lascia bollire.

Una costante nell'alimentazione delle famiglie dei pescatori è ovviamente il pesce, sempre quello meno pregiato e considerato di qualità scadente. Vario è il modo di cucinarlo: per la "rustita" (pesce arrosto cotto sul fornello), si utilizzano i sardóni¹⁶, le pannocchie¹⁷ e la "saraghina"¹⁸ o pesce verde, simile ai sardoni: per il "salmi" pesci molto piccoli e sottili, chiamati "parazòla"¹⁹: messi in una pentola aglio, prezzemolo, scorza di limone, sale, pepe, un po' di acqua e aceto, si aggiunge la "parazòla" e si lascia bollire adagio. Il "brodetto", piatto tipicamente marinaro, è fatto con un soffritto di olio, cipolla, pomodoro o conserva, aceto e acqua, sale e molto pepe, al quale, una volta ben ristretto, vengono aggiunte una o diverse qualità di pesce, cominciando da quelle di più lenta cottura, per passare poi alle più tenere, lasciando cuocere senza mai toccare. Anche i pesci per il "brodetto" non sono mai quelli pregiati, eccetto i casi in cui si utilizza qualche sogliola o qualche merluzzo rovinati durante la pesca, perciò più difficili da vendere. Di solito i componenti di questo piatto sono pannocchie e sardoni, di rado qualche seppia.

Infine le vóngole o "càppole"; usate spesso per i sughi, altrettanto spesso si fanno aprire semplicemente insieme con un soffritto di olio, cipolla, prezzemolo. I pescatori chiamano questo piatto "magna e mòlla" (mangia e bagna), in quanto nel sugo ottenuto si intinge molto pane.

Il consumo di prodotti vegetali, diffuso nelle famiglie più disagiate, è legato soprattutto all'alternarsi delle stagioni: non bisogna infatti dimenticare che nel primo Novecento l'alimentazione è legata esclusivamente ai prodotti locali ed al ciclo stagionale. In inverno: patate, cavoli, verza, cipolle. La verza, prima lessata, è fatta cuocere con aglio, olio e pomodoro soffritti separatamente.

Le patate si cucinano sia "alla strascinata" che "alla filandara"²⁰. Il primo modo consiste nel fare lessare le patate e poi, sbucciate e tagliate a pezzi, farle cuocere con olio, aglio e rosmarino; "alla filandara" si fa lessare la patata e la si mangia così. Deriva da una usanza delle donne che lavoravano nella locale filanda, le quali erano solite far colazione con una patata fatta lessare nell'acqua bollente e maleodorante nella quale erano immersi i bozzoli dei bachi da seta.

L'estate offre maggiori possibilità e perciò c'è un elevato consumo di pomodori, insalata, piselli, melanzane, ecc. Si mangiano "erbe di campo", cioè tutta quella varietà di erbe commestibili che crescono spontaneamente nei campi

e lungo i fossi, cotte e condite poi con lardo e aglio.

Paradossalmente scarso è il consumo di vino²¹: spesso è l'"acetella" che accompagna i pasti nelle case dei pescatori. Fatta con acqua e aceto, sembra essere una bevanda molto dissetante.

Caratteristiche identiche ha l'alimentazione a bordo delle "paranze"²², sebbene le notizie raccolte attraverso interviste²³, siano quantitativamente molto più modeste rispetto alle precedenti e qualitativamente non sempre comparabili.

Prima della partenza un uomo dell'equipaggio, addetto alla spesa, provvede al rifornimento di viveri sufficienti per l'intera settimana di navigazione. Sembra che le provviste per un equipaggio di 7-8 uomini consistessero grosso modo in: 1 chilo circa di conserva, 2 litri di olio, 1-2 bottiglie di aceto, pepe, sale, spezie varie e vino o, più spesso, acqua e aceto²⁴.

A seconda della stagione si acquistano anche patate e fagioli e, raramente, 4-5 kg. di stoccafisso, da cuocersi cotto in umido con patate. Fatta eccezione per i primi giorni, durante i quali si attinge più spesso alle provviste, per il resto della navigazione l'equipaggio si ciba esclusivamente del pesce pescato: arrosto, infilato in lunghi spiedi metallici, in brodetto, utilizzando qualsiasi qualità di pesce (a volte solo una) e con sugo abbondante e saporito. Lo si mangia con molto pane. La sera si cucina minestra di pesce, con pesce bianco, inzuppandovi tantissimo pane; infine si mangia il pesce utilizzato per la minestra, condito con poco olio. Assente è il consumo di pasta a bordo; il pane rappresenta ancora una volta l'elemento nutritivo principale. I marinai lo portano da casa con, a volte, frutta, verdura e magari un po' di zucchero.

Dalle testimonianze raccolte si ha l'immagine di una alimentazione misera e poco variata. Una dieta monotona e che, a prima vista, parrebbe più carente di quella delle galere, veneziane o fiorentine, della seconda metà del '500²⁵.

Monotona è anche l'alimentazione a terra, costituita per più della metà da cereali o, in generale, da sostanze amidacee, che sono economiche e adatte a riempire lo stomaco.

Se la varietà del regime alimentare costituisce una garanzia dal punto di vista dell'equilibrio biologico e psichico, sono facilmente ipotizzabili le conseguenze di ordine fisico, psichico ed anche sociale, che derivano²⁶ alle classi più povere costrette ad un regime quasi univoco.

È difficile affermare con sicurezza che l'alimentazione dei pescatori, a cavallo tra i due secoli, sia assolutamente squilibrata e insufficiente rispetto al lavoro faticoso che svolgono, poichè è arduo stabilire con esattezza il fabbisogno medio giornaliero, per individuo, di proteine, calorie, vitamine e minerali e non si conosce bene la quantità di cibo ingerito, tuttavia risulta oggettiva la

prevalenza dei cereali²⁷ accanto alla modestia del consumo di carne e di grassi, tipiche anche negli ultimi decenni dell'800²⁸ ed ai primi del '900, «mentre già 70 anni prima i consumi alimentari degli ordini religiosi registravano notevole variabilità nella qualità degli alimenti, con sufficiente potere calorico e proteico e senza variazioni quantitative e qualitative nel corso delle stagioni»²⁹.

NOTE

¹ F. BRAUDEL, *Capitalismo e civiltà materiale (secoli XV-XVIII)*, Torino 1977, p. 70: «Il proverbio tedesco lo dice a suo modo: l'uomo è ciò che mangia...».

² G. MONTI GUARNIERI, *Annali di Senigallia*, Ancona 1961, consultare anno 1897 = disastrosa alluvione; 1898 = tumulti contro l'aumento del prezzo del pane; 1905 = sciopero generale contro caro viveri; 1914 = settimana rossa. Inoltre S. ANSELMI, *Ancona e la provincia nella crisi di fine secolo. I moti per il carovita*, Urbino 1969. E per notizie sull'economia marittima senigalliese V. CASAGRANDE SERRETTI, *Attività peschereccia e commercio del pesce nel Senigalliese, secoli XVII-XIX*, in *Nelle Marche Centrali*, a cura di S. Anselmi, Jesi 1979, 2 voll., tomo I.

³ G. MONTI GUARNIERI, *op. cit.*, consultare anno 1861 = pane L. 0,40 al kg., riso L. 0,42 al kg., carne L. 0,87 al kg.; anno 1905 = pane da L. 0,35 a L. 0,60, pasta da 0,45 a 0,60, carne da brodo da 0,90 a 1,50, grano L. 24 il q.; anno 1923 = carne da brodo L. 7,50 al kg., filetto L. 14 al kg., fegato L. 5,50.

⁴ G. PUPAZZONI, *Senigallia dopo l'Unità: dalla fiera al turismo*, in *Una città Adriatica*, a cura di S. Anselmi, Jesi 1978, pp. 634-635. Per considerazioni di ordine più generale: V. TETI, *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*, Milano 1976.

⁵ P. SORCINELLI, *Regimi alimentari, condizioni igieniche, epidemie nelle Marche dell'Ottocento*, Urbino 1977: «Tra le popolazioni rurali la carne bovina è pressoché sconosciuta e nei giorni solenni o in quelli di intenso lavoro si fa uso di carne di maiale, di capra e di pecora [...]».

⁶ M. MONTANARI, *Mutamenti economico sociali e trasformazione del regime alimentare dei ceti rurali nel passaggio dall'alto medioevo. Considerazioni sull'Italia padana, in Medioevo rurale. Sulle tracce della civiltà contadina*, a cura di V. Fumagalli e G. Rossetti, Bologna 1980, p. 95, e Id., *L'alimentazione contadina nell'alto medioevo. Ipotesi sul consumo cerealicolo dei coltivatori dipendenti dell'Italia Settentrionale*, in «Studi Medioevali», fasc. I, Giugno 1976.

⁷ M. MONTANARI, *Mutamenti economico-sociali*, cit., p. 95.

⁸ F. BRAUDEL, *op. cit.*, p. 72.

⁹ Le proteine di origine animale sono anche definite «complete», distinguendosi da quelle di origine vegetale dette «incomplete», poiché carenti di uno o più aminoacidi indispensabili alla salute e all'accrescimento.

¹⁰ P. CAMPORESI, *Il pane selvaggio*, Bologna 1980, p. 117.

¹¹ *Ibidem*, p. 104: «Il tribolo acquatico, la ghianda (dalla quale si estraeva anche - come si è continuato a fare fino ai primi decenni di questo secolo col seme di faggio

o faggiola - olio per uso alimentare), la rapa, il navone, la gramigna, il lupino, le fave, i vari legumi (per non parlare delle misture di cereali inferiori come il miglio, il panico, la segale, l'orzo, la vecchia, il sorgo) ed in generale tutte le radici più «innocenti e più gustose» componevano l'incredibile serbatoio di ingredienti impropri che, bolliti, essiccati, pestati, setacciati, ridotti in farina e variamente miscelati potevano diventare un incerto e approssimativo pane, vagamente affine a quello di frumento».

¹² P. SORCINELLI, *op. cit.*, p. 76: «I più poveri mangiano pane di biade, composto di farina di ghianda, di fava, di torsoli di mais, amalgama disgustosa al palato, pesantissimo allo stomaco che però offre il vantaggio economico di saziare prestamente».

¹³ S. ANSELMI, *Dimensione delle famiglie e ambiente economico, 1801-1853*, in *Una città Adriatica*, cit., p. 579: «Tra il 1827 e il 1837 compagno, nelle previsioni di annona le castagne e soprattutto il riso, del quale nel 1847 sarà previsto un fabbisogno di 40.000 libbre». Inoltre F. BRAUDEL, *op. cit.*

¹⁴ F. BRAUDEL, *op. cit.*, p. 77.

¹⁵ A. M. MANCINI, *Il linguaggio dei pescatori a Senigallia con riferimento alle tecniche piscatorie*, in *Nelle Marche Centrali*, cit., tomo II, p. 2032.

¹⁶ *Ibid.*, sardóni = acciuga o alice. Piccoli esemplari chiamati sarduncín.

¹⁷ *Ibid.*, panòkkia = pannocchia o kannocchia.

¹⁸ *Ibid.*, saraghina = sarda o papalina.

¹⁹ *Ibid.*, parazòla = piccoli esemplari, nati da poco tempo, di sardóni o sardella.

²⁰ Notizie fornite dalla Sig.ra Iside Bocconi, figlia di un «parón» senigalliese.

²¹ P. SORCINELLI, *op. cit.*, p. 78: «nei primi decenni post-unitari la coltura della vite nelle Marche fa registrare notevoli progressi»; p. 79: «fra le cinque regioni d'Italia colpite in più altro grado dall'alcoolismo, prende posto la regione marchigiana, la quale presenta per questa malattia una mortalità media di 2,3 per 100.000 abitanti nel settennio 1895-1901».

²² M. BONINO, *Considerazioni sulle imbarcazioni della tradizione marittima romagnola*, dagli *Atti* del Convegno: «La mariniera romagnola, l'uomo l'ambiente», Azienda di soggiorno, Comune di Cesenatico, 7-8-9 Ottobre 1977, p. 321. Sicuramente quando i pescatori intervistati parlano della «paranza» senigalliese, in realtà si riferiscono, dalle descrizioni, al «bragozzo» armato con due vele al terzo, poiché per Bonino «In Adriatico la paranza è una barca più grande e più tonda del bragozzo, armata con una vela al terzo (o latina per il basso adriatico)».

²³ Tutte le notizie raccolte per un lavoro più ampio e qui nello specifico riportate per quanto riguarda il cibo e le ricette, sono state fornite da mogli o figlie di uomini di mare di Senigallia, particolarmente dalle signore Bocconi, Pasquali, Giulianelli.

²⁴ Breve elenco fatto a memoria dal sig. Virgilio Marchionni, anziano armatore locale, ed anche dal Sig. Gino Conditi marinaio e cuoco a bordo dei trabaccoli.

²⁵ U. TUCCI, *Mercanti, navi, monete nel Cinquecento veneziano*, Bologna 1981, pp. 191-192-193: «nella mariniera militare veneziana, tra il 1550 e 1560 la razione del rematore consisteva in una minestra al mattino, generalmente di fave e in una gavetta di biscotto cotto con olio come pasto serale, oltre a 17 once di pane (kg. 0,5 circa), vino a discrezione del comandante». «Sulle galere fiorentine, invece, nella seconda metà del '500 si dava ai rematori la seguente razione: 18 once di biscotto dal 1° aprile al 30 settembre e 17 negli altri mesi; dal 1° ottobre al 31 marzo 24 libbre di biscotto per farne una «pana»; minestra tutto l'anno e dal 1° ottobre a tutto marzo minestra di legumi oppure di riso (oltre alla zuppa di biscotto)». Di gran lunga superiore era il trattamento

di cui godevano gli "scapoli" sulle stesse unità della marina toscana: «quattro giornate di carne (6 onces per ciascuno dei due pasti), due di sardelle condite con olio e aceto, una di formaggio (tre onces a pasto) per settimana oltre al vino, molto abbondante (2 tazze a pasto), e al biscotto (onces 16 e 4/5 al giorno)».

²⁶ P. SORCINELLI, *op. cit.*, ed inoltre dello stesso, *Miseria e malattie nel XIX secolo. I ceti popolari nell'Italia centrale fra tifo petecchiale e pellagra*, Milano 1979; inoltre P. CAMPORESI, *Il paese della fame*, Bologna 1978.

²⁷ M. MONTANARI, *Mutamenti economico sociali*, cit., p. 87: «Superfluo ricordare il "monofagismo" a base di mais, vera piaga delle campagne italiane del Nord, fino a tempi recentissimi»; inoltre L. MESSEDAGLIA, *Il mais e la vita rurale italiana*, Piacenza 1932.

²⁸ P. SORCINELLI, *Regimi alimentari*, cit., p. 84; cfr. S. SOMOGYI, *L'alimentazione nell'Italia Unita*, in *Storia d'Italia*, vol. V/1, Torino 1973, p. 850.

²⁹ P. SORCINELLI, *Regimi alimentari*, cit., p. 84.