

Meno pregiate delle acciughe e cucinate sulla piastra. Ma ideali per attirare ogni tipo di pesce. «Anche il più pregiato»

# Sardine, buone da mangiare e come esca

## «Perché del mare non si butta via niente»

### LA STORIA

Mario Dentone

«**D**el mare non si butta via niente» ha detto mio nonno per una vita, lui che di mare ha vissuto, come tutti noi: lui che a undici anni, raccontava, era sui leudi, dalle ultime vele ai primi motori, e poi, vecchio, mi raccontava di velieri e motonavi, di venti e onde immense e minacciose che ti vengono incontro. Poi, dopo un grave incidente a bordo, fu messo a casa invalido, ed ecco le mie prime immagini di lui, sui quattro cinque anni, che per portare a casa qualcosa andò a pescare di notte alla lampara. Io guardavo all'orizzonte la collana di luci che laggiù silenziose, sembravano aggiungersi alle stelle, e i miei occhi si facevano grandi, e se mia nonna, sempre vestita di nero, mi chiamava: «dai, vieni a dormire» io le rispondevo che il nonno era là, e lei, «sì, domani mattina arriva coi pesci e coi soldi» e allora rassicurato che il nonno non l'avrei

perso, salivo e mi addormentavo, anch'io marinaio.

In verità soldi il nonno soldi, («di notte sul mare il freddo nelle ossa ti prende anche d'estate» diceva, «sale, s'infilava dappertutto») ne portava pochi, che il padrone della barca pagava quando la pesca era buona e soprattutto vendeva. Però se non c'era soldo il nonno arrivava con qualche cassetta di pesce: acciughe, più spesso sardine, ed era comunque festa.

Perché le acciughe, dicevano, avevano mercato e buon prezzo, mentre le sardine, già quando si tirava a bordo il sacco, erano considerate quasi delle intruse, e il padrone mugugnava, sbuffava, e venivano messe da parte, come scarti. Ma poiché del mare «non si butta via niente» finivano all'equipaggio a conforto della scarsa paga. E le ho viste fin da piccolo, le sardine, fatte d'argento verdeazzurro, che come quegli strani specchi dei giochi bambini cambiavano colore e riflesso secondo come le giravi.

Ho amato le sardine che nessuno voleva, e il nonno era contento. E la nonna le cucina-



1906: pescatori rivani emigrati a Santa Cruz armano i palamiti

va bene. «Basta levare la testa» diceva, «la testa no» e la gettava nella rumenta. Ma il nonno non ci stava e interveniva, e le porgeva il secchio perché tutto finisse là dentro: teste, interiora, lasciandola brontolare che «porta tutto via, però» lo ammoniva, «che le sardine spussano più degli altri pesci». Il nonno sorrideva e, finito il recupero, aggiunge-

va sale grosso, chiudevava bene il secchio e lo metteva sul terrazzino, dov'era il gabinetto.

Sì, su quel terrazzino tipico delle nostre povere vecchie case ci stava il «luogo», il gabinetto, e la legna stracquata dalle libecciate ad asciugare, preziosa per il ronfò, e ci stavano i resti delle sardine nel secchio. E un giorno in cui chiesi al nonno cosa ne facesse, visto che

«spussavano», lui sorridendo mi rispose: «Sai che del mare non si butta via niente?» e io annuii, sapevo a memoria quella legge: «Bene, e sai che non c'è brumeggio migliore della sardina per pescare? Se le lasci marcire un po' e poi le butti in mare quando sei a pescare, stai sicuro che i pesci buoni corrono tutti, come ubriachi chiamati dall'odore».

Andavo a pescare col nonno, e lui ordinava intere cassette di sardine alle pescherie di Riva, dalla Lice Cappellini o dalla Maria la Carubina, che le prendevano dai grossisti per poche palanche, perché voleva proprio le sardine per «inlescere» i palamiti: quelle più piccole per i palamitini da costa e quelle grosse, a volte grasse, per i palamiti da fondo, sulle fosse, sui banchi, che non c'era esca migliore per ogni tipo di pesce, anche il più pregiato, dai naselli alle gallinette ai rondanini, come se proprio tutti, tutti i pesci impazzissero all'odore e al luccichio d'argento della sardina, e corressero a corteggiarla.

Ho mangiato sardine fin da piccolo, che la nonna (anche mia madre) le cucinava sulla

piastra del ronfò, quasi abbrustolite, con una spruzzata di limone, oppure nel forno con una «gaila» d'aglio e l'immancabile sale, ed era per me il nirvana, e lo è ancora, che quando vedo in pescheria acciughe e sardine, prendo le une e le altre, e con le sardine mi si spalancano giorni a pescare, ascolto i racconti del nonno e dei vecchi pescatori seduti a cerchio sulla spiaggia, ognuno a inlescere il suo palamito con le sardine, mentre le vespe ronzavano anch'esse ubriacate dal profumo (odore o puzza?) e io bambino imparai a non temere da quel giorno in cui era anch'io là seduto fra loro che intanto racconta-

«Se le lasci marcire un po', i pesci buoni corrono tutti: ubriachi chiamati dall'odore»

vano, e sentendomele ronzare intorno ne cacciai una con rabbia, o chissà, paura, fastidio, la scontrai e quella mi punse un braccio... Non dimenticherò mai, oltre al dolore, la risata di mio nonno. «Belinùn» mi disse: «lasciala girare, se non la mandi via non ti fa niente, lei vuole la sardina mica te!».

Dice l'enciclopedia che la sardina è specie gregaria, che forma banchi fitti e disciplinati, migliaia di unità, ma finisce sempre in altri banchi, dispersa fra altri pesci. Forse più grandi, o forse più astuti?

L'autore è scrittore e saggista