

LA GEOFAGIA IN SARDEGNA

Per « geofagia » si intende principalmente l'ingestione diretta ed esclusiva, per scopi alimentari, di un qualsiasi tipo di roccia. Tuttavia è opportuno parlare di geofagia anche quando la roccia, pur essendo unita con altre sostanze, costituisce nel cibo una parte prevalente o comunque di notevole integrazione. Non ritengo che si debba usare questo termine nel caso che la roccia rientri nell'alimentazione come ingrediente rettificante del gusto, appunto come avviene per il cloruro di sodio, presente fin dalla preistoria nei regimi alimentari della maggior parte dell'umanità.

La geofagia è tuttora molto diffusa nell'Oceania; anzi nei mercati della Baia di Humboldt, nella Nuova Guinea, si fa commercio di pani di argilla con finalità alimentari. I Papua si cibano di argilla di qualità diverse, dopo averla ridotta in pallottole. Identico costume è praticato nella Nuova Britannia e nelle Nuove Ebridi (isole di Espiritu Santo e di Malekula). Nelle Isole dell'Lealtà gli indigeni utilizzano per l'alimentazione terre ricche di detriti organici, non ancora definite dall'analisi chimica. Nella Nuova Caledonia rientra nei cibi consueti pure la steatite. La geofagia è in tal caso « permanente »; ma può anche essere « temporanea ». Infatti si ha notizia che presso alcune tribù della Nuova Guinea e delle Nuove Ebridi l'argilla viene utilizzata dalle donne soltanto durante il periodo di gestazione. Identico fenomeno si riscontra nell'Africa settentrionale, ove ad un tipo finissimo di argilla, dal colore grigio o verdastro, si attribuiscono proprietà terapeutiche. Tale argilla viene mangiata esclusivamente dalle donne incinte, forse per provvedere di determinati minerali la nuova vita che sorge.

In Europa è stata segnalata la geofagia anche nella Spagna — *tierras de alcarrazas* (1).

L'uso del pane di ghiande in Sardegna è testimoniato dalla tradizione classica. Plinio, nella sua *Naturalis Historia* ricorda

(1) Tra gli autori italiani che si sono interessati specialmente di geofagia ricordo: G. STEFANINI, *Terre eduli esistenti nel Museo Nazionale d'Antropologia di Firenze*, in « Arch. per l'Antropologia e la Etnologia », XXXVI (1906), pp. 89-112. Interessanti notizie generali espone, a pag. 167 sgg., J. DENIKER, *Les races et les peuples de la Terre*, II ed., Parigi, Masson et C^{ie}, 1926 (pp. 750, III, e c.). Alcuni cenni recenti sono in MAX. SORRE, *Les fondements de la géographie humaine*. T. I., *Les fondements biologiques*. III ed., Parigi, Colin, 1951, pp. 448. Cfr. a p. 230 sgg.

appunto che pessimo, certamente per la sua asprezza (*scabies fruticis*), era questo tipo di pane in Sardegna (2). Nella tarda latinità Prudenziò, forse in senso metaforico, ma certo facendo eco ad una diffusa consuetudine commerciale evidentemente volta ad altro fine, osserva che la Sardegna saziava il popolo romano con ghiande di quercia (3).

Viaggiatori e studiosi hanno riferito sull'uso del pane di ghiande in Sardegna nei secoli XVIII e XIX, ma con la sorprendente notizia che esso conteneva mescolata anche dell'argilla.

L'informazione più esauriente — come al solito — è offerta da V. Angius, il quale scrive: « Sopra il fuoco in una pentola con acqua decantata da ceneri di vegetabili e da certa argilla mettonsi le ghiande sbucciate. Il ranno è atto ad addolcire alquanto l'asprezza di queste frutta, lo immisto e glutine, che fu tolto dall'argilla, a dar tenacità alla materia. Poiché questa da una continuata rimesta sia ben disciolta, ed il liquido che ne risulta abbia il necessario grado di cozione, che segnasi dall'acquistato color rossoscuo imitante quel della cioccolata, allora si lascia rappigliare. La pasta, che se ne ottiene, vien dissecata al sole, e ridotta in panetti, o in fette, mangiasi con formaggio, lardo, o carne, e tanto volentieri, quanto i contadini delle regioni granifere gustano il più bel pane di fior di farina, o il più saporito pan di sappa. Quest'arte non par conosciuta a quelle genti di Spagna, Africa, America ed Asia, che traggono il vitto dalle stesse piante. Le donne baonesi ne portano in altri paesi, principalmente in Tortoli, e lo vendono più caro, che se fosse di farina scelta. Se ne manda in dono, e si pregia come una cosa singolare » (4).

Il Della Marmora, nel suo *Voyage*, afferma che a Baunei, Triei, Urzulei, Àrzana e Gàiro il pane « consiste in una pasta di ghiande ben cotte e spappolate: vi si mescola un po' d'acqua con un'argilla untuosa che si trova nel luogo. Se ne fanno focacce piatte e sottili che si spolverano con un po' di cenere, onde non si attacchino alla tavola: per renderle un po' più mangiabili si ungono col lardo liquefatto. Se il P. Madao avesse visto, come ho

(2) Pl. n. h. XVI, 12: « Omnes tamen has ejus dotes illex solo provocat cocco. Granum hoc, primoque ceu scabies fruticis, parvae aquifoliae illicis: cuscullum vocant: pensionem alteram tribuit pauperibus Hispaniae donat. Usus ejus gratiore in conchylii mentione tradidimus. Gignitur et in Galatia, Africa, Pisidia, Cilicia; pessimum in Sardinia ». Questo passo è di difficile lettura, ma lo accettò l'interpretazione di E. PAIS, *Storia della Sardegna e della Corsica durante il dominio romano*. Voll. 2. Roma, Nardecchia, 1923, pp. XXI+769, ill. Cfr. a p. 361. Osservo che l'unico caso di geofagia a mia conoscenza tramandato dalla letteratura classica riguarda la Campania, ove si confezionava un cibo caratteristico mescolando una qualità di farina (*alica*) con terra bianca: « ...Postea (mirum dictu) admiscetur creta, quae transit in corpus, coloremque et teneritatem affert » (Pl. n. h. XVIII, 29, 5).

(3) PRUDENTIUS, *Contra Simmach.* II, 946-947: « Iamque Remi populo quernas Sardinia glandes/Subpeditat, iam corna cibus lapidosa Quiritum? ».

(4) V. ANGIUS, in *Dizionario Geografico-Storico-Statistico-Commerciale degli Stati di S. M. di Sardegna* per cura di G. Casalis. Vol. II, voce *Baunei*. Torino, G. Maspero, 1834.

visto io, preparare questo alimento detestabile e ne avesse mangiato, non avrebbe espresso tanta venerazione per quest'usanza, che produce evidentemente effetti nocivi alla salute degli abitanti di quei luoghi.

La quercia che dà queste ghiande non è, come s'è creduto, d'una specie particolare, né è la *Quercus Ballota*, che dà frutti dolci e che è stata così utile alle armate della Spagna; è semplicemente la *Quercus Ilex*, comunissima in questa regione, che offre spesso, sullo stesso individuo, anomalie singolari tra le foglie dei diversi rami » (5).

E' interessante, però, conoscere in proposito l'opinione del Canonico G. Spano, che nella sua traduzione dell'*Itinéraire*, in nota a pp. 210 e 211, ricorda l'uso alimentare in parola come segue: « ... Anche in Urzulei si fabbrica questo pane di ghianda la quale si fa bollire in una pignata facendone una specie di polenta mischiata con un poco di terra rossiccia del luogo, e raffreddata si taglia a fette ed in panetti. Ormai però è in disuso. Io ne assaggiai, sente dell'asprezza, ma condito con lardo è un buon nutrimento per quei montanari, i quali conservano un bel sangue, bell'aspetto e buona taglia » (6).

Fin dal 1938, durante i miei viaggi nell'Ogliastra, potei constatare che il tipo di cibo accennato non rientra più nel regime alimentare quotidiano, ma che persiste tuttora come singolarità tradizionale nella mensa di persone e povere e facoltose durante le festività paesane.

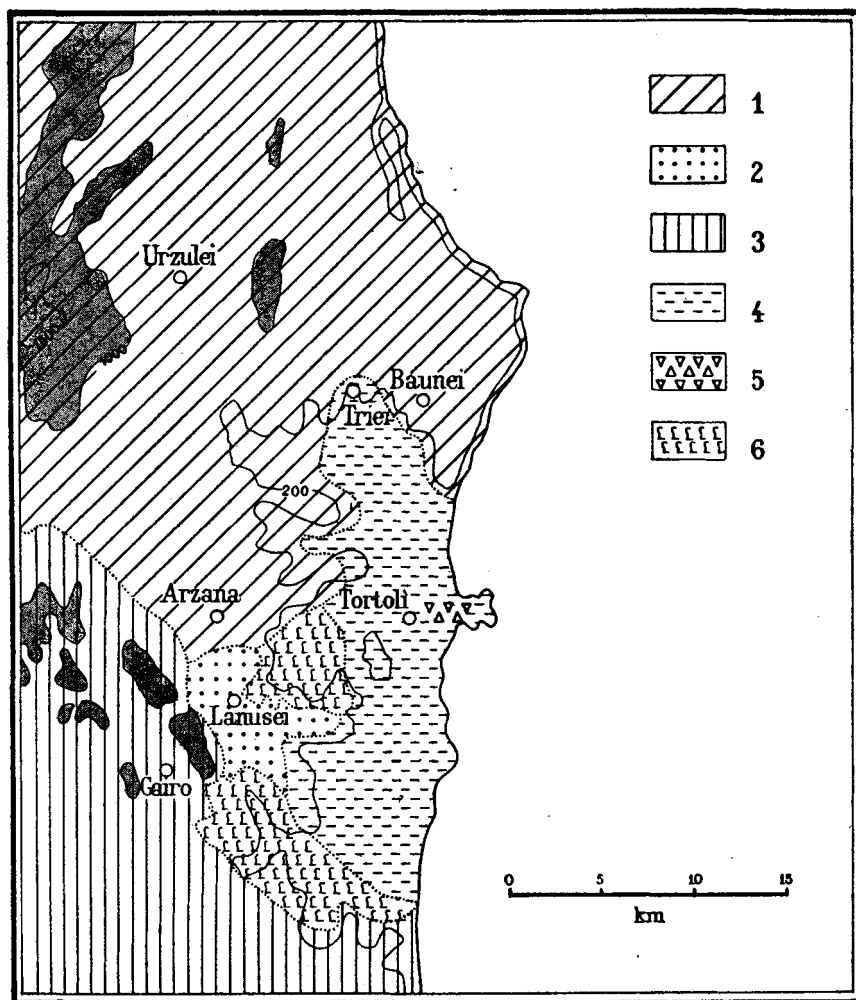
In questo caso i paesi « conservatori » sono Baunei e Urzulei, mentre negli altri paesi dell'Ogliastra le nuove generazioni ignorano presentemente (1956) un qualsiasi uso di pane di ghianda, e tanto meno con ingrediente di argilla.

La *Quercus Ilex*, tuttora molto diffusa nel territorio ogliastrino, produce quantità di ghiande tale da consentire un cospicuo allevamento brado di suini (7). Le ghiande scelte per l'alimen-

(5) A. DELLA MARMORA, *Viaggio in Sardegna*. Cagliari, Il Nuraghe, (1926). Traduzione dalla seconda edizione del 1839, pp. 409. Cfr. a p. 193 segg. Per il Madao cfr. *Dissertazioni storiche apologetiche sulle sarde antichità*. Cagliari, Stamp. Reale, 1792, pp. XXXII+396. Tralascio la citazione di altri autori, i quali hanno però riferito la notizia senza conoscenza diretta.

(6) A. DELLA MARMORA, *Itinerario dell'Isola di Sardegna tradotto e compendiato con note dal Canon. Giovanni Spano*. Cagliari, Tip. A. Alagna, 1868, pp. 750+III, III.

(7) La fisionomia economica locale è determinata dall'allevamento caprino e suino, e dalla utilizzazione del bosco. Ad Urzulei il seminativo è pari a circa il 4,7% della superficie totale; a Baunei al 2,7%; a Talana all'1,8%. Tali esigue superfici hanno inoltre basse produzioni unitarie di frumento: la minima è di 6 q (Urzulei). I boschi con quercia come specie arborea prevalente sono estesi ad Urzulei per circa il 22%; a Baunei per circa il 23%; a Talana per circa il 7,50%. I rapporti anzidetti definiscono una fisionomia economica nella quale il seminativo non ha incidenza di alcuna importanza. I dati sono stati desunti dall'ormai vecchio Catasto Agrario del 1929, ma le variazioni ulteriori sono di trascurabile entità (ISTITUTO CENTRALE DI STATISTICA, *Catasto Agrario 1929, Provincia di Nuoro*. Fasc. 91. Roma, Poligrafico dello Stato, 1935, pp. XIX+139).



FORMAZIONI VEGETALI E COLTURE PREVALENTI NELL'OGIASTRA (1955).

- 1, querceto; 2, castagneto; 3, macchia mediterranea; 4, seminativo;
5, orti industriali; 6, vigneto, in prevalenza.

tazione umana si decorticano e si lasciano in acqua per una quindicina di giorni. Trascorso tale tempo si cuociono facendole bollire in acqua nella quale è stata stemperata una certa quantità d'argilla. Le ghiande che non si sono spappolate si mangiano una ad una sorvegliando del latte. Questo cibo dicesi: *lande cotte*.

Per maggiori precisazioni si può utilmente consultare A. USAI, *L'Ogliastra*. Cagliari, Editrice Sarda, [1956], pp. 164, ill. e c.

L'acqua nella quale sono state cotte le ghiande (*brodu 'e lande*) vien fatta bollire ulteriormente finché si rapprende. Allora taluni usano versare il denso « brodu » vischioso su una spianatoia, ove, freddandosi, diventa gelatinoso e tale da poter essere tagliato a fette (*lande a fitta*). Le fette si mangiano senza companatico, o immergendole di tanto in tanto nel latte, o sorseggiando separatamente il latte. Non si usa più condire le fette con il lardo liquefatto, come è tramandato dagli autori dianzi citati.

Il Della Marmora accenna alla cenere che si pone nella spianata affinché le fette non si attacchino. Forse perché ora le fette si pongono nei piatti, l'uso di spolverarli con cenere è abbandonato. Ma alcune persone mi hanno detto che quando il « brodu » è troppo aspro, mentre bolle vi si mescola una certa quantità di cenere, che lo rende più gradevole al palato e — sembra — più facilmente digeribile (8).

L'argilla utilizzata nell'alimentazione è detta *troccu* e si ritrova accumulata in zone avvallate, in ampie cavità, in giacitura che induce a supporre l'azione di un trascinamento idrico. Non è inoltre improbabile un fenomeno locale di decantazione, che consente ora il reperimento di qualità argillose così pure da essere commestibili. Ma questo argomento sarà trattato diffusamente in sede più adatta e da studiosi specializzati (9).

Io ho fatto esaminare presso l'Istituto di Petrografia dell'Università di Roma un campione di argilla commestibile prelevato nel territorio di Urzulei a Serra Ennideri (10). L'analisi ha dato i seguenti risultati:

SiO ₂	37,68
TiO ₂	0,88
Al ₂ O ₃	27,51
Fe ₂ O ₃	9,49
MnO	0,07
MgO	0,69
CaO	1,32
Alc. p. diff.	3,41
H ₂ O —	9,26
H ₂ O+	9,69

100,00

(8) G. STEFANINI, *cit.*, a p. 91 sgg. accenna a diversi sistemi di preparazione del cibo in parola. Io non posso confermare la sua notizia di un pane ottenuto « impastando » le ghiande abbrustolite con terra. « La poltiglia... in sottili prismi rombici, sarebbe poi mangiata in vece di pane », afferma lo Stefanini. Il Mantegazza, che pure ricorda la geofagia in Sardegna, dice che « le ghiande... si impastano con acqua di ceneri di vite e si fanno asciugare a pezzetti sopra lastre di sughero, ravvolgendoli poi in foglie d'arancio o d'altra pianta aromatica ». Cfr., a p. 116, P. MANTEGAZZA, *Profili e paesaggi della Sardegna*, Milano, G. Brigola, 1869, pp. 232.

(9) La voce *troccu* è molto diffusa nella toponomastica locale, con l'accezione generica di *argilla rossa*. Cfr., ad es. la località Troccu Is Ghespas nella tavoletta 208 III SO della Carta d'Italia dell'I.G.M.

(10) Ringrazio il Prof. M. Deriu per la sua gentile collaborazione, avendo egli analizzato il campione di *troccu* di Serra Ennideri.

Mancano del tutto i residui sabbiosi, mentre l'argilla è praticamente impalpabile: qualità, queste, che consentono la masticazione dell'argilla senza difficoltà di sorta, e probabilmente ne favoriscono la digestione senza danno per l'organismo.

L'uso della geofagia in Sardegna si inquadra in un particolare ambiente geografico, prevalentemente caratterizzato da suoli agrari non adatti alla cerealicoltura, produttivi soltanto là ove sono ancora ricoperti dal bosco di quercia, o dove l'opera dell'uomo è riuscita a determinare condizioni favorevoli alla viticoltura.

La pianura di Tortolì, l'unica grande pianura che poteva offrire possibilità di conveniente cerealicoltura, devastata dal flagello della malaria, era andata man mano spopolandosi. Lo stesso Vescovo dell'Ogliastra, che risiedeva a Tortolì da quando fu istituita la Diocesi (11 novembre 1824), abbandonò dapprima temporaneamente e poi definitivamente tale centro, trasferendosi a Lanusei (bolla di Pio XI del 5 giugno 1927).

Con tali premesse ecologiche, possiamo spiegarci la geofagia diffusa nella montagna ogliastrina come una necessità di integrazione di un regime alimentare scarso di varietà e di quantità. Il fatto stesso che l'uso dell'argilla abbia subito un processo d'involutione spaziale — secondo quanto è dato desumere dalle fonti letterarie — e che sia andato declinando man mano che miglioravano le condizioni ed il tenore di vita della popolazione, dimostra che la geofagia prescinde — almeno in questo luogo — da significati magici, apotropaici e simili, e che ha il solo umile, ma indispensabile scopo di soddisfare alla fame dell'uomo.

D'altra parte l'uso attuale dell'argilla in famiglie di ogni classe sociale, anche se in forma circoscritta e saltuaria, definisce con la generalizzazione del fenomeno una acquisizione culturale a carattere permanente. E' soprattutto su questo significato « antropogeografico » che deve essere richiamata l'attenzione degli studiosi, nel senso che la geofagia non esprime soltanto una costrizione determinata dall'ambiente nell'uomo, ma qualifica un rapporto simbiotico, nel quale anche l'uomo espleta funzioni di soggetto.

Forse la geofagia in Sardegna ha avuto una estensione maggiore. Incerte notizie sull'argomento ho personalmente rilevato a Siurgus Donigala nella Tresgenta, e persino nei margini orientali del Campidano meridionale; ma gli elementi finora raccolti non consentono la formulazione di precisi riferimenti, e costituiranno l'oggetto di ulteriori e più approfondite ricerche.

SUMMARY. — The A. confirms the persistent habit of using clay as food in the Sardinian district of Ogliastra, even if limited to certain determined days in the year. The villages where this habit is still extant are Urzulei and Baunei, which possess large meadows and forests, but are short of fields for sowing.