

VITA DI BORDO

Com'era la giornata sulle navi nei tempi lontani della navigazione a vela



Messer Francesco da Barberino, in uno dei suoi "Documenti d'amore" del 1300, nel dare consigli a chi voglia andar per mare in compagnia della donna amata, suggeriva come viveri, acqua e salata carne - aceto e sal portarne-olio, cacio e legume-biscotti Galline e caponcelli-gielladine in tinelli-ove et solci e mortia. Solci erano pezzi di carne marinata, mortia era carne

insaccata (da cui, forse, l'attuale mortadella).

Questo complesso di alimenti, queste " razioni alimentari " costituivano la panatica, già in uso sulle navi romane, ovviamente mai così raffinata per la ciurma di bordo e per i galeotti condannati ai remi...

Sulle navi romane, la panatica consisteva in orzo cotto e tostato, farina di grano impastata con olio o vino, farina di lino e semi di papavero con miele, cacio impastato con uova, vino per eccitare i rematori e, nelle feste, biscotto, formaggio, aglio e cipolla.

Rematori, marinai e operai, a bordo delle triremi erano al comando del " magister navis " (il comandante) e del " submagister " (il comandante in seconda); i rematori però dipendevano direttamente dall' " hortator " che regolava con la voce la cadenza della loro voga. Il servizio militare in marina era compiuto tra il quattordicesimo e il quarantesimo anno: come adesso vi erano i raffermati, che si chiamavano " evocati ", e poi i " veterani " e gli " emeriti " che rimanevano a bordo oltre i limiti di età.

Le pene disciplinari erano severissime, dalla fustigazione all'immersione in mare, dall'ignominia all'esilio in qualche isola deserta, dal taglio della mano alla pena di morte.

Una descrizione di come si vivesse a bordo, tra il XVI e il XVII secolo, ci è stata lasciata da Pantero Pantera, capitano delle galere pontificie.

" La galea è lunga, stretta e bassa; ha una sola coperta e sotto è divisa in sei camere. C'è la camera della poppa per i capitani, i gentiluomini e per l'altre persone di rispetto. Lo scandolaro è una camere contigua a quella di poppa: vi

si conserva una parte dell'arme e delle altre robe della gente di poppa e vi sta anche qualche botte di buon vino. Dopo lo scandolaro è la camera detta compagna, che serve come dispensa, nella quale sta il vino e il companatico, cioè la carne salata, il formaggio, l'olio, l'aceto, i salumi. Dopo questa è la camera chiamata pagliolo, dove si tiene il biscotto, la farina, il pane, le fave, il riso, l'acqua.

A questa è congiunta la camera di mezzo, nella quale si tengono le vele, una parte del sartame, la mercanzia, le armi. L'ultima è la camera di prora: qui stanno i marinai e le loro robe; il cappellano e il barbiere hanno la loro posta per il dormire e per i medicamenti. Sopra coperta, la galea è divisa in tre parti: poppa, luogo particolare dei capitani, dei nobili e di quelli che governano il timone; i remaggi, dove sta la ciurma a vogare; prora, innanzi alla quale sta prominente lo sperone, anticamente chiamato rostro " .

Normalmente la galea aveva un equipaggio da 200 a 300 uomini, di cui due terzi alla voga. Un primo stato maggiore era costituito dal sopracòmito (comandante), da uno o più nobili di poppa, che rano giovani allievi, dal padrone e dal cappellano. Un secondo stato maggiore era costituito dal còmito, da uno o più sottocomiti, di cui uno per la mavovra degli alberi e l'altro per le vele, dal pilota, dal consigliere, da otto timonieri, otto prodieri per la manovra delle ancore e delle vele, otto alighieri addetti alle manovre dei ganci di accosto (detti appunto alighieri) .

I vogatori erano inizialmente uomini liberi, ma poi furono sostituiti da schiavi e da condannati; i pochi liberi, rimasti volontari a bordo, si chiamarono buonevòglie. Questi godevano di alcune libertà durante il giorno ma di notte stavano alla catena anche loro; potevano portare i baffi mentre i condannati avevano testa e viso completamente rasati e gli schiavi avevano un ridicolo ciuffo di capelli al sommo della testa rasata.

Ai condannati e agli schiavi, cioè ai galeotti, toccava una panatica diversa da quella degli altri uomini di bordo. La razione di questi ultimi consisteva in due libbre di biscotto, una di carne fresca o mezza di carne salata, mezza di formaggio o quattro sarde, una pinta di vino, un'oncia di olio. Gli ufficiali, i timonieri e le maestranze avevano doppia razione. La carne si mangiava solo al martedì, giovedì e domenica. I forzati avevano invece una razione di sole trenta once di biscotto e nelle feste principali, quella particolare specie di insalata che a Napoli e Palermo chiamano " caponata ". A Natale e a Pasqua, persino il vino!

In compenso erano obbligati a remare senza mai fermarsi per ore e ore, spesso per giorni interi, rianimati appena da pezzi di biscotto inzuppati nel vino che i marinai di sorveglianza ponevano di tratto in tratto in bocca ai vogatori . Il còmito e l'aguzzino vigilavano sulla cadenza delle vogate, scudisciando a sangue i più fiacchi che, se svenivano , erano ancor più crudelmente percossi.

Chi moriva sul banco era subito buttato in mare come una carogna e, così per non morire, i galeotti si facevano coraggio ritmando la frase " duri ai banchi " .

L'igiene a bordo era trascuratissima, inimmaginabile. Quando non si moriva per la stanchezza, si moriva per i cibi avariati, per lo scorbuto, per le malattie intestinali, per le infezioni. I forzati erano obbligati alla pulizia da ordini ferrei che contemplavano anche le punizioni corporali " con sferze che non s'adoperano per fanciulli ". La loro pulizia , però, era consentita solo quando la nave era ferma; in navigazione stavano notte e giorno legati ai remi ... Pene severe erano previste anche per l'aguzzino: se gli scappava un galeotto, gli tagliavano le orecchie e il naso. L'orribile esistenza sulle galere è scolpita in un motto : " La vita è tormento, la morte è sollievo " .

Col passaggio dal remo alla vela, le condizioni a bordo cominciarono a migliorare, seppure molto lentamente. La panatica, scrive nel 1600 il capitano genovese Bartolomeo Crescenzo, era sufficiente e di buona qualità e consisteva principalmente in pesce e maiale salati, formaggio, biscotti, aglio e cipolle. Il patrono di ogni nave coperta " deve dare a tutti i marinai tre giorni alla settimana carne, e negli altri giorni minestra e ogni sera di ogni giorno lo companaggio. Ancora tre volte per ogni mattina e per ogni sera vino. E' tenuto a raddoppiare la razione ogni festa " .

Anche la disciplina migliora con il progredire dei tempi. Nel 1700 era tuttavia ancora consentito il taglio delle orecchie e il far correre tutta la lunghezza della nave a scudisciate (punizione nota col triste nome di "bolina"). Le mancanze meno gravi erano punite con la "cala" cioè il tuffo in mare stando legato a un cavo mollato dall'alto di un pennone, o la "cala straordinaria", cioè il passaggio sotto la chiglia. Le mancanze gravissime erano punite con la morte per impiccagione o per squartamento.

Invece l'igiene a bordo continuerà ad essere trascuratissima fino agli inizi del 1800: e questo nonostante il fasto esterno, le sculture gli ori dei galeoni e dei vascelli. Le lavande dei ponti, per esempio, erano settimanali anziché giornaliere. Le brande, ad amaca, sospese nei locali delle batterie, non si pulivano mai perché chi smontava di guardia andava a dormire nella branda di chi lo aveva rilevato e così di seguito, sempre.

Il corredo non era fornito dal padrone della nave ai marinai, le paghe erano basse e non sempre puntuali.

Nella marineria militare solo nel '700 apparvero le prime divise: erano universalmente blu con filettature bianche per gli inglesi e rosse per i francesi. Come abbiamo accennato, le condizioni della vita di bordo migliorarono sensibilmente nel secolo scorso (1800). La panatica, le orribili punizioni, il micidiale scorbuto, i galeotti incatenati ai remi, appartengono solo ai primordi della marineria.

Con la costituzione delle flotte regolari da battaglia, prevale la disciplina militare, severa ma allineata ai nuovi tempi, e i marinai diventano combattenti del mare, con una condizione di vita e un trattamento adeguati.

A proposito dello "scorbuto" di cui si è parlato nel presente lavoro, non dobbiamo dimenticare il "pioniere" che con lungimiranza comprese come e per mezzo di cosa si potesse combattere questa grave disfunzione e, come fare per debellare le febbri tifoidi provocate dalla mancanza di igiene:

JOHN JERVIS conte di St. Vincent (Ammiraglio della flotta Inglese): - Fin dal 1753 si sapeva che il succo di arancia o di limone era efficace contro lo scorbuto, ma si era fatto poco per rifornire la flotta di questo rimedio. Jervis ascoltò il punto di vista del dottor Baird sull'argomento e quindi gli diede carta bianca per ordinare limoni a sufficienza per l'intera flotta del Mediterraneo, rendendo poi obbligatorio un regolare rifornimento per tutta la Marina. Su istruzioni di Jervis il dottor Baird affrontò anche il problema della febbre tifoide, istituendo rigorosi provvedimenti di pulizia allo scopo di disinfestare gli affollati ponti inferiori dal pidocchio che portava il tifo.

Acc.co Vincenzo GALIOTO (classe 1949)