

L'IDENTITÀ ALIMENTARE ADRIATICA FRA PERSISTENZE E INNOVAZIONI

ULDERICO BERNARDI

Dipartimento di Scienze Economiche
Università di Venezia
Cannaregio, Fondamenta San Giobbe 873
30121 Venezia, Italy
ubernard@unive.it

The paper discusses the cultural hybridization of the peoples of the Adriatic from the point of view of food identity. Venice was a grand empire during the era of the Serene Republic, a crossroads of knowledge of all kinds. People exerted their cultural influence from places like Veneto, Friuli, Istrana, Dalmatia, Israel, Albania, Greece, Armenia, Germany, and Turkey. The cultural excellence of patrician cuisine has its roots in this cultural mixture, with its expertise of Oriental spices (such as pepper, cinnamon, muscata nuts, cloves) and the unique preparation of dried salted fish. It is this aspect of the Adriatic that the present paper focuses on.

1. Il valore sociale del patrimonio gastronomico, come accumulo di conoscenze indotte dal rapporto plurimillenario con la terra, non sarebbe assolutamente concepibile se si tralasciassero gli apporti giunti dal mare, o più in generale mediante l'utilizzo delle vie d'acqua. Per questo l'identità adriatica ha un volto d'acqua e di sale. E' in questi due elementi infatti che vanno cercate le tracce della comune appartenenza a una civiltà di scambi, di saperi e di sapori, tra le diverse culture affacciate allo specchio dell'Adriatico, dove secoli cruciali delle vicende mediterranee si riconoscono.¹ Il mare, la pesca, le saline, ma anche i percorsi fluviali, che consentono collegamenti tra la più interna terraferma e lontanissime sponde d'oriente. Acque che assicurano la conoscenza, e permettono l'imporsi di innovazioni fianco ad immemorabili persistenze dettate dalla natura, dal clima, dalla morfologia. Dal

¹ Si rinvia, per un opportuno quadro di riferimento, alle opere di Predrag Matvejevic, *Breviario Mediterraneo*, Hefti edizioni, Milano, 1987; e, *Mediterraneo, un nuovo breviario*, Garzanti, Milano, 1991.

punto di vista alimentare, alla tavola adriatica si assidono commensali disponibili. Quante volte infatti è mutato lo scenario gastronomico, grazie agli apporti di culture lontane, i cui prodotti si sono ambientati assai bene nelle cucine delle rive italiane, dalmate, greche, per quanto è lungo l'Adriatico! Le droghe d'oriente sono emblematiche di questo patrimonio di acquisizioni davvero preziose: pepe, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, profumano tuttora l'aria delle botteghe in tutte queste plaghe. E come dimenticare l'importanza di un pesce pescato nel Baltico, essiccato a quei venti freddi, quindi ridotto alla veste adriatica di *baccalà*, dove conosce una trasfigurazione eccellente? Ma molto di simile si può dire per ciò che ci è arrivato con la scoperta dell'America: cereali, legumi, verdure, frutta, in particolare mais e pomodoro. Se il vino è in qualche modo segno della persistenza alimentare condivisa tra i popoli dell'Adriatico, la polenta di mais a un capo, e il fragrante sugo di pomodoro all'altro, costituiscono invece i riferimenti immediati per comprendere il felice esito di innovazioni che la storia ha definitivamente sancito. Occuparsi oggi di questi temi è assolvere a un debito verso tutte le generazioni che con tanta intelligenza e fatica hanno saputo far proprie risorse d'altre terre e paesi, fino a dimenticare l'estraneità originaria e costituirle parte irremovibile della loro tradizione culinaria.²

2. L'Europa non ha un'unità di cultura. Anzi, la sua ricchezza è costituita dal patrimonio di diversità, che ha accumulato. *Diversa, non adversa*, avvertiva già Abelardo otto secoli fa. Non esistono una "pittura europea", o una "poesia europea", se non come somma di espressioni artistiche regionali (la pittura fiamminga, la pittura toscana, la pittura veneta). Altrettanto si può dire per la cucina. L'identità alimentare mediterranea, poi, è ancora più composita, perché viene a comprendere l'Oriente, intrecciato da millenni nella rete di scambi con i popoli del sud-Europa. Da questi contatti, anche conflittuali, sono venuti stimoli alla conoscenza ancora oggi riscontrabili, specie in alcuni centri nodali dell'accumulazione culturale che per secoli hanno avuto un ruolo imperiale nel Mediterraneo. Tra questi, un particolare rilievo di civiltà ha Venezia, che estese il suo dominio "sulla quarta parte e mezzo dell'im-

² Su questi aspetti della alimentazione tradizionale, si vedano: U. Bernardi, *La cucina delle generazioni*, Centro Internazionale della Grafica, Venezia, 1987; U. Bernardi, *Reverenti memorie sul Signor Pan e sulla Illustrissima Signora Polenta*, Centro Internazionale della Grafica, Venezia, 1989; U. Bernardi, *Creaturam Vini*, Camunia editrice, Milano, 1995; U. Bernardi, *Del Viaggiare, turismi, culture, cucine, musei open air*, ed. Franco Angeli, Milano, 1998.

pero romano". Se nello scenario dei millenni le forme del lavoro, le attività marinare, gli stili di vita e le tecniche cambiano, mentre muta la mercatura, spariscono dei prodotti e altri subentrano, mentre bandiere vengono ammainate e altre alzate sui pennoni, il Mediterraneo resta un grande crocevia di comunicazioni e risorse per tutti i popoli di questa antichissima agglomerazione pluri-etnica e multiculturale. La fertilizzazione reciproca delle sue sponde ha toccato anche le parti marginali. In una sua ponderosa opera pubblicata in francese nel 1918, il geografo Jovan Cvijić portava a considerare il caso degli insediamenti slavi nel sud dell'Adriatico. A contatto con un ambiente impregnato di civiltà romane e venete, "sotto l'influenza del mare e del clima mediterraneo, erano approdati ad una mentalità più evoluta e talvolta più raffinata. Il gusto artistico è innato in queste popolazioni del litorale, osservava, è un'altra Grecia, ma senza la posizione geografica della Grecia".³ Dunque una realtà fecondata dall'insieme di risorse fornite da ciascuna cultura con cui è venuta a contatto. Come sempre avviene, nelle realtà pluri-etniche dove ciascun popolo è chiamato a fornire nel confronto il meglio della sua conoscenza e della sua intelligenza. L'effetto di stimolo tocca le realtà marginali, ma ancora più si esalta nella grande civiltà urbana. Venezia in questo ha potuto contare sulle presenze variate di pressoché tutti i popoli mediterranei, tuttora testimoniate da presenze residuali. Molti sono ad esempio i *nissioletti* (i lenzuolini, come vengono chiamate le scritte murali su sfondo bianco che indicano il nome di calli e campielli) che testimoniano di antiche residenze ebraiche, germaniche, albanesi, armene, greche, turche. Il rapporto della città con l'Oriente ha propriamente stabilito la sua identità, per confronto con il turco, che era *l'altro* per antonomasia, indispensabile per la sua estrema differenza nel processo di consolidamento dell'identità veneziana. Tant'è che per indicare qualsiasi cosa provenisse dall'esterno dei domini veneti, lo si diceva "turco". Il caso classico è quello del mais, giunto dall'America e associato alla venezianità con il nome di *sorgoturco*, perché forestiero, e perché tra l'altro assolveva la funzione alimentare propria nei secoli precedenti al *sorgorosso*, un cereale più modesto ma amato dai contadini per l'abbondanza produttiva. Venezia dal punto di vista della gastronomia e della identità alimentare mediterranea ebbe un posto di rilievo anche riguardo alla produzione editoriale. Una grande tradizione di stamperia, che continua. Cominciò nel 1469 a opera di Giovanni da Spira, che dalla nativa Magonza si trasferì sulla laguna, e si ampliò fino a comprendere gli oltre Duecento editori attivi

³ I. Cvijić, *La Péninsule balcanique*, ed. Armand Colin, Paris, 1918, p. 357.

a Venezia nel XV secolo, tanti quanti ne comprendeva l'intera Germania.⁴ Molti impegnarono i loro torchi per pubblicare opere dedicate all'arte culinaria. Fra tante, notevole per importanza e diffusione, quel *De honesta voluptate et valetudine*, di Bartolomeo Sacchi detto il Platina, la cui prima traduzione in volgare, dal titolo *Il piacere onesto e la buona salute*, fu pubblicata a Venezia nel 1487. Questa diffusione di precetti culinari ha esercitato grande influenza sul costume alimentare delle corti e delle classi agiate, facendo tra l'altro di Venezia un punto di riferimento di eccellenza gastronomica. La Repubblica considerava i banchetti ufficiali una istituzione di grande rilievo, facendone spesso un'occasione d'arte e di innovazione culinaria. Il tesoro dello Stato veneziano custodiva una raccolta di argenti molto ricca per l'uso di tavola. Veniva prelevata dalla Zecca solo per i più alti convivi dogali. Scomparve, insieme a innumerevoli altri oggetti preziosi e opere d'arte con l'arrivo di Napoleone, come si sa assai svelto di mano. L'insieme comprendeva 757 piatti tondi da portata, 63 piatti reali grandi, 25 zuppe e piatti per pesce, 180 insalatiere, 20 rinfrescatoiri o vasche dove deporre il vino in ghiaccio, 12 cuccume da caffè, 300 posate: (un numero limitato, perché molti commensali portavano da casa quelle con le proprie insegne). Il retaggio conviviale veneziano non è solo patrizio, ma si diffonde nei luoghi di socializzazione quotidiana che sono le osterie.

Nei secoli scorsi erano un numero sterminato, e ora in drastica riduzione. Nel tempo mutarono il termine loro proprio a seconda dei vini che esibivano. Come ricorda un grande studioso della tradizione popolare veneziana, Elio Zorzi, per un certo periodo nel Settecento si chiamarono *Malvasie*, perché offrivano alla clientela vini greci di Candia e di Cipro, domini veneti. Nell'Ottocento si chiameranno invece *Baccari* perché, propone Zorzi, un gondoliere volendo magnificare il vino di Puglia che vi si serviva volle in qualche modo associarlo a Bacco, il dio del vino. Altri riferimenti persistono nel tempo a confermare la multiculturalità alimentare veneziana. Come l'uso di consumare la *castradina s'ciavona* o *castradina de la Salute*, di provenienza dalmata, carne di montone o castrato, affumicata e messa sotto sale, che si prepara nella solennità novembrina della Madonna della Salute, quando il popolo veneziano ricorda la cessazione di una terribile epidemia di peste, nel 1630, ottenuta per l'intercessione della Vergine. Una pietanza decisamente invernale, di lunga cottura, un tempo destinata solo ai ricchi

⁴ Cfr. N. Pozza, L'editoria veneziana da Giovanni da Spira a Aldo Manunzio. I centri editoriali di terraferma, in G. Arnaldi e M. Pastore Stocchi (a cura di), *Storia della cultura veneta*, Neri Pozza editore, Vicenza, vol. 3/II, pp. 215-244.

che potevano permettersi la molta legna necessaria, e ora comune ad ogni cetto. Ma nel pluralismo alimentare di Venezia spiccano gli apporti ebraici. L'antico *Ghetto*, possiede tuttora una sua vivacità culturale specifica, custodendo notevoli testimonianze storiche del passato splendore. Per le principali feste religiose, gli ebrei veneziani ripropongono le pietanze della tradizione, a conferma della particolare importanza che per l'identità culturale di questo popolo hanno le norme e le consuetudini alimentari.⁵ Per le celebrazioni autunnali di Yom Kippur e di Sukkot è d'uso allestire la Tavola dell'Angelo, impiegando il tovagliato più fine e disponendo sulla mensa segni della fertilità, per auspicio di abbondanza. Ne sono simboli i melograni, le spighe di grano, le pannocchie del mais, mentre si prepara una focaccia speciale chiamata "Bollo", che si consuma prima del digiuno di Yom Kippur. Un'altra pietanza molto gustosa e ben presente nelle case degli ebrei veneziani: il *Frisensal*, che si mangia nella festa di Shabbat Bescialach, nel Sabato in cui si ricorda la fuga dall'Egitto con la miracolosa traversata del Mar Rosso. Il *Frisensal*, detto anche "Ruota di Faraone", è un pasticcio di tagliatelle e carne, cotto al forno in un contenitore dove si alternano strati di pasta, carne, salsiccia d'oca, uvetta, pinoli. Secondo la tradizione ebraica veneziana, il nome e la forma ricordano le ruote dei carri inseguitori, le tagliatelle sono le onde del mare che li travolgono, uvette e pinoli sono le teste degli egiziani sommersi. Nella cucina ebraica veneziana ci sono anche doppie ibridazioni, come il manzo alla greca, cioè la carne di manzo alla greca, in fettine di spalla, alternate in tegame con un trito di aglio, prezzemolo, rosmarino, pepe e sale, coperte poi con olio d'oliva e acqua.

L'ortodossia religiosa impedisce di accendere il fuoco e far da cucina nel giorno di Sabato, per cui gli ebrei osservanti preparavano il giorno prima le pietanze da consumare nella festa, privilegiando quei piatti che acquistano sapore se si consumano qualche tempo dopo la cottura. E questo il motivo che ha consentito agli ebrei della Serenissima di dispiegare il loro notevole estro culinario con riguardo al *baccalà*. C'è da dire che per i Veneti, ebrei compresi, si definisce con questo termine lo *stoccafisso*, essendo pressoché nullo l'impiego del baccalà propriamente detto, conservato sotto sale. Molte delle numerosissime ricette del *baccalà alla veneta*, uno dei migliori che si possano gustare in Italia, provengono dalle cucine del Ghetto veneziano. Il *baccalà* era uno dei pesci consentiti, avendo spina e scaglie, e inoltre aveva il pregio di migliorare

⁵ Cfr. G. Ascoli Vitali-Norsa, *La cucina nella tradizione ebraica*, La Giuntina ed., Firenze, 1987.

il sapore quando lasciato riposare dopo la cottura. Ma citare Venezia, in questa succinta relazione gastronomica, vuol dire far memoria di un fondamento della cucina che ha determinato la sua prima ricchezza: il sale. Prodotto che allarga la disponibilità temporale e spaziale delle risorse, merce essenziale di scambio fra le marine e l'interno, elemento che con la conservazione pone sulla mensa anche dei più poveri un cibo a prezzo contenuto. Il classico riferimento è all'aringa, che dal Baltico e dagli stretti danesi del mare del Nord fino alla Manica, dove viene pescata in grandi quantità, salata o affumicata viene smerciata in tutta Europa. A partire tra il XIV secolo, con il miglioramento delle tecniche di conservazione, si diffonde largamente nell'ambito mediterraneo, per altro aggiungendosi e non sostituendo le risorse locali. Lo stoccafisso (*stock-fish*, pesce bastone) arriverà più tardi sui mercati, entrando stabilmente nel consumo solo dal XVII e XVIII secolo. Anche se ne era nota l'esistenza fin dalla Relazione al Doge fatta nel 1431 da Messier Pietro Querini, protagonista con il suo equipaggio di un naufragio alle isole Lofoten, mentre navigava in quei mari settentrionali. Ancora nel 1503 si ha riscontro sul mercato di Verona della vendita di anguille salate, *schenàli*, *moròne*, ma il *baccalà* non figura. Mentre continua il consumo di pesci tipici delle acque mediterranee, salati, conservati, e offerti nei mercati cittadini della Repubblica Serenissima. Tra questi, *l'inchìò*, cioè l'acciuga sotto sale, chiamata *sardòn* quando è fresca, abbondante in Adriatico. L'aringa, nota nella parlata veneta come *rènga*, si vende più di frequente affumicata. Quando si presenta conservata sotto sale e stivata in barili prende il nome di *scopetòn* o *cospetòn*. Prima dello stoccafisso ci furono altri "baccalari", cioè c'erano pesci di diverso tipo provenienti dal mare del nord o dal Mediterraneo venduti secchi, come il merluzzo nasello, il lovo, il molo, la mormora. Prodotti per l'avara cena del popolo. Per le mense patrizie esistevano dei prodotti di eccellenza, richiesti dall'Europa ricca, e di cui Venezia ebbe praticamente il monopolio per qualche secolo. Tra queste vere e proprie leccornie, lo *schenàl* e la *moròna*, sopra menzionati, che giungevano direttamente a Venezia dal Mar Nero. Per lo *schenàl* si trattava di fette staccate dal dorso del grosso storione ladano, tenute prima in salamoia, poi lavate, essiccate per un mese e mezzo, quindi vendute a fasci. La *moròna* era invece la carne restante del medesimo storione, conservata in salamoia e commerciata in barili. Era tale la fama di queste ghiottonerie, che Andrea Calmo descrivendo nelle sue lettere cinquecentesche il mitico Paese di Cuccagna, dove *men si lavora più si magna* le collocava a pieno titolo nella rappresentazione di una casa ideale dei golosi: "Da basso in

la dispensa la porta d'inchìo salai, e il pavimento de caviaro (*caviale*), el volto (*il soffitto*) de schenàl, le banche de moròna, e le parei (*e pareti*) de salcizzoni e carvelài, e le scansie de persùti”.⁶ *Schenàl e moròna* erano anche conosciuti come *salumi da mar*, e avevano primaria importanza nei consumi dei signori, specie per i menù di magro. Ma la loro presenza si conclude con le delicatezze del Settecento, se già nel 1856, quando Giuseppe Poerio pubblica il suo *Dizionario del Dialetto Veneziano*, nemmeno registra più i nomi di questi prodotti pregiati, tra i termini della lingua corrente. Fa cenno solo agli “schenàli di manzo, spinamolla che si cava dal bue macellato e si vende per frittura ghiotta e non comune”.

3. Del resto, tutta questa dovizia di pesci salati era principalmente destinata alle bocche dei poveri. Chi, sapendo leggere e dunque appartenendo ai ceti più agiati, disponeva di libri di divulgazione in materia sanitaria e consultava testi d'arte culinaria, nemmeno prendeva in considerazione questo tipo di alimenti. Un trattatello secentesco intitolato *Discorso del Medico Bonomo*, di cui è autore un medico “Cimbro”, cioè appartenente alla popolazione di origine protogermanica insediata sull'Altopiano dei Sette Comuni vicentini, edito a Venezia nel 1620 – e nel quale ancora non si fa cenno al “baccalà” – nelle pagine dedicate al buon governo del vivere si dichiarano assolutamente nocivi all'umore i pesci salati. Una lunga descrizione riguarda invece i pesci freschi, di mare e d'acqua dolce, dei quali si dichiara la sanità, anche se si consiglia un consumo moderato:

I pesci sono alquanto flemmatici, però se ne mangerà sobriamente e di raro, e più tosto da Primavera, perchè in tal tempo i cibi di molto nutrimento non sono troppo convenienti per abbondar i corpi di sangue; ò d'Estate perchè rinfrescano. Et si eleggano più tosto di quelli che non siano troppo grandi nel suo genere, ne siano presi in luoghi fangosi, lagune, paludi, acque morte, e che siano freschi, cucinandoli arrostiti e ben cotti.⁷

A beneficio dei suoi colti lettori, Bonomo avverte di tralasciare ogni sorta di pesci salati, dalle golosità fino alle più infime specie offerte dal mare: “Sono di cattiva sostanza, e generano humori cattivi, escrementosi colerichi, ò anco melancholici, dannosi al fegato, e per il più calidi i salumi, come caviàro, sardelle e morona salate, tarntello e tutti i pesci salati”, aggiungendo alla lista dei “cibi e bevande cattive”,

⁶ Cit. in F. Fido, *Il Paradiso dei buoni compagni*, Editrice Antenore, Padova, MCMLXXXVIII, p. 12.

⁷ *Discorso del Medico Bonomo sopra il governo del vivere*, in Venetia, appresso Alessandro Polo, MDCXX, p. 9.

anche “carni salate, e formaggi salati, e cibi fritti”.⁸ Certo la cucina patrizia non doveva adattarsi, come la cucina del villano. Tra le due vige una differenziazione marcata, che non valeva solo per il popolo delle campagne. Valeva altrettanto per la categoria dei naviganti, come è possibile constatare scorrendo i menù marinari adottati all’epoca sulle galere veneziane. In un suo saggio molto dettagliato, lo storico Ugo Tucci offre una descrizione accurata dei contenuti alimentari di ciascun pasto a bordo delle pesanti *Cocche* da trasporto e delle agili *Galie* che percorrevano l’Adriatico.⁹ Se ne ricava che sostanzialmente il fondamento del vitto per i naviganti era costituito da *panduro* o panbiscotto, spesso verminoso oltretutto, da ingerire con vino annacquato, dove l’acqua era spesso un liquido putrescente. Non proprio una goduria alimentare! Per companatico, carni salate, e, nei giorni di magro uova, pesce secco o in salamoia. Ancora: riso bollito, legumi, noci, formaggio, olio al posto del burro che irrancidiva in breve ed era soggetto a squagliarsi. Sulle navi c’erano tavole separate per i comandanti, per i viaggiatori, secondo le loro disponibilità, e per gli equipaggi. Tucci riporta il lamento di un popolano al Senato Veneto, ritrascritto nella lingua burocratica del 1379. Costui reclama nei seguenti termini: “Non possunt facere qui regunt Venetias cum quanta vi ipsi habent ut faciant ire in galeam, quia ipsi comedunt bonum panem et bibunt bonum vinum et nobis dant farina de milio rubeo quam non possumus digerire”. La bassa forza navigante era costretta a questi avvilenti confronti. Tre secoli dopo, nel 1682, i “miserabilissimi et infelicissimi marinari” della flotta veneziana sono ancora alle prese con il rancio scarso e disadorno. Invocano le autorità perchè si passi da una sardella salata a due, nel pasto, che si compone inoltre di minestrine vegetali scodellate loro due volte al giorno. Pure in tanta contenutezza alimentare, il reclutamento degli equipaggi non presentava difficoltà. La gran parte di loro proveniva dalle terre più povere dei *Domini da mar*: la Dalmazia e le isole greche del Levante, dove anche un desinare così modesto era pur sempre preferibile all’inedia. La presenza costante del pesce salato è largamente documentata nei commerci e nell’economia dell’Adriatico, come attestano i documenti relativi agli scambi tra i grandi porti franchi. Durante il dominio asburgico, fra Trieste, Fiume e Senigallia viaggiavano molti prodotti alimentari pregiati diretti alle importanti fiere di Ancona e della medesima Senigallia, per essere poi inoltrati nello Stato

⁸ Ibid. : 14.

⁹ Cfr. U. Tucci, L’alimentazione a bordo, in *Storia di Venezia, vol. XII: Il Mare*, a cura di A. Tenenti e U. Tucci, Istituto dell’Enciclopedia Italiana, Roma, 1992, pp. 599–618.

Pontificio e nel Regno di Napoli. Venivano da Trieste il cacao, il caffè, le confetture, il formaggio, il pepe, l'uva passa. Il pesce salato e affumicato importava una somma di quasi 40.000 scudi l'anno, oltre a 8.000 scudi di farinacei e 10.000 scudi di bevande.¹⁰ L'esportazione da Ancona verso i territori austriaci riguardava invece principalmente la pasta e i farinacei. I flussi muovevano da e per l'alto Adriatico, data la povertà delle terre dalmate. In un testo pubblicato dopo la prima guerra mondiale, quando parte della Dalmazia passò alla sovranità italiana, si legge che le popolazioni morlacche sono insensibili alle variazioni della temperatura, spesso camminano a piedi nudi, appena alzati tracannano dell'acquavite e “dopo avere respirato per pochi minuti all'aria pura sono pronti al lavoro come uscissero dal più soffice letto”. I comportamenti di consumo dei Morlacchi non consentono di attribuire loro apprezzabili tradizioni gastronomiche. Tutti i visitatori li descrivono come gran fumatori e bevitori alla disperata. Già ne aveva scritto in questi termini l'abate Alberto Fortis, dopo un suo viaggio in Dalmazia. Dal libro che ne trasse e pubblicò in Venezia nel 1774 si apprende, ad esempio, come queste popolazioni ostentino indifferenza, quando non disgusto, per certe risorse alimentari appetite invece nel resto dell'Adriatico. I Morlacchi avrebbero “un'avversione mortale” per le rane, ma non gradirebbero eccessivamente nemmeno le anguille. Il Fortis, attento all'economia della Repubblica Serenissima, suggeriva allo Stato Veneto di curare la raccolta delle anguille abbondanti nel lago di Vrana, in contado di Zara. Messe sotto sale o marinate, invece di acquistarle dai privati di Comacchio, fuori dai confini, avrebbero dato sollievo agli stomaci e alle casse veneziane. Dominante nella cucina morlacca, sempre secondo Fortis, era l'aglio. Aglio e scalogne, osserva l'abate, “sono il cibo più universalmente gradito dalla nazione, dopo le carni arroste per le quali hanno trasporto. Ogni Morlacco caccia molti passi dinnanzi a sé effluvi di questo suo alimento ordinario e s'annunzia di lontano alle narici non avezze”.¹¹ La carne era principalmente quella ovina e di porco. Puntiglioso, Fortis annota che mentre fanno grande consumo di aglio e scalogne non ne coltivano a sufficienza, “per una sorta di pigrizia loro”, per questo rendendosi debitori ad Ancona e Rimini.

¹⁰ Cfr. S. Anselmi, Barche e merci istriano-dalmate nella fiera franca di Senigallia e nel porto di Ancona: prima metà del XIX° secolo, in G. Padoan (a cura di), *Istria e Dalmazia nel periodo asburgico dal 1815 al 1848*, Longo, Ravenna, 1993, pp. 197–215.

¹¹ Cfr. *Viaggio in Dalmazia dell'Abate Alberto Fortis*, in Venezia, Presso Alvise Milocco, All'Apolline, MDCCLXXIV, ried. Marsilio ed., Venezia, 1990 (cfr., in particolare, pp. 59–65).

Costumi di vita piuttosto rustici e rudi, com'è confermato, tra l'altro, dalla specifica farmacopea tradizionale di questi abitatori della sponda orientale adriatica. Sempre Alberto Fortis riporta alcune pratiche mediche dei Morlacchi. Quando si ritrovano con malattie infiammatorie, causate da un troppo frequente abbandono alle danze, si curano da sé, spregiando il medico e ricorrendo invece a una generosa ingestione di *rachia*, la forte grappa locale. E se il male non dà luogo, sciolgono nel bicchiere una buona dose di pepe o di polvere d'archibugio. Combattono la febbre terzana nel primo e nel secondo giorno un bicchiere di vino nel quale è stato introdotto molte ore avanti del pepe, per il terzo e quarto giorno la dose va raddoppiata. Nel libro di Alberto Fortis v'è poi una accurata descrizione del pescato in acque dalmate, sollecitando una più proficua utilizzazione mediante la salatura. Il patrimonio delle risorse alimentari è entrato di prepotenza nell'immaginario popolare, nella mitologia e nel repertorio delle leggende. Secondo una di queste, il Carso, in capo all'Adriatico, sarebbe stato creato da Nostro Signore con quel suo paesaggio scabro e ostile alla presenza umana, abbondante solo di pietre, perchè i carsolini si sarebbero resi colpevoli del furto di un prosciutto che Gesù si portava dietro sull'asinello per far merenda con San Pietro. Accortosi della sottrazione, avrebbe punito gli abitanti coprendoli del gran mucchio di sassi. Un'altra leggenda di contenuto alimentare riguarda invece Vid, presso la Neretva (*Narénta*, nella dizione veneziana). Qui è il vino ad essere protagonista. Un povero prete che portava il viatico a un morente passò accanto all'accampamento di un re pagano che gozzovigliava con i suoi bravacci. Uno di questi, schernendo il sacerdote gli butta in faccia il contenuto di una coppa. Immediatamente l'atto di irriverenza provoca lo sprofondamento della terra. Tutti periscono all'infuori del ministro di Dio, che resta isolato sulla cima di un colle, dove oggi sorge a perpetua testimonianza e a monito una chiesetta votiva. Vid è lo scenario di un'altra leggenda ancora. Racconta di un re che viveva solitario e chiuso al mondo avendo avuto la disgrazia di nascere con la testa di porco. Quando il poveretto doveva radersi chiamava un barbiere: ogni volta uno nuovo, perchè veniva fatto scomparire dopo l'operazione affinchè non divulgasse la notizia. Uno di questi artigiani, più astuto degli altri, riesce ad avere salva la vita facendo convinto il re che non avrebbe aperto bocca. Ma a un certo punto non ce la fa più a trattenere il segreto: scava una buca, ci ficca dentro la testa e grida a pieni polmoni "il re ha la testa di porco!". La ricopre di terra e se ne va. Venuta la primavera, vi germogliano delle canne. In autunno arrivano i pastori, le tagliano e se

ne fanno degli zufoli. Grande è la loro sorpresa, quando anziché suoni modulati dallo strumento esce il grido: *il re ha la testa di porco!* Così che la notizia sulla mostruosa condizione del sovrano si diffonde per ogni dove. Una storia del tutto simile è presente nella favolistica veneta di terraferma. Solo che il re, invece di avere la testa di porco possiede un bel paio di orecchie asinine. Il racconto veneto ha lo stesso svolgimento della leggenda dalmata, ma dagli strumenti pastorali esce *el re gà le réce da musso!* Culture specchianti, a ulteriore dimostrazione di quanto gli scambi, in Adriatico e in altri vicinati di terra e di mare, tocchino ogni aspetto della conoscenza, materiale ed extra-materiale.