

Come mangiavano i nostri antenati

Pescatori a Sampierdarena

A partire dal XVI secolo, Sampierdarena diventa un luogo di ritiro per gli aristocratici genovesi. In questo paese nelle immediate vicinanze di Genova i ricchi patrizi iniziarono a far costruire dai più prestigiosi architetti del tempo, tra cui l'Alessi, principesche residenze estive circondate da verzieri, giardini, fontane con giochi d'acqua, ninfee e tutto quello che poteva servire per rendere più piacevoli i soggiorni. Nelle loro ville gli aristocratici potevano poi aggirare le leggi dette di prammatica o suntuarie per cui ai nobili era proibito ostentare in pubblico le loro ricchezze con vestiti sfarzosi e gioielli. I nobili, in città, dovevano andare vestiti tutti di nero per maggiore rigore morale ma, soprattutto, per non incorrere nelle invidie del popolo. Sampierdarena però era fuori le mura e i nobili, nelle loro dimore, potevano indossare ciò che a loro piaceva. Le donne indossavano collane e gioielli preziose, mentre in Genova era loro concesso solo un girocollo di perle finte, e potevano vestirsi di sete e damaschi colorati. Sampierdarena diventò meta di nobili, sia italiani che esteri, che venivano a godere dei bagni di mare in questa bella località, resa ancora più bella dalla costruzione di palazzi e parchi rigogliosi. A fianco delle magnifiche dimore esistevano però case più "proletarie" abitate da contadini, sulla collina che saliva verso Belvedere e Promontorio, da pescatori, artigiani e "operai" nelle vicinanze del mare, nei quartieri della Coscia, del Canto o della Marina. Il lavoro a Sampierdarena, salvo che negli ultimi decenni, non è mai mancato, la grandiosa spiaggia che da punta Faro arrivava, senza interruzione, alla foce del Polcevera, era la sede di innumerevoli cantieri navali e at-

tività correlate. In questa spiaggia furono varate le galere che portarono i crociati in Terra Santa o che sconfissero i pisani alla Meloria. I nobili, che durante la "stagione bella" affollavano la località, potevano permettersi un esercito di domestici tra portantini, lavandaie, camerieri, palafrenieri ecc. Le grandi ville avevano enormi parchi e verzieri che dovevano essere curati da contadini e giardinieri. Inoltre, cosa da non trascurare, c'era un mare pulito, non ricco di pesce come il mare del nord, ma dove esperti pescatori potevano catturare notevoli quantità di pesci.

Il calendario liturgico dal IV secolo in poi obbligò tutti i cristiani ad osservare la distinzione tra giorni di "grasso" e di "magro", ossia periodi in cui si poteva o non poteva mangiare prodotti e grassi animali. Essendo che il mercoledì, il venerdì, il sabato e durante la Quaresima era proibito mangiare carne, la maggior parte della gente, perlomeno quella che abitava vicino al mare, mangiava come "surrogato" il pesce. Voltaire a questo proposito nel suo Dizionario Filosofico si interrogava sul motivo perché: "se un povero di venerdì rosicchia un osso di montone va all'inferno, mentre se un ricco, lo stesso giorno, mangia un'orata da uno scudo ha le porte del Paradiso spalancate". La carne era "l'alimento": con buona pace dei vegetariani, i nobili e i guerrieri, dalle invasioni barbariche in poi, divoravano quantità "industriali" di carne. Mangiare carne era sinonimo di potenza, intesa sia come forza fisica sia come forza sessuale. Se la carne era proibita durante la Quaresima, mentre il pesce no, voleva dire che questo ultimo non era abbastanza nutriente e mangiarlo era come "digiunare". Bartolomeo Scap-

pi da Cremona, bibliotecario in Vaticano, alla fine del XV secolo scriveva che la natura dei pesci "è fredda e umida, come l'ambiente da cui provengono, in qualsiasi maniera siano cucinati i pesci di mare sono considerati poco sani, in effetti non sono un buon alimento e fanno venire sete... ciò non dimeno i pesci di tutte le qualità si digeriscono a fatica a causa della loro umidità e viscosità e per di più generano sangue freddo e flemmatico, dal quale hanno origine gravi malattie come la debolezza di nervi, la predisposizione alla paralisi..." Il pescatore era un mestiere che nessuno voleva fare, la cultura mediterranea ha fatto del mare, da Omero in poi, un luogo di pericolo, Odisseo intraprese un viaggio per mare pericoloso ed interminabile, anche se lui ogni tanto perdeva tempo a causa delle "lusinghe" di qualche bella ninfa. Il mare non dava un "lavoro" sicuro, come coltivare la terra o allevare il bestiame, si era sottoposti alle avversità del tempo, una tempesta poteva durare per giorni e se non si poteva scendere in mare i pescatori e le loro famiglie non avevano da mangiare. Da notare che gli eco-scandagli erano ancora da venire e la cattura di pesci non era mai certa. I ricchi poi, soprattutto durante la Quaresima, volevano i grandi pesci dalle carni bianche come il morone o "centrolofo pompilo", l'orata, il branzino, pesci la cui cattura era piuttosto casuale, anche se molto più probabile di oggi. I ricchi, per potersi accaparrare i grandi pesci erano disposti a sborsare fino a dieci volte il prezzo della migliore carne. A questo proposito il governo genovese impose una rigida legislazione per quanto riguardava il mercato e la commercializzazione del pesce. Le



Pescatori sulla spiaggia di Sampierdarena

specie ittiche erano suddivise per qualità o classi cui corrispondeva un prezzo massimo per la vendita al minuto. I poveri si accontentavano di mangiare i pesci di piccole dimensioni o di grandi cattura come acciughe o sgombri. Ma i pesci poveri erano anche il paradigma della povertà ed essere poveri era, ed è tuttora, una cosa di cui ci si vergogna. Fino a che le acciughe non sono diventate merce rara e con prezzi preoccupanti, le gente era quasi timorosa a comperarle. In compenso si potevano salare e vendere ai piemontesi, che più pragmaticamente le utilizzarono per creare il piatto più celebre della cucina di oltre Giovo: la Bagna Cauda. Venduti a caro prezzo i grandi pesci ai nobili ed ai ricchi, ai pescatori non rimaneva che il minutame non venduto, i pesci rotti o morsicati da qualche seppia. Puliti, squamati e lavati, i pesci erano messi in una grande marmitta assieme a dei sapori, il pomodoro verrà utilizzato solo a partire dalla metà dell'800, venivano fatti bollire ore sul ronfò o sulla stufa a legna per ricavarne una zuppa collosa, quasi all'ultimo si aggiungevano i pesci più grossi, interi o a pezzi, per non farli disfare troppo durante la cottura e dare "sostanza" e un sugo fatto con muscoli e lumachine di mare. Nella zuppa poi si mettevano crostoni di pane sfregati con abbondante aglio (per

tenere lontani i vermi). Certi "pesci" non si comperavano, lo facevano solamente i "piemontesi" che non erano capaci di nuotare. Nella spiaggia di Sampierdarena c'erano imbarcaderi e moli di attracco. Qui, chiunque fosse stato in grado di nuotare, poteva raccogliere attaccati ai pali i muscoli, che mangiati crudi con qualche goccia di limone, rubato in un giardino, o aperti a vapore erano e sono tuttora molto appetitosi e nutrienti. Sempre vicino agli imbarcaderi si potevano pescare di notte, con l'aiuto di una torcia e di un salaiò, centinaia di gamberetti grigi, che venivano mangiati sia crudi che bolliti o fritti. Infine i ragazzi a poche bracciate dalla riva pescavano i polipi. Con questi molluschi, avvinghiati ad un braccio, cercavano di fare "colpo" sulle bagnanti dell'epoca, solitamente piemontesi o lombarde, le svedesi di una volta. Le gambe dei polpi, inoltre, potevano avere anche la funzione di ciuccio per bambini. I pescatori le davano crude, legate ad uno spaghetti, ai neonati in modo che si "facessero i denti". Naturalmente esisteva anche una classe di pescatori più ricchi, che potevano armare più pescherecci, queste persone, salvo i giorni di Quaresima, per lo più evitavano di mangiare pesce, la carne era anche per loro l'alimento a cui aspirare.

Romano Villa

STILE giovani

Possiamo fare molto per i giovani.
Ma non tutto.



www.stilegiovani.it

Dai 18 ai 29 anni, nessuna banca ti ha mai dedicato tante attenzioni.

Diventare grande non è sempre facile. Per questo nasce Stile Giovani, un mondo di soluzioni per realizzare i tuoi progetti di studio, casa, lavoro e tempo libero. Scoprilò in una delle nostre filiali. Carige Stile Giovani, tutte le attenzioni di cui hai bisogno.

GRUPPO
BANCA CARIGE

BANCA CARIGE
Gruppo di Banche e di Credito di credito

CRS CASSA DI RISPARMIO
DI SMOENA

ER Cassa di Risparmio
di Carrara S.p.A.

BANCA
DEL MONTE
DI LUCCA