

Sandro Foresi

*Pesci,
pesca e pescatori
nel mare dell'Elba*

La pesca delle acciughe e delle sardine a Porto Azzurro

Spettacolo fantasmagorico di luci rutilanti fra Terranera e Focardo

Altri tempi eran quando Colpodivento descriveva la pesca delle acciughe, illuminata dai falò fumosi dei rami di pino e delle fascine di stipa. Era quella l'ora romantica dei tacchi di gomma, del « thigt » a piccole falde, dei pantaloni a tiro rapido e della bombetta alla Charlot. Tempi ormai lontani, di cui restano, a perpetua memoria, solo le fotografie formato gabinetto dell'Adriani e del Piccinini, buon'anima loro.

L'altra notte, quando sono partito da *Porto Azzurro* con una motobarca messami graziosamente a disposizione da un dei Cignoni, ho assistito ad uno spettacolo fantasmagorico. Luci su luci, rutilanti, smaglianti, scintillanti — che poi vuol dire la stessa cosa — ostruivano l'imboccatura del porto in bell'ordine schierate.

Un via vai di fari luminosi a luce fissa si stendeva da Terranera a Focardo e oltre. Il faro di Focardo, dove nidifica il falco e il gabbiano e dove fluttua l'odor del mare con quello della campagna, interessante per i suoi antichissimi ricordi, fronteggiava su tutta la luminaria, con la sua fiaccola a... singhiozzo. Erano le barche della Compagnia di pesca « Armando Postiglioni », che, con Iena affannata, in un mare di luce e di gioia, cacciavano le acciughe, nelle garrule spume di questo seno di cobalto, testimone di tanti drammi improvvisi e di fosche tragedie ineluttabili.

Un promontorio — il Penitenziario di Longone — si protende sul mare come un transatlantico dalle cento vivide fiammelle e par pronto a salpare le ancore. E' la nave dell'espiazione!

La motobarca — nave ammiraglia — va verso la teoria dei fuochi

natanti, schierati su di uno sfondo suggestivo. La natura, regista imbattuta ci ha offerto stasera un quadro magico, indescrivibile e irriproducibile. Le stelle brillano a mille a mille nel cielo purissimo. Non si contano i caroselli divini, i girotondi lenti come minuetti in mezzo ai quali Venere, la stella di Cesare, trionfa.

Vorrei contarle una per una, ma son tante, son troppe, infinite.

Due di esse mi perseguitano, le ho sempre dinanzi come due occhi fascinatori. Sono quegli stessi occhi della Sirena iridescente che incontrai una volta per mia disperazione. Cerco di fuggirli, perchè ho paura di quelle pupille che celano nell'amore il tradimento. Eccole lì: mi fissano e mi terrorizzano; eppur son tanto belli gli occhi di Sirenella! Stasera Sirenella ha sciolto le trecce ed ha il petto esuberante di divino amore, come allora. Si...

*questa notte, o Sirenella,
voglio cogliere una stella
per fanale...*

Sul campo di pesca

Siamo giunti sul campo di pesca. Abbordiamo con molta cautela le barche più vicine alla costa. All'abile manovra ci pensa il nostro navarca, che guida sicuro il timone. La pesca è in atto. Le acciughe, abbarbagliate dai riverberi possenti, hanno seguito la luce ingannatrice, come le allodole inconscie lo specchietto. Un gozzo attende e cala le reti, non appena viene dato il segnale convenuto. La cinta è fatta. La rete (il *mestiere*, la *lampara* come viene chiamata) manovrata abilmente dall'equipaggio — sette uomini vigorosi — viene stretta pian piano. Le acciughe guizzano e molte riescono a fuggire, saltando la cintura dei sugheri, in cerca della libertà che è sì cara.

In questa *cala* è stato catturato circa un quintale di acciughe, grosse e grasse come salacchini. Potevano essere assai di più se la rete avesse sorpresa la preda in un punto diverso, dove cioè non era avvenuta la pesca pochi momenti prima. Molte acciughe sono fuggite, per non fare la fine del *pesce in barile* essendosi accorte, dal rutilar delle squame — che come fuochi d'artificio si spingono fino alla superficie — perdute dalle « compagne » catturate, del pericolo imminente.

Acciughe e sardine

« Acciuga » e « sardina » o « sardella », sono due specie affini ma ben distinte, se pur viventi nello stesso ambiente e con le stesse abitudini e nutrimento.

Gastronomicamente, e perciò economicamente, di ben diverso pregio. Pregiata la prima, per quanto comune e popolare, specialmente per le salse e simili, come antipasto, conservata, e anche fresca; più comune ancora, ma di minor pregio, sia fresca che in salamoia, la sardina. Ambedue comuni e oggetto di pesca remunerativa nel Mediterraneo e anche nell'Atlantico e nella Manica. La sardina è stata nobilitata colla nota confezione in scatola uso Nantes, in modo da non parer più *sardina*. (1)

Il *novellame*, cioè le giovanissime sardine, somigliando assai in massa ai così detti « Rûscetti » (Rossetti) dei liguri, è all'Elba con essi confuso e denominato come *bianchetto*. Il *rossetto*, per altro, o *bianchetto* degli isolani, ittiologicamente è specie ben diversa, essendo un *gobiide* minuscolo, il solo ghiozzo che vive anzi che sul fondo, in acque superficiali, l'*Aphya pellucida* degli ittiologi, e assai più pregiato del novellame di Sardella (*Alosa Sardina*). Concludendo, il *bianchetto* degli elbani che è poi il *rossetto* dei liguri, di pesca esclusivamente invernale

(1) Ben oltre 2500 quintali, tra acciughe e sardine, si sono pescate soltanto a Longone nel 1938 per un importo di oltre 700 mila lire. Di queste acciughe e sardine oltre 2000 quintali vennero salate e confezionate in eleganti scatole da 2 chili, da 5 chili, da 10 e 20 chili ciascuna e trasportate a Livorno sede armatoriale della « Genepesca ».

La rimanente quantità, cioè circa 500 quintali, parte fu venduta fresca e parte venne posta in cassette e portata direttamente dal mare a bordo del refrigerante « Axum » che stazionò a Longone nel mese di settembre e congelate a 20° sotto zero. Questa partita di pesce venne quindi trasportata a Livorno ove la « Genepesca » ha in costruzione un grandissimo stabilimento preventivato per oltre 6 milioni e d'una superficie di 14 mila metri quadri, ove verrà essicato il merluzzo atlantico che pescheranno sui banchi di Terranova e di Rio de Oro le sue due grandi e modernissime navi ciascuna di 1500 tonnellate in costruzione a Genova.

Longone avrà prestissimo, un nuovo e grande stabilimento per la salagione del pesce. Per la prossima stagione di pesca si prevede una produzione di oltre 3500 q.li fra acciughe e sardine che daranno, come hanno dato, lavoro a 150 donne i di cui salari saranno computati, come per la passata stagione, a lire 10 giornaliero.

(Novembre-Aprile), è denominazione volgare comune alle due specie. I liguri, invece, distinguono il novellame di sardina col nome di « bianchetti » che è poi quello di *bianchetti* dato dagli elbani tanto ai *rossetti* dal colore carnicino che al novellame di sardine decisamente di un grigio - verdastro.

Il corruscare delle acciughe

— Qual'è il tuo motto? — ho chiesto ad un erculeo marinaio.

— Me ne frego! — E' un autentico elbano, fiero, schietto, leale. Il suo accento « duro » è un poema di sincerità.

— E il tuo? — ho chiesto di rimbalzo al suo vicino.

— A me nu' me fregghi! — costui aveva la cadenza meridionale: furbo, scaltro come una volpe.

Uomo che interroghi, motto che trovi!

Bisogna vedere il corruscare delle acciughe strette strette nella *fonte* — così si chiama il sacco della rete —, incuneate nelle maglie, frementi, pazze furiose. Avete la sensazione di assistere all'ebollizione di un crogiolo di argento vivo. I riflessi balenano, lampeggiano, splendono, brillano. Si ode solo un fruscio come di frullo d'ala. E' uno spettacolo eccezionalissimo. Il pescatore, compreso della missione, è muto... come un pesce. Teme che la sua voce arrivi alle orecchie delle acciughe e che esse si accorgano delle sue intenzioni di sterminio. Le *cale* si susseguono nelle anse delle rive, l'una all'altra, senza tregua. La ciurma, dai muscoli d'acciaio, è rotta alla fatica. Alcune imbarcazioni sono arrivate a fare persino 15 *cale* in una notte.

Qualche volta frammisti alle acciughe si trovano lacerti, calamaretti, sugarelli e boghe in combutta.

Il capoccia della flotta peschereccia ad una mia esclamazione di entusiasmo di fronte a questo spettacolo di abbondanza fosforescente, si meraviglia della mia meraviglia. « Ma non sapete — mi dice — che in una cala in tempo di castagnara si sono catturati fino 36 quintali di sardine? »

Castagnara chiamano il periodo che va dal settembre al dicembre, perchè è questa la stagione delle castagne.

Ritorniamo alla riva onde venimmo. Il cielo è sereno e maliardo. Dorme *Porto Azzurro*, il paesino lindo, elegante, di vetusta nobiltà. L'ora è tarda. In bocca al pescecane! E l'augurio ha colto nel segno

perchè all'alba, nel tripudio del sol nascente, che ha toni di indiscussa seduzione, gli equipaggi della flotta sono rientrati e cantano come goliardi spensierati. Le ciurme più fortunate *sfottevano* coloro ai quali la pesca non aveva eccessivamente arriso. Un fuoco di fila di stornelli a botta e risposta venivano ripetuti dall'eco delle grotte canore. Ci sono taluni di costoro che sono dei veri poeti estemporanei e ne dicono di cotte e di crude in perfetta rima. Le case aprono le loro palpebre: le finestre. Un grammofono gira vertiginosamente un disco: l'inno al sole di Mascagni. Peccato. Le sue note gracchianti rompono l'incantesimo.

Luglio 1938 XVI

La pesca delle acciughe alla Gorgona

ai tempi del Granduca Pietro Leopoldo

La pesca delle acciughe alla Gorgona, l'isola dantesca che con la Capraia fa siepe all'Arno in su la foce, era la più remunerativa anche in tempi ormai lontani. La bontà delle acciughe della Gorgona supera quella delle zone limitrofe per la qualità del *plancton* di cui si pascono.

Le istorie — da cui attingo queste mie notizie — ci narrano che il Granduca Pietro Leopoldo, che nulla omise per ricondurre la Toscana al suo antico splendore, comprese la necessità di risvegliare ne' suoi sudditi una qualche energia emigratoria, anche per impedire l'accentramento di un gran numero di braccia alle quali non era possibile dar conveniente lavoro e che avrebbero finito per costituire un irrequieto proletariato nella capitale toscana, e non mancò di adoprarvisi con svariati tentativi, segnatamente di colonizzazione interna. Fra questi va ricordato quello diretto a popolare l'isola della Gorgona, promovendone la coltivazione e quella che poteva essere la sua industria principale, la pesca e la preparazione delle acciughe sotto sale. Con editto del 24 aprile 1777 concesse a tale scopo straordinarie facilitazioni a quanti intendevano di stabilirvisi, acquistando tutte le fabbriche, magazzini e terreni di proprietà della Certosa di Pisa per rivenderli, assieme ai beni regi e demaniali, a mitissimo prezzo e con grandi facilitazioni, agli immigrati. Con l'editto in parola venivano pure concessi gratuitamente ed in proprietà definitiva, varî lotti di terreni sodi ed incolti ma suscettibili di bonifica a quei coloni che dessero affidamento di poterli coltivare; l'esonero di ogni gabella, sia per gli acquisti di beni che venissero fatti nell'isola, sia per tutti i contratti relativi a tali permutate. Di più, ai nuovi abitanti era assicurata l'impunità pei debiti contratti da quattro mesi indietro con forestieri non sudditi dello Stato ed abitanti fuori di Toscana.

Volle poi la R. A. S. che tanto ai pescatori, come pure a qualunque altro si domiciliasse nell'Isola, che venturiero, fosse accordato il sale di Portoferraio al prezzo di lire dieci ogni mille libbre, invece delle lire trentatre, soldi sei, denari otto per le quali era stato loro venduto fino allora. Era però fatto obbligo ai beneficiati di portare a Livorno tutte le acciughe che avessero salate, concedendo in corrispettivo altre franchigie di non scarsa importanza. A tutti gli impiegati, « sì nel servizio militare che nei Dipartimenti civili ed economici, era fatto assoluto divieto non soltanto di pretendere, ma anche di accettare, qualunque quantità di acciughe o d'altro pesce, e qualsiasi altra mancia o regalo dai pescatori o da altri opranti sotto pena ai contravventori della perdita dell'impiego ». Nè finivano qui le facilitazioni atte a solleticare i continentali e indurli ad emigrare, poichè venivano per essi abolite molte altre tasse fiscali, come ad esempio quella che gli isolani pagavano al Comune per distendere le reti e per tingerle sul posto, com'era prescritto, servendosi esclusivamente di caldaie di proprietà comunale. Infine, quanto premesse al Granduca il suo piano di colonizzazione della Gorgona si deduce facilmente dalla conclusione dell'editto accennato, che diceva testualmente: « Finalmente tutti quelli che andranno a stabilirsi nell'Isola della Gorgona godranno la speciale protezione di R. A. S. all'effetto particolarmente della loro maggiore quiete e sicurezza. » Che cosa poteva pretendersi di più? Ma nonostante così larga mèsse di concessioni, pochi, pochissimi, furono coloro, e specialmente i fiorentini, che si lasciarono allettare dal miraggio di una possibile fortuna lontani dalle loro case.

Un pesce che muore d'urgenza

L'*aguglia* (*Belone acus*) — quella che i romani chiamano *acuzella* — come le *acciughe*, le *sardine* ecc. appartiene alla collettività del *pesce turchino*. L'etimologia del suo nome è intuitiva ed io non voglio far torto alla intelligenza del lettore. E' un pesce senza infamia e senza lode. La sua conformazione fisica ha, oltrechè dell'*aguglia* che usano i materassai, un po' del pesce spada in miniatura.

Corpo molto allungato — secondo Brehm — anguilliforme; osso intermascellare protratto in un lungo becco; denti aguzzi da ambo i lati della bocca, denti faringei appiattiti; squame poco appariscenti, fuorchè nelle due file longitudinali scorrenti sull'addome.

Le *aguglie* si trovano sempre imbrancate coi *lacerti* (sgombri) e costituiscono la pattuglia di avanscoperta. Per quanto migratorie, non poche di esse hanno preso domicilio nelle nostre acque, dove il *plancton* è abbondante e saporoso.

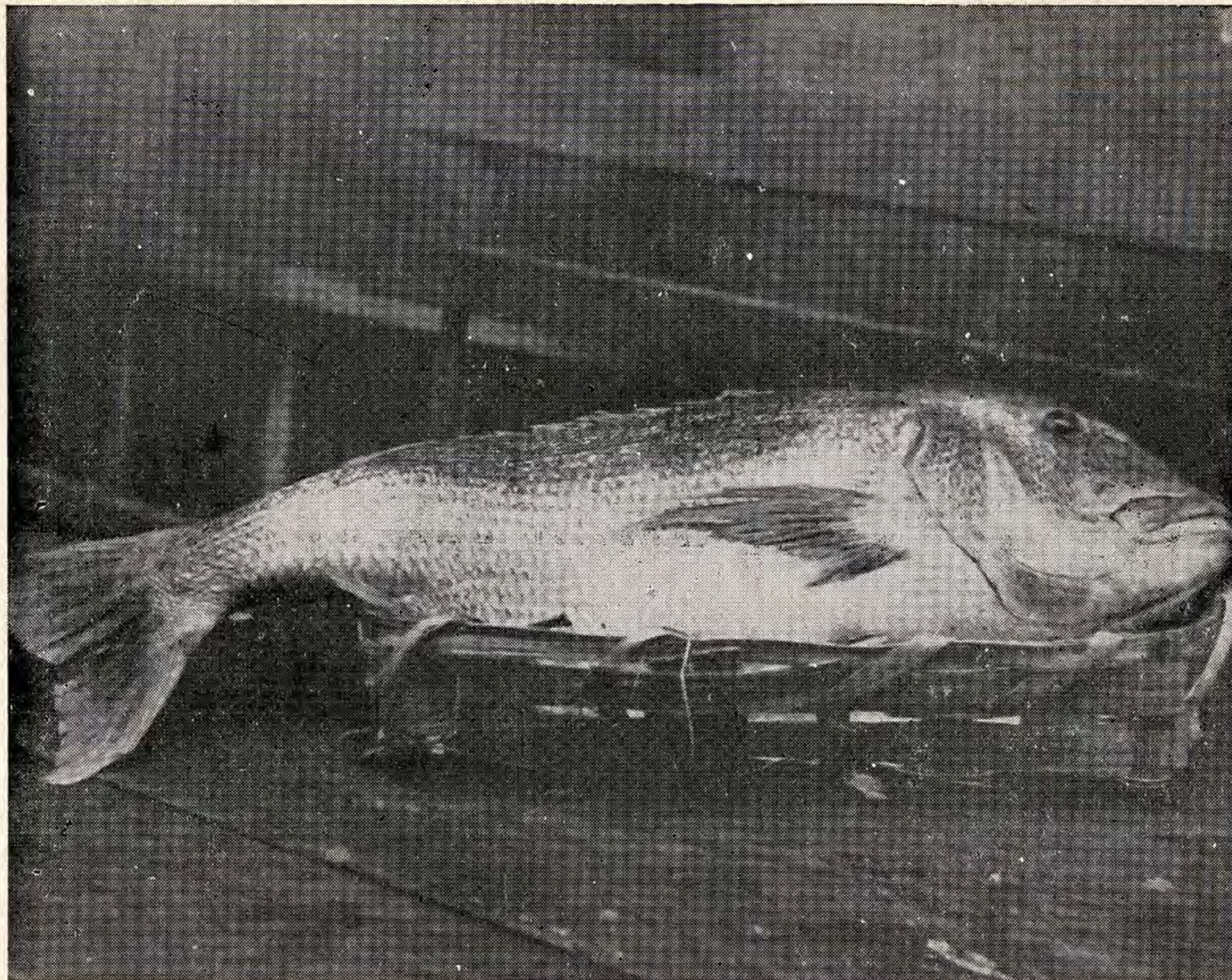
Il Couch accerta che per lo più l'*aguglia* si avvicina alla spiaggia in schiere numerose; nuota a fior d'acqua con movimenti serpentini e spicca enormi salti, che talvolta si compiace di ripetere parecchie volte di seguito. Questo modo di saltare, dice il Ball, è stranissimo. L'*aguglia* balza fuori dell'acqua in posizione verticale e vi ricade, tuffandovi la coda per prima. Gli oggetti galleggianti che incontra sulla propria via risvegliano la sua attenzione e la sua collera. Il Couch dice che sovente si trastulla a lungo con un fuscello galleggiante sull'acqua. Sloane racconta che uno di questi pesci conficcò il suo becco aguzzo in una barca da pesca e ci lasciò la vita. E chi più ne ha, più ne metta.

Mi assicurava un pescatore nostrano che questo pesce ha l'ardore di tuttociò che è clandestino.

L'*aguglia* si vende a buon prezzo. La caratteristica cromatica dell'*aguglia* è che, dopo cucinata, la sua spina dorsale prende il color verderame.

Divertentissima è la cattura di questo pesce, alla luce della fiaccola, con la fiocina. Anche con la lenza si può pescare l'*aguglia*, ma occorre molta abilità per trarla dall'acqua. Ma la rete speciale, che ha poca differenza dalle altre, e che non è altro che una rete da posta, è la cosiddetta *agugliara*.

Fuori d'acqua, questo pesce muore subito... d'urgenza.



Un esemplare magnifico di *dentice* pescato nei pressi del Cavo

(Foto Ridi)

Signore dei mercati

e delle mense

Sugli eburnei banchi di marmo dei mercati doviziosi di pesce, il *dentice* ha il ruolo del « gran signore » per nobiltà di forma e per delicatezza di carne. E' sempre messo dal pescivendolo in bella mostra, come in trono, nelle ampie ceste, perchè desti l'ammirazione dei clienti i quali, novantanove volte su cento, se ne innamorano e lo acquistano non tanto per la sua bontà quanto per la sua.... affascinante bellezza. Il dorso azzurro, il ventre d' argento, i fianchi dorati, fanno di lui un campione regale, corrusco in mezzo ad una corte sgargiante di triglie iridescenti.

Il *dentice* ha la bocca sempre sorridente, che svela una teoria di denti disuguali, alcuni dei quali sporgono a guisa di canini.

Nella fauna ittiologica il *dentice* è un pesce dei più pregiati anche se lo si è classificato nell'ordine dei *teleostei*, famiglia dei *Pristipomatidi*.

E' squisito in tutte le maniere che lo cucinate : in umido, arrosto, fritto, ma allessò è la sua morte onorata. Non date ascolto all'Artusi, non ci mettete nè garofani, nè sedani, nè carote, nè cipolla. Acqua e sale e basta. Alla marinara. Poi conditelo con olio finissimo spremendovi sopra un po' di agro di limone. Ottimo anche con la salsa di acciughe, la famosa acciugata e, tanto nell'una che nell'altra maniera, non dimenticate i crostini intrisi nella sua acqua. E se non lo volete condire nè così nè altrimenti, servitelo con una buona maionese.

Il *dentice* non ha bisogno di ingredienti di sorta, deve essere lessato genuinamente. Tutto al più, portandolo in tavola, adornatelo con un po' di prezzemolo e mettetegli un garofano rosso in bocca: prenderà un'aria sbarazzina.

Non vi descrivo la minestra sul *dentice* per non farvi venire l'acquolina in bocca.

Il *dentice* è bene lasciarlo frollare qualche ora altrimenti la carne resta tigliosa.

Nelle acque dell'isola d'Elba è abbondante ma non abbondantissima questa specie di pesce, per quanto esse siano ricche di *plancton costiero* che, come è noto, è *l'insieme eterogeneo di sostanze animali e vegetali galleggianti* di cui i *dentici* sono ghiotti.

Di notte il *dentice* esce dal ricovero e incappa nei grossi ami adescati del *palàmito*. Naturalmente, l'ingordigia gliene fa ingoiare uno. L'amo in generale penetra e fa presa nello stomaco e nella gola. Il *dentice* allora fugge e si rintana tra i grossi macigni della sua casa subacquea. Il pescatore lo trova all'alba incocciato e incomincia la fatica delicatissima ed estremamente cauta e tenace per trar dal fondale la grossa preda.

Interessantissima è la pesca del *dentice* con la *traina*. Negli abissi di Montecristo ve ne sono di proporzioni eccezionali.

Vi sono *dentici* che pesano anche circa 15 kg. Hanno una forza di resistenza erculea, e il pescatore deve sudar sette camicie per portarli a pelo d'acqua, manovrando con abilità, per stancarli e trarli... dal pelago alla riva.

Tutti i *mestieri* sono buoni per catturare i *dentici*.

L'esca (il boccone) è per solito una *boga*, uno *zerro*, ma preferiscono il *polpo*.

Napoleone I quando venne all'Elba fu invitato a colazione da Ponce de Leon, Direttore delle Miniere di Rio Marina, il quale gli faceva servire in un magnifico piatto d'argento un *dentice* polposo di 12 kg.

« Ma questo è un vitello ! »; ebbe ad esclamare l'Imperatore.

Molti confondono il *dentice* col *prajo* (*Pagrus vulgaris*). E' di specie diversa, per quanto affine. Ha con quello delle somiglianze estetiche, però ha carne più soda e più saporosa del *dentice*. Vive presso le coste ed è stazionario.

Nuove iniziative peschereccie a Porto Azzurro

A *Porto Azzurro*, dove non manca mai un po' di sole ed un po' d'amore, un industriale che vede più là del suo naso — non è dell'Elba — ha iniziato, con tutte le garanzie sanitarie volute dalla legge, la coltivazione dei *mitili* (*muscoli*), il mollusco marino bivalvo a nicchio obovato. Ha scelto presso Mola uno spazio di mare ridossato che sembra creato dalla natura a bella posta, dove la luce è esuberante, dove l'acqua è trasparente come cristallo. *Porto Azzurro*, sul quale sovrasta triste Longone spagnolo, fervido di opere, pregiato per bellezze, dal mare e dal suolo opulenti, ha accolto la nuova iniziativa riconoscente e lieto.

Alcuno si è limitato a riflettere: « potevo prenderla ben io questa iniziativa! » Ma del senno del poi son piene le fossa....

Il *mytilus gallo provincialis*, come lo chiamano i sapienti, è la specie più comune del nostro mare fecondo. All'esterno piceo con riflessi violacei: l'interno è madreperlaceo.

Non voglio scoprire il *mitilo*, perchè arriverei troppo in ritardo; mi limiterò a riferire quello che gli eruditi ci hanno propinato con lusso di particolari.

La coltivazione dei *mitili* consiste essenzialmente nel raccogliere su funi tese in mare le larve del mollusco, che ad esse corde si fissano — ciò che avviene nell'inverno — e subito si trasformano in giovami *mitili*, che presto crescono, tanto da diventare in poche settimane lunghi quasi un centimetro. Codeste corde collettrici vengono poi tagliate a pezzi che si sospendono verticalmente ad altre corde per formare *pergolari*, dai quali in seguito tolgonsi i molluschi per *innestarli* a mano su nuove corde, a cui col bisso agevolmente da sè si attaccano. Le corde sono tenute sospese nell'acqua per mezzo di pali, che copronsi anch'essi di *mitili*. Per pulire i *pergolari*, e ottenere così gli effetti che altrove sono prodotti dalle bassissime maree, le quali lasciano le coltivazioni all'a-

sciutto, condizione sfavorevole ai parassiti del *mitilo*, che ne muoiono, si sciorinano di tanto in tanto all'aria i *pergolari*. In un anno i *mitili* diventano lunghi circa 7 centimetri e possono essere messi in commercio: in due anni s'allungano fino a 9 cm.: in tre fino a 10, che è il termine ordinario del loro accrescimento.

Questo mollusco è appetitosissimo, fa concorrenza alla afrodisiaca *ostrica* anche perchè il costo del *mitilo* è alla portata di tutte le scarselle. La *lampata* (*patella*), il *riccio* tengon testa al *mitilo* che eccelle su loro solo per la sua resistenza fisica.

I *mitili* sono preferibili per antipasto con un poco di sugo di limone, spremuto sull'animale, di colore arancione, saturo di iodio, aderente alle valve. Squisita la minestra sui *mitili*, molto in uso a Roma e a Napoli.

I vecchi pescatori pozzuolani che pullulano a *Porto Azzurro* e che cantano nostalgicamente le canzoni del tempo che fu...

« E damme nu vaso e damme
n' ato vasillo, e damme
n' ato vasillo, oj nè.....
ciente vassille, oj nè ! ».....
Stanuotte sotto 'a rotta
voglio sunà cu ttè !....

hanno accolto la nuova iniziativa con molta simpatia. Essi veggono valorizzare quel mare, dove frusciano musiche d'acque e di venti e che ha sfumature, armonie, dissonanze, quel mare che loro hanno scoperto da tempi immemorabili e che fu campo d'azione, il fine della loro esistenza.

La leggenda vuole che il *mitilo* abbia avuto la sua origine nell'Isola di Mitilène e che lo si consigliasse per l'infanzia perchè crescesse bella, intelligente, virile.

Mitilène, l'antica Lesbo, la città virile, famosa per la sua potenza nell'antichità greca, madre di Teofrasto, Saffo, Alceo, Terpandro ebbe grande rinomanza per la bellezza di sua gente.

Gennaio 1939

Il Delfino in mare,

in cielo, in terra

In questi giorni la sirena degli Alti Forni, più d'una volta, è giunta incisiva al mio orecchio, mentre mi indugiavo pigro fra le tepide coltri. Una stiratina e giù a terra. Dalla mia finestra aprica che si spalanca sulla calata, vedo stamane spumeggiare la darsena come una coppa di sciampagna effervescente. Gli spolverini spruzzano sui vetri. La tempesta infuria furibonda. Non c'è da sbagliare: libeccio stecchito. Le prue dei motopescherecci che si sono rifugiati nella notte in darsena puntano sugli Alti Forni. I *risicatori* del mare hanno chiesto aita al porto sicuro, solo quando non c'era più via di scampo. Sono entrati come il solito, a ruzzoloni, oscenamente dondolando l'anca, col festone di reti a cortinaggio, fra l'uno e l'altro albero, dando fondo all'àncora, in attesa che la bufera calmi. Essi sono un po' come i gabbiani che crocchiano e volteggiano nel porto soltanto se infierisce la tempesta. Tutte le ore sono buone per riprendere il largo. Attendono insonni. Chi dorme non piglia pesci.

Scafi tozzi e rozzi, ben equipaggiati da gente tozza e rozza che frugano nel mare estirpando la preda migliore senza saziare la loro insaziabilità.

Un *delfino* — di nobile schiatta — sperduto, agile e gaio, gioca e si trastulla nella darsena — la *sancta sanctorum* del Porto — come un monello, mentre l'onda sciaborda alla banchina.....

Una vecchia credenza dice che il *delfino* porti i tonni in tonnara e poi se la fili. Il *delfino*, ruzzone e bricconcellaccio, approfitterebbe, per sollazzo, del corto cervello del tonno per fargli atroce beffa. Appena il *delfino* ha assicurato i tonni nella camera della morte, salta la bara e se ne va fischiando, cioè soffiando, compiaciuto della bravura. Così la credenza, che non è realtà.

Il *delfino comune* (*delphinus delphis*) è un mammifero dal corpo affusolato, che non supera in lunghezza i due metri. E' di colore azzurrognolo scuro superiormente e grigiastro o bianchiccio inferiormente. Il suo capo convesso finisce in un becco aguzzo. La sua bocca, sulla quale par di scorgere sempre un ghigno sardonico, è agguerrita di una

batteria di denti conici. Tra gli occhi si apre lo *sfiatatoio*, foro necessario alla respirazione, col quale emette un suono che è fra il fischio e il pianto dell'agnello.

Questo cetaceo — volgarmente chiamato *ferone* — è di carattere fatico, ma ha una intelligenza non comune. I pescatori gli attribuiscono due cervelli perchè la conformazione del suo unico cervello dà questa impressione. E' vorace al pari dello struzzo ed è un carnivoro impenitente. I pescatori l'odiano per tutto il male procurato alle loro reti che danneggia, sconvolge, distrugge. E per questo vengono cacciati senza pietà e lo Stato premia coloro che li catturano. Per una femmina la taglia è di L. 100, per un maschio di L. 50.

Ma gli antichi ammonivano . . .

*De' dolfini la caccia è maledetta,
Nè il cacciator sarà agl'Iddii più caro,
Nè santamente toccherà l'altare.*

E' l'unico marino che non mangia la scorpina, chè teme troppo le punture dei suoi aculei. E' ghiotto delle acciughe, delle sardine e delle aguglie.

In amore è romantico e flirta come un gagà innamorato. E' un modello di marito, affettuoso e fedele. La moglie è un fior di donna atta a casa. Allatta i piccini, colmandoli di cure, li segue sorvegliandoli, li difende dalle insidie. La gestazione della femmina è di 10 mesi. Partorisce in autunno uno o due figli come l'uman genere.

Così Oppiano, il poeta greco didascalico canta:

*De' delfini non v'ha cosa più diva;
Che di ver per avanti egli eran uomini,
E co' mortali in un nelle cittadi
Abitavano: or per voler di Bacco
Tornaro in mare, e nelle membra pesci
Vestiro: adunque il cuore anco assennato
Serva d'uom la viril prudenza, e l'opre.
Che quando dalle doglie a luce vegna
Gemella stirpe, tosto insieme fannosi,
Ed intorno alla lor partoritrice
Saltan notando, e cacciansi tra' denti,
E sotto la materna bocca stanno.
Quella gli tien facendo lor carezze,*

*E intorno a' figli festosa si volge,
Ridente a meraviglia, e la mammella
Ad ambi porge, perchè a ognun di loro
Instilli saporito e ghiotto latte:
Chè dielle Iddio e latte, e simigliante
Natura di mammelle, qual di donne.
Tanto adunque ella ha a cuor sì d' allevargli.
Ma quando garzoneggino in lor possa,
Tosto la madre guidatrice vanne
Nel camin della preda avanti a loro
Disiosi; insegnando la pescosa
Caccia: nè pria da' figli ella va lungi,
E gli abbandona pria, che sien maturi
Nelle membra, e robusti; ma tutt' ora
Presso gli seguon guardie osservatrici.
Qual miracolo allor col cuor vedrai,
E leggiadro diletto, ove tu scorghi
Navigando, ed in dolce aura temprata
Osservando, ed in calma, de' delfini
I bei branchi vistosi, amor del mare!
Ch'altri avanti in drappello, quai garzoni,
Sen van, giovane prole, qual di ballo
Cerchio girando in vaghe e varie forme.
Altri a tergo ben grandi, e sovrastanti,
Nè da figli sen van lungi, custode
Esercito; qual seguono gli agnelli
Teneri pascolanti e pecorari,
Di primavera; e come quando i putti
Dall'opre riedon delle muse in truppa,
E dietro presso vengono i guardiani
Di verecondia, e d'intelletto, e senno
Vecchi regolatori; che vecchiezza
Fa grave la persona e reverenda.
Così i delfini padri a' proprii figli
Van dietro, ch'alcun reo non venga incontro.*

Divertentissimo lo spettacolo che offrono le carovane dei *delfini* — sembrano *troupe* di saltimbanchi — che seguono le navi, esibendosi in

piroette e lazzi, che accompagnano con fischi e strilli. Nel canale di Piombino gli spettacoli acrobatici si possono dire giornalieri, ma non mancano anche nel nostro golfo.

Rarissimamente è stato visto il *Globicefalo nero*, volgarmente chiamato *caldarone* (*Globicchalus melas*); col nome di *caldarone* è pure chiamato all'Elba il delfino soffiatore (*Delphinus tursio*), specie meno frequente del *delfino comune*.

Il *delfino* presso i greci fu simbolo del mare così da essere protagonista di alcune leggende fra le quali culmina la cavalcata del poeta Arione a cavalcione su di un *delfino* che lo salvò dal naufragio. Arione disse che stava meglio in *goppa au pescio* che su di una buona e comoda barca. Sarà ?

Anche Guido VIII sul cimiero portava un *delfino* quale emblema della sua nobiltà guerriera e per questo nel 1140 fu istituito in Francia il *Delfinato* e i conti erano ... *delfini*.

Araldicamente, il *delfino* fu il simbolo del coraggio, della lealtà e della vittoria navale e la sua immagine si scolpiva sotto il rostro delle navi corsare a mo' di polena augurale. Più o meno stilizzato, ricorre frequente come motivo classico delle fontane e degli acquarî del Rinascimento; il *delfino* coll'ancora è la nota sigla tipografica delle famose edizioni aldine.

Ad usum Delphini: Fu detto di una celebre serie di edizioni espurgate dai classici latini, curate da Bossuet e Huet per servire all'istruzione classica del Gran Delfino, figlio di Luigi XIV e avò di Luigi XV. La frase è rimasta nell'uso a denotare ogni variante purgata e corretta di un testo libero.

E non basta. C'è di più. Una costellazione boreale si chiama *Delfino*. Cinematograficamente è il pesce più fotogenico che si conosca. Si esibisce in tutte le pose. Il *delfino* al par del *pescecane* lo trovate sulle spiagge eleganti: a San Remo come a Nizza, a Ostenda come a Biarritz, a San Sebastiano come a Miami.

Gastronomicamente, sono mangiabili di essi solo i reni, che hanno forma di grappolo d'uva, e il fegato che ha il sapore di quello del maiale. I marinai essicano il groppone del *delfino* per fare il sapo-rito *musciame* che è una specie della *bottarga* di tonno, nerastro, ma appetitoso.

Marzo 1939

TAVOLA II



Pesca copiosa di dentici
pescati da un dilettante all'Enfola

(Foto Ridi)

Zèrro: pesce proletario,

deliria dei buongustai

Il Prof. Calosi dell'Università di Napoli, nella sua recente opera « Fauna d'Italia » s'intrattiene sugli « amori » degli zèrri. In primavera essi si uniscono in schiere numerose: i maschi, che nella livrea nuziale sfoggiano i più vivi e brillanti colori, formano nel fondo del mare un gruppo a sè mentre un altro gruppo, composto di femmine, sta al di sopra di loro. Le femmine depongono le uova che i maschi fecondano.

Le femmine sono più ricercate dai buongustai, perchè gentili al palato. Si distinguono dai maschi.... truci, trucibaldi e troculenti, per il loro corpiciattolo aggraziato.

Ingiusta classifica

Per essere lo *zèrro* innumerevole lo si classifica ingiustamente di qualità scadente. Secondo la teoria ebraica dei mercanti il pesce, per essere pregiato, deve essere di scarsa quantità, non di ottima qualità.

Gli *zèrri* sono più saporiti nei mesi invernali e specialmente nel novembre e dicembre.

— Quanto pesano? — ho domandato ad uno degli *Sghiandini*.

— 24 *zèrri*, anche un chilogrammo.

Lo *zèrro* serve a tutto il fabbisogno locale e se ne fa scarsa esportazione, perchè il trasporto in continente è troppo costoso.

Esso è al posto d'onore dell'economia isolana, che è rimasta in questo campo.... a Pietro Leopoldo. Questa pesca non è stata sviluppata come si doveva e soprattutto perchè i pescatori, che non sono industriali, furono abbandonati a loro stessi. Eppure si poteva sfruttare in grande stile il ricchissimo mare dell'Elba. Non vogliamo ricercare le colpe. Del senno di poi son piene le fosse. Quello che non è stato fatto fin'ora lo si potrà fare agevolmente in seguito, oggi che l'autarchia

s'impone trionfante alla vita della Nazione. Nel 1939 la pesca degli *zèrri* ha le stesse proporzioni di un secolo e mezzo fa. Erano allora gli *Sghiandini* che pescavano con gli *sciabichelli*; sono ancora gli *Sghiandini* che pescano con gli stessi mestieri: nulla è mutato da allora.

Temporanea proibizione

Nel 1880 era stata proibita la pesca dello *zèrro* per una maggiore riproduzione. Le autorità dimostrarono che la sola pesca valutabile nell'inverno era quella degli *zèrri*, unica fonte di guadagno per i pescatori e principale alimento per le popolazioni povere dell'Isola, che ne avrebbero avuto danno gravissimo dalla immediata soppressione. Accennarono che questa pesca facendosi con reti a strascico sulle coste, i pescatori dell'Elba, gente povera, la quale non ha come quelli del litorale mediterraneo nè la pratica, nè il materiale necessario per la pesca in alto mare, si sarebbero trovati, per il divieto, in condizioni d' inferiorità. Le autorità fecero conoscere come per siffatte condizioni e in previggenza delle conseguenze che avrebbero potuto nascere dal subitaneo mutamento di cose esistenti da secoli, sarebbe stato conveniente, non già la revoca di un provvedimento fondato in tesi generale su ragioni e intendimenti indiscutibili, ma una certa tolleranza nel primo anno almeno d'applicazione del divieto.

E' ottimo in tutte le maniere

Lo *zèrro* è ottimo cucinato in tutte le maniere: lessato, fritto, in cacciucco, in minestra asciutta e in brodo, ma è consigliabile arrosto o marinato.

Arrosto lo si cuoce così:

Si pesta nel mortaio: sale grosso, finocchio e zenzero e si involtano in questa poltiglia *zèrri* belli freschi saltellanti che dopo un po' di tempo vengono messi sulla gratella. Meglio se arrostiti direttamente sulla brace ardente.

I *marinati* si ammanniscono in questa.... guisa esprimendosi:

Si puliscono gli *zèrri* dalle squame, si sbuzzano e si asciugano bene bene con un canovaccio, indi si friggono salandoli appena tolti dal

fuoco. Si scolano dall'olio e si lasciano raffreddare. Intanto in padella si mette a bollire per cinque o dieci minuti dell'aceto puro con alcuni spicchi d'aglio, ciocchette di rosmarino, mirto ed abbondante zenzero che poi si versa sugli *zèrri* bene accomodati in un recipiente di terra, per modo che ne siano ricoperti. Anche dopo un giorno sono pronti per mangiare, meglio però se prima di servirsene si lasciano in fusione nell'aceto profumato per più tempo.

Lo *zèrro* che si vide infarinare disse: son fritto!

Degli *zèrri* marinati se ne faceva prima una discreta esportazione persino in America, confezionandoli in scatole di latta ermeticamente chiuse.

Lo *zèrro* marinato è un cibo ghiotto e appetitoso che nel suo genere fa concorrenza agli *sombri* e ad altre qualità di pesce conservato.

In Corsica i « *marinati* » sono oggetto di attivo commercio. Questa *confezione* è conosciuta col nome locale di *scapecchio*. Gli *zèrri* della Giraglia (Capo Corso), località ben nota pel suo grande faro, godono, così preparati, una certa rinomanza, ma non hanno niente a che fare per finezza di carne e di gusto, con gli *zèrri* del Marcianese che per la loro « mangianza » sono ritenuti i più squisiti del mondo.

Peccato, ripeto, che non si sia mai sfruttato questa fonte di guadagno del nostro mare per incomprendimento o per apatia.

Lo *zèrro* è uno di quei pesci che per la sua ricchezza in materie minerali, in vitamine e lecitine, giuoca — secondo un sapiente parere dottorale — nell'alimentazione dell'infanzia come fattore di crescita e aumenta le difese dell'organismo contro le infezioni.

La pesca dello *zèrro* o *zèro* come lo chiamano gli elbani, così proclivi a sdoppiare la *r* (guèra per guerra, tèra per terra) è abundantissima all'Isola d'Elba. E' il pesce che salva brillantemente la situazione del desco familiare. Possiede carne ottima che si avvicina assai nella sua composizione in materie albuminoidee a quella degli animali da macello, ed offre il vantaggio di avere una minore proporzione di sostanze generatrici di acido urico. Il suo prezzo è dei più vili e non grava sicuramente sull'economia domestica. E' il pesce che maggiormente affrontò le sanzioni per la sua vertiginosa riproduzione.

Lo *zèrro* (*smaris vulgaris*) appartiene scientificamente alla classe dei *Teleostei*; all'ordine degli *Acantotterigi* e alla famiglia dei *Maenidi*.

Lo *zèrro* elbano non è altro che lo *spicaro* napoletano, la *minola* siciliana, la *giarrettu* o *giarrettedu* sarda, lo *zerrulo* o *zerru* còrso.

7 prugnoletti

I giovani *zèrri* sono chiamati all'Elba *prugnoletti*, in Liguria *pignoiti*, a Livorno *crògnoli*.

Lo *zèrro* è il pesce più pescato nell'Arcipelago Toscano, in Corsica e in Liguria. Chi.... scoprì lo *zèrro* a Portoferraio furono gli *antiqui* Bensa, i famosi *Sghiandini*, popolarmente così chiamati, senza che essi sappiano l'etimologia del loro soprannome. Il capo stipite dei Bensa emigrò all'Elba da Camogli, in tempi ormai remoti e vaniti, e iniziò la pesca degli *zèrri*, che hanno poi continuato i figli dei figli. Oggi è capocchia venerando il cav. Raffaello Bensa. Tre sole barche — parlo si capisce di Portoferraio — sono adibite alla pesca con un personale raccogliticcio di una ventina di uomini, provati alle fatiche e ai rischi. Essi, come primo requisito, non debbono temere i rigori del freddo, perchè come i gabbiani, vivono tra acqua di cielo e di mare.

Bisogna vederli tornare dalla pesca nelle giornate fredde e piovose d'inverno, per convincersi come sa di sale lo pane guadagnato da questi poveretti. C'è di che rabbrivire. Si tolgono gli stracci bagnati di dosso e senza asciugarsi infilano i panni asciutti e *voilà*. Un frugale boccone — un pezzo di pane ed un'aringa — eppoi corrono all'osteria dove il capo barca, dopo aver ordinata una rispettabile dose di buon vino, procede alla spartizione del guadagno.

Il pesce si esita in mercato, in giro per le vie cittadine e per le strade di campagna. E' caratteristico il grido.... fatidico del venditore di *zèrri* il quale con voce baritonale strilla a più non posso: « vivo vivo lo zèrroooo! » grido che echeggia di cantonata in cantonata. E veramente ha ragione perchè lo *zèrro* ha una vitalità eccezionale e guizza nella cesta, tanto che qualche volta la scavalca.

Gli amori

Per la pesca degli *zèrri* si usano reti a strascico (*sciabichello*) da 2800 a 3800 maglie, reti che hanno il sacco di filo di cotone e le bande di canapa.

I punti di concentrazione degli *zèrri*, nei pressi di Portoferraio, sono lo Scoglietto, Acquaviva, l'Enfola, Montegrosso e Capo Vite. Il pesce pescato allo Scoglietto e all'Enfola è più saporoso, forse per-

chè si pasce di pastura aromatica abbondante in quei fondali. La pesca viene esercitata in pieno dall'agosto al marzo. Nei mesi di aprile, maggio, giugno e luglio gli *zèrri* vanno in cova (o come si dice in gergo peschereccio, *al montone*) e si immergono a 100 metri di profondità per rimanere, lontani dal mondo, indisturbati nei loro amori. In otto mesi (agosto-marzo) si può calcolare che siano solo cinque i mesi effettivi di pesca se si tolgono i cattivi tempi, le riparazioni alle reti per gli inevitabili guasti e per la necessaria manutenzione, e le operazioni di *tintura*.

La pesca si fa in fondale da 10 a 30 metri, ed ogni cala può anche eccezionalmente arrivare a catturare un quintale di *zèrri* ai quali si frammischiano *totani*, *palamite*, *lecce* e *dentici*.

Le dimensioni massime del maschio, raggiungono 20 centimetri; quando i maschi *in fregola* vanno *al montone*, sono chiamati molto pittorescamente *fottòni*.

Il crostaceo afrodisiaco

(L'aragosta)

E veniamo al pesce afrodisiaco come.... il pizzico d'amor alla donzella. L'*aragosta* è il crostaceo più ricercato nelle mense orgiastiche delle svariate specie e sottospecie di *Moulin-Rouge*, ambienti di dissoluzione e di deboscio di marca prettamente francese. L'*aragosta* è, a parere del mio palato, un pesce più appariscente che sostanziale. Monna Gasteria, la Musa della cucina, tiene l'*aragosta* in grande pregio e l'ammannisce in tutte le salse piccanti ai suoi ghiotti e impenitenti discepoli. E' un vivente che la sa dare ad intendere e si presenta bene, appagando l'occhio del profano! Nell'*Arcipelago Toscano* se ne pescano assai. Una colonia popolosa permanente, demograficamente italianissima, staziona all'Isola del Re che il Conte di Montecristo romanzò.

E' una vera miniera *aragostifera*, come Ustica e l'isolotto della Galita, per tacere dell'adriatica *Làgosta* che deve il nome alle *languste* o *aragoste* di cui abbonda, vere *locuste* del mare. *Aligusta*, *ligusta*, *aragosta*, *arigusta*, *ragosta*... I veneziani lo chiamano addirittura *Grillo di mare* che è qualche cosa di somigliante alla *locusta*, il noto insetto ortottero. Neri Tanfucio, fa cibare il Precursore nel deserto di « ariguste sole », intendendo riferirsi non già al succulento crostaceo quanto alla biblica *locusta* o cavalletta di cui si nutrono, arrostandola, gli arabi nomadi del deserto.

L'*aragosta* (*Palinurus vulgaris*) fa pagar cara la sua fulgida bellezza. Avvolta in una corazza potente come la camicia di Nesso, cosparsa di spine e di tubercoli, non teme la battaglia che ingaggia senza macchia e senza paura. E' provvista di lunghe antenne che, figuratevi, ripiegate all'indietro, vanno a raggiungere la coda. Non ha chele come il *lupicante*, ciò che la menoma un poco, ma è provvista di zampe artigliate che servono molto bene all'offesa. E di questo ne sa per esperienza la *murena*, il serpentaccio di mare, che è sempre battuta dall'*aragosta* per

la quale nutre un odio terribile. Oppiano, maestro di caccia e di pesca
verseggia infatti :

*La ligusta allo'ncontro si divora
La murena, quantunque assai crudele ;
Doma dalle superbie a propria strage :
Poichè fermasi presso a quello scoglio,
Ove alberga la rapida murena,
E due punte stendendo la ligusta,
Ostilmente sbuffando a guerra sfida :
A campion prode equal, primo in armata,
Che in virtude di braccia ed in saperi
Di guerra tutto franco, rafforzando
Coll'armi la gagliarda sua persona,
Aste acute vibrando, de' nimici
Sfida chi brami far con lui la prova ;
E tosto altro de' propri egli solleva.
Così della murena aguzza il cuore
La locusta : nè tarda alla battaglia,
Ma dalla negra sua stanza movendo,
Torcendo il collo, enfiata forte d'ira,
Incontro vien ; ma lei ancorchè molto
Si studi, non offende, aspra e munita ;
E così indarno la mascella appoggia,
E in van, co' sodi denti in furia vanne,
Che questi qual da masso, dalle guance
Della spietata scossi, a patir vengono,
Ed a stancarsi, e morta hanno la voga.
Grandemente s'infiamma e si solleva
Di lei il selvaggio cuor, finchè con lunga
Zampa movendo la locusta, prenda
Quella per mezzo al tendine del collo ;
Ed attaccata tienla qual con ferrea
Tanaglia fortemente, nè la lassa
Scappar, bench'ella sen ingegni. e' l brami :
Quindi a forza angosciando, e pe' dolori
Crucciata da per tutto si divincola :
Tosto della locusta il dosso armato*

*D'acuti strali, abbraccia intorno infusa,
E trafitta riman ne' pali, e acute
Punte di quel testaceo; e ripiena
Di frequenti ferite, da sè stessa
Stracciata pere, per follie defunta.*

L'*aragosta* si cattura coi tramagli e con le nasse, le famose trappole di vimini in forma conica, labirinti senza via d'uscita. E' di natura tranquilla, eccettuato con la *murena* con la quale ha un' antipatia innata. Del resto, la natura di tutti i viventi marini dovrebbe esser quieta: vivono in un mare che non è di guai...

*dove non si è immortali
dove alla fin del mese
non scadono cambiali.*

L'*aragosta* è un pesce caratteristicamente diplomatico. Esso è ambasciatore di tutte le raccomandazioni ai pezzi più o meno grossi e, come l'aleatico di Capoliveri, apre tutte le porte. Unite alla commendatizia un cesto di *aragoste* scattanti e croccianti e l'effetto sarà meraviglioso. Avrete la certezza che il concorso, il ciondolo o qualsiasi altro vostro desiderio, avrà lieto esito. Dal 1.º febbraio al 31 aprile è proibita la pesca dell'*aragosta*, per evidenti ragioni di riproduzione. Le leggi son, ma chi può man ad elle? Si rinnova la solita storiella del [frutto proibito] e.... del vietato sputare, che suscita in tutti l'effetto contrario, per quella inveterata indisciplinezza, insita nell'uman genere. Trimalcione, dicono che avesse nel centro del suo stemma, in un fondo di cobalto come il cielo e il mare, un'*aragosta* assisa su di un cocchio trascinato da una quadriga di cavalli alati. Mica mal! Trimalcione era ingordo, ma non gli si può negare un raffinato gusto.

Il maschio ha l'addome più sottile di quello della femmina. Il colore generale è violetto-rossastro marezzato di giallo. Con gli artigli delle zampe anteriori l'*aragosta* apre abilmente le conchiglie dei bivalvi. Emette le uova nella buona stagione, in maggio e dopo, e sono piccole e molte di un bel rosso corallo. Le forme larvali, quasi trasparenti, foliacee, planctoniche, molto differiscono dalla forma adulta.

Non sono rare le *aragoste* che pesino due e più chilogrammi; esemplari veramente notevoli.

L'*aragosta* si ciba di preda viva e specialmente di molluschi che caccia arroccandosi di roccia in roccia, di speco in speco sul fondo.



Pesca di numerosi delfini nel mare di Capraia

Murene, gronghi, anguille

La *murena* (*muraena helena*) non si cattura che di notte.

Questo pesce dalla pelle viscida, nerastra, a chiazze gialle irregolari e dal muso arcigno ed appuntito ha la forma e le sembianze d'un rettile. Stando a quello che ci hanno tramandato i classici, fra le *murene* e i serpi sarebbero avvenuti accoppiamenti per erotismo malefico.

*Va intorno alla murena non oscura
Fama, che con lei fa le nozze il serpe,
E che dal mare ella sen esce presta
Al bramante le nozze, ella bramosa.
Quello inzigato dentro da focosa
Rabbia in amore furioso vanne,
E presso al lido fischia amaro serpe ;
E tosto avvisa una scavata pietra,
In cui il mortal veleno egli ributta,
E tutta la mortifera possente
Bile de' denti sputa, di ruina
Mortal tesoro ; acciocchè mite innanzi
Vadia alle nozze, e tranquillato, e puro :
E ritto sovra il lido, egli ne scivola
La sua canzona, ad amistà chiamando.
Tosto la nera murena la voce
Ode incantante, e più che freccia vanne.
Ella dal mar con allungare il passo
Sen viene, e quei da terra su i canuti
Fiotti del mar ne monta : ambo bramosi
D'aver pratica insieme, si s'uniscono.
Della vipera il capo ne riceve
La sposa, e sbuffa ; e delle nozze allegri,
Quella del mare a' luoghi accostumati
Torna, e 'l serpe alla terra il solco mena.*

*E da capo risorbe il velen freddo,
Lambendo quel, che pria battuto avea,
E cavato da' denti. Che se poscia
Non trovi quella bile, che di vero
Scorgendola il viante, con gagliarda
Acqua lavò; e quello allor crucciato
Getta il corpo, finchè prenda la sorte
Di funesta improvvisa orrida morte;
Vergognando, che sia venuto d'armi
Sfornito, sulle quali ei si fidava
D'esser serpe; ed al sasso il corpo perde
Insieme col veleno. (*)*

La *murena* si aggroviglia, si annoda, e coi denti aguzzi, taglia di netto i braccioli dei *palàmiti*, al par di pinze il ferro. Morde come can mordente.

Mozzandole la coda, muore di colpo, se le si taglia la testa non si dà per vinta ed il suo corpo continua a dibattersi opponendosi, ahilei!, alla morte.... pur essendo già morta.

*Sopra la terra stanno vive un pezzo,
E tagliate da ferro ancor dan guizzi.*

E' nemica di tutti gli altri pesci di fondo.

Odia il liscoso *grongo* (*conger vulgaris*) sebbene vi siano stretti vincoli di razza — parenti, serpenti! —; odia le *seppie* e non si sa perchè; odia il glauco *lupicante* (*homarus vulgaris*) sul quale però non riesce mai ad avere il sopravvento, perchè con le sue feline chele, che sembrano forbici da pota, la riduce all'impotenza: basti dire che il *lupicante* con un colpo di chela può rompere la testa ad una testuggine. Il *lupicante* è aggressivo e per questo lo trovate spesso mutilato delle chele. La *murena* odia il *polpo* di cui mangia di sorpresa, quando può, i tentacoli che osa metter fuori dalla sua tana. Del resto al *polpo* ben gli sta. Non fa egli lo stesso con le aereodinamiche *aragoste*? Eppure *polpo* ed *aragosta* sono un tutto armonico nei saporosi cacciucchi!

Il morso della *murena*, secondo il Vaillant, è velenoso. L'apparato

(*) Oppiano.

velenifero delle *murene*, secondo questo autore, ha la sua sede nel palato ed è costituito da tre o quattro denti forti, conici, arcuati e in foggia di uncini, impiantati nel palato, la di cui mucosa fa loro da guaina. Questi denti sono mobili e possono flettersi all'indietro fra le pieghe della mucosa del palato; in avanti non possono portarsi oltre la verticale. Non sono canalicolati come il dente dei serpenti, e il veleno gocciola fra il dente e la mucosa che gli fa da guaina. La ghiandola stessa consta di un serbatoio, diviso in scompartimenti secondari, tappezzati da cellule secernenti.

Chi abbia letto gli autori latini — scrive il Figuier — sa lo straordinario amore che i Romani portavano a questo pesce: e non era un affetto puramente gastronomico. Nei tempi della decadenza dell'Impero, si videro commettere vere pazzie per le *murene*. Si spendevano somme enormi pel mantenimento dei vivai in cui si erano moltiplicate per modo che Cesare, in occasione di un suo trionfo, ne distribuì seimila ai suoi amici.

Licinio Crasso era celebre a Roma per la ricchezza dei suoi vivai di *murene*. Sta scritto che esse obbedivano alla sua voce, e che quando le chiamava gli si lanciavano incontro, per ricevere il cibo dalla sua mano. Questo stesso Licinio Crasso, e Quinto Ortensio, altro ricco patrizio romano, piangevano quando le *murene* morivano nei loro vivai.

Tutto questo non era che un affare di gusto, di moda e di passione; ma ecco dove esisteva la crudeltà e la corruzione.

Si credeva presso i Romani che le *murene* nutrite di carne umana fossero più delicate e saporite. Un ricco liberto per nome Pollione, che non bisogna confondere col celebre oratore dello stesso nome, barbaramente si compiaceva scagliare nella vasca delle sue *murene* gli schiavi che egli giudicava avessero meritato la morte, e talora anche quelli che non avevano fatto nulla di male. *Ad muraenas!*

Un giorno che egli aveva a pranzo l'imperatore Augusto, un povero schiavo che li serviva ruppe per disgrazia un vaso prezioso. Subito Pollione diede ordine che fosse gettato alle *murene*. Ma l'imperatore sdegnato fece libero quello schiavo: e per dimostrare a Pollione l'indignazione che provava per la sua condotta, fece spezzare tutti i vasi preziosi di cui il ricco liberto aveva fatto raccolta.

La *murena* a Genova la chiamano *moenha*; a Venezia *bisatto tegrà*; in Sicilia *guaraglione* oppure *marajone*, od anche *murina* come in Sardegna; *morina* a Malta.

Un altro pesce che ha la forma del *grongo* e della *murena* è l'*anguilla*.

Le *anguille* nei nostri mari sono piuttosto scarse e quelle che si pescano hanno modeste proporzioni. E' pesce apparentemente senza scaglie, di forma simile ad un angue, onde ha preso il nome. Non ama le acque torbide per quanto viva nelle acque melmose e nelle paludi. Si trova tanto nelle acque salse che nei fiumi di cui in primavera (secondo il Redi e molti altri naturalisti), risale il corso a torme immense.

Le *anguille* sono catadrome o talassatoche; esse cioè vivono costantemente nelle acque dolci e, seguendo il corso dei fiumi, scendono al mare, nel periodo della riproduzione. Le *cièche* sono stadî giovanili dell'*anguilla*. Le larve trasparenti di pochi millimetri, viventi a grandi profondità, furono chiamate *leptocephali*, di molto interesse per la biologia marina (Messina, Nizza e poche altre località del Mediterraneo).

Molti sono i proverbi e i modi di dire suggeriti dall'*anguilla*:

Come l'*anguilla* ha preso l'amo, bisogna che vada dov'è tirata (per dire che i regali fanno forza alla volontà di chi li riceve e gl'impongono di compiacere il donatore).

Tener l'*anguilla* per la coda; avere a mano impresa difficile ad uscirne a bene.

Essere o fare la serpe tra le *anguille*, si dice di chi, essendo accorto, tratta co' semplici.

Pigliare *anguille*: spassarsi, divertirsi.

Aver la voglia dell'*anguilla*, si dice di chi o per malattia, o per abitudine, agita sempre tutte le membra involontariamente.

Sguisciar di mano come una *anguilla*, si dice di un uomo che trova tutti i bandoli per liberarsi fisicamente e moralmente da altri.

La *murena*, l'*anguilla*, il *grongo* sono squisiti dorati e fritti per quanto la loro carne delicatissima d'un bianco latte si classifichi ingiustamente di seconda qualità. Si possono cucinare anche in altre maniere: *de gustibus non est disputandum*.

La ferocia e la tenererra

dei pescicani

Fra le centoquaranta, o giù di lì, specie di squali, (famiglia delle *Carcharidi*) — senza contare il *pescecan* terrestre del dopoguerra, dell'industria e del commercio, specie terribile per l'umanità — va catalogato il *verdone* o *verdarola*, come lo chiamano i pescatori elbani.

Il *verdone* è la *verdesca* che spesso affiora nei nostri mari, ardita e voracissima, in caccia di preda. Misura tre o quattro metri. Il *verdone* ha sulla testa e sul dorso un manto grigio-ardesia. La parte inferiore del ventre è bianca come un gilet da frack. Quest'animale d'istinto feroce, che non esiterebbe a mangiarsi tutto in un boccone una creatura umana, è di una tenerezza commovente con i propri figli, da fare invidia al delfino, classico *paterfamilias*. C'è da rimanere sbalorditi a vedere come i coniugi *verdoni* curino amorosamente i *verdoncini* e li difendano contro le insidie di qualsiasi natura. Spesso questi *pescicani* si accostano alle banchine della darsena e vengono catturati con le fiocine e coi cappi o lacci che dir si voglia. E quest'accade in qualche momento di smarrimento della loro intelligenza, valutata dai naturalisti superiore a quella degli altri pesci. Hanno vista acutissima e odorato sensibilissimo. I *verdoni* seguono spesso in branchi la scia delle navi e combattono fino all'ultimo sangue per guadagnarsi gli avanzi delle cibarie che la ciurma getta in mare. Nel periodo estivo il *verdone* è lo spavento dei bagnanti, perchè si avventa contro di essi con furore, attratto dall'odor di carne e di salute e allettato dal colore eburneo della pelle. Si narra che presso la spiaggia del « Calello » un *pescecan* apparisse ogni qual volta una fanciulla bella come un occhio di sole prendeva il bagno e che rimanesse in estasi a contemplarla. Nelle lunghe traversate, dice il Gesner, gli squali, accompagnati dai pesci piloti, offrono all'osservatore uno spettacolo interessantissimo ; ma quando la

febbre gialla, regnando a bordo delle navi, uccide i marinai uno dopo l'altro, i loro cadaveri diventano preda di quei pesci voraci che se ne impadroniscono con un'avidità tale da intimorire le persone più coraggiose. La *lamia* (*Carcharodon rondeletii*), è capace di ingoiare addirittura un corazziere.... in armi e bagaglio.

I *pescicani* hanno grossi denti triangolari con i margini seghettati, disposti in varie file. Ad uno di questi individui, nel mar di Marsiglia, fu trovato nel ventre un armigero intatto, armato fino ai denti; lo aveva inghiottito come una pillola. Durante la Grande Guerra nel loro ventre furono trovate spesso membra umane di naufraghi. E pensare che questo pesce viene spesso venduto senza scrupoli sui mercati del continente dove lo gabellano come palombo! Oltretutto, la sua carne, apparentemente invitante, è coriacea e sgradevole al palato.

Si raccontano numerose storie raccapriccianti, ma pescatori e cacciatori difficilmente dicono la verità e quindi è bene, molte di esse, raccoglierte con beneficio d'inventario.

Anche i *pescicani* hanno i loro paladini come il Pechuel-Loesche.

Gli indigeni fraternizzano con i *pescicaii*, ai quali il color nero della loro carne fa ribrezzo. Anche i *pescicani* hanno i loro gusti.

La potenza della forza dei *pescicani* non è soltanto nelle mandibole, ma anche nella coda che adottano con abituale violenza.

Ricordo il non meno temuto *smeriglio* (*Oxyrhina Spallanzanii*) e lo strano *pesce bandiera* (*Alopias vulpes*) dal lungo lobo superiore caudale foggato a sciabola.

E' rara, ma non rarissima, la cattura di un qualche esemplare di *pesce-martello* (*Zygaena malleus*), parente strettissimo della *lamia*. Ha la testa strana, provvista di due voluminose prominente laterali all'estremità delle quali sono situati gli occhi. A tutta prima, gli intravedete in testa un cappello da prete o da carabiniere. Secondo una superstizione inglese questo pesce porta sfortuna.

Presso la Penisola, in quel dell' « *Enfola* », è vivo il ricordo della pesca di un *pesce-martello*, nelle tonnare dei fratelli Ridi, di circa tre quintali, che aveva nel ventre 40 piccole... creature, frutto del suo ventre.

Boghe e salpe

Un pesce che più la dà ad intendere è la *boga comune* (*Box vulgaris*) la quale si pesca fra il gennaio e il giugno con reti di posta specialmente chiamate *bogàre* che si calano presso la costa. Le *bogàre* all'Elba sono di 350 maglie di altezza e 100 di lunghezza. La *boga* si può pescare anche a lenza e se ne catturano pure con le *lampàre* miste alle acciuge e alle sardine. La *boga* ha un manto giallo-verdiccio a riflessi argentei con striscie longitudinali dorate e a mo' di neo, una macchia bruno-nera alla base della pinna pettorale. L'oro è orpello, quando si pensi che il valore della *boga* sul mercato è, a farla grassa, di 5 lire il Kg.

Alla stessa dinastia — la dinastia degli *acantotterigi* (1) — appartiene la *salpa* la quale vive nei fondi melmosi, nutrendosi di piante marine e di meduse. Apparentemente la *salpa* è attraente per il suo manto dorato, però in realtà ha carni scadenti.

Un giorno giungevano a Portoferraio numerosi ospiti stranieri. Il proprietario dell'albergo, che doveva ammannire loro un piatto di buon pesce, si trovò imbarazzato perchè, per il maltempo, in mercato non c'era che una cesta di *salpe* del giorno precedente così poco raccomandabili che non le voleva nè Cristo nè il diavolo. Le acquistò senz'altro. Fattele lessare, avendo cura di toglier loro quella poltiglia che hanno nel ventre per la natura del cibo di cui si nutrono, le ordinò in ricchi vassoi di porcellana, le ricoprì di dorata maionese infiorettata di erbe verdi e le gabellò per *oratozze* agli ospiti. Gli stranieri non fecero che dire mirabilia di questo pesce tanto disprezzato. Le *salpe* scimmiottarono il pescecane che è costretto a fare spesso il *palombo* sui mercati fiorentini !

(1) (*Cuvier*) Ordine della classe dei *Teleostei*, comprendente i tre quarti almeno dei pesci noti. Carattere principale è quello di avere spinosi i raggi della prima pinna dorsale ; di questi havvene di solito due ; le pinne ventrali son poste sul petto.

Le *salpe* si pescano col bertovello, che è una nassa di forma ovoidale, adescata di cavolo e mascherata con alga. Il pesce che vi entra non trova più la via d'uscita. Così le *salpe* restano catturate; se ne prendono spesso anche di oltre un chilogrammo.

Una pesca proficua della *salpa* è quella coi *nattelli*: quadrati di sughero galleggianti sul mare, ricoperti al di sotto da uno strato di pane, con ami sospesi ai lati; la *salpa*, come l'*occhiata* e il *muggine* ci restano facilmente impigliati. Oppiano della *salpa* così verseggia:

*Dilettansi le salpe sommamente
D'alghe bagnate; e con quell'esca prendonsi.
Naviga i primi giorni in un sol luogo
Il pescador; ma sempre per li flutti
Getta sassi da man, legando intorno
Alighe verdeggianti, or quando il Polo
Scorga la quinta aurora, del mattino
Figlia, le salpe intorno a quel sentiero
Pascolan adunate; allora appresta
Della nassa l'inganno, e dentro a quella
Sassi getta nell'aliga rinvolti;
E d'intorno alle bocche, erbe marine
Lega, delle quai godono le salpe,
E ogni altro pesce mangiadore d'erba;
Che allora uniti mangiansi l'erbette;
E appresso se ne vanno nel profondo;
E quegli tosto a sè tira la rete
Leggeramente addietro navigando,
Ed in silenzio egli fornisce l'opra
Con gli uomin muti, e co' quieti remi.
Che utile è 'l silenzio a tutta caccia,
Ma particolarmente nelle salpe;
Chè molto è paurosa la lor mente;
E la paura fa difficil caccia.*



Il capo degli Sghiandini a colloquio con Pilade Del Buono
(Foto Foresi)

Gargantua e Pantagruel

erano ghiottissimi del muggine

Mùggine o *céfalo* è la stessa cosa. *Céfalo* deriva dal greco a significare pesce dalla testa pronunciata. Questo pesce — di cui a Portoferraio si è quasi perduta la conoscenza, essendosi allontanato dalla rada siderurgica che lo avvelena, con gli spurghi degli acidi — è un boccone prelibato.

Gargantua e Pantagruel, immortalati da Rabelais, ne erano ghiottissimi, però non andavano d'accordo sul modo di cucinarlo: uno lo voleva allessato, l'altro lo voleva arrostito. Un giorno nacque fra loro una lite e finirono per ripudiare il *mùggine* ed ordinare una porzione di tartufi di Perigord. Come si vede, fra due litiganti.... il terzo gode.

Il *mùggine* è un pesce acrobata forse più dell'acciuga. Quando si sente stringere.... le reti addosso, fa dei salti mortali inverosimili.

Fiòcina, tramaglio, razzaglio, reti, nattelli, lenza, vengono usati per catturare il *mùggine*.

Il tiratore di *razzaglio* ha qualche cosa di spagnolescamente imponente. Tiene sulla spalla la rete col garbo dei *toreador*; la lancia sul mare a ventaglio con disinvolta maestria, così che per il peso dei piombi che sono fissati alla sua estremità, va a raggiungere il fondo e i *mùggini* rimangono in trappola per un poco di pane, che rappresenta l'offa del sacrificio.

Il *mùggine* ha un'apparenza guerriera: il suo corpo perfetto è coperto di una splendente lorica di squame argentee come quella degli antichi romani. La conformazione della testa poi, particolarmente nelle *ciorite* e nei *mazzòni*, che è ancora più grossa, è tale da dare l'impressione che essa sia racchiusa in un cimiero.

Oltre alle *ciorite* e ai *mazzòni* che arrivano a pesare anche due chilogrammi, vanno segnalate le *boccazzulle*, che sono quei *mùggini* minori, con la testa appuntita, che nell'estate vedete far capolino alla superficie dell'acqua per prendere una boccata d'aria.... del continente.

Un altro tipo di *mùggine* — ricordatevi che io mi riferisco al mare dell'Elba — è il cosiddetto *gobbetto*, di dimensioni su per giù

come quelle delle *bocazzulle*. Il *gobbetto* si chiama così, perchè è veramente gibboso. I pescatori superstiziosi dicono che porta fortuna.

Le caratteristiche del *mùggine* o *céfalo* (*mugil cephalus*) meritano di essere ricordate.

Ha l'occhio rivestito di una membrana mucosa e la base della pinna pettorale armata di una lunga squama carenata.

La struttura particolare degli organi digerenti è visibilissima nel *mùggine*. Nel mezzo della mascella inferiore sporge un tubercolo, a cui corrisponde un incavo nella mascella superiore. La lingua — secondo il Brehm — è quasi totalmente saldata. Gli ossicini che si trovano sugli archi branchiali, invece di dentelli, presentano una doppia fila di setole rigide, che chiudono la cavità boccale come un setaccio; le sottili ossa faringee sono pure munite di setole; le superiori formano col margine posteriore una valvola rivolta all'indietro. La membrana interna dell'esofago è molle e coperta di finissime papille; l'esofago è liscio nella prima parte, coperto nella seconda di fili molli e fitti, che si suddividono ancora, lo stomaco è simile a quello di un uccello, l'intestino è stretto e lungo:

*I mùggini, ed i cefali, giustissima
Razza del mare, ed i làbraci, e l'ardite
Amie, e nitrenti palamite, e gongri,
E quel che appellan lubrico, od olisto, (*)
Abitan sempre il mar vicino a i fiumi,
O stagni, u' la corrente acqua salmastra
S'addolcia, e molta fangosa cresenza
Si raguna dal suol tratta dall'onde,
Ove hanno amabil pasco, ed al mar dolce
Ingrassano.*

La pesca del *mùggine* è più abbondante nell'estate che nell'inverno. Esso va catturato la mattina a digiuno, perchè la notte non mangia e allora è di *buzzo buono*, altrimenti è di *buzzo cattivo*, vale a dire che il suo buzzo è nero e fetido per tutti i residui organici in decomposizione che ingerisce, grufolando nella melma. All'Elba non raggiunge le dimensioni della specie come in Sardegna, a Tunisi e in Oriente, tanto da utilizzarne le copiose masse delle uova, facendone pregiate *bottarghe* da non disdegnare quelle ben note ricavate dal tonno.

(*) *Olisto*, probabilmente lo stesso che *Oluz*, voce dalmata del *Sàrago* (*Sargus vulgaris*).

Il Dolpo

Grosse barche rivierasche, « rivani » attraccate alla banchina di *Porto Azzurro* caricano il buon vino elbano che esportano in Liguria dove mani sacrileghe lo manipoleranno.

Sono barche caratteristiche per la loro tozza struttura, con gli alberoni pendenti in avanti, le vele candide afflosciate al sole come la biancheria alle finestre delle case.

Barche in mandria, robuste come giovenche maremmane, danno l'impressione di un quadro vivo del Michetti.

Più avanti, oltre il moletto, sorge sulla scogliera a sghimbescio uno stabilimento per la salagione del pesce azzurro.

Oggi l'odore soavissimo del mare disperde l'acuto sitar della salamoia. E' bassa marea e un dedalo di piccoli scogli irsuti, villosi di verde, affiora lieto alla superficie, come le foche baffute in cerca di ossigeno. C'è n'è tanto nell'aria che i nostri polmoni se lo tracannano con voluttà.

Un pescatore, appoggiato sul fianco della barca, col capo penzoloni, scruta avido il fondo del mare con lo specchio, per scorgere e catturare i *polpi* nella buca misteriosa, in tra gli scogli, fra le alghe intricate, per poi vendere allessi, su di un canto del mercato, cucinati nel lavaggio di coccio, a razione, i suoi otto tentacoli espansi — erroneamente, perchè sforniti di unghioni, chiamati dal volgo « granfie » e anche « grinfie » e « grampie » dal latino « *grampus* » donde i verbi *aggrapparsi*, *arrampicarsi* e i sostantivi *grampino*, *rampino*, *rampone*, *rampata* e simili; in francese *grimper*, *ramper* e derivati — muniti di due file di larghe ventose. Amputati, si riproducono per *reintegrazione*.

Gli arnesi per catturare i *polpi* sono tre: fiòcina, polpaia, amata.

La *fiòcina* è di conformazione identica al forcione — arnese di stalla a guisa di forca, ma coi rebbi di ferro — con cinque o sette punte d'acciaio, fermata all'estremità di una lunga asta; la *polpaia* è

data da tre ami impiombati fra loro e attaccati ad un filaccione; l'*amata* consiste in un' asta alla cui estremità è fissato un grosso amo.

I polpai, per rendere la superficie del mare liscia e piatta, quando la increspa il vento, usano l'olio col quale benedicono l'acqua, ottenendo *ipso facto* quella calma che dà loro il mezzo di svolgere tranquillamente la pesca.

I vecchi sono restii ad usare lo *specchio* e, come nel tempo antico, scrutano la profondità del mare ad occhio nudo, senza.... mezzi ottici.

Il *polpo* si pesca anche con le *polpaie a strascico*, in alto mare, o con la *fiaccola*.

Questo mollusco cefalopodo (*Optopus vulgaris*) è caratterizzato dalle repentine trasformazioni alla Fregoli; dal paonazzo al rosso, dal rosso al pallido; talvolta appare iridescente: mimetismo camaleontico dovuto a speciali organi detti cromatofori! Osservate, dice il D'Orbigny, un *polpo* in un recipiente d'acqua mentre passeggia intorno al suo ricovero; esso è liscio e pallidissimo. Provatevi ad afferrarlo, si colora subitamente di tinte oscure ed il suo corpo si fa, nello stesso istante, irto di verruche e di cirri che durano finchè sia affatto rassicurato.

A proposito del *polpo* che si abbranca all'uomo mentre nuota, il Michelet nel suo « Mare » scrive che l'uomo non può sgomentarsi nella sua lotta contro un sì meschino nemico. « Tu sei piuttosto — bisogna dire a questo guerriero che s'avanza sbuffando — una maschera che un essere senza personalità, non hai che orgoglio. Sbuffi, macchina a vapore, e non sei che una borsa; poi, rivoltato, una pelle floscia e molle, vescica forata, pallone sgonfiato, e domani un non so che senza nome, un'acqua di mare svanita ».

Voracissimo e insaziabile è sempre all'agguato, pronto a piombare sulla preda. Nuota a ritroso.

Alla specie di *polpo* su menzionata, altre due ne vanno aggiunte, comuni nell'Arcipelago Toscano: il *moscardino* (*Eledone moschata*) dall'acutissimo odore di muschio e il *polpo di Aldrovandi* (*Eledone Aldrovandi*) che non è altro che il gustoso *polpo bianco*.

I *polpi* hanno ventralmente una sorta di ampia borsa che si apre all'innanzi dando libero accesso all'acqua. I naturalisti spiegano che proprio all'imboccatura di questa borsa, saldato al tronco, esiste un breve tubo aperto alle due estremità o *sifone*, situato in guisa che, mentre da una parte si apre nell'interno di quella, l'altro estremo si apre liberamente all'innanzi e al di fuori di essa. La borsa si chiama cavità

palleale, il tubo è detto imbuto. Or bene, quando un *polpo* vuol nuotare con velocità, riempie d'acqua la cavità palleale, indi, accostandone i margini al tronco in maniera da impedire il riflusso dell'acqua, mediante una energica contrazione, obbliga il liquido ad uscire con violenza dall'imbuto: l'urto dell'acqua in tal modo espulsa contro la massa di acqua che le sta innanzi, dà una potente spinta al corpo dell'animale provocandone il movimento retrogrado.

I pescatori si accorgono della presenza dei *polpi* nelle loro tane dai residui della *mangianza*, costituita, per lo più, da spoglie di granchi di cui essi sono ghiottissimi. I *polpi*, oltre che servirsi dei poderosi tentacoli per catturare la preda, fanno uso anche del veleno della saliva che iniettano nelle branchie dei crostacei paralizzandoli.

Si pescano degli esemplari enormi che qualche volta arrivano dai 10 ai 20 Kg. a tacere delle enormi *piovre* atlantiche e australi, più o meno autentiche.

La storia dei grandi cefalopodi, come scrive il Meunier, è un tema sul quale le immaginazioni si sono, in ogni tempo, assai sbizzarrite. Eliano racconta che a Pozzuoli un grosso *polpo* si faceva terrestre per rubare a man salva nelle case e nei magazzini di commestibili secchi e salati, fino a che non cadde sotto i colpi di grossi coltelli e di altre armi taglienti!

I cefalopodi, grandi e piccoli, restano a loro volta vittime dei cetacei che ne sono voracissimi; i *capodogli*, tra essi, predano alcune specie di *polpi* e *calamari* abissati, di grande interesse per gli zoologi e gli occasiografi.

Per uccidere il *polpo* i pescatori lo mordono con violenza sul *cep-picone*, vale a dire nel punto in cui la borsa si congiunge coi tentacoli e precisamente dove sporgono i grossi occhi caratteristici in questa specie di molluschi, che possono vivere, a detta del Figuier, cinque o sei anni e si riproducono per uova assai grosse che, riunite a grappoli sono conosciute dai pescatori col nome di *uva di mare*.

I *polpi* nascono specialmente nei mesi dal maggio al luglio e i... neonati, che numerosi vengono alla riva, prendono il nome di *luglierini*, e sono ricercatissimi per la tenerezza delle loro carni. La morte del *polpo* è allessa, ben salato. Toltolo dal fuoco, va lasciato bollire nella sua acqua. E' gustosissimo anche cucinato alla cacciatora con molto zènzero e sufficiente pomodoro.

Oggi il mare di *Porto Azzurro* è eccezionalmente blù più del Danubio del valtzer di Strauss.

Il colore dei monti, selvaggi ed agresti, che delimitano il porto in questo tramonto invernale è di eccezionale interesse. Qua e là sulla costa, ricami strani. Sono le roccie calcaree e tufacee che, tormentate dai marosi in tempesta si sono cangiate capricciosamente in ghirigori e in ricami scultorei.

Sulla cresta dei monti e delle colline, pini, pini e pini: in fila indiana. Sembrano i soldati di Franceschiello, in vedetta, col paracqua per difendersi dal sole e dalla pioggia. Luoghi ricchi di caccia: pernici, beccaccie, e altri svariati uccelli.

Il cielo è soffuso di mille luci che giocano con le ombre delle vele, delle case, degli alberi.

I contadini danno la loro ultima fatica alla terra e giungono chiari gli stornelli dei giovani che cantano a squarciagola:

*Nell'orto mio c'è nato un fiore
Vieni, Ninetta mia, vienlo a 'nnacquare
Con quella scusa si farà l'amore*

Gennaio 1939

Il pesce che Linneo

ha deificata

(San Pietro)

Proclamo il *pesce San Pietro* — all'Elba si chiama *pesce specchio* per la sua conformazione e la sua trasparenza — il più strano e il più buono dei pesci. Una gran testa, con una enorme bocca dalle pinne scapigliate e un colore grigio verdastro sul quale predomina il giallo dorato. Il margine del dorso e quello del ventre sono muniti di aculei biforcati. Ai lati del corpo ha due macchie rotonde nere: due nei troppo vistosi e capricciosi che nulla aggiungono e tolgono alla sua bellezza.... fisica. Nell'Arcipelago Toscano la cattura di questo pesce è assai scarsa. Poca è la carne che si può recuperare dal suo corpo, ma prelibatissima.

L'ingordigia del *San Pietro* è degna della sua enorme bocca. Anche quando è impigliato fra le maglie della rete o *sbrachia* (*) nel sacco, non cessa di divorare i pesci che gli stanno a portata di bocca. Un'altra specialità del *San Pietro* è quella che quando si vede perduto emette un suono cupo « oooo ». E' il suo *de-profundis*.

Il *pesce San Pietro* è *ultra chic* allessato condito con olio e agro di limone o con maionese. Ottima la minestra cotta nel suo brodo.

Linneo, quasi deificandolo, lo denominò *Zeus faber*, qualche cosa come Giove artefice sommo. I pescatori, sempre fantasiosi, nelle spine, ne' frustoli delle pinne, vedono simboleggiati gli emblemi della passione di Nostro Signore: nelle due grandi macchie speculari nere nel bel mezzo del corpo scorgono le impronte lasciatevi dalle dita di San Pietro, il grande apostolo pescatore da cui il bel pesce s'intitola.

(*) Parola usata dai pescatori per indicare il pesce quando corre a schiancio obliquamente o in modo tortuoso voltandosi e rivoltandosi a sghembo.

La giudola ha i colori

dell'iride

Donzella zigurella o *girella* o *labbro giudice* o *labrus julis* o *sparus milotieus* o *coris julis* o *julis mediterranea* o *speciosa* o *melanura* o *vulgaris* o *julis vulgaris*, nel genovesato *mincia*, all'Elba *giudola*, in siciliano *vidiola*. Questo pesce ha più nomi che... le litanie dei santi. Io la chiamerò, se mi permettete, col nome locale: *giudola*, nome scivoloso e aderente alle sue qualità fisiche. Nei mari della Grecia è chiamato *julos*, dagli spagnoli *galbito del rey* che è poi lo stesso che il *cacho-de-rei* dei marsigliesi, il *membro di re* dei romani il *cazzillo* dei napoletani, il *cazzurei* dei sardi e vi faccio grazia di altre voci tutte concorrenti a uno stesso crudo e fàllico realismo, a riprova che « tutto il mondo è paese » e che il popolo è sempre spregiudicato e pittoresco.

La *giudola* ha una livrea dei colori vivaci dell'iride amalgamati da riflessi argentei ed una testina di.... donzella platinata. Predominano impertinenti il rosso, il verde, l'arancione, il turchino. Questo pesce che « avido sempre e non satollo mai », ha qualche affinità coi rosicanti, bruca nell'alga dai ciuffi odorosi lungo le scogliere erbose e nei fondi a praterie di *zostère*.

Il pescatore di lenza ci trova un gusto matto a pescarla; infatti la sua policromia dà festosa gaiezza. Napoleone all'Elba trovava una certa voluttà a pescare ai *membri di re*, forse per una ribelle concezione politica nella sua captività isolana. La *giudola* finisce sempre ignobilmente fritta in padella e... addio Gesù chè l'olio è caro! Essa fa parte della famiglia dei *Labroidi* a cui appartiene il *tordo* che per i colori smaglianti dell'arcobaleno viene denominato anche *pappagallo di mare*, pesce pur lui « avido sempre e non satollo mai ». Questo pesce nuota a scatti in modo grottesco. La *giudola* e il *tordo* beccano un po' di tutto, direbbe il Giusti.

Quando la *giudola* e il *tordo* vanno in amore i loro colori impallidiscono e si accentua il rimbacillimento sensuale del maschio!



TAVOLA V

Pescatore di polpi

(Foto Ridi)

Tacca di fondo, belva del mare

Il 28 Agosto 1938 nelle tonnarelle dei F.lli Ridi alla « Penisola », nei pressi dell'Enfola, fu catturata, ammagliata, una enorme *tacca di fondo* del peso di oltre una tonnellata e mezzo.

Essa è una delle più grosse catturate all'isola nell'ultimo quarantennio, pesando ben 18 quintali. La sua lunghezza era di circa 6 metri e la circonferenza superava i metri 4. Secondo il Bonaparte, Principe di Canino, ci furono degli esemplari che raggiungevano i 24 piedi di lunghezza e 4000 libbre di peso. Questo della « Penisola » superava tali dimensioni e peso e può dirsi uno dei giganti della specie anche pel rimanente Mediterraneo.

Secondo Rondelet, può inghiottire un uomo intero e si raccontano molti macabri casi al riguardo effettivamente verificatisi, nei tempi andati, anche all'Elba e divenuti leggenda. Con le aperte enormi fauci inghiotte i corpi più eterogenei e voluminosi, dalle catene di ferro alle palle da cannone, essendo voracissimo e molto temuto per la sua ferocia. E' la vera belva del Mediterraneo e più dei mari tropicali, dalle Antille all'Australia, in compagnia di forme affini, altrettanto voraci e temute, sulle cui gesta sanguinarie v'è una vasta letteratura nei libri di viaggi e d'avventure sul mare, armato come è di denti in più file, seghettati e aguzzi come pugnali. E' velocissimo. Gli ittiologi gli hanno dato il nome di *Carcharodon Rondeletii* o *Lamia*; è il temibile *requin* dei francesi.

Il Meunier così ne scrive: « La ferocia della tigre, la forza del *capodoglio*, terrore di tutti gli animali marini. Il suo nome deriva da *requiem*, eterno riposo ». Valmont de Bomare afferma che oggi non si può più porre in dubbio che il *requiem* sia il vero pesce — anziché la *balena* — nel ventre del quale il profeta Giona passò tre giorni e tre notti e di cui fa menzione la Bibbia.

Il lardo di questo squalo rimpiazza presso gli islandesi quello del maiale che manca nell'isola; ne condiscono il loro stoccafisso e le uova costituiscono un piatto prelibato in Norvegia.

Non è certo specie comune perchè gli altri *pescicani* non raggiungono mai le dimensioni della *tacca di fondo*.

A poca distanza di tempo, sempre alla « Penisola » fu catturata la femmina... del maschio di cui abbiamo detto. Si vede che la poverella non poteva darsi pace per la perdita del caro compagno e volle morire anch'essa per mano dei F.lli Ridi. Questa era di dimensioni minori pesando 8 soli quintali.

Sul *Corriere dell'Elba* del 1883 si legge a proposito della cattura di una *tacca di fondo*:

« Un fatto strano, incredibile, nuovo, a conoscenza di uomini di mare, e che poteva avere dolorose conseguenze per due poveri padri di famiglia, si è verificato la mattina del 25 Aprile. Mentre i fratelli Maggiola in pieno mare, al di là dello Scoglietto, attendevano come di consueto alla pesca coi *palàmiti*, sopra una barca di proprietà del sig. Angiolo Razzetto, ad un tratto si sentirono sbalestrati impetuosamente nelle onde. Appena riavutisi dallo sbalordimento, ricercarono con lo sguardo la loro barca: la videro capovolta e l'avvicinarono nuotando: raggiuntala, salirono sulla chiglia: in quel frattempo scorsero sott'acqua un immane mostro marino, che andava dietro agli attrezzi da pesca ed altri oggetti, che nel rovesciarsi della barca, erano calati a fondo. Immaginarsi qual fosse lo spavento di quei due poveretti. Che sarebbe avvenuto mai, se quella grossissima *tacca di fondo*, anzichè occuparsi degli oggetti di bordo e degli arnesi da pesca, avesse dato la caccia ai pescatori? Un piccolo battello non molto lontano potè dar soccorso ai naufraghi e condurre in porto la propria barca, nella quale si vedevano visibilmente le traccie dei denti formati a saetta del morso con cui quel mostro avevala afferrata e traforata con la mascella inferiore da parte a parte, mentre la mascella superiore alla distanza di ben ottanta centimetri era rimasta paralizzata nei suoi sforzi dall'incontro di alcuni chiodi. La *tacca di fondo* fu tratta forse in inganno dal colore bianco della barca e dai raggi solari che, riverberando su quella, raffiguravano agli occhi suoi, ansiosi di preda, quale altro pesce galleggiante o forse credette fiutare l'odore di qualche cadavere, cibo di cui non deve avere patito difetto in questi ultimi tempi a cagione dei molti naufraghi da cui era contristata la gente di mare. Comunque sia, i fratelli Maggiola l'hanno scampata bella, e possono far voto al loro santo protettore di consacrargli ogni anno un buon cacciucco in memoria del superato pericolo. »

Ma memorabile è la *tacca di fondo* del peso di 30 quintali pescata nel Maggio 1880 nelle acque di Capo Bianco che fu spedita al

Museo di Firenze al quale ne fece dono il Cav. Giovan Battista Toscanelli. Essa è la più grossa fra tutte quelle che si ricordano. Il Prof. Giacomo Damiani mi riferisce che le grandi mascelle di questo squalo figurarono nella mostra italiana dell'Esposizione internazionale di Pesca del 1880 a Berlino, a cura dell'illustre zoologo Prof. E. H. Giglioli che fu indefesso promotore dello studio faunistico dell'Elba e dell'Arcipelago dal 1875 alla sua morte (1909) e ne radunò interessanti esemplari nella Collezione Centrale dei Vertebrati italiani in Firenze da lui fondata e che si fregia del suo nome.

E' un pesce frequente nei nostri mari, specialmente nella stagione del corso dei *tonni*.

Il collerico pesce spada

Talvolta, se pur raramente, frammisto ai *tonni* si cattura qualche *pesce spada* (*Xiphias gladius*) che si era imbrancato con loro mar facendo, e la di cui presenza sta a smentire l'affermata paura dei *tonni* per tale vivente.

Ha l'aria spaesata e la sua durlindana nasale ha tutt'altro che aspetto guerriero. Diego Vitrioli nel suo leggiadro *Xiphias* che meritò il nobile premio Hoeufftiano nell'agone internazionale di Amsterdam per la poesia latina che lo segnalò tra gli umanisti del secolo scorso, ci dà del *pesce spada* un profilo veramente classico :

*Immanis Xyphias, longo mucrone tumescens,
Protenus Italiae felices ad venit oras.*

La lunghezza media del *pesce spada* varia dai 2,5 ai 3 ed anche 4 m., ma un buon quarto di essa è dovuta alla coda, arma pericolosa, adoperata con la massima destrezza dall'animale che, agile, velocissimo, nonostante la sua notevole mole, procede franco e opera senza esitanza, riuscendo agevolmente a procacciarsi i pesci minori e le seppie di cui in prevalenza si nutre. C'è chi giudica questo vivente coraggioso, chi è convinto invece della sua timidezza. I pescatori che ho interrogati propendono per quest'ultima opinione. A me fa l'effetto, da quanto ho letto e mi hanno narrato, di Tecoppa, il quale, ricordate, in un duello famoso strillava al suo avversario : « Stai fermo, altrimenti come posso colpirti ? »

Sta di fatto che, sebbene in generale possa considerarsi come un pesce timido e innocuo, ha un indole collerica che lo rende alquanto intrattabile. I suoi improvvisi e non motivati eccessi di furore, come la prontezza alla lotta sono proverbiali fra i pescatori. E allora nei momenti in cui gli gira il boccino, si abbandona a veri eccessi di distruzione, nè si può sperare che rimetta la spada nel fodero. Ha dunque, come si direbbe, un caratteraccio ed è geloso della sua compagna con la quale va volentieri nelle crociere mediterranee e che difende a... spa-

da tratta. Nè è esente da simpatie ed antipatie. Narra il Gesner che i *pesci spada* sono così intelligenti da poter distinguere le varie lingue l'una dall'altra. Ciò fu osservato da alcuni pescatori italiani e greci i quali trovandosi insieme alla pesca del *pesce spada*, riconobbero che esso si compiaceva nell'udir parlare la lingua greca e non fuggiva dinanzi ai pescatori greci, mentre invece aveva un gran timore degli italiani, perchè la loro lingua gli è ostica. Carina, non è vero? Del *pesce spada* si scrissero pagine interminabili di episodi macabri, di incantesimi, di racconti gialli, di scene paurose. E' la fantasia che galoppa. Giovio, Bennet, Gesner, Crow, Wajalt Gill ed altri si sbizzarriscono a tramandarci cose e fatti di colore oscuro. Sul *pesce spada* c'è una letteratura romanzesca e romantica che non finisce mai. I *pesci spada* — è sempre Gesner che parla — hanno una carne dura, di sapore sgradevole, dannosa o almeno difficile da digerire, di odore ripugnante e grassa come quella dei maiali. E' tollerabile soltanto bollita nell'acqua salata. Bisogna farla cuocere con erbe aromatiche, come cipolla, aglio, senapa ecc. Insomma questa carne somiglia a quella dei *delfini* ».

E se non ridi di che rider suoli?

E' ben vero il contrario. La carne del *pesce spada* è bianca, tenera di sapore gradevole: è la vitella di latte del *tonno* e costa relativamente poco (*) e sui grandi mercati continentali si vende assai caro.

Quando il *pesce spada* vien portato sul mercato è visto e preso: i buongustai non se lo lasciano scappare. In arrosto morto, aromatizzato con qualche foglia di rosmarino è squisitissimo.

(*) Vedi, per la squisitezza delle sue carni, quello che riferisce in « *Elba Illustrata* » (1923) il prof. G. Damiani riportando la traduzione di un endecasillabo dal poemetto latino *Xiphyas* del calabrese Diego Vitrioli più sopra ricordato, precursore di Giovanni Pascoli nella *musa latina* dell'ottocento.

Pesce luna o pesce Tamburo

Si chiama *Ortaorisco* (*Orthogoriscus mola*), comunemente detto *pesce Luna* o *pesce Mola* o *pesce Tamburo*, della famiglia degli *Sclerodermi plettognati*.

Ha forma circolare, piatta, sulla quale spicca una boccuccia da baci con due occhioni languidi. Affermano gli scienziati del tempo antico, che questo pesce, appena tolto dall'acqua, grugnisce come un maiale, ciò che mi conferma il prof. G. Damiani il quale mi assicura, che durante le mattanze di *tonni*, a cui si frammischiano (maggio-giugno) *mole*, talora a centinaia, occorre di notare, con sorpresa, il nutrito grugnire de' curiosi pesci che agonizzano e si dibattono sui palischermi su cui la ciurma dei *tonnarotti* li ha gettati alla rinfusa. E non è questo il solo pesce capace di suoni; i pescatori conoscono bene quelli emessi dalle *Trigle* e dai *Dattilotteri* o rondini di mare. Molte volte la *mola* si vede saltare e ricadere come un disco sulla superficie del mare. Naviga molto a fior d'acqua e la sua pinna dorsale emerge come il periscopio d'un sottomarino.

Si distingue — secondo il Figuiet — agevolmente pel suo corpo compresso, senza spine, ma che non può gonfiarsi. Siccome è molto arrotondato nel contorno verticale, che si scorge guardandolo da un lato, fu comparato ad un disco, e più poeticamente alla luna, di cui la sua grande superficie rammenta in certo modo lo splendore biancastro ed argentino. Ma di notte, soprattutto, merita il nome che gli venne dato; infatti, allora brilla di luce propria, fosforescente. Quanto più la notte è buia, tanto più vivace appare questa rassomiglianza. Quando si guarda il pesce in un'acqua profonda, la luce che emana dal suo corpo, e che gli strati d'acqua che attraversa fanno ondeggiare, rassomiglia al chiaror tremolante della luna velata dalla nebbia. Si prova una vera sorpresa, vedendo nuotare sul fondo quel disco lievemente

luminoso ; e, non pensandoci su, par proprio di vedere l'immagine della luna, quand'anco questa non splenda nel firmamento. Allorchè molti di questi pesci nuotano insieme e intrecciano i loro solchi argentini, si ha l'illusione di assistere ad una danza di astri.

La carne del *pesce luna* non ha nessun valore : è grassa, vischiosa e malsana. Sempre a grandi intervalli, ma più d'una volta, si sono pescati all'Enfola individui di *mola* di enormi dimensioni e del peso di qualche quintale, rari esemplari di questa specie che all' Elba si vede da maggio a luglio, eccezionalmente in altri mesi.

Il cacciucco

Non sapete che cos'è il cacciucco? Ve lo spiego io. E' una mescolanza — un *cocktail*, direbbero gli americani — un guazzabuglio di svariate specie di pesci natanti, dentro una capace casseruola, in abbondante e piccante umido col quale poi si bagnano fettine di pane arrostito o meglio pezzi di galletta all'uso marinaro. Non tutte le qualità di pesci però sono adatte per il cacciucco. *Gattucci, capponi, polpi, seppie, aragoste e gronchi*, sono i più indicati, ma la regina del cacciucco è la *scorpena* o *scòrpaio* — volgarmente *scòrpina* — irta di spine e di aculei. A proposito degli aculei della *scorpena* si sono scritte molte cose pazzarelle. Il Gesner, per esempio, ai cui tempi era ancora radicatissima la credenza che tutte le varietà di *scorpene*: *scorpaena* rossa, o nera — e quest'ultima in specie — fossero velenose, ci fa sapere: « Questi pesci non si catturano senza pericolo, perchè la loro puntura è velenosa; per combatterne gli effetti giova moltissimo il vermut fatto di vino. Ma esiste pure un altro mezzo efficace contro il veleno dei pesci suddetti: si unge la ferita con aceto e zolfo, si prendono tre bacche di lauro e si pestano nel vino, oppure si frega la ferita con bianco di piombo e si beve decotto di salvia ».

Velenose no, ma è facile pungersi con gli aculei aguzzi delle *scorpene* tanto nel catturarle, quanto nel pulirle per cucinarle; e una disinfezione della ferita non sarà mai di troppo.

La puntura della *scorpena* può esser causa di flemmoni dolorosissimi.

Il Gesner, quasi a riabilitare la diffamata *scorpena*, a vantarne le virtù.... taumaturghe, afferma:

« Le carni di questi pesci, inumidite con l'orina di un ragazzo forniscono però ottime sostanze medicinali. Mangiate fresche, oppure inghiottite allo stato di cenere nel vino, guariscono il mal di reni e il vaiuolo. Il fiele poi ha virtù medicinali superiori a quelle del fiele di tutti gli altri pesci, poichè guarisce le macchie e le albugini degli occhi, ridona i capelli ai calvi e, avvolto nel cotone, promuove e regolarizza le funzioni mensili nelle donne. »



Squalo pescato presso il Capo Falconaia

(Foto Ridi)

Ghiozzi e bavose

I viscidì *ghiozzi* o *gobiidi* appartengono alla volgare schiera dei pesciolini senza importanza. Di loro nessuno si cura e guarda e passa. La darsena di Portoferraio, specialmente in vicinanza degli sbocchi delle fogne, è affollata di questi viventi, bracanti nella melma. Gli antichi romani tenevano in dispregio i ghiozzi di cui solo, qualche volta, in mancanza di meglio, se ne servivano per esca. Figuratevi che il maschio è talmente *ghiozzo* che permette alla *ghiozza*, sua consorte, come premio di maternità, dopo il fausto evento, di fare il suo comodaccio e allontanarsi in letizia dal *nido familiare*, per un paio di mesi, mentre lui resta a fare il balio asciutto dei neonati. *Ghiozzo* è sinonimo di melenso. Però, quando le circostanze glie lo consentono, è prepotente, petulante e litigioso.

Si annoverano molte specie tra i *ghiozzi*, tra le quali il *lota* (*gobius capito*) che è il gigante del gruppo; e il *ghiozzo* dalle labbra di carminio, detto per questo lo insanguinato (*G. Cruentatus*) che vive assai in profondità, ed è di ottimo sapore. Non vi dico dei popolari, *ghiozzi carbonai*, *di lampo* ecc. che fanno le spese dei primi passi alla pesca a tutti gli esordienti di lenza e di cannella, scugnizzi o scolaretti in vacanza, sulle panchine delle calate.

Il genere *gobius* è ricco di specie e di forme che sono la disperazione degli ittiologi e un *gobiide* è pure il delicato translucido *bianchetto*.

La *bavosa* fa concorrenza al *ghiozzo*. Basta vederla correre lungo le banchine, a bocca aperta, per convincersene. La *bavosa* non è buona nemmeno per esca. Si produce in primavera ed ha carne molle e lùbrica e tanto insipida che non è commestibile. Di questi viventi se ne trovano assai pochi nei nostri mari. La *bavosa*, a cui molti autori ag-

giungono l'aggettivo indicativo di *occhiuta* per una grande macchia ocellata di un bel nero sulla dorsale, vivendo in profondità, si ritrova mescolata di frequente alla massa di pesci pescata dalle reti a strascico dei pescherecci a motore e delle audaci paranzelle... ormai in placido tramonto. Ha testa grossa e le guance trigonfie. Sul suo manto bruno-chiaro, sgargiantemente colorito, spiccano macchie scure. Anche sulla pinna dorsale si constata una delle stesse macchie. Vivono per breve tempo anche all'asciutto. Anch'esse, dopo il parto, prendono congedo dal marito e si allontanano dal nido al quale ritornano quando sentono la nostalgia della prole.

La mènola

In questo capitolo breve e succinto come un verso dell'Ungaretti, descriverò la *mènola* (*maena vulgaris*) o *menola comune*; la *mennella* dei napoletani. E' un pesce senza caratteristiche spiccate. Ha carne di pochissimo valore. L'unica abitudine degna di rilievo è la sua predilezione per tutte le *rose* o *anemoni di mare* (*attinie*). I pescatori, acuti osservatori, la sorprendono spesso — esagererei se dicessi in contemplazione, ma quasi.... — intorno a questi grandi *fiori* fragranti subacquei, dai mille colori sgargianti, aderenti alle groppe degli scogli e fra gli intrichi delle alghe.

La *mènola* è insaziata ed insaziabile dell'*ogliola*, il frutto di mare appetitosissimo, dai multipli tentacoli, fosforescente come un fiammifero, preferito come antipasto dai ghiotti, infarinato e fritto come la *mènola* stessa.

La *mènola* ha color piombo intenso sul quale spicca una linea trasversale vivacemente turchina.

Nel Luglio e nell'Agosto è magrissima: sono i mesi della fregola.

In questo periodo i pescatori chiamano le mènole *locchi*, parola derivante probabilmente da allocco. Quando viene pescata non riesce ad arrivare viva alla superficie dell'acqua e stenta a stare a galla tanto è esausta.

A proposito di appetitosi cibi marini, vanno segnalate le *lampade* (*patelle*), specialmente quelle che hanno il guscio ricoperto di alga crespa. Il contenuto di questi scudetti, che si trovano aderenti agli scogli, è saporitissimo.

E i *ricci* di mare (*echinidi*)?: che cosa squisita! Sferici, nerastri o violacei, col corpo ricoperto di aculei mobili. Sono vegetariani e per questo vivono in mezzo all'alghe impregnandosi del loro profumo. Del *riccio* si mangiano le uova mature che hanno un color arancione intenso.

Le *ostriche*, attaccate alle scogliere e ai bassi fondi rocciosi, all'Elba scarseggiano. Si ebbe un tentativo di coltivazione molti anni or sono, ma esso fallì per svariate ragioni d'indole tecnica ed economica.

Il pesce dei naufraghi

(La Cernia)

Questo pesce mi richiama gioiosamente alla memoria una classica partita di pesca, alla quale fui invitato gentilmente anni or sono — il numero degli anni non conta.... — organizzata in grande stile e da gran signori. Partimmo da Porto Azzurro — io chiamo e chiamerò sempre Porto Azzurro, il paesetto di Portolongone per un sentimento di... redenzione e per la sua azzurra magnificenza —, festante di orî e di turchini, con un rimorchiatore avente un codazzo di barche pescherecce pozzolane. Arrivammo sul campo di pesca, a Montecristo, in un mattino schietto e nitido. Vi faccio grazia di tutti gli attributi degni dell'Isola del Re : luminosa, splendente, sfolgorante, rutilante di cui ne.... sono piene le fossa. Appena giunti gli uomini della ciurma della flottiglia peschereccia, si misero all'opera calando reti strette e larghe, lunghe e corte e soprattutto palàmiti e tramagli. Il pescatore più paziente fu dislocato sugli scogli litoranei dell'isola dove si indugiò a calar numerosi filaccioni in attesa che la *cernia* abboccasse all'amo.

Mentre gli uomini accudivano alle diverse e complicate operazioni di pesca, col beneplacito dei guardiani della Reggia brulla, erta e rocciosa, mi recai in pellegrinaggio alla grotta dove San Mamiliano s'imbattè col mostruoso serpente.

Saprete certamente che San Mamiliano, reso forte da Dio, uccise col.... manico dell'ombrello lo spaventoso mostro e lo scaraventò come un fuscello in mare. Si dice che le *morene*, per solidarietà di razza, gli tributassero funerali di prima classe.

Ritornato alla marina trovai il pescatore sempre in agguato perchè nessuna *cernia* s'era ancora decisa a morire.

— Come va la pesca ?

— Quando c'è la salute....

La *cernia* è un pesce che ha per casa la più sicura tana della scogliera.

Si pesca col filaccione il cui amo dev'essere innescato preferibilmente con un *polpetto* od un'*occhiata* tenera. Se riesce, dopo avere abboccato, a rientrare nella sua tana, non c'è altro mezzo per farla uscire che una cartuccia esplodente od una dose di solfato di rame.

Una *cernia* può pesare fino a 50 kg. e raggiungere una lunghezza di due metri. La sua lunghezza è tripla della sua larghezza. Ha manto bruno-castagno, talora mazzato di biancastro.

La *cernia* (*cernia gigas*) viene anche chiamata « pesce dei naufraghi », perchè si trova sempre a scodinzolare intorno ai rottami delle navi essendo ghiotta di *cirripedi*. Rarissima ne è da noi la pesca preferendo essa i recessi più profondi ; è possibile catturarne qualcuna nei paraggi di Portolongone o negli scogli di Montecristo e anche a Capo Stella.

Ottima cucinata al tegame, come la maggior parte dei pesci, con densa salsa di pomodoro. La sua carne è compatta, ma bianchissima e sapida. Nelle mostre gastronomiche di Genova e di altri grandi centri, troneggia imponente affogata nella gelatina e circondata di limoni.

La Triglia

Stando a quello che ha affermato il poeta didascalico greco Oppiano, autore di un poema intorno alla pesca, non mangereste più *triglie* per tutto l'oro del mondo. La *triglia*, (*) secondo lui, si ciba volentieri « di tutto ciò che imputridisce in mare, non esclusi i cadaveri dei naufraghi. Per questo viene pescata con esche fetide e si paragona con ragione al maiale, il quale pur cibandosi di alimenti ripugnanti, fornisce tuttavia carni squisite. »

Ma Oppiano ha ciò affermato nell'anno di grazia 180 e quindi.... vattelapesca se è vero!

La *triglia* (*mullus barbatus*) viene pescata soprattutto coi *tramagli* e con le *nasse*. Si cattura anche con altre reti e colla *lenza*, se l'amo è innescato col *lombrico* (*arenicola piscatorum*).

La *triglia di scoglio* è sgargiante come una regina. Le rosse squame poste dalla natura a mosaico, screziate qua e là da altri colori intonati a manto regale, formano un insieme più vivido di quello della *triglia di fango*, la cui carne è anche più facile a putrefarsi.

Il *tramaglio* è la muraglia della China dei pesci da cacciucco: *triglie*, *aragoste*, *caponi*, *scòrfani* (volgarmente *scòrpine*) ecc. Questa rete viene calata per lo più la notte e i piombi a pallottola la tengono stesa verso il fondo.

(*) *Triglia*, metatesi probabile di *trigla* che è il nome latino di un caratteristico genere di pesci catafratti, volgarmente detti *gallinelle* di cui ricorrono alcune specie che si pescano nei fondi fangosi, specialmente dai pescherecci, ed entrano, come il così detto *cornuto*, e il *briacone* - (un duetto di spicciola e gaia umanità!) - nel saporito *cacciucco*, come complemento non disprezzabile. Le *triglie* hanno, infatti, come le *trigle* il muso convesso e volto ingiù, e sono munite di barbigli coi quali ricercano la preda nel fango, rimescolandolo in guisa analoga alle *trigle* stesse e colorito fondamentale rosso come queste.

Il pesce accorrente non si accorge di questa parete e ci dà di *musata*, rimanendo impigliato nelle maglie. I pezzi di *tramaglio*, che vengono calati l'uno vicino all'altro sì da formare la predetta muraglia, misurano una lunghezza di ventiquattro passe ed hanno l'altezza di oltre un metro. Questa pesca è esercitata soprattutto dai *pozzolani*, emigrati con le barche dal loro paese nel nostro mare pescoso.

La *triglia* — qui siamo d'accordo con Oppiano buon'anima sua — è squisita arrosto o frita, ma la sua morte classica è in.... tegame alla livornese, con salsetta di aglio, prezzemolo e pomodori, pietanza alla quale i buongustai, sospirosi, fanno.... l'occhio di triglia.

I romani tenevano le *triglie* in grande considerazione non soltanto per la squisitezza delle loro carni, ma anche per lo splendore dei loro colori. « La carne di questi animali », dice il Gesner, nel riferire antichissimi ragguagli, « è così apprezzata, che in passato si pagava a prezzo di argento puro. Ma essi non meritano la nostra stima soltanto per la carne, ma bensì anche perchè rallegrano la vista: chiusi in recipienti di vetro, prima di morire mutano colore ed acquistano successivamente tinte meravigliose ». Per divertire i loro ospiti, i romani solevano collocare un certo numero di *triglie* in grandi recipienti chiusi e le loro donne si dilettevano a prenderle in mano, per osservare i cambiamenti di colore che ne precedono appunto la morte. Da principio tutti i convitati ammiravano con liete esclamazioni i movimenti convulsi delle povere vittime, chiuse nei vasi suddetti, poi tutti accorrevano presso la tavola per godere lo spettacolo del mutamento di colore e dello splendore delle branchie. Appena morti, i pesci venivano portati in cucina e poco dopo ricomparivano sulla mensa. Una *triglia*, pescata e morta al mattino, non era più abbastanza fresca per quei buongustai, bisognava che gli ospiti l'avessero veduta viva.. « Nulla di più bello -- dice Seneca — d'una *triglia* morente. Si difende contro la morte vicina e i suoi sforzi diffondono sopra tutto il corpo il rosso porporino più vivo, che impallidisce gradatamente, passando prima della morte per le più meravigliose gradazioni » (**). Sotto i cuscini, sui quali si adagiavano i convi-

(**) Plinio, infatti ne scrive; *mullum expirantem versicolori quadam, rubentium squamarum multiplici mutatione pallescentem*. M. Apicio « ad omne luxum ingenium mirus », cioè gastronomo raffinato pensò che la maniera migliore di ammannire la *triglia* era quella di farla morire nella salamoia che i romani dissero *garum sociorum*, a base di sangue di sgombro (*lacerto*).

tati durante il banchetto, venivano collocati appositi serbatoi d'acqua, comunicanti con gli stagni esterni, in cui guizzavano le *triglie* di riserva. Enormi *triglie*, provenienti da spiagge lontane, erano chiuse in quegli stagni, ma non potendo sopportare la schiavitù, morivano in breve, riducendosi da un migliaio ad uno scarso numero di individui. Cicerone rimprovera i romani perchè si compiacevano di così puerili spettacoli e dice che i ricchi credevano di toccare il cielo col dito, quando le *triglie*, rinchiusi nei loro stagni, si avvicinavano a nuoto alla mano del padrone. Tale singolarissima mania fece aumentare favolosamente il prezzo delle *triglie*. Una *triglia* di 1 Kg. costava moltissimo, una di 1,5 Kg. destava l'ammirazione di tutti, una di 2 Kg. era quasi impagabile. Abbiamo a questo riguardo dati sicuri ed esatti. Seneca racconta che Tiberio mandò per avarizia a vendere sul mercato una *triglia* di 2 Kg. che gli era stata regalata, avendo cura di avvisare prima i compratori. (***) I buongustai da lui chiamati, Apicio e Ottavio, ottennero lo straordinario vanto di avere per 5000 sesterzi un pesce che l'Imperatore vendeva e che Apicio non poteva pagare. Giovenale parla di una *triglia* che fu pagata 6000 sesterzi, ma che, per vero dire, pesava quasi 3 Kg. Sotto il regno di Caligola, Asinio Celere, dice Plinio, pagò 8000 sesterzi uno di questi pesci, il cui prezzo andava sempre crescendo, tanto che Tiberio si vide infine costretto a bandire leggi speciali, destinate a regolare i prezzi delle derrate alimentari portate sui mercati.

I romani consideravano la *triglia* come il pesce più squisito ed erano particolarmente ghiotti della testa e del fegato.

(***) Il celebre ittiologo Lacèpede, continuatore del grande Buffon, a proposito di una *triglia* di 40 Kg. del Mar Rosso di cui scrive Plinio, dice che è impossibile una *triglia* di così enormi dimensioni e crede che Plinio l'abbia confusa con una specie di *siluro* comune in Egitto e che, come le *triglie*, è fornito di tre grandi barbigli ai lati della testa. E' vero altresì che Plinio riferisce la notizia stupefacente per quello che ne scrisse Minucio! La *triglia* ha, insomma una letteratura e quello che dicesi una buona stampa!



Palamitari all'opera

(Foto Ridi)

Pesce prete

Il *pesce prete* (*uranoscopus scaber*) è brutto come un demonio. Ha una conformazione strana: bocca ampia dall'alto in basso, munita di denti sottili, occhi piccoli pronti ad esser protratti e retratti. I napoletani, nel loro espressivo linguaggio, chiamano questo pesce *capotuo-sto* o *bocca in cielo*, traduzione felice e viva del [nome scientifico *uranoscopus*, che ha gli occhi volti alle stelle! E forse l'altra voce volgare *pesce prete* è tolta da questa estasi contemplativa, gli occhi volti al cielo come quelli di un sacerdote implorante. Il *pesce prete* non è mai tanto vivo come quando par morto, direbbe Guerrazzi. E' circospetto; attende la preda al varco, appiattendosi nella rena o nella melma e l'adesca facendo oscillare maliziosamente fuori della bocca un'appendice che assomiglia ad un vermicciattolo. Quando la vittima è a tiro, il pesce scatta e, spalancando la bocca, l'attrae e l'ingoia.

La puntura delle pinne è velenosa quasi come quella della *scòrpena*, tanto che la parte offesa è facile a suppurare se non è prontamente disinfettata.

Il mantello del *pesce prete* è fondamentalmente bruno-giallastro e come incipriato qua e là; lungo i fianchi ricorrono delle macchie chiare. Sul dorso spicca una pinna nera e sotto il capace ventre una pinna giallognola.

Il *pesce prete* è ottimo nel cacciucco per la sua carne soda, e di questo parere è anche Ippocrate, il più grande medico dell'antichità che fondò la dottrina della crisi e della dietetica.

L'ebreo Tobia, capace di tutto per ingannare il prossimo, afferma che il fiele del *pesce prete* è un taumaturgo medicamento per le malattie degli occhi e delle orecchie.

Come vedete, questo pesce non è trascurabile, se se ne sono occupati Ippocrate e Tobia. All'Elba se ne pesca a individui isolati o con la lenza o con la fiocina o con la *sciabica*. La *sciabica*, per chi non lo sapesse è un mestiere a strascico, tirato a braccia dalla spiaggia.

La voracità del *pesceprete* è sorprendente, basti dire che è capace, anche dopo essere stato tolto dall'acqua, di ingoiare un pesciolino che gli venga avvicinato alla bocca.

Dev'essere stato il giudeo Tobia, fiero mascalzone, a battezzare col nome di *prete* questo pesce in dispregio dei sacerdoti di Santa Madre Chiesa.

Anche l'*oluturia* si chiama volgarmente.... Non lo posso dire, scusate.

Le *oluturie* sono invertebrati molli dal corpo cilindrico, vermiforme, con la bocca circondata di tentacoli, la pelle munita di tubercoli calcarei e con pedicelli sul lato ventrale. Vivono presso le coste nutrendosi di materie organiche sospese nell'acqua. Posseggono vasi acquiferi. C'è chi le mangia, ma fanno ribrezzo soltanto a vederle. Alle Filippine e in Malesia se ne confeziona il così detto *trepang*, molto appetito dai cinesi e da altri popoli dell'estremo oriente che, come è noto, hanno gusti ben diversi dai nostri.

Pescatori a lenza morta

Il pescatore a lenza morta è, per solito, un uomo anziano, una di quelle persone che per pazienza danno del filo da torcere anche a Giobbe. Sta a balzello ore ed ore, in speranzosa attesa, aspettando che il *ragno* (*spigola*, o *branzino*, « *loasso* » dei liguri) l'*orada* (*orata*) il *dentice*, il *sargo* (*sarago* o *sargus Salviani*) abbocchino all'amo come tanti allocchi.

In estasi, dimentico del mondo, con serenità di spirito, fumando la pipa o masticando un tocco di tabacco, il pescatore a lenza morta s'indugia sulla banchina, seduto su un colonnino d'ormeggio, attendendo senza fretta... chi non viene. Non si dà per vinto e l'indomani ritorna a ritentar la sorte finchè, dai e dai, o un *ragno*, o un'*orata* o un *dentice* o un *sarago* rimane incocciato all'amo.

Non si fa prendere dalla sonnolenza, perchè sa per esperienza che... chi dorme non piglia pesci.

I pescatori a lenza morta appartengono, per lo più, alla classe degli operai giubilati o degli impiegati pensionati.

I più fervidi sono, però, i calzolai e i barbieri. Difficilmente, troverete il vecchio pescatore di mestiere che sa le tempeste adattarsi a questa pesca riposante.

Il pesce che dà maggiore soddisfazione al pescatore a lenza morta è il *ragno*, vivace e vorace, scaltro e insidioso. Il *ragno* una volta era comune nella darsena di Portoferraio. Da quando le acque sono divenute mefitiche per gli acidi che rigurgitano dagli Altiforni, si è *squajato*, come dicono i romani. Solo ben pochi ragni si sono potuti acclimatare a questo mare siderurgico.

Bisogna fare attenzione a trattarlo quando è catturato: si difende con le pinne pungenti e c'è da ferirsi con gli opercoli che ricoprono le branchie (*gargie*) che tagliano come rasoi affilati.

Per catturare il *ragno* e gli altri pesci di cui abbiamo fatto cenno, vengono adoperate le *castagnole* (*Hebiastes chromis*) per le quali essi vanno pazzi. Quante volte vedete presso la riva *bollare* alla superficie dell'acqua

i *ragni* che lanciano le *castagnole* gettate in mare dai pescatori che le hanno eliminate dagli altri pesci perchè in mercato sono ripudiate dai consumatori?

Le *castagnole* si pescano con le reti a strascico e si usano soprattutto per innescare i palamiti.

La loro veste bruna, striata d'argento e la loro coda... di rondine — per questo i genovesi le chiamano *rundanin* — dà loro veramente un'aria di gala. La *castagnola* è pesce rocciatore, depone le uova sull'orlo e gli anfratti delle scogliere.

Il *ragno* si cattura facilmente anche fiaccolando:

. *Così la notte i pesci*
Gli astuti pescator, spingono al giacchio
Portando sovra rapide barchette
lucide faci; e i muti pesci tremano
In vederle, nè attendon la girata
Fiamma: così chiuggon gli occhi al fuoco
D' uomini al cerchio, e del fanal la fiaccola,
Appannan da per loro nelle reti.

Il *sarago* (o *saraco*) è di color gialliccio bronzeo, con dorso, addome e fianchi grigio argentei. Tutte le squame che sovrastano la linea dei fianchi sono orlate di bruniccio, la coda è adorna di un semicerchio nerolucente.

E' un pesce diffidente, e raramente abbocca all'amo. I *saraghi* si pescano particolarmente a *cannella* — non so se Chamberlain lo sappia — dall'altezza degli scogli, presso i quali, sui fondi rocciosi ed erbosi, questo pesce vaga abitualmente. Il *sarago* è di una furberia volpina: riesce a farla in barba ai pescatori più scaltri, rubando loro con destrezza l'esca dall'amo. Raramente vi rimane incocciato. E se per malavventura — per lui, s'intende — abbocca, fa tutto il possibile, spesso riuscendovi, per liberarsi, troncando con i denti aguzzi il filo di seta a cui è fermato l'amo.

I pescatori fanno buona preda se il mare è violento, e sbatte sugli scogli, sollevando montagne di candida schiuma (battigia) dove il *sarago*, guizza e sguazza rimanendo stordito.

E' ottimo allessato e, se di piccole dimensioni, in gratella, cosparso abbondantemente, con apposito rametto di rosmarino, di olio sale e aceto amalgamati.

Ed eccovi qualche notizia del terzo pesce ricordato in questo capitolo: l'*orata* (*chrysophrys aurata*). Essa è buona quanto è bella. La sua veste è veramente regale, la sua carne è prelibatissima. Può raggiungere il peso di 10 Kg. e può oltrepassare la lunghezza di mezzo metro. L'*orata* « che ha di vaghezza il nome » è preferita dal consumatore. Essa è ghiotta delle *ostriche* dalle quali riesce con mille astuzie ad aprire le valve che spezza coi denti se non cedono.

Secondo Marziale:

*Non ogni orata merita lodi e ha pregio, ma solo
Quello cui cibo porge l'ostrica.....*

Il nome imposto a questo magnifico pesce — scrive il Calosi — è ben meritato: dall'azzurro intenso del dorso si scende all'argenteo dei fianchi spezzato da linee brune e al bianco puro del ventre, mentre una fascia gialla dorata attraversa la fronte, una macchia d'oro colora le guance e le pinne ventrali sono violacee; sugli spercoli una bella chiazza aranciona.

L'*orata* è dotata di un intuito speciale per cui spesso, se non sempre, avverte dietro l'esca la trappola e l'insidia, e fugge... a coda elevata.

A Malta i gioiellieri ammolliscono ed anneriscono con un'acqua forte la parte centrale dei denti più grossi dell'*orata*, poscia li incastrano in anelli e li vendono alla gente credula col nome di denti di serpenti, attribuendo loro parecchie virtù miracolose.

L'*orata* cresce in breve tempo. L'inverno sprofonda nel mare per liberarsi dal freddo che teme assai.

Si cucina allessa e, come il *ragno* e il *dentice*, dà un buon brodo per una gustosa minestra.

L'esca preferita da questi pesci, oltre la castagnola, è il nero di seppia, la tonnina o la mollica di pane impastata col formaggio.

Squalo curioso ed interessante

Nella palamitara presso *Capo Falconaia*, nel golfo di Portoferraio, alla metà del Giugno 1939 venne catturato uno squalo di oltre due quintali, cioè un poco più piccolo di quello pescato giorni prima a Portovenere e che venne riprodotto su tutti i giornali e riviste della penisola. La sua carne, poco commestibile, si tentò di smerciarla, ma con poca fortuna.

Si trattava di uno *squalo* (il solo *squalo* innocuo perchè ha denti minutissimi) che già dal 1903 — e proprio in Giugno! — costituisce una vera *catena* di individui della specie ormai cantata e riprodotta in tutti i toni sugli ebdomadarî illustrati col solito nomignolo d'occasione di *pesce elefante*, *pesce vacca*, *selache maxima* o *cetorhinus maximus*. Si tratta di un pesce — sempre curioso e interessante — che fino allo scorcio del secolo passato era per tutto il Mediterraneo, e anche per i mari d'Italia, accidentale e rarissimo, i cui pochi individui catturati (specialmente in Liguria) erano oggetto di segnalazione e di studio da parte dei nostri maggiori ittiologi. Col nuovo secolo, le sue apparizioni mediterranee, e specialmente tirreniche (Liguria, Elba, Sardegna), si fanno più frequenti e si può dire che la nuova serie la inauguri l'individuo del 1903 pescato alla tonnara dell'Enfolà. Ittiologi, dilettanti di pesca e di foto - lido - balneare, in questi 36 anni hanno inondato le pagine di curiosità più o meno naturali, sbizzarrendosi in un groviglio di nomi scientifici e volgari quasi sempre a sproposito; i più stampavano addirittura di un cetaceo.... sconosciuto, di nuovo conio, il cui muso proboscidato lo elevava a dignità di un « elefante marino » senza accorgersi che questo nome era già stato preso da una specie di grossa *foca* oceanica, e ben più a proposito.

La maggior frequenza sui nostri litorali della *Selache* nell'ultimo quarantennio, costituisce un fenomeno biologico interessante, appena adombrato, che meriterebbe di essere approfondito nelle sue cause.

Crediamo di non sbagliare di troppo, se affermiamo che, dal 1903 ad oggi, le catture italiane positivamente constatate, sommano ad una quarantina, e tra queste sette o otto all'Elba; il precedente esemplare da noi veduto è quello da Marciana Marina (30 novembre 1934).

L'ultimo individuo isolano non si distacca di troppo dalle dimensioni di quello del 1903, che fu fotografato in tutte le pose e ammanito al rispettabile pubblico e all'inclita guarnigione in un articolo dell'illustre ittiologo elbano Prof. Giacomo Damiani sull'« *Illustrazione Italiana* » dell'agosto 1903.

Questa specie atlantica coll'età va raccorciando il suo muso proboscideo e aumentando notevolmente peso e dimensioni, fino a 13 m. di lunghezza e peso di qualche tonnellata; grosso com'è, si nutre soltanto di minuti molluschi e meduse galleggianti del *plancton*.

Sappiamo che il Prof. G. Damiani va preparando una memoria che illustra le varie catture del *Selacio* gigante nei mari d'Italia dal 1871 ad oggi, con foto documentario per un importante rivista scientifica.

La flotta dei palamitari

Le barche da pesca della flotta dei palamitari di Pozzuoli si trovano sparse su tutte le spiagge, lungo tutto il litorale della penisola. Tenaci nella loro operosità, *risicatori* di tutte le tempeste, al remo e alla vela, realizzatori di tutte le risorse peschereccie, i pozzolani ramingano nel mare nostro, nelle albe e nei tramonti sereni o burrascosi, sempre pronti alla manovra. Affrontano la navigazione in cerca di preda.

Quando la bonaccia monotona li assale accudiscono ai lavori domestici: rassetano le reti, come le donne le calzette, sistemano le nasse, mettono in ordine i palamiti, facendo invidia alle più abili massaie. Perché questi sono i *mestieri* preferiti dai pozzolani, pescatori di pesce da cacciucco.

I pozzolani partono in crociera dal loro paese, in cerca, più che di fortuna, di lavoro. Vivono sotto la tenda - sono i soldati dell'autarchia - mangiano pane secco e pesce scarto, bevono acqua scussa da un anno all'altro. Dopo la pesca si mettono in testa le coffe della preda e corrono come barberi verso il mercato, per venderla al miglior offerente. Son gente che non conosce che fatica e sacrifici e che qualche volta lascia le cuoia sul campo di battaglia, perchè la loro battaglia è continua, senza tregua, battaglia che combattono da quando sono stati ingaggiati nella vita. Si può dire che son nati su quelle barche e che hanno goduto la libertà soltanto quando sono andati a compiere il proprio dovere di soldato.

Pozzolani, gente di fegato, cresciuta alla scuola del dovere, che vive felice fra cielo e mare, che tutto dà e nulla chiede, cantando con nostalgia accorata le canzoni di Piedigrotta, alieni da ogni servo encomio, accampati nelle loro barche remiere, sia che piova o tiri vento.

Le loro imbarcazioni sono pitturate dai colori più vividamente sgarigianti. Molte di esse fasciate da una striscia tricolore: segno sacro della Patria. Quando riposano sulla spiaggia, nella luminosità meridiana, sono gaie pennellate di vivida policromia.

Sotto la prua non manca mai la Madonnina di Pompei alla quale accendono notte e giorno il lumicino ad olio perchè li salvi da tutte le tempeste.



Una mattanza all'Enfola

(Foto Ridi)

I tonni ai tempi di Francesco I de' Medici e di Pietro Leopoldo

Con i primi di luglio si chiude tutti gli anni la campagna della pesca del *tonno* (*) che quest'anno all'Elba è stata veramente abbondantissima, con grande soddisfazione degli affittuari, i quali hanno potuto realizzare ottimi guadagni che compensano le annate magre che, se pur rare, sono sempre tremendamente disastrose. La pesca del *tonno* è purtroppo un giuoco d'azzardo, con una posta cospicua. Le azioni sono alla mercè del vento di ponente che, al tempo della riproduzione, spinge i *tonni* lungo le coste, dalle acque profonde del Mediterraneo. La via è la stessa tutti gli anni. Sembra che la morte abbia per loro una rima obbligata. E corrono, corrono su questo binario tracciato dal destino fino a che non restano presi nel labirinto di corde.

I *tonni* arrivano in gran numero — scrive Emilio Salgari — da secoli e secoli sempre per le medesime vie, cadendo sempre nei medesimi agguati con un'ostinazione cieca, come avviene ai popoli e agli individui a cui l'esperienza nulla giova.

Sia la temperatura delle acque o l'abbondanza di esca che li fa accorrere sempre in quei medesimi luoghi, o qualche altro motivo, il fatto è che non mancano mai.

Forse, col tempo, anche la loro vita si sposterà come è avvenuto per le aringhe e le sardine che hanno lasciato le coste dell'Olanda per

(*) Sul tonno si ha una ricca letteratura, dai classici greci e latini, alle monografie scientifiche di molti autori dallo scorso secolo ad oggi. Oltre gli studi del Pavesi ricordiamo solo l'esauriente monografia illustrata del compianto Prof. Corrado Parona sul « *Tonno e sua pesca* » (Venezia 1919) opera profonda di scienza ittologica e di cultura.

le alte acque del mare del Nord, ma, per ora, non danno segno di farsi decimare dai ramponi dei tonnarotti.

Lo strano si è che non si spaventano della presenza delle reti. Vi si cacciano dentro ciecamente, e, una volta fra quelle maglie, non ne escono più, perchè quelle cortine, che si stringono a poco a poco in forma di corridoio, mettono nell'ultima camera, che si chiama « camera della morte » o anche *corpus* dei pescatori.

L'esistenza all'Elba delle tonnare si perde nella profondità dei tempi, anche i romani esercitarono questa industria.

Si ha notizia che Francesco I.o de' Medici, secondo Granduca di Toscana, nel secolo XVI venisse varie volte a Portoferraio.

Durante il suo regno Francesco I.o fece sì che la popolazione aumentasse e le industrie e i commerci rifiorissero. Chiamò all'Elba un buon numero di siciliani, per iniziare la ricca ed importante pesca del tonno.

Si tramanda che Francesco I.o assistè ad una mattanza con la sua seconda moglie Bianca Cappello, la veneziana celebre per le sue vicende che finì probabilmente di veleno insieme a lui. Si dice che la popolazione fu presa da delirio per la bellezza della Sovrana.

Nel secolo XVIII il Lambardi, riferiva nel suo zibaldone storico :

« Nei golfi dell'Elba si calano due tonnare, una a Portoferraio ed un'altra a Marciana in località Bagno. Quest'ultima è molto fruttifera e mai non falla, pagando l'appaltatore 2000 pezze da otto reali l'anno, e alcuni anni gli è fruttata fino a 12 mila pezze. Quella di Portoferraio non è tanto fruttifera e gli appaltatori pagano di affitto pezze 1200 l'anno ».

Nel 1673 le condizioni di appalto erano di 800 pezze equivalenti allora a L. 4000. L'appaltatore aveva però l'obbligo di rilevare tutto il cospicuo materiale necessario per la pesca (reti, barche, ecc.) che apparteneva alla tonnara.

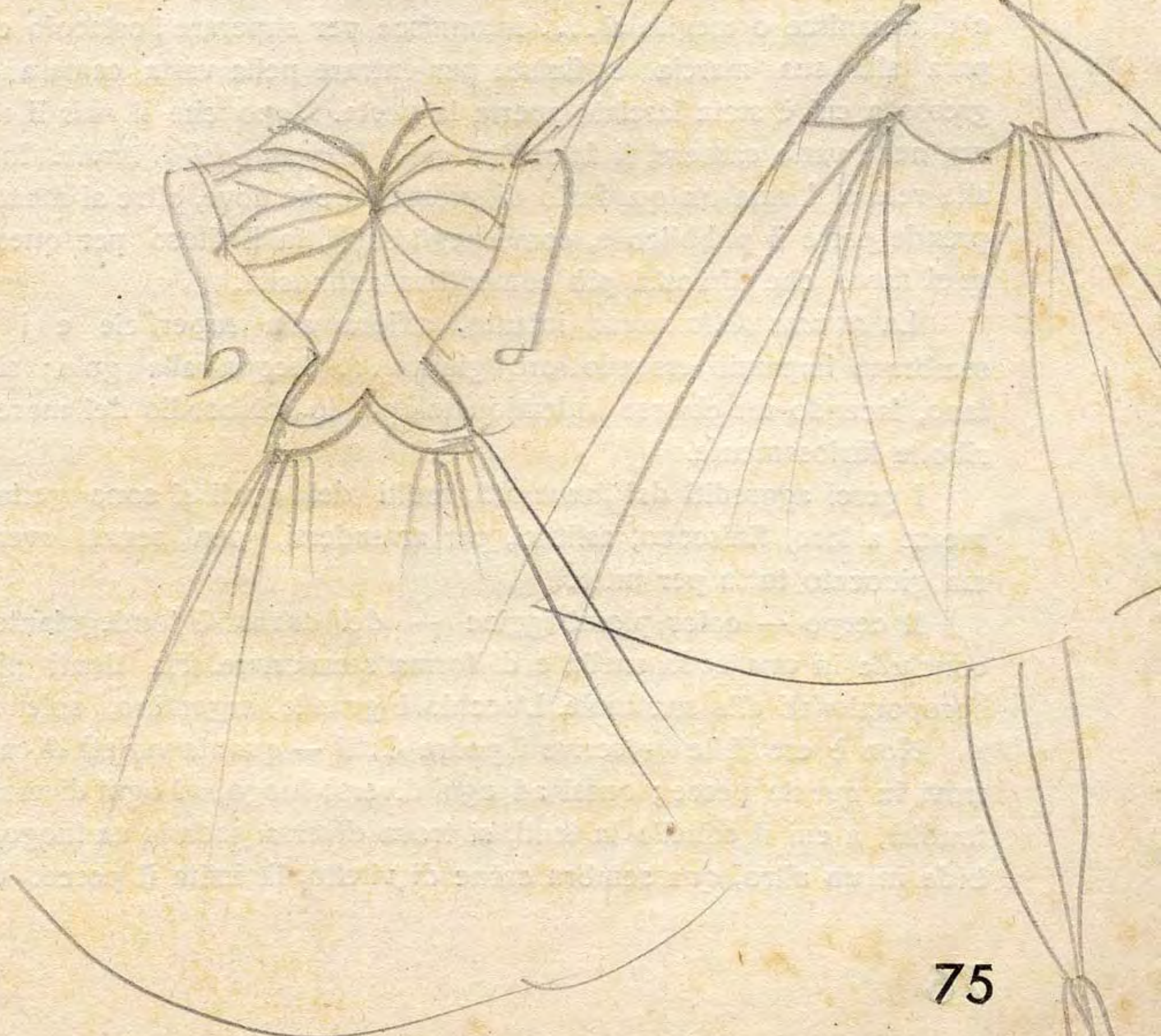
Il 27 Giugno 1763 per la prima volta giungevano a Portoferraio LL. AA. RR. il Granduca Pietro Leopoldo, secondogenito di Francesco I.o e la Granduchessa Maria Luisa figlia di Carlo III di Spagna e vollero assistere ad una mattanza che fu eccezionalmente abbondante. Fu pescato un tonno di mezza tonnellata tanto che la Granduchessa ebbe ad esclamare ripetutamente, nel suo idioma, presa da una crisi irrefrenabile di riso : « No es possible, es fantastico ».

I Sovrani furono ricevuti in pompa magna. Su di un palischermo era stato issato un palco, addobbato di stoffa cremisi, adorna di fiori e di lauro. I tonnarotti indossavano delle camiciole bianche con pantaloncini rossi e in testa un berretto scarlatto alla napoletana; sui berretti le coccarde dei colori granducali. Eravamo nel periodo aureo delle giostre e dei tornei. Gli ospiti reali furono portati in Tonnara ad assistere a questa specie di carosello organizzato esclusivamente per loro, da una lancia pavesata, comandata dal Capitano Giovanni Apcton, la stessa lancia che li aveva trasportati da Livorno a Portoferraio.

Il Granduca Pietro Leopoldo dopo la pesca si rivolse — così si dice — al suo Ministro che lo seguiva e gli ordinò: « Fate il *rais* cavaliere dei soliti santi ».

Il *rais*, da *ras* che in arabo significa capo, è il direttore dispotico della Tonnara.

Luglio, 1939



La pesca del tonno

e... padre Cetti

La rotta del *tonno*, abbiamo detto, è sempre la stessa; è di una stereotipata regolarità. Gli antichi credevano che i tonni procedessero sempre col fianco destro rivolto verso la spiaggia ciò che viene smentito dai pazienti osservatori delle abitudini dei pesci. Quello che sembra certo è che essi seguono, in mandria, la direzione del vento.

Il *tonno* va a sbattere contro una parete di reti, non torna indietro e si accanisce o meglio si.... intonnisce per superare l'ostacolo che si para alla sua marcia e finisce per entrare nella vasta camera d'ingresso a cui è stata lasciata aperta la porta. Dopo che il *rais* li manovra nelle varie camere, li fa *salire* nella *camera della morte*. Intorno alla rete si forma un quadrato di grosse barche dove, oltre ai *tonnarotti*, prende parte il pubblico e, come negli stadi, fa il tifoso per questo o quel *tonno* che dimostri più combattiva animosità.

La *camera della morte*, intanto, affiora alla superficie e i pesci sembrano impazziti essendo loro giunta.... l'acqua alla gola; si agitano, facendo un chiasso indemoniato per lo sciabordio del mare che ribolle furiosamente.

I pesci aggrediti dai *tonnarotti*, molti dei quali si sono gettati in mezzo a loro, finiscono, asfittici, per arrendersi, non senza aver prima giuocato tutto per tutto.

Il corpo — color piombaggine — del *tonno* è tondeggiante e si conclude in una coda snella e di forma semilunare. Ha denti piccoli, sproporzionati alla sua mole. L'occhio è grande, argentino, splendente.

Non è credibile — scrive il padre Cetti — quanta varietà di carni si trovi in questo pesce; quasi ad ogni diverso luogo, ad ogni diversa profondità, a cui il coltello la tenti, si trova diversa: soda in un luogo, morbida in un altro, qua sembra carne di vitello, là imita il porco. Cento

svariate parti se ne fanno quindi, e si condiscono separatamente, e vi è un numero di vocaboli, per tutte esse, da opprimere la memoria. La più apprezzata parte nondimeno si è quella medesima, la quale, al tempo che le divinità mangiavano, fu giudicata degna di essere messa innanzi al padre di tutti gli Dei, cioè la pancia che in termine tonnarese si deve dire *sorra*. Questa è realmente una preziosa parte dotata di morbidezza, di gustosità, di sapore, di sostanza, e meritatamente per essa, fresca o salata che si spacci, si esige il doppio del prezzo che si paga per la *netta*, altro termine tonnarese con cui si significa la carne di seconda qualità del *tonno*.

Questi pesci *in corsa* provengono dall'Oceano, passando dallo stretto d'Ercole e navigano sempre in profondità.

Superato lo stretto di Gibilterra — scrive il Meunier — i tonni si dividono in due schiere: l'una costeggia le rive africane risalendo fino al Bosforo, l'altra rasenta la Spagna, la Francia e l'Italia settentrionale, *passa tra l'Elba e la Corsica* e s'indugia nei paraggi della Sardegna.

Oppiano erudisce :

*De' tonni la progenie è pur del vasto
Oceano, ed all'opre del mar nostro
Di primavera marciano a furore,
Quando assillo di nozze ne li punge.
Questi prendono in pria nel mare Ibero
Uomini iberi per valor superbi ;
A bocca poi di Rodano i caccianti
Celti, e gli abitatori di Focea
Anticamente rinomati ; e in terzo
Luogo prendongli, quanti in la Trinacria
Isola albergano, e del mar Tirreno
Nell'onde. Quindi in infiniti fondi
Questi e quelli di qua, di là si spargono,
E così empion tutto quanto il mare.
Molta e stupenda caccia è apparecchiata
Ai pescatori, quando se ne viene
De' tonni alla stagion di primavera
L'esercito. Il paese in primo luogo
Disegnano del mar, nè molto angusto
Sotto ombrose riviere ; nè anco molto
Corso da' venti, e a lor carriere esposto ;*

*Ma che tenesse in sè giuste misure
Tra 'l sereno scoperto, ed il bacio.
Allora in pria sovr' erto ed alto colle
Sale il perito spiator di tonni ;
Che de' diversi branchi la venuta
Conosce, e quali essi si sieno, e quanti,
Ed a' compagni sì ne porge avviso.
Ora tutte le reti di cittade
A guisa, su pe' flutti ne camminano.
Avvi ricetti, ed avvi porte, ed avvi
Profonde gallerie, ed atrii e corti.
Quelli velocemente in schiere muovonsi,
Come falangi d'uomini, che marcino
Schierati ; altri di lor sono minori,
Altri più vecchi, e tai di mezza etade.
Ed infiniti dentro a' lini scorrono,
Finch'ei nan voglia, e ch'a loro adunati
Non si sottrae la rete : or ricca preda
Di tonni, ed eccellente si riporta.*

A proposito del *tonno* e del *pesce spada* anche il Cetti asserisce non esservi fra loro... incompatibilità di carattere : nè il *tonno* si spaventa dello *spada* nè lo *spada* vessa il *tonno* ; ciò osservai — egli scrive — bastevolmente in quei pochi *spada* che insieme coi *tonni* arrivano in Sardegna e insieme coi *tonni* entrano nella rete ; la loro vista, la loro presenza, la loro compagnia non fa più specie ai *tonni* di quel che faccia la vista d'un altro *tonno* e ben lungi dall'essere nemici, sembrano conoscenti e compagni cari. (*)

(*) La pesca del tonno costituisce fin dall'antichità una delle più notevoli ricchezze del Mediterraneo. I Greci, prima di intraprendere la pesca, per propiziarsi gli Dei offrivano un tonno in sacrificio a Nettuno, pregandolo di preservarli dalla concorrenza, per loro disastrosa, del pesce-spada, e quando la pesca era fortunata essi rinnovavano il sacrificio in segno di grazie.

Il tonno vanta tra i pesci la più antica e svariata letteratura, mitologica, naturalistica, folcloristica, industriale ed economica ; è il pesce di ambiente e di colore come il toro delle *corridas*, infocato e sanguinolento, veramente mediterraneo e vorrei dire latino.

Qualche inquietudine, è vero, desta pure lo *spada* nei pescatori; ma non viene essa se non da quell'apprensione medesima, per cui ancora anticamente i persecutori facevano voti a Nettuno, che lo *spada* non venisse nella rete coi *tonni*; temono non urti esso col suo pugnale nella rete, e dilacerandola apra ai *tonni* il varco alla fuga; la qual cosa non è già a temere che lo *spada* non faccia danno ai *tonni* ma bensì temere che non faccia loro servizio in danno dei pescatori.

La ragione della venuta del *tonno* nel Mediterraneo si deve attribuire alla cospicua *mangianza* che essi trovano nelle loro corse e specialmente alla quantità di acciughe e di altro minuto « pesce turchino » nonchè di ancor più minuti organismi *planctonici* in preda alle correnti e di sardine che pullulano nei nostri mari e di cui costoro sono ghiottissimi.

Parte dei *tonni* — afferma sempre il Cetti — passa la Spagna, la Francia, la Liguria, e imbocca il canal di Piombino, contro questi sono tesi nell'isola d'Elba due possenti agguati, ossia tonnare in forma, l'una al Bagno, l'altra all'Enfola. I tonni, salvatisi da questo passo con altri forse varcati fra l'Elba e la Corsica, proseguendo lungo l'Italia, ritrovano un altro passo armato contro di loro al Granatello di Napoli; ma il più terribile posto è la costa siciliana da Milazzo infino a Trapani, tutta quanta ingombrata di tonnare, per modo che s'impediscono fra loro », a tacere di altre importanti di Pizzo Calabro e di S. Eufemia.

Le tonnare all'Elba si incrociano il 1.º di Maggio di ogni anno.

Con le uova di tonno, salate e pressate, si confezionano le rinomatissime *bottarghe*, squisito antipasto che fa invidia al *caviale*. Anche con le uova dei *muggini* si confezionano le *bottarghe* e sono pur esse eccellenti.

In un libro di Storia Naturale del XVII sec. leggo:

« Le uova seccate si tengono in molti paesi in gran pregio, formandosene quella specie di prosciutto, che chiamasi volgarmente *bottarga*, a che condita con olio è con agro di limone, è un manicaretto assai buono ».

Era quello il secolo dei buongustai!

Gamberi, eccitatori dei sensi

In piccole quantità, ma anche nel mare dell'Elba si pescano i *gamberi* (*gamberetti* o *gamberelli* come scientificamente si chiamano) enegetici eccitatori di sensi. Il *gambero* si pesca col retino a fermo, innescato con pesci freschi o con stoccafisso secco, oppure col retino a strascico, cosiddetto *gàngamo*. E' un retino fondo, con un manico, che striscia sul fondale del mare. La pesca del *gambero* perchè sia proficua deve essere fatta o all'alba o alla sera, quando il sole *non cuoce*. Sogliono predire i marinai che quando il *gambero* si accosta a frotte alla riva, è indizio di futura piovra, a dirla col Poliziano.

All'Elba è comune tanto il *gambero* grigio come quello rosso. La sua lucentezza è ialina e il corpo è cosparso di punti neri. Non so se queste macchioline l'abbia anche sulla coscienza, ma non credo, perchè è un crostaceo altruista che, per il gusto di terzi, si fa mangiare tutto in un boccone.

Il *gambero* come *l'arigusta* — di cui ripete le forme in miniatura — appartiene al gruppo dei *decapodi macruri*.

Il *gambero*, cammina rinculando, e fuori dell'acqua è un acrobata.

Il *gambero* preferisce di vivere nascosto fra i sassi donde esce soltanto quando è stimolato dalla fame. All'Elba, per quanto il fondo sia roccioso, giocandoci troppo le correnti, non ci vive a suo agio. E' longevo, direi quasi come un pappagallo. Può vivere infatti più di 20 anni. La sua rarità si deve attribuire alla lenta riproduzione.

Molti hanno per i *gamberi* una sorta d'idiosincrasia e pochi sono immuni dall'orticaria, come avviene per ingestione di altri crostacei, molluschi e anche... di fragole; fenomeni, questi, che i clinici dicono di anafilassi.

Ottimo infarinato e fritto tanto che i figli Rabelais ne erano folli d'entusiasmo. Il *gambero* grigio non arrossa. Quando tritate con i denti il piccolo crostaceo saporoso avete l'impressione di tirare dei baci con lo scrocchio.



Pesce spada in tonnara

(Foto Ridi)

Il *gambero* è l'esca preferita dei pescatori a cannella, i pazienti *chamberlain*, coloro a cui il tempo sembra non passi mai, sugli scogli, in attesa di chi non abbocca all'amo. Per essi ogni pesce catturato è... *l'espace d'un matin!*

A proposito di pescatori a cannella, ricordate i versi di Neri Tanfucio?

Viandante. *Toccano?*

Pescatore. *Nun gran cosa stamattina.
L'acque ènno troppo tolbe e'r pescio 'un vede;
Ma spero di piglia' quàrch' anguillina;
Quell'animale 'r tolbo lo riiede.*

Viandante. *N'avete presi punti?...*

Pescatore. *Una reina
Tre mesi fa... bèr tòcco che mi diede!
Creda mi spaventai, palse 'na mina.
Ma si scoccìò, peccato! e se n' andiede.*

Ffflun. *Ragazzi, smettemo, Dio sagrato...!*

Ffflun. *T'ho visto, 'un pensa', brutto monello...!
Nun mi lassan pesca', son disperato.*

*Voglio un po' rivede' se ci ho 'r budello....
A lei, razze di 'ani, hanno magiato!....*

Viandante. *Salute, galantuomo.*

Pescatore. *Arrivedello.*

Si pesca all'Elba anche il *lupicante*, l'*homard* dei francesi (*Homarus vulgaris*), ma in quantità limitata, di bella apparenza, ma di sostanza discutibile. C'è chi lo paragona all'*aragosta*, ma esagerano, e lo servono anfitrionicamente con la maionese. Ad ogni modo, questo *crostaceo* non si cucina che allessato e se non siete muniti di *schiaccianoci* è difficile spaccargli le formidabili chele che contengono la miglior parte della sua carne.

I *crostacei* (dal latino *crusta*, crosta) sono invertebrati articolati, dai segmenti distinti e mobili, di sufficiente consistenza, che portano una doppia serie di appendici articolate componenti delle antenne, che hanno cinque o sette paia di zampe e che respirano per branchie.

Boldrò, pesce che vive nel brago

— Sembri un *pesce boldrò* ! — si usa dire in tono dispregiativo ai melensi testardi.

Il *pesce boldrò* (*Lophius piscatorius*), che i romani chiamano con intenzione *giudìo* per la sua ripugnante apparenza, e gli scienziati *rana pescatrice*, ha corpo largo e depresso ; pelle liscia e flaccida, e coperta da una lucida mantèca sguiscente. Ha la bocca spaventosa, ampia, munita di denti subconici, aguzzi e malfermi. La mascella inferiore sviluppata e penzoloni come quella dei vecchi cadenti. Gli occhi approssimati, da orbo, disgiunti da un solco, guardano il cielo come quelli del *pesce prete*. Coda sviluppata. Sulla testa issa lunghi frustini sui quali sventola una banderuola cutanea insidiosa, oscillante, che adescano la preda.

Il *boldrò*, che vive nel brago, in agguato, mimetizza la sua pelle, levigata e molliccia adattando il colore al fondale col solito giuoco dei cromatofori. Aspetta la preda a bocca spalancata, avida, come la manna dal cielo, che scompare nelle sue fauci insaziabili.

Raggiunge grosse proporzioni ed è molto longevo come i rettili e gli anfibi.

Il Cavanna afferma che in Sicilia si pescò un esemplare di 35 Kg. ; ed io vi posso assicurare — perchè l'ho visto con i miei occhi — che presso le ex saline di Portoferraio, qualche anno fa, fu catturato un *boldrò* di 32 Kg. !

Questi pesci tolti dall'acqua sopravvivono per alcun tempo, data l'angustia delle aperture branchiali.

La sua carne non è molto pregiata per quanto bianca, soda e di buon sapore ; a Marsiglia e a Nizza è il componente indispensabile del *bouille-a-bàs* che è poi, in fondo, l'italianissimo *cacciucco*. *Boldrò* è un derivato dai francesi « *baudroie* » « *baudroi* » e spagnolo « *buldroy* ». A Genova è assai stimata e chiamata *bùdego*.

E' scarso nel nostro mare che è povero di fondi fangosi e di sabbia.

Una pittura fedele e, insieme, una realistica psicologia degli istinti, delle insidie, della voracità e di camaleontici adattamenti ci è data dal seguente brano di Oppiano in cui la *rana pescatrice* è volpe, tigre, vipera e boa ad un tempo, simulatrice Circe famelica, orrida maschera vivente, sorniona e sanguinaria sotto le più mentite spoglie :

*La rana insieme è tardo e molle pesce,
Bruttissimo a vedere ; e l'apertura
Della bocca è larghissima ; ma a lei
Il senno ritrovò pe 'l ventre pasto,
Che della stessa in rugginoso fango
Distesa se ne sta senza far moto,
E poca carne tende, che di sotto
Spunta della mascella dall'estremo,
Sottile e bianca, ed ave odore orrendo ;
Questa soventemente ella rigira,
A' più piccoli pesci inganno, e froda,
Che mirandola corrono a pigliarla ;
Ed ella quella tosto ne ritira
Di cheto dentro dolcemente assai
Guizzante in bocca, e quei ne vengon dietro,
Nulla pensando al cieco inganno, insino
Che senza punto accorgersen, non sono
Dentro intrigati nelle larghe gote
Della rana : siccome a' lievi augelli
Uno tendendo insidie con granella
Di frumento, altre sparge per davante
All'uscio della trappola, altre dentro
Ne pone, e l'artificio adatta e ferma ;
Quei tragge ingordi aspro desio di cibo,
E quando dentro essi avanzati furo,
Non più pronto è il ritorno ad iscappare ;
E del pasto trovar malvagia fine :
Così quelli la rana imbelle attrae
Ingannando ; nè a sua rovina ponno
Per la fretta pensar. Tal maestria*

*Intendo, che opri ancor l'astuta volpe,
Quando d'uccelli un pieno branco scorga,
A traverso sdraiata, e quanto è lunga
Distesa colle sue veloci membra
Serra gli occhi e la bocca in tutto ferma.
Giureresti a vederla, che profondo
Sonno dormisse, o che veracemente
Giacesse morta; sì senza fiatare,
La malizia pensando, sta distesa:
Scorgendola gli augelli, a un tratto in fola
Ne vengono, e co' piè ne la scardassano,
Quasi facendo di lei beffe e scherzo;
Quando le venga poi presso de' denti
Allora dell'inganno spalancate
Le porte, di repente ne ghermisce,
E a piena canna ingolla, opima preda,
Quanta ella mai sovrassaltando prese.*

Nessun organismo marino conserva il sangue freddo del *pesce boldrò*, sangue freddo, dirò, morale, non fisiologico, ... perchè per natura tutti i pesci sono *eterotermi*, cioè a *temperatura variabile* o, come si dice, a *sangue freddo*. Ma il sangue freddo, morale, si capisce, della *rana pescatrice* è insuperabile. Non si preoccupa e non si spaventa di nulla, si sprofonda nella melma, dorme come una marmotta, e nei momenti più tragici cade in letargo, stropicciandosi del livello termico alto o basso che sia. Le sue *branchie* (*gargie* o *sgargie*, che volete chiamare) respirano egualmente a pieni polmoni, anche se celate fino all'inverosimile.

« La famiglia dei *pettorali pedicolati*, — scrive con suo buon gusto letterario il Figuiet, erudito e fecondo scienziato francese — così detta perchè i pesci che la compongono hanno le natatoie pettorali attaccate a una sorta di braccia formate dall'allungamento delle ossa del corpo, racchiude la *rana pescatrice*, tanto notevole per l'eccessiva grandezza del diametro trasversale del capo su quello del corpo; per la sua larga bocca, armata di denti aguzzi; per la pelle che sembra tagliata a brani in molti punti; molle, liscia, senza squame nè asperità, per quella specie di membra che ne sostengono le natatoie pettorali. Tutto ciò forma un complesso ben orrido, che rammenta quelle immagini di de-

moni e di folletti coi quali per tanto tempo si è spaventata l'ignoranza e la superstizione delle masse.

La spoglia di questo pesce, preparata in modo da renderla trasparente e illuminata da un lume acceso chiuso nell'interno, ha servito parecchie volte a far credere a fantastiche apparizioni; vero drago di lanterna cinese.

La *rana pescatrice*, che può venir lunga fino a due metri, vive nella sabbia, o affondata nel fango, lasciando sporgere e galleggiare alcuni filamenti lunghi e mobili che ha sul capo. I brandelli che terminano quei filamenti, formano come un'esca naturale che il pesce agita in ogni senso, rassomigliando a vermi ed altra preda viva. I pesci che nuotano sopra di essa, sono attirati da quelle fallaci e strane esche. Quando son presso alla sua enorme bocca, che lascia quasi sempre aperta, li inghiotte e li dilania coi forti ed aguzzi denti.

Questo modo di stare in agguato, e di pescare colla lenza, per così dire, i pesci che la sua goffa corporatura non le permette d'inseguire, le ha meritato il nome di *rana pescatrice*. E' sparsa più o meno in tutto il Mediterraneo e in molte parti dell'Oceano; i pescatori francesi ne prendono nel golfo di Guascogna come pure nella Manica. »

Il *boldrò* si chiama anche *lofio pescatore* o *diavolo di mare*; i veneziani lo appellano *pesce rospo* e *maga* i siciliani.

Nel Mediterraneo, e anche all'Elba, oltre la *rana pescatrice*, notasi la specie più piccola, dalla pelle rosso-castagna, coi tentacoli più brevi, il *büdego ruscio* dei genovesi, da alcuni ittiologi ritenuto come varietà della precedente (*Lophius budegassa* o *L. parvipinnis* degli ittiologi) che gl'intenditori dicono più sapida di quella.

Bestini nobili e plebei

Esistono i *bestini* nobili e plebei. I più appartengono, però, al ceto proletario. La *ràzza*, pesce cartilagineo per eccellenza — una quarantina sono le specie di questo pesce — appartiene ai primi. Ve la presento; è degna di una riverenza per le sue indiscusse qualità alimentari nella così detta *ràzza chiodata* (*Raja clavata*). Ha il corpo piatto, romboidale — molte volte è chiodato più della botte di Attilio Regolo — ed ha un ventre candido come la via lattea. La *ràzza* appartiene, come ho detto, ai bestini nobili. In genere questa schiatta è selvaggia. I *bestini* si distinguono dagli altri pesci per la mancanza assoluta di squame sostituite dallo *zigrino* o *smeriglio* fatto di minuti denticoli cutanei, aspri e ruvidi. Le loro carni sono nauseabonde, emanando un fetore ammoniacale. Somigliano ad una bella donna afflitta da sudore fetido. La *ràzza* è docile e si adatta a vivere anche in una vasca non troppo ampia. Di buon gusto è colui che la mangia col *sughillo a' pommarola*, come sentenziano i napoletani. I caratteri fondamentali delle *ràzze* sono assai somiglianti; onde la difficoltà di distinguerle e classificarle; vi è perfino una *ràzza* violacea come un prelato, onde il nome di *vescovo* (*Trygon violacea del Bonaparte*).

Ci sono delle *ràzze* - specialmente all'Africhella in quel di Montecristo - che hanno le labbra rosse come le gagaine moderne e altre che raggiungono dimensioni enormi, come alcune di grandi fondali, assai rare, del peso di varî quintali. Ma la più orrida, che ha meritato il nome di *diavolo di mare* è la molto rara *cefalottera*, detta anche *vacca marina* e *vescovo*; secondo il Meunier e altri raggiunge la tonnellata.

Il *palombo* non è altro che il *nocciòlo* nostrano, pigro, mansueto e socievole. Se ne conoscono due specie anche all'Elba, il comune (*Mustelus laevis*) e lo *stellato*, cioè macchiettato di bianco (*M. vulgaris*).

Il *nocciòlo* (*mustelus laevis*) è un pesce perseguitato dalla calunnia. Plutarco, moralista greco, paragona il *nocciòlo* ad Erode della strage degl'innocenti, affermando che questo pesce, per salvare i propri figli

in caso di pericolo, li ingoia, per poi emetterli quando la fifa è passata. Dev'essere un bel gusto per quelle povere bestiole! Ma c'è di più. Gli egiziani ce lo presentano come il pesce più ingordo. Vorrei sapere qual'è il pesce che non è famelico. Se vi capita di ammannire un buon *cacciucco*, non dimenticate, per carità, di metterci qualche rotella di *palombo*. Se non ne avete, pazienza, supplite con dei tòcchi di un altro bestino autentico, del *gattuccio* per esempio. E non vi impressioni la pelle di questo pesce, perchè variegata e macchiettata, come quella del gatto, donde il nome volgare. Ma qui è una vera zuffa tra cani e gatti! Il *gattuccio* è detto anche « *cagnesca* » e « *cane di mare* », in contrasto con *gatto di mare*, *gatta schiava*, *pesce gatto*, *gattapardo*, *gatta nostrana*; perfino i greci moderni lo chiamano *gàtos*. E a ribadire il curioso bisticcio intervengono gli ittiologi e chiamano il gattuccio *canicula* (*Scyllium canicula*). Anche all'Elba è comune nelle due specie, quella predetta e lo *Scyllium stellare* o *S. catulus* detto all'isola *gattopardo* per le grandi macchie feline, o meglio pantine, sul fondo grigio che ha molto di quella della vipera.

Il *nocciòlo* quando abbocca all'amo e viene trascinato dal pescatore alla superficie dell'acqua si distingue facilmente se è femmina dal codazzo dei *nocciòli* maschi che la seguono numerosi.

Non indegni di nota sono gli *squadri*, anch'essi di forma depressa. Hanno la livrea cosparsa di macchie rotonde e fanno concorrenza ai conigli per la loro prolificità. (*Squatina angelus* o *pesce angiolo*).

Le *ràzze* vengono assediare ferocemente dagli *squadri*: cugini, assassini, come sempre!

Le *ràzze*, i *palombi*, i *gattucci* ed i *bestini* in genere si pescano abitualmente coi *palàmiti*. Le *ràzze*, del gruppo *batoidei*, hanno le pinne pettorali straordinariamente sviluppate, inserite dietro l'occipite; le aperture branchiali giacciono sul lato inferiore del corpo; la coda è generalmente lunghissima, sottile, rotonda, simile ad una frusta. Quando esistono le pinne dorsali, sono inserite nella coda. Alle *ràzze* manca sempre la pinna anale. Si catturano di notte.

Il *palombo* è il nome del pesce più popolare che si conosca sui mercati del continente, perchè lo si affibbia a qualunque specie di *pescecane* o di *squalo* che abbia apparentemente carne bianca, polposa, allettante.

Un *bestino* famoso è il *colombo* o *aquila* o *nottola* o *ferrasso* o *pescio oxello* o *ciuccio* o *pesce ratto* o *rospo* o *vescovo* o *taddenta* o *mug-*

ghiu o *capitano* o *sorighe*, e la filastrocca potrebbe continuare fino all'infinito. Gli ittiologi lo chiamano *Myliobatis aquila*.

All'Elba si chiama *pipistrello*, e mi sembra il nome meglio appropriato per la sua sagoma e per i due cornetti che assomigliano alle orecchia del mammifero nottambulo.

Il *pipistrello* non è altro che una *ràzza*, di forma romboidale con gli occhi alquanto sporgenti. Ha pelle color verdastro scuro, viscida; ventre bianco; alla base cranica ha una piastra ossea dura che fa da scudo al cervello se ne avesse. La prima operazione che i pescatori gli praticano quando lo catturano è quella di mozzargli la coda come a can mastino, nella quale detiene un pungiglione velenoso a mo' di stile: *in cauda venenum!*

Vi sono *pipistrelli* di proporzioni gigantesche, raggiungendo anche tre quintali di peso. Sono mangiatori fenomenali, che hanno però cura di masticare bene il cibo. La sua carne è disgustosa e quando son tratti dall'acqua mugghiano e per questo i siciliani li chiamano *mugghiu*.

Par che nel mare voli, tanto esso è veloce.

Ha l'apertura della bocca sulla parte inferiore della testa e le narici poste innanzi a questa. Può respirare dai fori, detti spiràcoli, che ha dietro gli occhi in corrispondenza colla bocca, fori che chiude ed apre a suo piacere.



Pescatore di gamberi

(Foto Ridi)

Capone... erotico e camaleontico

Il *pesce capone* è un pesce *catafratto* del genere *scorpaena*, famiglia *triglidae*, a cui appartengono le numerose specie di *gallinelle*, preda dei pescherecci, e quel curioso pesce che è il così detto *cornuto* o *pesce forca*, non raro all'Elba, per non dire di una piccola *gallinella* scarlatta come il naso dei bevitori, che all'Elba ha meritato, per il suo acceso colorito di ubriaco fradicio, il nomignolo di « *briacone* »; La conformazione del *capone* è insita, congenita, connaturata nel suo nome rivelatore: capo di dimensioni sproporzionate al corpo, scarlatta come la fiamma ardente, bocca ampia famelica, munita di denti sottilissimi, occhi torvi. Sul suo capo una corazza di pliche ossee striate e ben munite di spine. Le pinne pettorali e ventrali sono sviluppate ed il loro movimento di propulsione è velocissimo. Pesce ambitissimo nel *cacciucco* e per la pasta asciutta, concorrente colla *aragosta* in questa missione... di bontà infinita. Vien pescato quando

« *volge il desio
a' naviganti e intenerisce il core* »

con i palàmiti e soprattutto coi tramagli radenti. Il *capone*, quando gli prendono i proverbiali cinque minuti, guai, è rabbioso; drizza sul dorso ferocemente le spine di cui abbonda, come il gatto il pelo, e mena a destra e a manca bòtte.... da orbi. Come la *scòrpena*, possiede ghiandole venefiche. Non fa che ruticarsi nei suoi agguati rocciosi, sembra che si muova fiaccamente e a stento. Come tutti i pesci, per massima costante, il grosso mangia il piccolo. E' questo l'unico vero istinto.... umano che egli possieda!

Secondo il Figuiet, i *pesci caponi* sono pesci brillantissimi. Non vi è nulla di più splendido della loro pelle. Ma i doni ricevuti dalla natura divengono per essi funesti. Il loro splendore spesso li tradisce e li conduce a perdizione. Hanno nemici nell'acqua e nell'aria; e senza la sua prodigiosa fecondità, questa specie sarebbe da un pezzo scomparsa dalla faccia del mare.

Il *pesce capone* va in amore in Maggio, ed ha fremiti incontenibili... come gli asini.

Capone... erotico e camaleontico

Il *pesce capone* è un pesce *catafratto* del genere *scorpaena*, famiglia *triglidae*, a cui appartengono le numerose specie di *gallinelle*, preda dei pescherecci, e quel curioso pesce che è il così detto *cornuto* o *pesce forca*, non raro all'Elba, per non dire di una piccola *gallinella* scarlatta come il naso dei bevitori, che all'Elba ha meritato, per il suo acceso colorito di ubriaco fradicio, il nomignolo di « *briacone* »; La conformazione del *capone* è insita, congenita, connaturata nel suo nome rivelatore: capo di dimensioni sproporzionate al corpo, scarlatta come la fiamma ardente, bocca ampia famelica, munita di denti sottilissimi, occhi torvi. Sul suo capo una corazza di pliche ossee striate e ben munite di spine. Le pinne pettorali e ventrali sono sviluppate ed il loro movimento di propulsione è velocissimo. Pesce ambitissimo nel *cacciucco* e per la pasta asciutta, concorrente colla *aragosta* in questa missione... di bontà infinita. Vien pescato quando

« *volge il desio
a' naviganti e intenerisce il core* »

con i palàmiti e soprattutto coi tramagli radenti. Il *capone*, quando gli prendono i proverbiali cinque minuti, guai, è rabbioso; drizza sul dorso ferocemente le spine di cui abbonda, come il gatto il pelo, e mena a destra e a manca bòtte.... da orbi. Come la *scòrpena*, possiede ghiandole venefiche. Non fa che ruticarsi nei suoi agguati rocciosi, sembra che si muova fiaccamente e a stento. Come tutti i pesci, per massima costante, il grosso mangia il piccolo. E' questo l'unico vero istinto.... umano che egli possieda!

Secondo il Figuiet, i *pesci caponi* sono pesci brillantissimi. Non vi è nulla di più splendido della loro pelle. Ma i doni ricevuti dalla natura divengono per essi funesti. Il loro splendore spesso li tradisce e li conduce a perdizione. Hanno nemici nell'acqua e nell'aria; e senza la sua prodigiosa fecondità, questa specie sarebbe da un pezzo scomparsa dalla faccia del mare.

Il *pesce capone* va in amore in Maggio, ed ha fremiti incontenibili... come gli asini.

Seppie e totani...

intorbidano le acque

Dall'Ottobre al Gennaio la pesca dei *tòtani* (*Loligo vulgaris*) è in pieno sviluppo. Fendono l'acqua come siluri. Sulla secca di Capobianco e sulla piana dello Scoglietto a flotte i battelli, verso l'imbrunire, fino a tarda ora della notte, vanno a trainare a strappi, e, col remigar leggero, il lungo filaccione che è fermato alla totanaia candida alla quale fan corona degli aculei aguzzi. Il *tòtano* si avventa sul bianco della totanaia e il ciuffo rimane agganciato agli ami e la preda è filata a bordo. Appena è fuori dalla superficie espelle con violenza l'acqua dallo sifone talvolta mista al nero (inchiostro) e... S. O. S. Una delle caratteristiche di questo *mollusco* è la colorazione varia, strana, rapida che si cambia di attimo in attimo reagendo alle impressioni esterne di questi *cefalopodi*, in grazia dei minuscoli *cromatofori* che punteggiano il mantello.

I *calamaretti* si pescano con le reti nel Luglio, nell' Agosto e nel Settembre prima di diventare *tòtani*. Ottimi fritti o nel tegame colla bietola, inchiostro compreso.

Un'altra pesca di questo genere di *molluschi* è quella della *seppia*. La stagione buona è in Maggio-Giugno, quando va in amore; allora si prende con la fiocina, a fiaccola, oppure si pratica con una specie di minuscolo barchetto nel quale sono incastonati degli specchietti. La *seppia* lo affronta, vedendo sè stessa, e il fiocinatore la infila... a mezza vita, e non sbaglia, o la cattura col retino.

Nel tomo V « *Lo spettacolo della natura* » esposto in vari dialoghi non meno eruditi, che ameni concernenti la *storia naturale*, opera tradotta dall'idioma francese in lingua Toscana », stampata a Venezia nel 1752 presso Giambattista Pasquali, trovo a proposito del *tòtano*, del *polpo* (*Octopus vulgaris*) e della *seppia* (*Lepia officinalis*) esattamente:

I *cefalopodi* son premuniti d'una vescica ripiena di liquor nero, e

somigliante all'inchiostro, che porta loro un giovamento grandissimo, quando si trovan perseguitati. In tal caso, o sia un effetto del timore, o sia un ripiego suggerito loro dalla natura, versano quel liquor nero nell'acqua, e tutta all'intorno in un istante l'intorbidano; finchè il nemico, che li perseguita, perdendoli subitamente di vista, va cercando a tastone fra quella densa poltiglia la preda, che già si trova parecchi passi lontana da lui, e posta in sicuro ».

I *tòtani* hanno un corpo slanciato a freccia che procede agile e come un velivolo spande a difesa ed offesa cortine fumogene per occultare la zona di operazione.

Oppiano si occupa della *seppia*: « Piglia gli altri pesci con certi rami che le spuntano dalla testa, e co' qua'i s'attacca agli scogli in tempo di burrasca; ha morso nocivo; fugge astutamente da' pescatori e dai più forti pesci con spargere per l'acqua un certo suo nero sugo, per sottrarsi dalla loro vista; si prende per via d'amore, con metterne una nell'acqua, alla quale l'altre corrono e si abbracciano ».

E ciò corrisponde a quello che ho già detto in proposito del barchetto, ad usanza dello specchietto per le allodole. La *seppia* abbraccia lo specchietto che riflette sè stessa e non si riconosce da tanto che è presa da vaghezza d'amore:

*Hanno esse ne' papaveri racchiuso
Un negro sugo, più scuro di pece,
D' un' umida caligine, rimedio
Invisibil, che in lor si nutre, schermo
Di morte: allorchè prendele spavento,
Di quello tosto vomitan le brune
Gocce, e màcchianne il mare intorno intorno;
E cancella le vie la tenebrosa
Sanie, ed ogni veduta ne sovverte.
E quelle tosto fuggon pe 'l cammino
Fuliginoso agevolmente e l'uomo,
e se a sorta v'ha aleun più forte pesce.*

La pesca dei tre *cefalopodi eduli*, polpo, seppia, calamaro, costituisce all'Elba un reddito non indifferente; di un cibo autarchico, saporito e molto appetitoso, rallegrano la mensa del ricco e dell'operaio, ammanniti in varî e ingegnosi modi. Le loro carni sono alquanto indigeste e conviene pertanto non abusarne.

..... un pesce tira l'altro

Un pesce da fargli tanto di cappello, per distinzione e bontà, è il *pàrago* (*Pagrus vulgaris*) rosso squillante, che su molti mercati continentali è ingiustamente tenuto in disparte come... una sotto specie qualunque. All'Isola d'Elba invece si apprezza nelle mense dei buongustai. Squisito infatti, arrosto, condito da aromatico aceto.

Il *pàrago* viene catturato specialmente coi palàmiti, a notevole profondità, nella zona delle cosiddette *coralline*, alghe incrostanti calcaree rassomiglianti a grumi di calce talora ramificati come il corallo. Si pasce di alghe e di piccoli animali che stritola con i suoi denti solidi. Se ne prendono assai nell'Arcipelago Toscano e somigliano molto per forma — se pur ridotta — e per colore al *pràjo*. I nostri pescatori che conoscono il fondale come il fondo delle loro scarselle, affermano che il *pàrago* è affetto da accidiosa abulia.

E' insidiato dallo *spinarolo*, (*Squalus acanthias*) una specie di *gattuccio* di dimensioni più grandi dello *spinarolo* che ha pelle grigia zigrinata, macchiata nei giovani.

Questi pesci - ecco perchè si chiamano *spinaroli* - hanno le due pinne dorsali armate di una spina robusta.

E' una delle tante specie di pesce che si gabella per *palombo* con molta disinvoltura dai pescivendoli.

Il *pàrago* ha carne molto simile all'*occhiata* (*Oblata melanura*) e si fa distinguere subito per la sua scaltrezza e per la sua sensibilità vivace.

L'*occhiata* - osserviamola un pò - ha forma comune, ovale oblunga, ed è ammantata d'argenteo bluastro.

Si distingue per una fascia nera intorno al troncone caudale. E' spassosissimo pescarla col *nattello* nelle giornate di calma piatta. Si pesca anche colla *schietta*. Va in amore nel Luglio — va *traiana*, dicono i nostri pescatori — e si prende allora anche con le *nasse*.

Un pesce che lo *spinarolo* non lascia in pace è anche il *sugherello*

(*Trachurus trachurus*) che non ha nessuna somiglianza col *pàrago*. Il *sugherello* è svelto di forme, scintillante di riflessi argentei in un fondo bluastro. Appartiene ai pesci turchini. Si pesca colle reti a strascico e si trova comunemente all'Elba. La sua morte è *marinato* - fritto e messo sotto aceto - e somiglia molto allo *scombro* per forma e per gusto. Vien chiamato anche *pesce cavallo* a ragion veduta, perchè le sue carni asciutte e coriacee, somigliano a quelle del focoso destriero. Si pesca di notte, alle *lampàre* e a *traina*.

Ascende dal fondo alla superficie quando va in amore e ciò avviene specialmente nell'aprile.

Lo *scombro*, che si vende confezionato in scatole, non è altro che il nostro *lacertino* madreperlaceo che si pesca in rispettabile quantità. E' pesce migratorio. Dello stesso genere è il *lacerto* nelle sue due varietà di *lacerto vero* e di *lacerto cavallo*, il primo è più piccolo del secondo e ha l'occhio più grande.

Una caratteristica dei *sugherelli* giovani, dicono, è quella di andarsi a nascondere sotto l'ombrello delle *meduse*, che i nostri pescatori chiamano con disprezzo *carnacce*. (*Rhizostoma pulmo*).

La *medusa* - che affiora quando piove - iridescente, translucida è pigra e soave come.... una giovane donna dopo una notte di ebbrezze d'amore, ma è insidiosa come tutte le *Attinie*.

Le fattucchiere si servono della *medusa* per sortilegio, per malia.

Appartiene alla classe dei *celenterati*; *celenterati* sono gli invertebrati a simmetria raggiata come l'*ogliola*. (*Actinia equina*).

Ha corpo a forma di ombrello portante inferiormente l'apertura boccale circondata da tentacoli, tanto che vi dà l'impressione di un fungo.

Non la toccate, per carità, essa potrebbe esser causa di dolorose urticazioni, prodotte dagli insidiosi *cnidi* o *nematocisti*.

Di notte è luminosa, fosforescente. Perseo, munito delle ali di Mercurio, troncò la testa di Medusa, dal sangue della quale nacque il cavallo Pegaso. La testa di Medusa trasformava in pietra tutti coloro che la guardavano. Dante nell'Inferno ode le Erinni che gridano: Venga Medusa! Sì il farem di smalto!

Ma questa è la Medusa mitologica e non ha niente a che fare con quella del mare, di cui abbondano i mari tropicali in cui la fosforescenza assume splendore di colossali fantasiose *féeries*.

Il *gòrano* come il *sugherello* è pesce turchino, è un *Teleosteo Acan-*

thoptero della famiglia delle *Atherinidae*, genere *Atherina*, ovvio nel nostro mare ove si pesca con un speciale mestiere, la *gòranaia*. E' abbastanza comune nel golfo di Portoferraio specialmente in estate. E' pesce di galla, che può giungere a 14-15 cm. di lunghezza; di un vivo splendore argentino con fascia, ancor più brillante, argentea longitudinale. E' un cibo popolarissimo, assai gustato, specialmente in zimino asciutto e anche fritto. Usato dai *palamitàri* come esca eccellente pei *dentici*.

La pesca del *gòrano* è delle più divertenti. Calate le reti dove il pesce bazzica, si cominciano a tirar sassi dalla parte contraria a queste, in modo che i *gòrani*, presi da pànico, scappano come impazziti e vanno ad incunarsi con la testa nelle maglie rimanendo in trappola. E' fornito di vescica natatoria.

Torpedine, pesce del brivido

Le *torpedini* sono degli « accumulatori galleggianti » per gli *organi elettrici* che posseggono. Al loro contatto un brivido violento vi passa per tutto il corpo e vi scuote con forza.

Questi organi — scrive il Griffini — dagli studi embriologici appaiono derivati da fibre muscolari trasformate; i nervi che li innervano hanno origine da speciali lobi del cervello, detti lobi elettrici. Gli organi elettrici delle *torpedini* sono due, uno per parte, collocati nella regione anteriore-laterale del corpo, in uno spazio circoscritto dal capo, dalle pettorali e dalle branchie. Ciascuno di tali organi ha forma alquanto falcata o reniforme, e consta di una grande quantità di prismetti esagoni fortemente serrati gli uni contro gli altri e disposti verticalmente, cioè colle loro estremità alla regione dorsale e alla regione ventrale del corpo. Una impalcatura di tessuto connettivo rinforza questi organi, ed inoltre ciascun prismetto è diviso trasversalmente più volte da numerose laminette, connettive orizzontali sottilissime, sovrapposte in colonna, fra l'una e l'altra delle quali la sostanza fondamentale del prisma appare gelatinosa, omogenea. I nervi vengono a ramificarsi minutamente sul lato ventrale di questi minuti organi. Al momento della scarica il lato inferiore di tali organi assume elettricità negativa, il superiore elettricità positiva: la scossa va dal basso in alto.

Della *torpedine* se ne occupa, si capisce, Oppiano:

*Come la tremola, o torpedin tenera
Accompagna rimedio di difesa
Da natura insegnato, in proprie membra;
Ch'è morbida nel corpo, e tutta frale;
E stupida e gravata da lentezza;
Nè di scorgela già notar diresti,
Ch'ella s'aggira per occulte vie,*

Là per l'acqua canuta serpeggiando;
Ma a lei ne' lombi inganno, ch'è forza
Della viltà, piantate quinci e quindi
A costa son gemelle acute mazze.
Le quai s'alcun coll'appressarsi tocca,
Tosto il vigor gli ammorta delle membra,
E dentro il sangue si rappiglia e ghiaccia,
Nè muover la persona ei punto puote;
Ma dolcemente intormentisce, e fuore
Con stupido torpore esce la forza.

All'Elba la pesca non è abbondante: se ne catturano un numero limitato e sono ritenute di nessun pregio, anche se sono state lodate dalla buon'anima di Saleno che fu medico di Ippocrate, di Marco Aurelio e di Lucio Vero. Sono affini alle *ràzze*, ma la loro carne è ben differente.

« Nella lor parte anteriore, discoide, orlata dalle alette pettorali, — fra l'altri il Cavanna afferma — rimane incluso e confuso il capo: ai lati della seguente porzione media, rastremata, si stendono le alette ventrali; viene poi una porzione anco più rastremata, che termina con una pinna codale ed è sormontata da due pinne dorsali; l'una dietro l'altra. La pelle è liscia e nuda, simile a quella dei ranocchi. La bocca è munita di moltissimi dentini fitti.

Questi pesci vivono, in generale, sedentari, littoranei, a poca profondità, sono ovipari e partoriscono fin cinquanta piccini. Sepolte a mezzo nelle sabbie o nei fanghi, o solo distese su di essi, le *torpedini* predano in modo assai singolare altri pesci molluschi e crostacei. »

Vivono nei nostri mari le tre specie di *torpedini* che qui accenniamo: *torpedine occhiatella* (*torpedo narce*), che sul dorso è di color fulvo, con macchie tonde — più spesso in numero di cinque — turchine ornate di nero e di giallo: *torpedine marezzata* (*tor. marmorata*), che ha il dorso di color castagnino marezzato di fulvo, ed ha sfrangiati gli orli degli spiracoli: *torpedine del Nobili* (*t. nobiliana*), la più grande di tutte, e che *dicesi* diventi lunga un metro e mezzo: il suo dorso è uniformemente tinto di nero-violaceo, gli occhi sono cerchiati di bianco, e lisci, cioè senza frangie, gli orli degli spiracoli.

Le due specie prime indicate, abbondano, e sono pescate dalle reti a strascico, anche dalle semplici sciabiche da terra.



Pescatore di gamberi

(Foto Ridi)

Dalle palamite alle gallinelle...

è breve il passo

In molte poste dell'Isola d'Elba vengono calate nel quadrimestre Marzo-Giugno di ogni anno le *palamitare* che hanno il precipuo scopo di catturare — non c'è bisogno dirlo — le *palamite* (*Pelamys sarda*), pesci di corso di manto azzurro plumbeo con fasce longitudinali più scure ornamentali e ventre argentino. Le carni sono rossastre. Le *palamite* giovani si riconoscono subito per i colori più vivi.

Con le *palamitare* si predano molte qualità di pesce e, oltre le *palamite*, anche *tonni* e *tombolelli*, che hanno si può dire il biglietto di andata e di ritorno per e dall'oriente incantatore.

Anche gli *squali* spesso finiscono di ammagliarsi nelle *palamitare*.

La *palamita* è un boccone prelibato. Tagliata a rotelle e cucinata nel tegame con contorno di piselli freschi, è pietanza che fa cantare gli angeli. Gustosa anche arrosto, o allessata e messa sott'olio.

E' invece scadentissima la carne del suo affine *tombolello*, *tombarello* dei meridionali (*Auxis rochei*), del quale si fa abbondante pesca anche nelle tonnare. La sua carne specialmente nelle stagioni calde è lassativa e, se non è fresca, malsana, specialmente nei calori estivi. La gente di campagna ne fa molto uso.

Un vivente che ha duplice virtù quella dell'idrovolante e del sommersibile, oppure, del pipistrello, che non è nè topo nè uccello, è il *pescce rondine* (*Dactylopterus volitans*) che non è raro nel Tirreno. Appartiene ai *dattilotteri* ed ha la testa più dura... del macigno, perchè ricoperta di una corazza di placche ossee, come un cimiero o un morione. E' perseguitato dalle *palamite* che gli danno una caccia spietata e da esse si salva prendendo il volo molto rasente le acque. Ma se si libera dalle *palamite* non si libera dai gabbiani e dalle procellarie che ne sono ghiottissime.

Il *pesce rondine*, assetato di azzurro smagliante e di brezza palpitante, ha volo abbastanza lungo; peccato però che le sue pinne natatorie non funzionino perfettamente da timone sì da mutar rotta a suo piacere. I pescatori lo lasciano tranquillo perchè non vale la posta.

La sua vita è ricca di episodi avventurosi. Il *dattilottero* è chiamato all' Elba « *falco* » e « *cantatore* » perchè quando è ghermito emette come un debole grugnito. « Muto come un pesce » è proverbio in parte sfatato! Questo *catafratto* non s'ha a confondere con altri pesci volanti e di più lungo e potente volo, i così detti *esoceti* cioè i veri *pesci rondine* che sono pelagici e di superficie e che, all'ingrosso, somigliano a lacerti colle ali diafane e trasparenti (*Exocoetus volitans*) e che anche all'Elba si vedono in Giugno-Luglio. Le loro carni sono oleose e di poco pregio. Abbondano nei mari caldi e ai tropici, a grandi stuoli, piombano a volo sulla tolda delle navi. Il meccanismo del loro volo è stato oggetto di osservazione e di ricerche di molti viaggiatori naturalisti; sono dei veri idroplani viventi, mai però levati al di sopra di qualche metro dall'acqua. Gli *esoceti* sono pesci *mala-cotteri*, mentre il *dattilottero* è un *acantottero* molto affine alle *scorpene*.

Si somigliano assai ai *pesci rondine*, le vivaci e smaglianti *gallinelle* (*Triglae*) le cui specie sono numerose nel nostro mare. Quando esse escono dall'acqua s'ode d'api pascenti un confuso sussurro. E' lo sfregamento degli opercoli che dà questa sensazione. I colori delle *gallinelle* sembrano creati per leggiadria della natura; a differenza degli altri pesci, camminano poggiando i raggi delle pinne pettorali sul fondo del mare.

Ombrina, pesce idilliaco

Stando agli ittiologi — i quali però non hanno ancora pronunciato l'ultima parola — i pesci si aggirano sulle 11 mila specie, e rotti.

« Centinaia e forse migliaia — scrive il Colosi — di esse si aggirano, ronzano, ancora ignorate, nelle profondità marine e ad ogni esplorazione abissale oceanica nuove specie vengono rivelate ».

Nelle 11 mila specie di pesci, ha un posto eminentemente distinto l'*ombrina*, pesce idilliaco, che ama con languore e sembra modellato dal Botticelli.

L'*ombrina* (*Umbrina cirrhosa*) è predace per eccellenza. E' provvista di barbiglio al labbro inferiore. La sua carne squisitissima, garantita... al limone, suscita la cupidigia dei ghiottoni.

E' munita di una verruca — escrescenza cutanea rugosa — sulla mascella inferiore. Ha squame grosse e durissime tanto che la fiocina a fatica le perfora. L'*ombrina* presenta una tinta fondamentale giallo-chiara; il disegno consta di linee longitudinali, oblique, dirette dal basso all'alto e dallo innanzi all'indietro, le quali sono di color bianco argenteo che passa all'azzurro nella regione dorsale. L'addome è bianco. Ha pinne bianche, rosse e nere. L'amalgama dei suoi colori vi offre un gioco di riflessi simpaticissimo.

E' nuotatrice di gran classe sul mare or di topazio, or di turchese, or di smeraldo.

Adora le pallide albe o l'alone niveo della luna e vive dove sbocciano leggiadri gli anemoni marini. I pescatori che conoscono le sue poetiche abitudini, l'aspettano al varco con prosaica voluttà e la catturano con la *lenza*, con la *fiocina* e con la *sciabica*.

Le *sciabiche* usate all'Elba hanno la manica della rete di 46 palme (ogni palmo è di cm. 25) e di 20 di lunghezza e le bandate e i bracci lunghi 150 passi (un passo è di m. 1,60 circa) e vengono sempre tirate da terra. Sono gettate su fondo sabbioso. All'*ombrina* basta un leggero rumore perchè essa corra a nascondere la testa in mezzo all'alga o in qualche tana, non preoccupandosi se il corpo le rimane scoperto.

L'*ombrina* non vedendo « il nemico ipotetico », crede di esser salva ; imita lo struzzo che mette la testa sotto l'ala quando non vuole esser visto. Si capisce : approfittano dell'ingenuità dell'*ombrina* e la catturano senza misericordia. Vive, di solito, nella sabbia nella quale fruga senza tregua per procurarsi la sussistenza.

L'Issel, infatti, informa che l' *ombrina* si comincia a trovare nei dintorni di Genova sui fondi arenosi ad una quindicina di metri, ma, d'ordinario, scende molto più in basso. « Anche i *paraghi* — continua il noto biologo del mare — le *triglie*, le *sogliole* si pescano ad una ventina di m. nella buona stagione, laddove i fondi adatti s'avvicinano alla riva, mentre in mare aperto il pescatore suole ricercarle fino a cento e più m. di profondità. »

L'*ombrina* è ghiottissima dei *lombrichi*, (*Lumbricus agricola*) che vivono nelle anellidi nelle terre grasse. Questa specie di *lombrichi*, è molto comune e sorpassa talvolta i 30 cent. di lunghezza. Possiede dai 100 ai 200 anelli (segmenti). I *lombrichi* sono sdentati ed hanno il labbro superiore a mo' di proboscide, lanceolato e spaccato di sotto.

Dell'*ombrina* si narrano leggende amorose e fiabesche. Il Gesner ci offre una gustosa storiella. Sembra che ai tempi di Papa Sisto IV visse a Roma, dice Paolo Giovio, un parassita chiamato Tamisio, la cui importante occupazione consisteva nel provvedere con matura riflessione ai bisogni materiali del corpo, senza alleggerire soverchiamente la propria borsa. Nel suo ingegnoso cervello spuntò un giorno l'idea che avrebbe potuto essere utile sorvegliare fin dall'origine la mensa degli amici. Perciò, egli prese l'abitudine di mandare tutti i giorni sul mercato i suoi servitori, per subodorare in quale casa venissero portati i più squisiti bocconi. Ricevuto il rapporto dei suoi agenti, Tamisio si accingeva ad invitarsi come ospite alla tavola di quello fra i suoi amici, che aveva il miglior cuoco ed aveva fatto gli acquisti più delicati. Uden- do una volta che una *ombrina* di mole straordinaria era stata portata sul mercato e poi recata ai padri della città, subito decise di offrire a costoro i propri ossequi, colla tacita speranza di essere invitato a partecipare all'imminente banchetto, in cui avrebbe figurato lo splendido pesce. Disgraziatamente, le sue speranze furono deluse, e, nell'accomiatarsi vide la testa, cioè la parte più squisita del pesce, nelle mani di un servo incaricato di portarla al cardinale Vicario. Lieto che il principe della Chiesa, suo conoscente, fosse il felice mortale destinato a tanta fortuna, seguì il servitore. Ma il cardinale regalò il pesce al suo collega Severino

e Tamisio ricominciò a camminare per tener dietro al boccone agognato. Severino, essendo debitore di una somma considerevole al cambiavalute Chigi, gli mandò l'*ombrina* che subito venne regalata da questi alla sua amante. Perciò Tamisio, uomo corpulento e d'età matura, percorse sotto la sferza del sole estivo la città eterna e venne a capo di assicurarsi il cibo sospirato soltanto alla mensa della amante del cambiavalute.

Questo racconto dimostra quanto fosse stimata nei tempi antichi la carne della *ombrina*. Ma più della storia stessa è notevole il fatto che questo medesimo pesce sia stato dimenticato per molto tempo, o almeno abbia potuto essere confuso con qualche altro, per quanto accuratamente l'avessero descritto gli ittiologi e per quanto grande fosse stata la sua fama.

Nei nostri mari è divenuto raro per la persecuzione dei pescatori con la dinamite e sempre in individui isolati.

Ancora più rara, la *boccagialla* (*Sciaena aquila*), affine all'*ombrina* di cui, per altro, supera notevolmente le dimensioni. Se ne prendono all'Elba come suol dirsi, ad ogni morte di Papa, è più frequente in Liguria, alle foci dei piccoli fiumi della regione. Sul mercato di Genova se ne ammirano esemplari splendidi di 20 e più Kg. e vi è stimatissimo. Un campione d'eccezione fu pescato — or sono più di 40 anni — all'Enfola, in novembre, e donato da un munifico anfitrione — che sapeva, da par suo, fare gli onori di casa agli ospiti illustri o notabili che convenivano all'Elba — all'ammiraglio Bettòlo che era in rada al comando di una squadra navale. Pesava 23 Kg.; dopo questo soggetto non so di altre catture positive all'Isola.

Battezzato e offerto agli inesperti come *ombrina* è spesso sul nostro mercato il molto frequente, e anch'esso affine, *corvållo* o *lòcca* (*Corvina nigra*) che è ben lungi dal possedere i pregi culinari di quella. Si pesca anche sul nostro golfo coi *palàmiti*, a *fiaccola* e con reti varie, specialmente d'inverno. Fa parte del così detto *pesce bianco* — delizia degli Apici nostrani e... forestieri, ma di ultimo piano, se non di solaio — e vale la metà dell'*ombrina* autentica.

Il 29 Novembre, nella ricorrenza della festa di Sant'Andrea, protettore dei pescatori, per una antica tradizione — che ora è andata scomparendo — nella notte avanzata della vigilia, schiere di ragazzi, ruzzolavano per le vie della città, trascinandoli legati a cordicelle, bidoni, catene, scorci di lamiera, mettendo in subbuglio gli abitanti, per il fra-

casso indemoniato che ne derivava. Duravano tenacemente fino a che la forza pubblica non interveniva con energia. Si dice che questa chiassosa commemorazione del meschinello pescatore di Galilea si facesse allo scopo di salutare in Lui il dodicesimo apostolo giunto, nudo e bruco, ultimo al traguardo della cena.

Mestiere poverissimo quello del pescatore !

Gli *Sghiandini* raccolgono in questo giorno nel migliore albergo della città i pescatori e qualche autorevole invitato ed offrono loro una varietà di pesci pescati la vigilia, cucinati in tutte le maniere e in tutte le salse.

L'*ombrina* è il pesce insopprimibile a tanto simposio.

I pescatori che in tutto l'anno rischiano di affogare nell'acqua, per Sant'Andrea affogano nel vino !

A Napoleone non lo divertiva la pesca ... ma piacevano i pesci

La pesca allettava poco Napoleone. Non aveva egli la pazienza di attendere.... chi non veniva. Lui, uomo d'azione, d'impeto, non poteva pensare che si potesse perder tanto tempo all'agguato.... di un pesciolino qualsiasi. L'unica volta che si divertì fu il 27 Giugno 1814 quando si recò ad una mattanza di *tonni* al Bagno di Marciana; e ci sarebbe ritornato se la stagione non fosse finita per questo genere di pesca che, non va oltre il mese di Giugno. Fu una mattanza abbondante. Quella specie di corrida marinara fra *tonni* e tonnarotti in lizza, questo corpo a corpo spassosissimo, talvolta pericoloso, dove scorre il sangue che arrossa la spumeggiante massa d'acqua agitata nella leva, lo interessò moltissimo.

Un *tonno* che con un salto era rimasto ammagliato nella grossa rete aggrappata al barcone dove aveva preso posto l'Imperatore, fu da Lui stesso afferrato. Conficcandogli le dita in un occhio, egli tentò invano di tirarlo a bordo: gli mancò la forza. Cambronne venne in suo aiuto, e l'atleta non durò molta fatica a sollevarlo come un fuscello, ciò che non era riuscito a fare Napoleone.

A pochi giorni di distanza da questo episodio, l'Imperatore ricevette una caricatura colla quale lo si scherniva, rappresentandolo in piedi sopra un burchiello, con la fiocina in mano nell'atto di lanciarla contro i *tonni*. La notizia aveva varcato il mare e tutto era buono per metterlo in ridicolo, ma egli non dava eccessiva importanza a queste stupidaggini, che tuttavia lo seccavano.

Nei riguardi di un suo ufficiale che un giorno commise una mancanza grave, disse a Drouot:

— Perdonatelo, poveretto! ha il cervello di un *tonno*.

Si dice infatti il *tonno* sia privo di materia grigia. Quando Napoleone fu a Pianosa, volle assistere alla pesca del *corallo* che incoraggiò con agevolazioni e con premi. Essendogli stato mostrato un « bove

marino » imbalsamato, (*Phoca vitulina* o *foca monaca*) catturato qualche giorno prima in una delle grotte adiacenti, egli espresse il desiderio di essere avvertito quando si fosse data l'occasione che altri esemplari si avvicinavano all'Isola — cosa del resto non difficile — perchè avrebbe avuto desiderio di catturarne egli stesso uno vivo, per portarlo all'Elba a Mamma Letizia. Mentre ritornava da Pianosa su la « Carolina », alcuni delfini saltavano poco distanti. Napoleone sparò ripetutamente contro di loro, ma non riuscì a colpirli. Dette la colpa alla polvere e i presenti fecero vista di crederci.

A Lacona si dice che l'Imperatore andasse una volta con un certo Orzati del luogo, a pescare a cannella sullo scoglio detto l'*Omaccio* — franato or non è molto tempo — ma, dopo un quarto d'ora d'inutile attesa, gettò via cannella e inneschi.

Al contrario, egli era un buongustaio di pesce.

Si racconta che un giorno l'Imperatore, facendo ritorno da una passeggiata a piedi e passando lungo la calata di Portoferraio, scorgesse la ciurma di una barca peschereccia che, sdraiata sulla coverta intorno ad un enorme piatto ricolmo di gallette e di pesce, lo divorava in combutta. Il padrone della barca soltanto, mangiava da una parte in un piatto nero, di coccio napoletano, con una forchetta di ferro. Napoleone si fermò ad ammirare il quadro folcloristico offerto al suo sguardo da quei forti pescatori, e, attratto dal gradito odore, chiese al padrone di assaporarlo. Lo stupore del pover'uomo fu enorme. Non poteva capacitarsi che un Imperatore mangiasse nella sua scodella. Il giorno successivo Napoleone fece chiamare ai « Mulini » il pescatore perchè gli cucinasse un *cacciucco*, come quello che aveva mangiato il giorno precedente. Non lo trovò però saporito e gustoso come il primo, con grande disappunto dell'umile cuoco marinaro. L'Imperatore si convinse che per qualunque pietanza il miglior coefficiente è l'appetito.



Caricatura di Napoleone
che pesca a cannella

La Testuggine e . . . Posidonio

Dicono le istorie che Posidonio, al secolo Nettuno, possedesse all'Elba grandi praterie dove faceva pascolare il suo gregge di *testuggini* ed altro pesce vario e gustoso. Ma nelle antiche istorie se ne leggono tante e pazzarellone, che talvolta è follia crederle.

La *Testuggine marina* non è un pesce ma un rettile cheloniano (*Thalassochelis caretta*) che ha le pinne per zampe; il suo corpo è difeso da un tenace scudo osseo, dorsale (*clipeo*) e ventrale (*piastrone*) ricoperto da scaglie pentagonali, cornee con le quali si confezionano specialmente a Napoli e paesi del suo Golfo oggetti artistici. La *testuggine* è una nuotatrice velocissima come altrettanto lenta negli altri movimenti ambulatori come le affini *tartarughe terrestri* (*Testudo graeca*).

La *testuggine* quando va in letargo — vizio di . . . famiglia, perchè anche la *tartaruga terrestre* fa lo stesso — viene alla superficie del mare, e strano a dirsi, quasi sempre, con uno o due granchi all'orifizio anale, tanto che i pescatori nostrani non credono al suo letargo ma attribuiscono questo suo galleggiamento ad uno scherzetto del *crostaceo* impertinente, che poi è il pane quotidiano della *testuggine*. Quantunque vorace, sa però vivere anche digiunando. Atterra, quando è in amore, lungo le spiagge, per deporre nella sabbia le grosse uova dal guscio bianco e sottile. E' commestibile e molto pregiato il brodo delle sue carni debitamente sgrassate.

Se ne trova qualcuna presso l'Isola di Montecristo e l'Isola di Pianosa, e anche lungo le coste dell'Isola e nel golfo stesso di Portoferraio.

Mostella e leccia

La *Motella tricirrata*, *mostella* o *mutella* è comune nei nostri mari, anche se non abbondante. Il suo colore è bruno giallo in prevalenza, cosparso di macchie bianco giallognole.

Naviga in acque basse, in mezzo ad oasi di alghe, appartenendo ai vegetariani. La sua indolenza è tipica: se ne sta pacifica nel fondo del mare, agitando come zimbello i tentacoli del naso e il barbiglio del mento, aspettando la manna dal cielo.

Il suo motto araldico è *festina lente*.

“ *Al resolver
E' virtù la lentina,
Ma è vizio all'eseguir „*

diremo col Metastasio.

Per catturare la *mostella* che in Cornovaglia i pescatori la allettano facendole una fischiatina e sussurrandole parole magiche, precisamente come fanno i siciliani con i *pesci spada*.

Ha carne delicata, come quasi tutto il pesce del Tirreno e ciò viene attribuito molto alla salsedine e alla temperatura, tanto nelle acque superficiali, come in quelle profonde.

Al contrario della *mostella* la *leccia* (*Lizza* o *lichia amia*) ha carattere socievole; giuoca, scherza come un monellaccio. E' agile come un cerbiatto e va va

*là dove si manduca
Iddio mi conduca.*

Ha carne (adoprerò un eufemismo di moda) *ganzissima*, soda e saporita.

Le *leccie grosse* giungono a pesare anche 25 Kg. e a sciami si mescolano nelle tonnare coi tonni. Si prendono anche a *traina* come i dentici, da maggio a luglio. Si hanno all'Elba anche le altre due specie più piccole, cioè la *leccia bastarda* (*Lichia glauca*) e la più comune *leccetta* (*Seriola Dumerili*), anch'esse da primavera ad autunno, nonchè la rara e accidentale *Lichia vadigo* (*Leccia fasciata*) rinvenuta all'Elba dal prof. Damiani nel 1891 e dopo in altri pochi esemplari.



Barche da pesca

(Foto Fragalà)

Cetacei e pesci d'eccezione

Non di rado nel mare nostro fanno fugaci apparizioni dei pesci d'eccezione, grandi e grossi... come Eccellenze, che probabilmente giungono fin qui seguendo la scia dei piroscafi carbonieri provenienti da Nord, per il rifornimento degli Alti Forni. Sono in prevalenza le *balenottere* « mostro, che invece di denti — afferma un autore settecentista — porta in bocca due basettoni attaccati al palato, lunghi talvolta quindici piedi, e guarniti di certe specie di frangie che si assomigliano grandemente alle setole dei maiali (fanoni) ».

Narrerò quel che avvenne la mattina del 22 Luglio 1926 nelle acque di Portoferraio. Due splendidi esemplari di *balenottere* entravano in rada a tarda sera, ed effettuavano varie ardite evoluzioni in prossimità dell'ultimo pontile degli Alti Forni. Una di esse, per la poca profondità ed anche per i tossici inquinamenti, si arenava senza via di scampo.

Immediatamente veniva imbracata per la coda dagli operai accorsi e si iniziarono l'operazioni di alaggio a mezzo di una potente gru. Ma l'enorme peso del cetaceo, che con impressionanti colpi di coda tentava riconquistare il mare, resero difficile la manovra. Un cavo d'acciaio di 37 mm. veniva spezzato di botto.

Finalmente dopo molti sforzi si riuscì a trarre la *balenottera* sulla spiaggia.

Misurava metri 12 di lunghezza. L'arco della bocca era metri 3,70. Il suo peso superava le cinque tonnellate. Visse oltre due ore. Gli ultimi aneliti furono accompagnati da violenti moti convulsivi.

Essendosi arenata sul lido del mare, che è di proprietà demaniale, fu posta dalla R. Capitaneria di Porto a disposizione del Ministero della R. Marina.

Intanto da parte della direzione degli Alti Forni, in attesa delle disposizioni ministeriali, per ragioni igieniche, fu affondata nelle acque prospicienti.

Interessante è stata poi l'odissea del suo compagno. Il maschio... della femmina iniziava affannose ricerche nella rada, e poi si internava

nella darsena dove girò e rigirò per ben 14 ore, senza trovare la via d'uscita.

Pochi mariti avrebbero cercato la propria moglie con tanta ansia. Incurante delle imbarcazioni armate di fùlgari, continuò ad affiorare ad un metro circa dalla banchina. Sembrava un grosso sommergibile emergente che stesse per affiancarsi. La caccia fu comica e inconcludente fino al pomeriggio. Spettacolo dei più interessanti!

La *Balenottera comune* (*physalus antiquorum*) che si distingue principalmente per i seguenti caratteri: Dimensioni della testa, all'incirca la quarta parte della lunghezza del corpo, pinna dorsale innalzantesi sull'ultimo quarto della linea del dorso, colore: nero-bruno superiormente e bianco smagliante sulla parte inferiore, pieghe ventrali dall'orlo della mascella inferiore fino all'ombellico, mascelle provviste di fanoni assai più radi nella parte posteriore, occhi piccolissimi all'angolo della bocca, labbro della mascella inferiore sporgente su quella superiore. Generalmente abita le parti più settentrionali dell'Oceano Atlantico.

Le *balenottere* si sono rese nell'ultimo cinquantennio relativamente frequenti nel Tirreno e anche all'Elba, si contano vari individui catturati in seguito ad arenamento, o veduti circolare isolati o in truppe, per lo più nei pressi delle tonnare. Nel giugno del 1912 ben sette *balenottere* invasero la tonnara dell'Enfola, di cui quattro a metà del *pedale* a circa 250 m. da terra. Furono sparati contro i cetacei circa cento colpi di moschetto e aguzzati fùlgari, fiocine e ramponi; una *balenottera* fu visibilmente ferita; essa si aggirò nella tonnara lasciando larghe chiazze oleose per fuoruscita di adipe dalle ferite cutanee; uscì dal *pedale* fino a pochi metri dalla spiaggia, indi riprese il *pedale* e sfuggì dalla *camera* di levante seguita da un fitto sciame di tonni. Una *balenottera* fu veduta aggirarsi a lungo nella darsena stessa di Portoferraio nel 1893.

Nel 1858 si hanno positive notizie di una prima grossa *balenottera* all'Isola, arenatasi sulla spiaggia del Lazzeretto, a sud-ovest della rada.

Il 9 Agosto 1859 a Capo Sant'Andrea ne fu catturata una lunga 58 braccia (29 metri) e larga 8 (metri 4). Pesava 30000 libbre. Le vecchie cronache narrano che la *balena* insecasse e che l'avvenimento fu grande.

Nel 1871 si riscontrava un rilevante passaggio di tonni, sulle coste dell'Isola d'Elba.

Gli affittuari delle tonnare avevano aperto il cuore alla speranza di ottime mattanze, senonchè a frustare i lieti pronostici, comparve nelle

nostre acque una *foca monaca* che facendo delle continue scorrerie tra la Punta Pina (ove era calata allora una tonnara) e l'Enfola, (dove ne esisteva un'altra come oggidì) faceva *respice finem* di quanti tonni incontrava.

Furono escogitati diversi mezzi per catturarla ma senza risultato.

Nell'anno seguente fu scoperto il suo rifugio notturno in una specie di caverna, sulla spiaggia delle Viste, a piedi del Fanale.

Avvertito un esperto cacciatore, dopo un lungo agguato, con l'aiuto di altri riuscì a sorprendere la *foca monaca* mentre se la dormiva tranquillamente nella sua tana.

Con due colpi di fucile bene assestati ferì mortalmente l'animale che si tuffò precipitosamente lasciando dietro di sé una scia di sangue e ricomparendo moribonda nei pressi dello *Scoglietto*.

La fantasia popolare creò perfino una canzone che aveva versi bislacchi come questi :

*Il dì 5 di Marzo
dell'anno senttantuno
fu preso all'Elba un pesce
mai visto da nessuno.*

E ancora :

*Poi venne il sor Cristino
in giubba ed in fanfara
il pesce è nella bara
venitelo a vedè'.
Sia benedetto Dio
(questo lo disse il prete)
che ora le nostre rete
si possono calar.*

Ed ora qualche notizia sulle *foche monache*.

La *foca monaca* (*Pelagius monachus*) è l'unico nostro pinnipede : e come gli altri mammiferi pertinenti a quest'ordine, che è strettamente affine ai Carnivori, essa ha quattro arti corti, i quali, per la pelle che si stende tra le loro lunghe dita sono adattati al nuoto : gli arti posteriori si articolano presso la estremità del corpo, ai lati di una cortissima coda. Ha pelame raso e lucido, di colore vario secondo l'età e le stagioni, talvolta uniformemente grigio di acciaio sopra e biancastro sotto, tale altra bruno marezzaato sopra e bianco giallo sul ventre.

La *foca*, dagli occhi fatali, dalle strane irrequietezze romantiche, dalla testolina lucente, abita in piccole società, governate da un vecchio maschio, le coste più recondite o meno accessibili, specie delle isole, e gli stessi scogli deserti. Può rimanere sott'acqua per alcuni minuti, ed allora chiude strettamente, con appositi meccanismi muscolari, le narici e la bocca. Nutresi di pesci e di molluschi, di cui distrugge grandi quantità, e talora si trascina all'asciutto, sì che gli isolani del Tirreno le rimproverano di trovar buona l'uva delle loro belle vigne che pei dolci declivi, o per le rocce scoscese con gran fatica coltivate, scendono al mare. E' di indole mansueta, e presa giovine facilmente si addomestica. Ha movenze voluttuose, flessuose, è tutta moine graziosissime, Ha certi mustacchi da fare invidia ad un vecchio poliziotto.

Si prende con frequenza nell'Isola di Capraia nella « grotta dei bovi marini » ; finiscono sempre nel ruolo di menestrello, nei baracconi, a sollazzo del pubblico e dell'inclita guarnigione.

Il 26 Maggio 1880 ne fu catturata una dal cav. Giovan Batta Toscanelli del peso di 900 libbre e pregna di un feto, che danneggiava le tonnare dell'Enfola e di Portoferraio. Fu inviata al Museo di Firenze.



Una balena sulla spiaggia di San Rocco

(Foto Zampieri)

Granchio... di chiusura e congedo

Di *granchi* chissà quanti ne avremo presi in vita nostra. Chi non è mai caduto in fallo durante il cammin di nostra vita ?

Granchio si chiama la contrazione dolorosa dei muscoli.

E' morso dal *granchio*, l'avarro.

Granchio a secco si chiama quella macchiolina di sangue a fior di pelle che si produce restando la carne a contrasto con qualcosa di solido.

Un uomo fantastico e irritabile lo si classifica più *lunatico dei granchi*.

Granchio è uno dei dodici Segni dello Zodiaco.

Si dice : i *granchi* vogliono mordere le balene quando un debole vuol misurarsi con uno superiore a lui di forze e d'intelligenza.

Fare un mazzo di granchi vuol dire non riuscire nell'impresa.

Levare il granchio dalla buca con la mano degli altri è come.... levare la castagna dal fuoco colla zampa del gatto.

Mangiare a due bocche come i granchi vuol dire mangiare a crepapelle.

Per dire cancro si dice *granchio mordace*.

Il *granchio*, insomma, è il *crostaceo* più proverbiale del mare.

Il *granchio* è più da esca che da pasto. Ha racchiuso il suo corpo in un guscio a forma di scudo, duro o sottile, liscio o villosa, secondo la specie e la stagione. Ha per solito cinque paia di zampe comprese le pinze o chele che gli servono da mezzi di difesa o di offesa e con le quali si procura con prepotenza inaudita i cibi sì vegetali che animali. E' di colore verde chiaro o scuro. Cammina obliquamente come una creatura equivoca, e vive, o in mezzo ai sassi o in mezzo al fango, secondo la qualità e la specie a cui appartiene. Gli zoologi lo ritengono un *artropodo di mare*. Il *granchio* per abitudine è nottambulo. I pescatori elbani lo chiamano *grancio*.

A questa famiglia appartengono anche i *favolli* (*eriphia spinifrons*) — razza aggressivamente violenta — che addentano come lupi e non mollano la vittima fino a che non gli vengono spezzate le chele, di un nero lucente come l'ebano.

Della furberia scaltrita del *granchio* ce ne dà un saggio Oppiano :

*Ed alcun sotto sordide caverne
Veggendo il granchio, il loderà per l'arte,
E ammirerallo per la maestria
Ingegnosa e sottil, che diègli Iddio
Senno di mangiar l'ostriche : mangiare
Dolce e senza fatica : or quando l'ostriche
Schiudendo delle lor porte i serrami,
E la memma leccando, e andando all'acqua,
S'apron sedendo in cavità sassose,
Dal lido il granchio una petruzza tolta,
Portalo obliquo nell'acute zampe,
E ascosamente accostasi e la pietra
Pone in mezzo dell'ostrica ove poi
A suo bell'agio stando, cara mensa
Sonnellizza ; ora quella, ancorchè brami
Chiuder le coppe quinci e quindi, polso
Non ave, ma per forza ella sta aperta,
Finch'ella muoia, e'l predator satolli.*

Anche le *margherite* (*maja squinado*) appartengono alla stirpe dei crostacei che è numerosissima. La *margherita* è molto più grossa di forme, ma su per giù ha la stessa sagoma e lo stesso sapore dei *granchi*.

La zuppa di *granchi* è una pietanza prelibatissima.

E col *granchio* ho finito.

Ci sarebbero ancora tante e tante specie di pesci da illustrare non ultimo il *pesce d'Aprile*. Lo farò nella seconda edizione se la prima avrà la fortuna, che spero.

A proposito di *pesci d'aprile*, ve ne racconterò uno assai spassoso e del quale si parla ancora con freschezza di particolari.

Un signore del luogo, tipo di scanzonato, ricco terriero, possessore di una villa sulla sponda orientale del Golfo di Portoferraio imbastì ad un noto pescatore un'orrenda burla or è più che mezzo secolo. Vestito un pupazzo impagliato, lo ammagliò nelle corde della *palamitara* della Falconaia. Il pescatore quando andò per visitare le reti si trovò di fronte alla macabra scoperta. Il *defunto* giaceva nel groviglio della *palamitara*. All'allarme strepitoso del pescatore accorsero autorità, carabinieri

e popolazione sul luogo del misfatto. Non vi dico quello che accadde quando si accorsero della burla.

Ne venne fuori una canzone popolarasca di cui ricordo una strofa:

*Ciucci Ciucci, dacci da bè
Chè l'uomo di paglia l'hai
visto te.*

Ciucci era il soprannome del pescatore burlato.

Perdonatemi se non vi ho parlato delle pèsche di beneficenza, della pesca della luna nel pozzo, dei pescatori nel torbido, e.... vattelo a pesca ancora di quante altre sorti di pèsche. Non avrei saputo che pesci pigliar od avrei insegnato a nuotare ai pesci.

Ed ora calo il sipario con la speranza che nel mio lavoro non ci sia scappato qualche *pesce tipografico* e coll'augurio che viviate cento anni... *sani come pesci*.