

## *Introduzione*

La Sicilia è una terra singolare, ricca di storia e di mito, di sereno e di sconvolgente, come i suoi vulcani. Una terra in cui il fascino della millenaria cultura scaturisce dalla perfetta sintesi dei suoi contrasti. Una terra in cui anche i quattro principali sapori legati alla sensorialità dell'uomo – il dolce, l'amaro, il salato e l'acido – giocano in un'altalena di contrapposizioni e apposizioni nel descrivere il mutevole sfaccettarsi del *tetraedro del gusto* dei Siciliani, fortemente legato al loro temperamento e alla loro antica diversità.

Diceva Thomas Stearns Eliot: “La cultura è ciò che rende degna la vita di essere vissuta e la cucina è una delle sue forme”. Ed è con questo spirito che si vuole vivere, in queste pagine, un'esperienza diversa, quella di ripercorrere, anche se velocemente, quattro millenni di storia osservando le trasformazioni del gusto e del cibo dei siciliani attraverso i cambiamenti della società, dell'economia e a volte della natura, nel segno di un *continuum* culturale proprio dei discendenti dei Sicani.

Parlare della cucina siciliana è come attraversare la storia dei popoli che si sono incontrati e scontrati nelle acque del Mediterraneo, vero liquido amniotico delle prime civiltà e delle grandi religioni monoteistiche che hanno caratterizzato lo spirito dell'uomo. In questo senso, l'arte culinaria si colloca accanto agli studi delle antichità per ricostruire il percorso dell'uomo fin dal tempo in cui questi iniziò a ridurre la natura alla soddisfazione dei suoi bisogni prima, dei suoi piaceri dopo. Rispetto al patrimonio di reperti e di documenti che si correlano a civiltà ormai storicamente concluse, la cucina continua a essere testimonianza vivente di una realtà che ci accompagna ogni giorno attraverso i sapori, gli odori e i colori.

L'arte culinaria è quanto i Greci definivano col termine *gastronomia*, vocabolo che secondo un dizionario italiano riporta al “complesso delle regole e delle usanze che sono relative alla preparazione dei cibi”. Tale definizione, tuttavia, appare incompleta se si considera il significato della parola come una funzione del tempo, delle condizioni di vita e della mutevole realtà socio-economica. Per gastronomia, oggi, può intendersi, in accordo con *Slow Food*, non solo l'arte di cucinare i cibi, ma anche “l'arte di degustarli, di descriverli e di giudicarli”.

La gastronomia, come arte che prevede delle proprie regole, viene dopo l'alimentazione, che risponde a un'esigenza fisiologica; se questa è, infatti, legata al bisogno di procurarsi un alimento per combattere la fame, quella presuppone il piacere di consumare e gustare il cibo. Non è superfluo, comunque, sottolineare che il piacere non è legato alla condizione socio-economica dell'uomo. Il *panino con le panelle*<sup>1</sup> è quanto di più democratico la cucina della nostra terra abbia inventato, utilizzando elementi semplici che, adeguatamente lavorati, fanno provare lo stesso piacere al palato del ricco e del povero. Il panino con le panelle ha assunto il rango di prodotto gastronomico in quanto, pur nella semplicità della sua preparazione, interessa fortemente la degustazione e il piacere di assaporarlo. La panella era un cibo per poveri, ora è un prodotto gastronomico servito nei ristoranti e nelle rosticcerie più apprezzate.

Bisogna ancora convenire con Slow Food che il fenomeno della *globalizzazione* ha omologato e impoverito i gusti, condizionati come siamo dall'immagine del cibo più che dall'alimento che la pubblicità ci propone, a danno dell'educazione alimentare e della stessa conoscenza di ciò che mangiamo. Fortunatamente, in controtendenza, sta crescendo l'interesse per il recupero delle tradizioni culinarie, espressione di un tentativo comune di riappropriarci del patrimonio di valori, di intelligenza, di abilità, che distingueva le civiltà passate e ne segnava il grado di evoluzione. La scelta alimentare non è un fenomeno legato alla classe sociale, ma alla cultura: vi sono ricchi che mangiano malissimo, meno ricchi o poveri che riescono a gustare piatti sani e saporiti, tramandati da uno stile secolare di scelta, di abbinamento e di preparazione.

La ragione di circoscrivere l'interesse culinario a un'area così ristretta della Sicilia, che fu dei Sicani e degli Elimi, sta nel desiderio di ritrovare e conservare le essenzialità locali di quest'arte che, di fatto, non è mai stata unitaria su tutto il territorio siciliano, avendo assunto espressioni e stili profondamente legati alle diversità delle genti che l'hanno popolata. Ne è un esempio la *pasta con le sarde*, oggi servita con immagine e gusto differenti a seconda che ci si trovi a Trapani, a Palermo o a Messina.

Il motivo, poi, di considerare solo il pesce, come elemento conduttore centrale, è dovuto alla peculiarità geografica della zona considerata, alla netta predominanza dell'attività pescatoria su quelle praticate dalla popolazione locale, a partire già dall'età arcaica, e alla profonda sensibilità verso i prodotti del mare, mostrata dai cuochi e dai gastronomi siciliani dell'antichità greca e latina prima, del Medioevo e Rinascimento dopo. Il contenuto si articola in tre sezioni, separatamente sviluppate in tre volumi: la prima dà una "sintesi storico-

---

<sup>1</sup> Le *panelle* sono una sorta di frittelle, sottili e di forma triangolare, fatte con un impasto di farina di ceci e acqua. Spolverate con pepe nero e sale vengono tradizionalmente consumate all'interno di un morbido panino. Come antipasto vanno gustate da sole.

culturale” dell’evoluzione culinaria siciliana con diretti collegamenti a tematiche fondamentali, come la pasta e il vino; la seconda è la vera e propria sezione culinaria, costituita da una raccolta di ricette di primi piatti, secondi e contorni ripescati nell’uso e nella pratica comune, nei ricordi degli anziani e nei documenti rinvenuti un po’ ovunque, arricchite da note e riferimenti alle possibili lontane origini; la terza presenta un ricco insieme di profili di pesci commestibili, tipici del mare egadiano, con una breve descrizione delle caratteristiche morfologiche, biologiche e gastronomiche.

Si sono voluti, inoltre, esprimere in “siciliano”<sup>2</sup> le frasi e gli idiomi locali, nel rispetto della conservazione della cultura d’origine, in cui la lingua è l’amalgama, l’anima della cultura stessa e della gente che l’ha creata perché, come ha scritto Ignazio Buttitta,

Un populu diventa poviru e servu  
quannu ci arrobbanu la lingua  
addutata di patri:  
é persu pi sempri.

(Un popolo diventa povero e servo  
quando gli rubano la lingua  
che gli fu data dai padri:  
è perso per sempre.)



<sup>2</sup> Il **siciliano** oggi si deve ritenere una *Lingua Regionale o minoritaria* ai sensi della *Carta Europea delle Lingue Regionali o minoritarie*, che all’Art.1 afferma che per lingue regionali si intendono “le lingue ... che non sono dialetti della lingua ufficiale dello Stato”. La *Carta* è stata approvata il 25 giugno 1992 ed è entrata in vigore il 1° marzo 1998. L’Italia l’ha firmata il 27 giugno 2000. Inoltre, l’*Industrial Standard Organization (ISO)*, l’ente internazionale che si occupa di problemi di normalizzazione, nel 2005 ha riconosciuto il siciliano come “lingua” codificandola come *ISO 639-3: scn*. Pur essendo parlato da circa dieci milioni di persone in tutto il mondo, il siciliano, oggi, non viene insegnato nelle scuole e non viene nemmeno praticato nella vita pubblica, dove viene soppiantato da una specie di versione dialettale dell’italiano, con vistose mutazioni grammaticali e fonetiche dal siciliano. “Perché non parli siciliano a tuo figlio? – fu chiesto a una madre marettimara che si esibiva tronfia in questo nuovo linguaggio.– Perché non voglio che si trovi male a scuola come mi sono trovata io” – fu la risposta. E sulla base di queste “profonde convinzioni” un altro dialetto del siciliano, quello marettimaro, sicuramente si avvierà nel desolante e malinconico percorso dell’estinzione, verso lo sradicamento dalla propria identità culturale. Un popolo in fondo, come ha già detto qualcun altro, è soprattutto ciò che entra ed esce dalla sua bocca. Cibo e parole.

***Il valore del mito***

Volendo indagare sulle forme dell'alimentazione siciliana nell'antichità, non si può fare a meno di richiamare, anche se sommariamente, le grandi linee della vita sociale ed economica delle prime civiltà che si affacciarono sul Mediterraneo.

I ritrovamenti archeologici ci raffigurano i Babilonesi e gli Egizi come i primi popoli dediti all'agricoltura organizzata su una terra resa fertile dai grandi fiumi che la attraversavano, mentre bisogna riconoscere ai Fenici il ruolo di portatori di innovazione dall'Oriente all'Occidente. Questi navigatori esperti, pacifici e abili commercianti, tracciarono nel corso del II e del I millennio a.C. le rotte più svariate tra un punto e l'altro delle coste del bacino mediterraneo, spingendosi persino oltre le colonne d'Ercole.<sup>3</sup> La Grecia fu la prima a cogliere le opportunità di cambiamento che venivano dalle coste orientali: povera d'acqua, di natura impervia, e quindi adatta solo alla coltivazione della vite, dell'ulivo e del fico, riuscì a creare propri navigatori e commercianti, tessendo una rete di scambi commerciali con le civiltà evolute del tempo (Eolie, Egitto, Mar Nero). L'area occidentale della Sicilia, invece, vide affermarsi, prima, Trapani come crocevia delle lunghe rotte che si intrecciavano lungo direttive prestabilite e, dopo, Mozia come centro avanzato di attività industriali e commerciali.

In questo contesto così variamente articolato come si era inserita Trapani? È difficile disegnare un profilo storico attendibile sulla base delle sole testimonianze letterarie, spesso incapaci di reggere il confronto con l'evidenza archeologica. Questo non significa disconoscere il valore delle fonti per affidarsi solo all'interpretazione dei dati materiali provenienti dagli scavi. Bisogna utilizzare i testi scritti con molta cautela, nel loro contenuto generale, sfrondandoli da quegli elementi che sono il risultato di volontarie distorsioni, spesso dettate dall'interesse o dalla visione politica di chi scrive, cercando nello stesso tempo di non escludere pregiudizialmente quelle possibili latenti verità nascoste nella leggenda che a volte accompagna il racconto. Ne è un esempio il mito di Dedalo e Cocalo, che, al di là della colorita e tragica trasvolata mediterranea, testimonia verosimilmente i rapporti intercorsi tra la Sicilia e il mondo miceneo, nel tardo periodo del bronzo; o quello di Erice ed Eracle,<sup>4</sup> dove

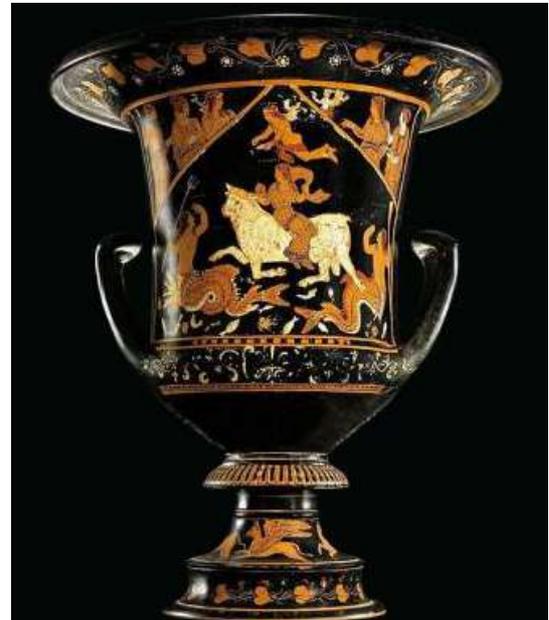
---

<sup>3</sup> Le Colonne d'Ercole, secondo Platone, sono sullo Stretto di Gibilterra. Da qualche anno, Sergio Frau, giornalista di *Repubblica*, sostiene che sono arretrate sul Canale di Sicilia, tra Capo Bono e Capo Lilibeo.

<sup>4</sup> Il mito di *Erice ed Eracle* riguarda la decima fatica dell'eroe greco: dopo essersi impossessato della mandria di Gerione in Spagna, Eracle, di ritorno verso Micene, all'altezza di Locri Epizefiri, si sdraiò per riposarsi. Quella sera stessa un toro si staccò dal branco e, tuffatosi in mare, nuotò sino alla costa siciliana. Dopo un lungo inseguimento,

quest'ultimo viene reinterpretato, in una Grecia più incline alla speculazione filosofica e scientifica, come colui che porta in terra barbara la cultura greca; o ancora quello di Europa, il cui ratto da parte di Zeus ricorda un evento storico circoscritto al tempo dei Fenici.

*Il mito di Europa è ben raffigurato sul celebre cratere a calice di Assteas, noto pittore a Paestum nella prima metà del IV sec. a.C., recentemente recuperato dal Getty Museum. Un giorno, racconta il mito, Zeus vide Europa mentre giocava con le compagne sulla spiaggia della fenicia Tiro, di cui il padre Agenore era re. Infiammato d'amore, il dio si trasformò nelle sembianze di un bellissimo toro bianco e andò ad accucciarsi ai piedi della ragazza che, affascinata dalla sua bellezza, dapprima lo accarezzò, poi lo abbracciò e salì sulla sua groppa. Immediatamente il toro si lanciò verso il mare e, nuotando oltre Cipro e il Dodecaneso, raggiunse Creta. Qui, nei pressi di una fonte, s'unì alla ragazza sotto un platano secolare, la cui specie d'allora, in ricordo di tale amore, conserva nel tempo il privilegio di*



*non perdere mai le foglie. Europa diede a Zeus tre figli, uno dei quali fu Minosse, il primo legislatore cretese. Al di là della interpretazione amorosa, abilmente evidenziata dal pittore con l'inserimento, sopra la testa di Europa, dell'immagine di Pothos, simbolo dell'amore ricambiato, e a destra di quella di Eros, Afrodite e Adone, potrebbe essere avanzata una lettura più realistica della leggenda, legata a una scorreria compiuta dagli Elleni di Creta in Fenicia, come testimoniano il greco Erodoto<sup>5</sup> (I, 2) nel V sec. a.C. e il bizantino Giovanni Malalas<sup>6</sup> nel VI sec. d.C., che così scrive nella sua Chronographia: "Taurus, re di Creta, assalì Tiro, dopo una battaglia navale, durante l'assenza di Agenore ... Si impadronirono della città ... e si portarono via molti prigionieri, tra i quali Europa; questo evento viene ancora ricordato nella 'infausta notte' che si celebra a Tiro".*

Storici del valore di Tucidide,<sup>7</sup> di Filisto di Siracusa,<sup>8</sup> di Diodoro Siculo<sup>9</sup> non disdegnano, del resto, di ricorrere al mito allorquando la loro storia, proiettata indietro nel tempo, si avvale obbligatoriamente della tradizione orale.

---

l'animale fu trovato tra il bestiame di Erice, re degli Elimi, figlio di Licasta e di Bute. Il giovane re, che era ottimo pugile e lottatore, sfidò a un combattimento il mitico eroe in cinque riprese. Eracle accettò la sfida, alla condizione che Erice mettesse in palio il suo regno contro il toro fuggito. Superò le prime quattro riprese e alla quinta sollevò Erice sulle braccia, lo scaraventò a terra e lo uccise. Eracle, però, rifiutò il regno vinto in duello, lasciandolo ai suoi abitanti perché ne godessero fino al giorno in cui fosse stato rivendicato.

<sup>5</sup> Erodoto (484-425 a.C.), storico greco, è considerato il "padre della storia". Nella sua opera *Storie*, che in greco significa inchieste, scrivendo dell'invasione persiana in Grecia, si pone in una prospettiva storica basata sull'inchiesta, diffidando degli incerti resoconti dei predecessori.

<sup>6</sup> Cronografo bizantino del VI secolo d.C. La sua opera *Chronographia* (Bonn, Dindorff, 1831; la citazione è tratta dal libro II, p. 30), dalle origini dell'Egitto alla spedizione in Africa del nipote di Giustiniano, ha il merito di essere la prima vera testimonianza del valore storiografico popolare della cronaca.

<sup>7</sup> Storico ateniese (460-400 a.C.). Scrisse la *Guerra del Peloponneso*, esponendo i fatti con analisi scientifica, formando il primo esempio di grande storiografia politica.

<sup>8</sup> Storico e politico siracusano (430-356 a.C.). Scrisse una *Storia di Sicilia*.

Nel tracciare la sua *Guida per gli stranieri in Trapani*, diceva lo storico trapanese Di Ferro, nel XIX secolo, cercando con grande difficoltà di separare verità e fantasia:

... gli antichi scrittori, occupati vanamente a raccontarci le meraviglie della prima età di loro patria, ne involsero il vero fra le più dense tenebre delle invenzioni.<sup>10</sup>

Un impegno lodevole, che tuttavia difficilmente potrà mantenere chiunque si accinga a ricercare le origini della città falcata,<sup>11</sup> che insieme alle sue “isole” e al suo “monte” trae dal mito la sua realtà per tanti versi eccezionale.



*Trapani e le Isole Egadi viste da Erice  
(Favignana a sinistra, Levanzo a destra, Marettimo in fondo).*

---

<sup>9</sup> Storico siceliota (Agira, 90-20 a.C.). Viaggiò molto in Europa e in Asia. Con la sua *Biblioteca* (40 libri, di cui ne restano cinque) concepì una storia universale, attenta anche agli aspetti geografici, etnici e culturali. Fu soprattutto un compilatore, attingendo in Erodoto, Polibio, Posidonio e Timeo. È preziosa fonte di informazioni.

<sup>10</sup> G.M. Di Ferro. *Guida per gli stranieri in Trapani*. Copia anastatica dell'edizione del 1825. Palermo, Edigraphica Europa, 1977.

<sup>11</sup> Sul significato dell'appellativo “falcata” si veda il paragrafo “Drepanon e il mito” in questo capitolo.