



Titolo originale: La Cuisine des Elibustiers

Traduzione dal francese di Luisa Cortese

© 2002 Éditions Phébus – Libella

© 2003, 2010, 2020 Elèuthera

*Illustrazioni: «Nouveau Voyage aux Isles de l'Amérique»
di Jean-Baptiste Labat, 1742
(collezione personale dell'autrice)*

Progetto grafico: Andrea Q

*il nostro sito è: www.eleuthera.it
e-mail: eleuthera@eleuthera.it*

Melani Le Bris



La cucina della
FILIBUSTA

Il vero tesoro dei pirati caraibici

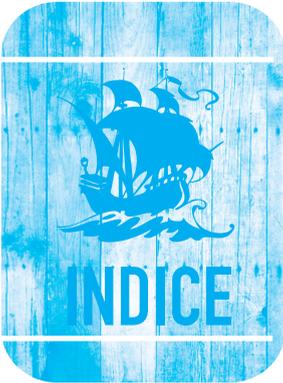




Il vero tesoro della filibusta
pagina 7



Le salse al peperoncino
pagina 17

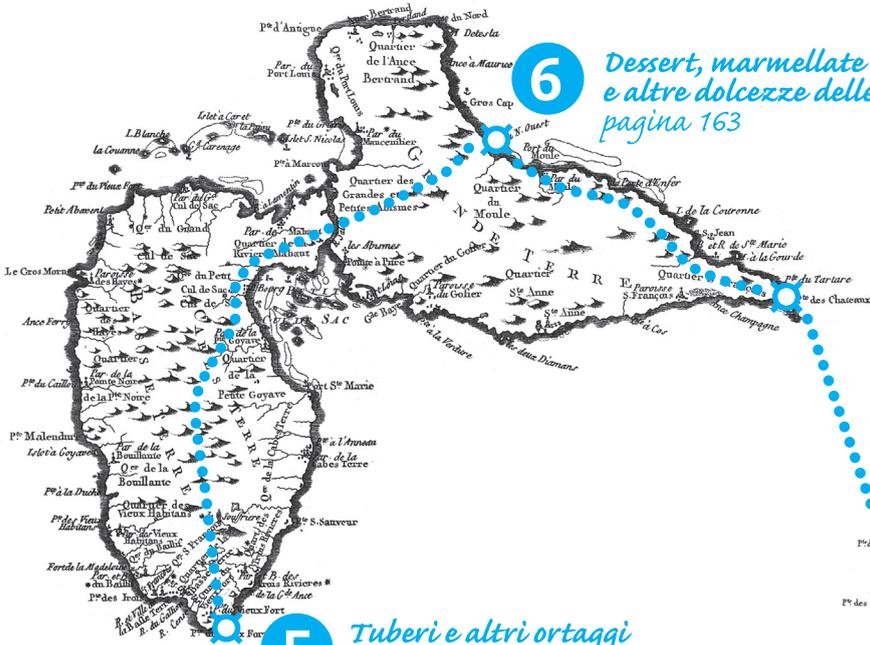


Entrées
pagina 41



Carni alla brace, spezzatini e fricassée
pagina 63





6

*Dessert, marmellate
e altre dolcezze delle isole
pagina 163*

5

*Tuberi e altri ortaggi
pagina 141*

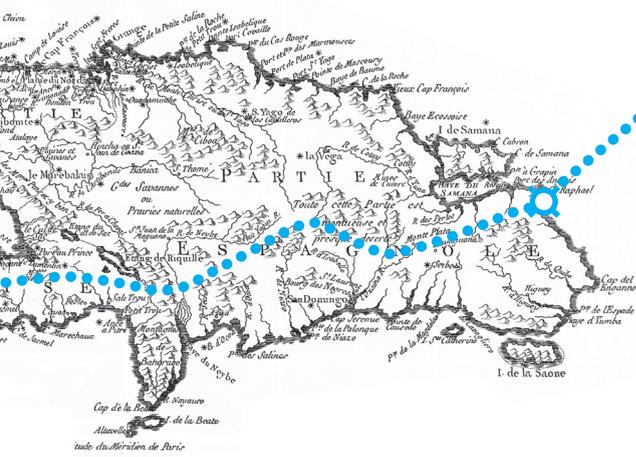
7

*Vini, rum, punch e altri modi
di guadagnarsi il paradiso
pagina 187*



4

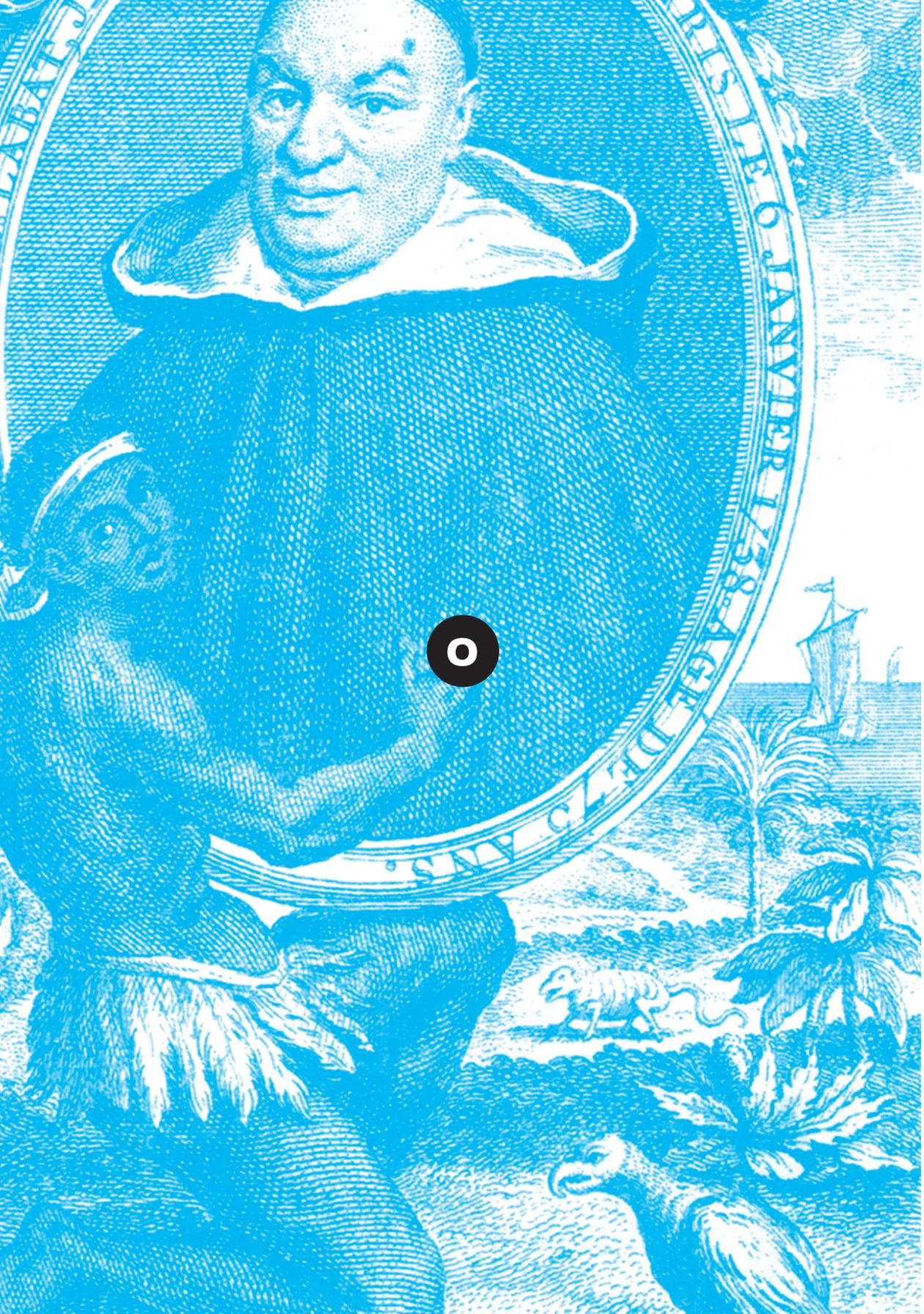
*Pesci, crostacei e frutti di mare
pagina 111*



*Bibliografia
pagina 218*

B





O

IL VERO TESORO DELLA FILIBUSTA

di Michel Le Bris

«Cenammo molto allegramente e con appetito. Avevo fatto portare vino e acquavite, ma il mio negro aveva dimenticato il pane. Non mi preoccupai più di tanto. A guisa di pane, mangiai come loro [i bucanieri del *cayo* di Saint-Louis] banane arrosto oppure bollite con la carne insieme al grasso e al magro del maiale, accompagnando il tutto con salse al peperoncino. Sia che l'aria, la strada e la novità mi avessero dato più appetito del solito, sia che la carne fosse più tenera e appetitosa, ne mangiai credo quasi quattro libbre. Dormimmo a meraviglia. Ci svegliò la fame più che la luce del giorno». Che uomo! Le allegre pagine del suo *Viaggio alle Antille* sarebbero tutte da citare. Padre Labat non era proprio portato per le estasi metafisiche, mentre per le cose della vita – e prima di tutto, questo è certo, per la cucina – nutriva un formidabile, iperbolico, appetito. «Ma non soffrimmo a lungo di quell'incomodo», prosegue ricordando la fame che lo aveva colto l'indomani al risveglio da quei banchetti... Dopo essersi adeguatamente nutrito, si accorse che il capo di Doña María era circondato da un boschetto di albicocchi e così cominciò a raccogliere tanti frutti «quanti ne potevano portare i nostri sei uomini»¹. Poi, per buona misura, si procacciò altra carne e banane. Dopo aver bevuto un ultimo bicchiere e prima di far vela verso il *cayo* Saint-Louis e nuove avventure: «‘Su, Padre,’ disse il nostro capitano, ‘diciamo una preghiera veloce e beviamo altri tre bicchieri.’ Detto e fatto: io dissi la preghiera, si recitò il *Confiteor*, diedi l'assoluzione con qualche parola di incoraggiamento, fu portato il vino, l'acquavite, e tutti, ventre a terra, lasciarono che l'Inglese spillasse».

Bisognerebbe citare tutto, ve l'ho detto: la testimonianza che ci ha lasciato delle isole ai tempi della filibusta è assolutamente insostituibile per le scoperte che ci consente di fare su quel cratere in eruzione dove tutto un mondo nasce, nel tumulto di passioni scatenate, le migliori come le peggiori, quando si direbbe che la vita pulsa frenetica, al massimo della velocità, e i colori, i sapori gustati, sono più intensi che in ogni altro luogo. Insostituibile perché in tal modo ci mostra, per non dire

che ci fa assaporare, la nascita della cucina caraibica che, ai suoi esordi, è stata appunto la cucina della filibusta.

Filibustieri? Per lo più li immaginiamo mentre, imbronciati, rosicchiano insetti come le calandre o lappano acqua putrida sulle loro bagnarole sperdute nell'immensità del Caribe, durante l'interminabile attesa dei galeoni d'oro; oppure li pensiamo mentre si abbrutiscono di liquori adulterati nelle bettole della Tortuga, del Petit Goave, o di Kingston, in Giamaica, intenti in devastazioni, orge e saccheggi più che nelle raffinatezze della cucina. Quale errore!

Padre Labat, per esempio, inviato dai domenicani nei Caraibi nel 1694 (sono gli anni dell'apoteosi e, al tempo stesso, della fine della filibusta), si trasforma di volta in volta in architetto, giardiniere, orticoltore, medico, soldato, naturalista, agronomo, ingegnere militare, inventore dei «mulini da zucchero» (che prenderanno il nome da lui), e apprezza le bellezze della natura soltanto nella misura in cui può trarne, o mangiarne, qualcosa. Verrebbe da pensare che le sue personali Sacre Scritture siano un Libro di Ricette: buongustaio e, nel contempo, di bocca buona, non è mai l'ultimo ad alzare il bicchiere o a sparare con il trombone contro gli inglesi in compagnia dei suoi amici filibustieri, con cui condivide volentieri la vita e, non meno volentieri, il bottino, per non parlare dei festini.

Prendete William Dampier, filibustiere tra i più feroci, ma anche idrografo geniale (la sua carta dei venti e delle correnti dell'emisfero meridionale continua a essere oggetto di ammirazione da parte degli studiosi), botanico che ha dato il proprio nome a numerose piante, geologo esperto ed etnologo *ante litteram* che, deposta la sciabola, trova ancora la forza e il piacere di studiare le popolazioni indigene o di annotare le sue osservazioni sulla flora e la fauna, di cui faceva portare a bordo qualche esemplare. Corrispondente stimato di numerose società scientifiche, l'abbé Prévost ne avrebbe fatto il simbolo dell'«avventuriero errante». Si direbbe che non un animale, non una pianta, sfugga alla sua curiosità mentre conduce la stessa vita dei bucanieri della baia di Campeche, osservando le loro abitudini, i loro costumi, le maniere di stare a tavola, le ricette, come quelle dei loro vicini *indios* o *maroons*, i neri fuggiaschi.

Prendete il capitano Maillard, di Fécamp, che enumera sbalordito le meraviglie delle isole. Prendete Oexmelin, il «chirurgo della filibusta», prezioso per i suoi racconti del tempo trascorso in compagnia dei bucanieri. Prendete anche Basil Ringrose, Lionel Wafer, il misterioso «Filibustiere anonimo» di Carpentras, Raveneau de Lussan, Champlain, il capitano Montauban, e anche l'impareggiabile Richard Ligon, l'avventuroso Thomas Gage: sono decine ad aver lasciato memorie, diari, racconti, frutto di una curiosità immensa a testimoniare che non avevano come fine ultimo soltanto la rapina. La filibusta si è posta fuori dalla norma con le sue avventure

che vanno al di là dei costumi e delle leggi, e fuori dalla norma si sono posti numerosi filibustieri. Ma si scopre che sono ancora più sorprendenti di quanto lascino intendere i banali luoghi comuni all'interno dei quali si è voluto farli sparire.

Il fatale rovescio della medaglia delle leggende è che la filibusta è misconosciuta. Quasi sempre se ne fanno risalire gli esordi all'inizio del diciassettesimo secolo, mentre è sorta cento anni prima. Per questo non se ne percepiscono né gli scopi né la natura che, dapprima, non erano altro che una reazione al dominio degli spagnoli e dei portoghesi sul Nuovo Mondo (realizzato con la benedizione del papa). In seguito, la filibusta incarnò la reazione dei protestanti alle aggressioni dei cattolici (l'invenzione della guerra partigiana, insomma), con il sogno, perseguito con accanimento e ostinazione, di tagliare la strada all'oro spagnolo già nei Caraibi. Agli inizi del diciassettesimo secolo, al tempo dei Fratelli della Costa, anche se non è proprio l'utopia di un «mondo alla rovescia», è almeno la chimera di una contro-società fuori delle norme e delle leggi. Immaginiamo facilmente i filibustieri condurre incursioni devastanti contro le popolazioni spagnole terrorizzate, il che è stato vero, ma si dimentica che essi furono anche, e a lungo, contrabbandieri tanto temuti quanto attesi dai coloni, i quali mancavano di tutto a causa del monopolio commerciale imposto dalla Spagna. Vengono descritti prevalentemente in un ambiente marittimo, mentre trascorrevano la maggior parte del loro tempo a terra. E potremmo continuare così a lungo. Quel che è certo è che la filibusta è tutta da scoprire. A cominciare dalla sua cucina.

Perché definire tale cucina *caribica*, quando la si potrebbe chiamare altrettanto opportunamente *filibustiera*? In effetti non deriva soltanto dalle popolazioni indie presenti al momento della Conquista, ma è il prodotto di un incontro tra influenze assai diverse (indio-caraibica, africana, francese, inglese, olandese, spagnola), il cui unico crogiolo, dagli inizi del sedicesimo secolo alla metà del diciottesimo, fu proprio la filibusta. Nei primi tempi della Conquista, gli spagnoli non si curavano affatto delle popolazioni indigene, limitandosi a sfruttarle, e tanto meno si interessavano ai loro costumi o alle loro tradizioni culinarie. E quando gli schiavi africani vennero a sostituire nelle piantagioni di Cuba e Hispaniola le popolazioni indie sterminate, i coloni spagnoli perseverarono nel proposito di mantenere le distanze, tentando di riprodurre, o almeno imitare, le abitudini, le maniere, la cucina della buona società spagnola.

Contrariamente agli spagnoli, i compositi gruppi di filibustieri e bucanieri – quasi sempre in condizioni di clandestinità, in costante pericolo di essere scoperti e annientati per l'intero sedicesimo secolo, quando non c'erano ancora isole colonizzate da Francia, Inghilterra e Olanda – dovettero procedere ad adattamenti continui, accantonare i propri gusti e disgusti, rimettere in discussione i pregiudizi,

accettare di essere trasformati dal nuovo ambiente, impararne i pericoli, ma anche i sapori fino a quel momento sconosciuti, insomma adattarsi alle stranezze del Nuovo Mondo o correre il rischio di scomparire.

E soprattutto dovettero adattarsi alla natura: imparare a conoscerla, eluderne le trappole, utilizzarla a proprio vantaggio e, innanzi tutto, trovarvi di che nutrirsi. Non è un caso che, a quell'epoca, tutte le memorie dei filibustieri abbondino di informazioni sulla flora e la fauna e sulle tecniche agricole inventate dalle popolazioni indigene: era letteralmente una questione di sopravvivenza. Il che non avvenne senza malanni, nausea, errori di calcolo: ci fu chi, in mancanza del buon cibo di Francia o Inghilterra, si lasciò morire di fame piuttosto che assaggiare frutti o verdure sconosciuti, e i primi coloni della Florida ugonotta, come in seguito i coloni inglesi di Roanoke, morirono in quello che avevano immaginato un Paese della cuccagna, per non aver imparato dagli abitanti originari di quei luoghi. Ma ben presto apparve un nuovo personaggio, che aveva rotto quasi tutti i ponti con la vecchia Europa, perfetto esempio di uno spettacolare adattamento alla natura: il bucaniere.

Occorreva anche adattarsi agli abitanti delle isole, *indios* o *maroons* che fossero, e farsene degli alleati contro il nemico comune, privilegiando i luoghi appartati dove riparare le navi, riposarsi, approvvigionarsi di acqua. Gli spagnoli avevano rinunciato a occupare le Piccole Antille per mancanza di mezzi e di interesse (l'oro e l'argento erano sul continente, in Messico, in Perù), ma anche per una paura dannata degli *indios* Caribi. A differenza degli Arawak, i Caribi erano temibili guerrieri, che non esitavano a compiere incursioni contro gli spagnoli fino a cinquanta chilometri all'interno dei loro territori. Per questo trovarono del tutto naturale allearsi con i filibustieri che, in cambio di alimenti freschi, tabacco, cotone e carapaci di tartaruga, davano loro prodotti europei come ami, asce, manufatti vari, armi e alcol. Così Dominica, Guadalupa, Trinidad divennero tappe obbligate dei filibustieri francesi, mentre quelli inglesi dimostrarono di preferire, oltre a Dominica, anche Santa Cruz, più a nord, e Santa Lucia; ed entrambi avrebbero imparato alla scuola indigena la flora, la fauna, i metodi per cacciare e pescare, i sistemi di coltura e le tecniche culinarie. A volte non mancarono gli scontri: se il «Filibustiere anonimo» di Carpentras ci descrive come il suo equipaggio, accolto a braccia aperte, stentasse a separarsi dai nuovi amici, quando il capitano Laudonnière, nonostante gli avvertimenti dei Caribi di tenersi lontano dal loro orto, ci andò per servirsi, fu costretto a fuggire con i suoi uomini sotto una grandinata di frecce.

Scoperta, dunque, della cultura caraibica, ma anche delle culture africane importate dai neri fuggiaschi rifugiati nelle foreste dell'istmo di Panama, della baia di Campeche o nel cuore di Cuba e Santo Domingo. Francis Drake cominciò a progettare incursioni sistematiche sulla terraferma, partendo da una baia della costa di

Acla battezzata Port Pheasant, solo dopo essersi alleato con un gruppo di neri fuggiaschi. Senza questi ultimi, non avrebbe mai potuto intraprendere la sua spedizione contro Panama, attraverso giungle, paludi, montagne; infatti, furono i suoi nuovi alleati ad aprire il cammino, portare armi e bagagli, cacciare e pescare lungo il percorso, preparare un rifugio e i pasti. Tramite costoro, i filibustieri fecero proprie e trasmisero a loro volta numerose tradizioni africane, soprattutto in campo culinario.

Costretti per sopravvivere ad adeguarsi all'ambiente naturale, a impossessarsi di parecchi aspetti delle culture caraibiche e africane, al punto di definirsi «Fratelli della Costa», prototipi di un uomo nuovo ormai privo di legami con il Vecchio Mondo, questi avventurieri ebbero una ulteriore virtù: quella di diffondere, unici per decenni, i prodotti e le culture attraverso lo spazio caraibico tra le comunità che ci vivevano e anche tra le classi sociali.

La società spagnola, e in seguito quella inglese e francese, in quanto società coloniali tendevano a essere entità bloccate. Si sfrutta realmente soltanto quello che si ignora, si disprezza, si riduce ad animalità, e il colono che traeva la propria fortuna dallo sfruttamento della natura dà spesso la sensazione di essere stato preda di orrore o inquietudine di fronte al prorompere di quella natura esuberante, percepita come minacciosa. Per questo cercava di moltiplicare ossessivamente i segni di differenziazione: il pallore della pelle, gli abiti di foggia europea, la cucina della madrepatria, come le conserve, le aringhe sotto sale e i merluzzi di Terranova invece dei pesci e dei prodotti freschi locali. Immaginare la piantagione come il crogiolo della cucina caraibica è un controsenso storico: perché potesse verificarsi una mescolanza, era necessaria una «controsocietà» che sviluppasse una ideologia egualitaria, indifferente alle nazionalità, alle credenze e alle origini. E fu appunto questa l'avventura della filibusta.

Le società coloniali erano bloccate anche in un altro senso, e precisamente a causa dei monopoli commerciali imposti dalla madrepatria. Tutto quello che entrava o usciva dai possedimenti spagnoli era controllato da Siviglia e gravato da imposte gestite da una singola istituzione, la Casa de Contratación, cosicché non soltanto i coloni mancavano di tutto, ma si vedevano altresì proibire la coltura o la produzione di quello che rischiava di fare concorrenza ai prodotti della madrepatria. Vigne estirpate in Perù, divieto di coltivare cereali, professioni come drappiere, tessitore, ciabattino, cappellaio e tintore interdette: i coloni potevano essere ricchi di oro, argento, cuoio, ma la maggior parte di loro «non disponeva di stoffe per vestirsi, aghi per cucire, carta per scrivere». Gli agricoltori francesi o inglesi non erano più favoriti, sottoposti come erano al monopolio delle loro rispettive compagnie delle Indie Occidentali. In tal modo, il monopolio del tabacco, accordato a un solo uomo, rovinò una gran quantità di agricoltori francesi, fino a suscitare più di

una insurrezione. Se ci si fosse rassegnati ad aspettare i rifornimenti dalla madrepatria, le isole si sarebbero senza dubbio svuotate! Il che equivale a dire che, se i filibustieri-contrabbandieri furono un male, furono però un male necessario.

Il divieto da parte di Luigi XIV di commerciare con l'Olanda nelle Antille piombò sulle isole come un fulmine a ciel sereno. Delle centosessanta navi che quell'anno erano andate a rifornire le isole francesi centoventi erano olandesi! Senza la circolazione garantita dalla filibusta fuori da codici e leggi, la società caraibica non sarebbe mai riuscita a svilupparsi; in certi periodi, il contrabbando raggiunse dimensioni sbalorditive. Si stimava che, alla fine del diciassettesimo secolo, l'80 per cento del cioccolato consumato in Spagna (e prodotto dai coloni spagnoli, ma venduto clandestinamente) fosse acquistato dagli olandesi, che se lo erano procurato dai filibustieri-contrabbandieri.

Società trasgressive, per natura nomadi, instabili, senza territorio né istituzioni fisse, che vagavano da Santo Domingo alla Giamaica sull'onda dei mutamenti politici, che si ritrovavano sulle coste di Campeche o penetravano nelle acque del Pacifico quando i venti (o gli umori dei governanti) giravano, queste società filibustiere si mantenevano in vita soltanto grazie a rituali che assumevano una estrema importanza: modi di vestire, codici linguistici, riti di iniziazione e soprattutto il ricorso al rum e alla cucina in occasione delle grandi feste.

Sulle navi della filibusta e, più tardi, dei pirati, il cibo non era certo assimilabile all'alta gastronomia, ma era infinitamente superiore a quello della Royal Navy e senza alcun dubbio il migliore di tutte le marine del tempo. Proprio perché nella loro esistenza precedente avevano patito per il cibo avariato, mentre capitani e ufficiali gustavano volatili e arrostiti, i filibustieri avevano eretto a principio la stretta uguaglianza di tutti rispetto al cibo. La varietà dei viveri necessari – carni affumicate, carni fresche, pesci – veniva discussa a lungo prima di ogni spedizione, anche se a bordo la cucina era ridotta all'essenziale: generalmente una pentola su un fuoco acceso ai piedi dell'albero su uno strato di sabbia.

Le cose andavano in modo del tutto diverso a terra. Ogni riunione, prima o dopo una spedizione, era un pretesto per feste sontuose, copiosamente inaffiate. La stravaganza e il lusso di quelle feste erano come il segno eclatante di una rivincita sulla misera esistenza che avevano vissuto prima del tempo delle isole; inoltre l'esperienza dimostrava come l'abbondanza delle libagioni avesse virtù tranquillizzanti al momento della spartizione del bottino...

Potrà forse stupire che una società priva di donne abbia potuto sviluppare o trasmettere una cucina elaborata. Ma questo significa ignorare la natura della società marinara, significa non aver mai visto un marinaio, redazza, spazzola, straccio o ago in mano, lavare la cambusa o rammendare con perizia un abito strappato, riprende-

re una smagliatura o persino lavorare ai ferri nei ritagli di tempo. Barbanera o Bartholomew Roberts passavano forse i loro momenti liberi in cabina a farsi golf ai ferri o centrini all'uncinetto? È possibile, soprattutto per Roberts, che era molto effeminato. D'altronde, i bucanieri vivevano in coppia, condividevano tutto come moglie e marito, tanto che l'uno ereditava i beni dall'altro in caso di decesso; in proposito Hans Turley, nel suo saggio *Rum, Sodomy and the Lash: Piracy, Sexuality and Masculine Identity*, ha proposto numerose e appassionanti prospettive².

A ogni modo la società filibustiera non era una società priva di donne: indie, africane, europee affluirono sin dalle prime ondate di colonizzazione. A terra, naturalmente, ma anche a bordo. Questo rifiuto della separazione dei sessi tra i pirati costituisce anche uno degli aspetti più sbalorditivi della loro avventura (in proposito si legga David Cordingly³ o Marcus Rediker⁴: le donne pirata, probabilmente, furono centinaia), e gli uomini, evidentemente, non credevano di svilirsi occupandosi di cucina: basta leggere padre Labat per capire che quell'incredibile ghiottonerie non era certo l'ultimo a mettere, per così dire, le mani in pasta.

Ma l'influenza dei filibustieri andava ben oltre la propria cerchia per diffondersi all'intero corpo sociale. Di ritorno da una spedizione, si davano da fare per spendere il bottino nelle taverne di Kingston, della Tortuga, del Petit Goave, bevendo forte, mangiando per quattro. Oppure riprendevano la loro vita di bucanieri, se non erano già piccoli piantatori di tabacco. I preti sorvegliavano, come il latte sul fuoco, principalmente questi ultimi, ossessionati come erano dalla proliferazione di bambini mulatti. E furono proprio questi avventurieri, a differenza dei grandi coloni intenzionati a distinguersi, a farsi un punto d'onore nel sottolineare la propria appartenenza al Nuovo Mondo delle isole, a consumare soltanto prodotti locali, cucinati a modo loro. I grandi piantatori di canna da zucchero finirono per capire che per loro sarebbe stata una bella economia assegnare agli schiavi un fazzoletto di terra da coltivare, permettendo di vendere l'eccedente nei mercati, cosa che svolse un ruolo fondamentale nell'arricchire la cucina caraibica. Ma chi acquistava quei prodotti? Furono sempre gli indigenti, i declassati, a inventare le grandi cucine, mai quelle classi che si definiscono superiori; e fu nelle zone portuali, nelle modeste capanne, nelle taverne, che furono creati molti dei piatti che oggi ci rendono felici.

A cominciare da quei piatti che nelle taverne lungo i moli, richiesti a gran voce da bercioni con un appetito formidabile, incendiavano la bocca. Perbacco! Ci mancava soltanto questo per spingere quei demoni usciti dall'inferno, nel tumulto delle cannonate, dei sanguinosi abordaggi e degli incendi, a vivere una esistenza ad alta intensità. Liquori infuocati, piatti come lava fusa, tutti i sapori del mondo mescolati, rivelati in un baluginio cangiante fino a quel momento ignoto: filibustiera fu dunque la cucina caraibica delle origini!

«Compì rapidamente l'ufficio e mi precipitai al *cayo* Saint-Louis, dove i miei amici stavano preparando un maiale affumicato». Su, seguiamo l'esempio di padre Labat e ritroviamo Dampier, Exmelin, Wafer e gli altri. La lava arde ancora al centro del cratere dove nasce il mondo nuovo. Lì la vita sembra nuova, ebbra di sentori e gusti sconosciuti, per la più bella cucina del mondo.

Note

1. Jean-Baptiste Labat, *Viaggio alle Antille*, Editrice le Maschere, Firenze 1960, traduzione modificata [N.d.T.].
2. Su questa tematica si veda anche B.R. Burg, *Pirati e sodomia*, Elèuthera, Milano 1994 [N.d.T.].
3. David Cordingly, *Donne corsare*, Piemme, Casale Monferrato 2004 [N.d.T.].
4. Marcus Rediker, *Canaglie di tutto il mondo: l'epoca d'oro della pirateria*, Elèuthera, Milano 2005 [N.d.T.].