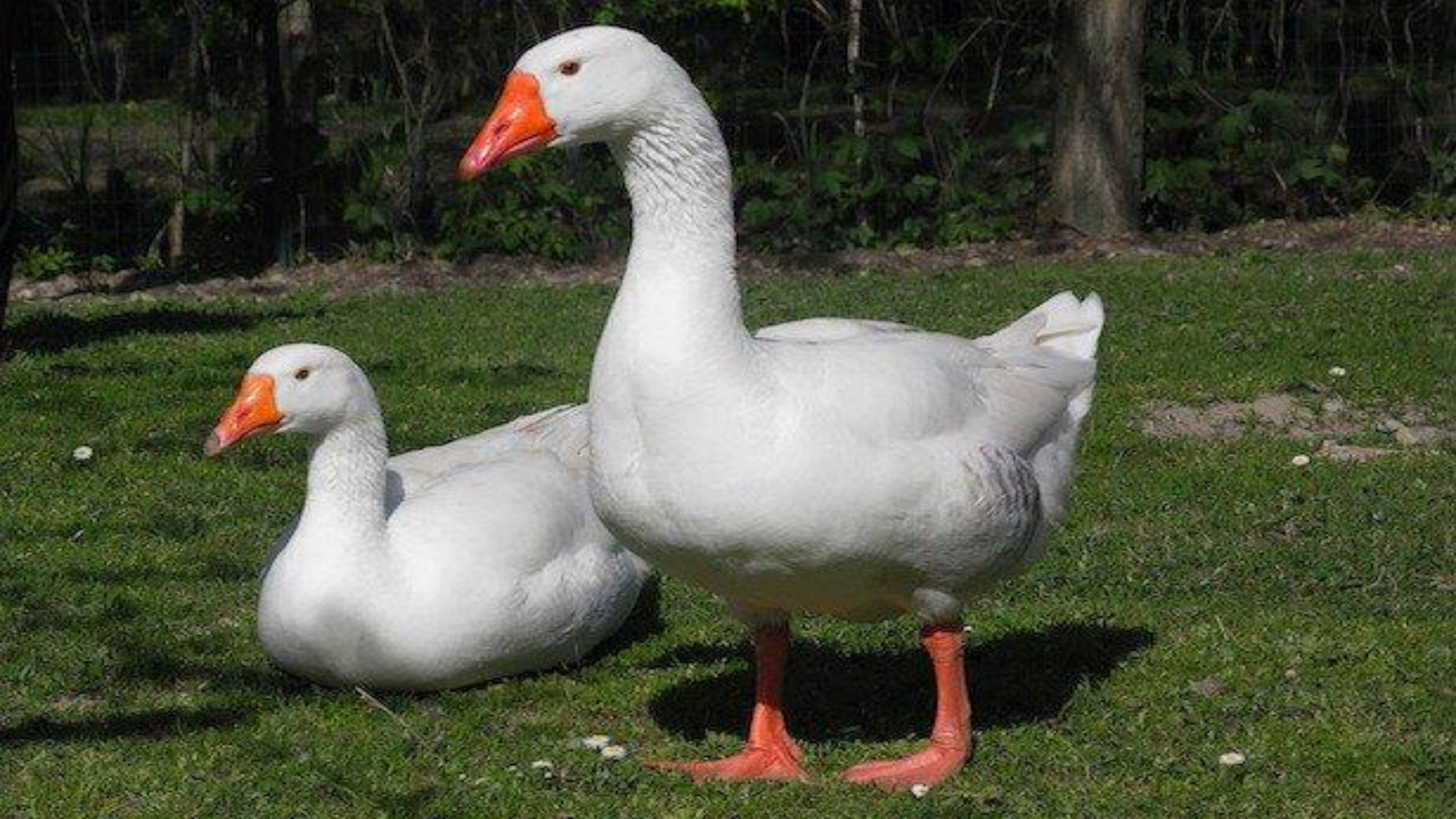
Oca di San Martino tradizioni e leggende del palmipede guerriero

Augusto E Semprini

Esperto Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino

Maestro Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio



Oca (plurale oche) è il nome di numerosi uccelli della famiglia delle Anatidae, inclusi i cigni, più grandi delle oche, e le anatre, più piccole. Le vere oche sono uccelli acquatici e migratori. Le oche sono state addomesticate da secoli. Hanno dieta vegetariana e possono diventare nocive quando gli stormi si nutrono sui terreni coltivati, negli stagni abitati o nelle aree erbose in ambienti urbani.

La presenza del cigno ha portato la critica ad associare questa iconografia ad un mito presente nelle “Metamorfosi” (ca. 8 d.C.) di Ovidio, Leda e il Cigno. Leda, bellissima regina di Sparta e madre di Elena – che sarà famosa per aver causato la guerra di Troia – era adagiata sulle rive di un laghetto e all’improvviso comparve un cigno bianco, si trattava di Zeus, tramutato per possedere la splendida fanciulla. Il cigno riuscì a raggiungere il proprio scopo e Leda procreò due gemelli: Castore e Polluce. Questa racconto mitologico ha ispirato statue e dipinti.

Le oche si nutrono di qualsiasi cibo commestibile. Sono animali monogami, anche per tutta la vita, ma alcune oche divorziano e si cercano un nuovo compagno. Depongono meno uova delle anatre, entrambi i genitori a proteggono nido e prole con un tasso di perdita riproduttiva minore rispetto a quello osservato quando vi è un solo genitore, come nel caso della gallina.

24 ore.
4 giorni.
10 giorni.
21 giorni.
60 giorni

L'alimentazione delle oche domestiche evita un eccessivo ingrassamento e il metodo d'allevamento mediterraneo prevede la presenza di abbondanti pascoli. Nelle prime 4-5 settimane di vita, dato il notevole accrescimento degli animali, la razione deve contenere almeno il 20-22 % di proteina grezza. Questo livello è destinato a scendere (18%) dalla quarta settimana. La scelta dovrà cadere su un mangime sbriciolato per facilitare la digestione da parte delle ochette. Il programma alimentare delle oche destinate alla riproduzione prevede anche un abbondante utilizzo di foraggi sotto forma di pascolo, erbe e verdure che consentono un elevato apporto di minerali, vitamine e proteine di alto valore biologico.

Uova cotte alla brace: così i primi abitanti dell'Australia causarono l'estinzione di un'antica specie di uccelli giganti, alti due metri e pesanti più di 200 chili. E' quanto fanno pensare i resti dei gusci trovati in parte anneriti sulla brace e risalenti a circa 50.000 anni fa: descritti sulla rivista Nature Communications rappresentano la prima prova diretta che incolpa l'uomo dell'estinzione degli animali giganti che nell'antichità caratterizzavano la cosiddetta megafauna australiana. Genyornis newtoni è il nome dell'uccello gigante, prima 'vittima' accertata della cucina degli aborigeni. Era un uccello incapace di volare che 50.000 anni fa, prima dell'arrivo degli umani in Australia, era diffuso un po' in tutto il continente.

Abituato a nidificare sulle dune di sabbia, deponeva uova giganti grandi quanto meloni e pesanti fino a quasi 2 chilogrammi. Sono stati ritrovati frammenti di guscio ammucchiati, in parte anneriti e bruciacchiati. Analizzando la loro composizione chimica e la struttura dei loro amminoacidi, i ricercatori hanno stabilito che le bruciature sono state causate da un forte gradiente di temperatura simile a quello generato da un falò o da una brace di carboni ardenti, e non certo da un incendio. L'ipotesi più plausibile è che i primi umani arrivati in Australia ''sfruttassero le uova dei Genyornis, cucinandole sul fuoco per poi gettare i loro gusci vicino al falò''.

Le oche del Campidoglio

La leggenda dell'assedio di Roma da parte dei Galli racconta una vicenda svolta sul Campidoglio, dove sorgeva il tempio di Giunone e dove vivevano le oche sacre alla dea. I Romani, assediati da lungo tempo dai Galli, cominciavano a soffrire la fame, desideravano uccidere le oche che liberamente si aggiravano sul Campidoglio, ma non osarono farlo essendo sacre. Una notte Marco Manlio, un soldato che dormiva presso il tempio di Giunone, sentì le oche starnazzare, subito si alzò e corse alle mura della rocca. Si scontrò con un Gallo che insieme agli altri stavano scalando la rocca, affrontò il primo e gli strappò le dita. Intanto le oche continuavano a starnazzare e così svegliarono tutto l'esercito che si precipitò a dare man forte al Marco Manlio. I Galli, grazie all'allarme dato dalle oche, furono sconfitti definitivamente.

L’oca costituì per secoli, assieme al maiale, la riserva di grassi e proteine durante l’inverno dei contadini che si cibavano solo di cereali e di polenta. Dagli Egiziani e passando per Omero, l’oca fu sempre tenuta come allegro compagno d’infanzia e come guardiano. Le oche erano ingrassate con fichi secchi provenienti dalle regioni meridionali per rendere il fegato bello grasso. I romani chiamavano “iecor” il fegato e “iecor ficatum” quello grasso, da cui deriva l’italiano “fegato”.

I barbari, che saccheggiarono Roma nel 390 a.C. sotto la guida di Brenno, consideravano il palmipede simbolo dell'aldilà e guida dei pellegrini, ma anche Grande Madre dell'Universo e dei viventi. La zampa dell'oca era usata come "marchio" di riconoscimento dai maestri costruttori di cattedrali gotiche che si chiamavano "Jars", che in francese vuol dire appunto oche. L'oca fu sempre allevata, anche nel periodo medioevale, nei monasteri e nelle famiglie dei contadini, come ordinava Carlo Magno.

A favorire la diffusione dell'oca furono, attorno al 1400, alcune comunità ebraiche di rito aschenazita che si stabilirono, provenienti dall'Europa del nord, nelle regioni settentrionali della penisola e quindi anche nel Veneto. Non potendo consumare carne di maiale per motivi religiosi, i loro macellai preparavano deliziosi salami e prosciutti d'oca. L'oca era il cibo prediletto dalle ricche famiglie ebree verso la fine dell'Ottocento.

Già di tradizione celtica, l'11 novembre entrò a far parte anche delle feste cristiane grazie a S. Martino e fu da sempre collegato alle oche. La leggenda racconta che Martino, nonostante l'elezione a furor di popolo a Vescovo di Tours, non voleva abbandonare il saio e cercò di nascondersi, ma furono proprio le oche a stanarlo e così divenne vescovo e poi Santo per la sua bontà nei confronti dei poveri.

“chi no magna l’oca a San Martin

nol fa el beco de un cuatrin”

òcio, (**lòcio** e **lúcio**) *dial. lomb.* och, *prov.* auc: dal *volg. lat.* ÀVICUS (masc. di ÀVICA) mediante una forma *ÀUCIUS. [In Lucio e Locio usato nel Senese l'articolo si è fuso col nome] (v. *Oca*).

Mascol. di Oca: usato in varî dialetti.

oca: χηνός chinos

cigno: κύκνος kýknos

L'allevamento dell'anatra ebbe origine in Asia, dove questo uccello aiutava a disinfestare le risaie da insetti e piante nocivi. La domesticazione si rivolse soprattutto al Germano Reale, che tra tutte le specie selvatiche era la più numerosa e quella che copriva un areale più vasto, che copriva gran parte dell'Eurasia. In Occidente, secondo reperti archeologici, sembra che l'allevamento dell'anatra sia sorto dopo quello dell'oca, all'inizio dell'era volgare in Europa meridionale. In Italia sembra fosse presente già all'epoca dei Romani, anche se non si trattava di un vero e proprio allevamento: i Romani cacciavano le anatre e le mettevano ad ingrassare in voliere per poi sacrificarle.

Si conosce la dieta dei legionari romani dalle note contenute nell'Historia Augustae. Il legionario era sottoposto a compiti molto duri e senza una adeguata alimentazione non avrebbe potuto sopportare le immense fatiche. L'efficienza dell'esercito era nelle mani del generale e degli ufficiali e l'efficacia della loro organizzazione richiedeva un grande sforzo fisico, impensabile senza una robustissima alimentazione. Il cibo veniva stabilito nel contratto di arruolamento, diverso in una situazione di "battaglia", o di "svernamento" negli accampamenti, o "stanziale" nei castra, o al Castra Pretorio a Roma. Nei castra passavano o si stanziavano accanto molti venditori locali con ogni sorta di merce, soprattutto cibi.

I pasti del legionario erano generalmente tre:

– colazione: pane (o gallette di farro), miele, formaggio, avanzi della cena, talvolta frutta, acqua e aceto o vino;

– pranzo: verdura, lardo, gallette e legumi (talvolta pesce affumicato);

– cena: pane, focacce, talvolta carne (inizialmente poca poi dall'incontro con popoli del nord ne aumentò il consumo).

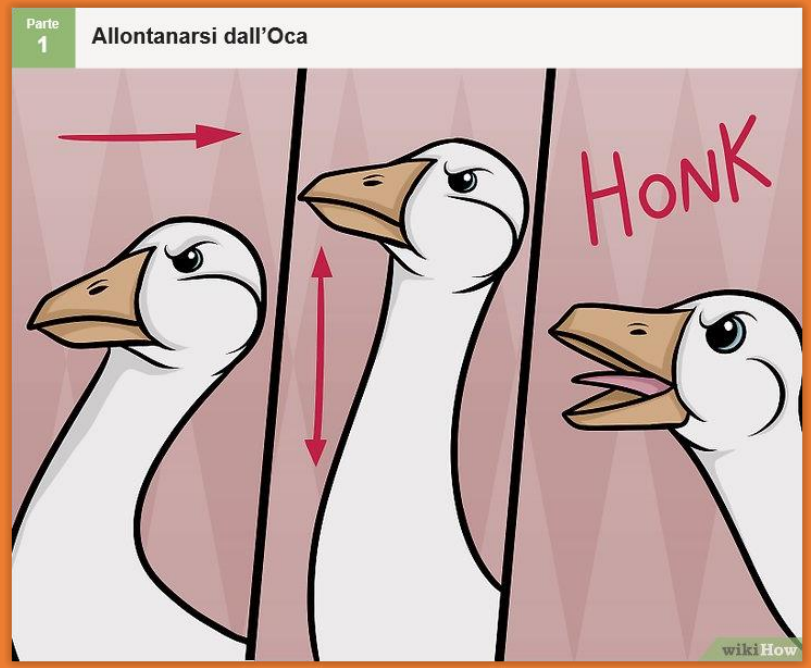
Il pasto principale era alla sera prima del tramonto, ed era il pasto più abbondante ed energetico. Il pane era l'alimento base, anche come gallette. Oltre i confini la dieta dei legionari variava a seconda di quello che i luoghi offrivano. Ad esempio, l'esame delle latrine di un antico campo militare romano, in Scozia, ha permesso di scoprire che la dieta dei soldati che andavano in guerra era essenzialmente a base di uova e focaccia.

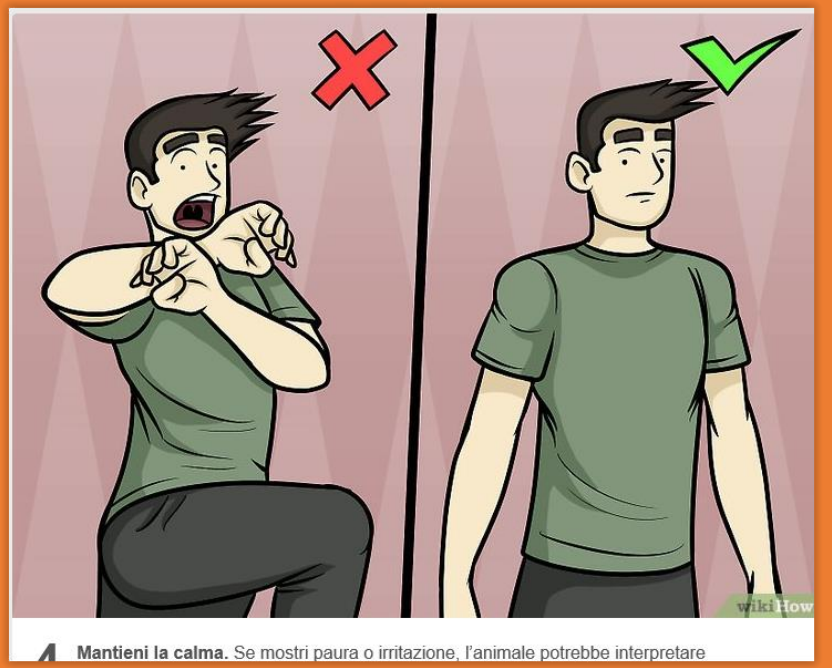
Il paese precursore dell'allevamento professionale dell'anatra è la Cina, dove da millenni si è potuto sviluppare grazie alle favorevoli condizioni climatiche e alle colture che predisponevano l'allevamento di un grande numero di uccelli. Le anatre venivano allevate libere sotto l'occhio vigile dei guardiani nelle risaie, dove aiutavano le colture disinfestandole da insetti e erbe nocivi, e al tempo stesso crescevano di peso. I cinesi avevano già ideato primitivi sistemi di incubazione artificiale delle uova di pollo e di anatra; questo permise l'espansione del commercio dei volatili.

Gans Schritt

roberta@2011

Come fermare l‘attacco di un‘oca



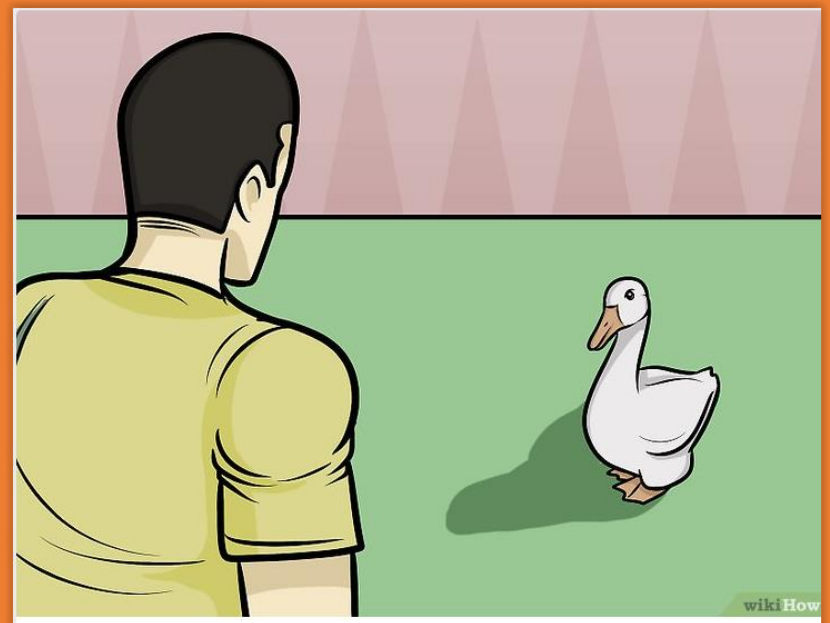


5 **Cerca cure mediche se riporti delle ferite.** Recati subito da un medico, nel caso in

Parte 2

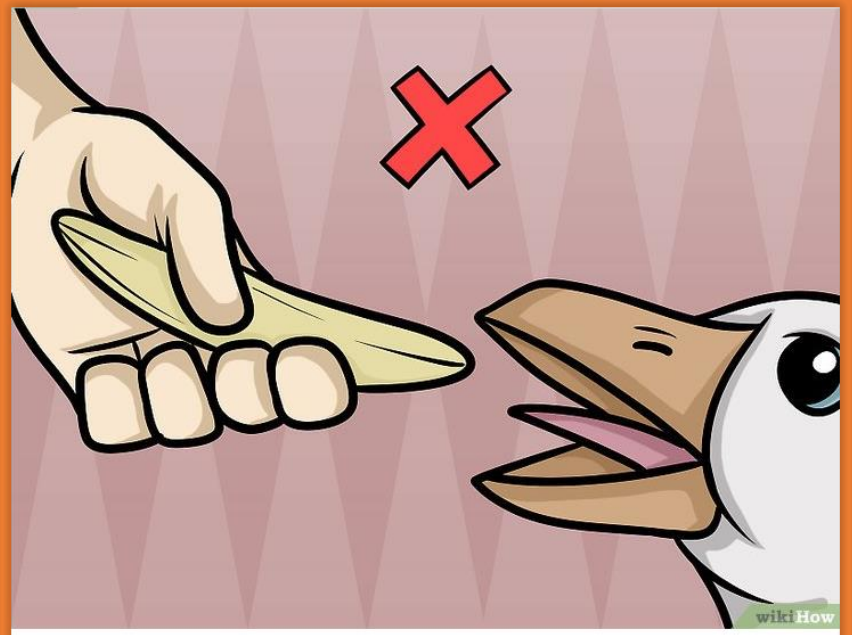
Evitare di Far Peggiorare la Situazione

1 **Non assumere atteggiamenti ostili.** Se un'oca ti insegue, potresti avere la



2 **Non voltarti.** È molto importante non dare le spalle all'oca fino a che non avrà

3 **Non correre.** Oltre a fare sempre attenzione all'atteggiamento dell'oca, un'altra cosa



1 **Non dare da mangiare alle oche.** Questo comportamento potrebbe scatenare un

3 **Informa le autorità competenti se le oche diventano molto problematiche.** Non è

Albero dai frutti deliziosi dedicati al dio Priapo, considerati simbolo dispensatore di potenza sessuale e fertilità. Nella Genesi (3:7) si narra di Adamo ed Eva i quali, perduta l'innocenza originaria a causa del Peccato -appunto-Originale, tentarono di celare le loro nudità sotto larghe foglie di fico.

Allora si aprirono gli occhi di tutti e due e si accorsero di essere nudi;

intrecciarono foglie di fico e se ne fecero cinture

I Greci ebbero per molto tempo il monopolio dei fichi secchi, di cui erano gelosissimi; non permettevano assolutamente che venissero esportati dai loro territori, quasi fossero una "medicina" preziosa atta a preservare la specie. Quelli freschi invece, che secondo loro non possedevano abbastanza "potenza" concentrata, erano a disposizione di tutti. Poi col passare del tempo si comprese forse che i fichi non avevano poi tutte quelle pruriginose proprietà e persero valore; da qui il detto "non m'importa un fico" o "valere un fico secco".

Per i Romani invece il fico era collegato all'allattamento; pare che la Lupa allattasse Romolo e Remo standosene all'ombra di un fico che venne chiamato, derivandolo o dal termine "ruma" (mammella) o dal nome di Romolo fondatore, Fico Ruminale; ciò diede origine a una nuova Divinità, Rumina, la Dea dei Poppanti romani. Sognare di mangiare fichi neri significa felicità in arrivo; ma sognare di vederli sull'albero invece significa "affari magri e incerti". L'albero di fico, al quale di impiccò Giuda pentito d'aver venduto Gesù, viene da allora definito "traditore"; in realtà è "traditore" perché spesso i suoi rami, pur all'apparenza molto robusti, si rompono all'improvviso sotto il peso di chi abbia la malaugurata idea di arrampicarvicisi sopra.

Inglese-Fig
Francese-Figue
Tedesco-Feighe
Spagnolo-Higo
Piemontese- Fi
Friulano-Fugâr
Veneto-Figo (frutto); Figaro, Figher (pianta)
Milanese-Figh
Genovese-Figo (pianta)-Fighe (frutto, pron. solitamente al plurale)
Bolognese-Fig

Non valere (non contare) un fico secco

Si ipotizza che il modo di dire "non valere un fico secco" origini dalla parabola di Gesù (Mt. XXI, 18-22). Il fico è una pianta dalle origini remote apprezzata da tutti i popoli antichi non solo per i suoi frutti ma anche per il simbolismo ad esso sotteso e che ha pervaso molte culture lasciandoci tante testimonianze religiose, artistiche e letterarie. Nell'antica Grecia il fico era protagonista di molti miti, dionisiaci e priapici ma talvolta mangiare fichi era sinonimo di vita misera; fichi e pane di orzo erano per Ipponatte cibo da schiavi e "figlio del mangiatore di fichi" voleva dire figlio di un poveraccio. (Le muse povere di Callimaco, 300-240 A.C.). (sicofanti)

Il fico da un lato è considerato: abbondanza, fecondità, sapere religioso (in Egitto aveva un significato iniziatico e gli eremiti si nutrivano volentieri di fichi) associato a riti di fecondazione, simbolo di illuminazione (nel buddismo) dall'altro è considerato cibo per poveri ed umili e di nessun valore tanto che "in alcuni paesi dell'area mediterranea non vengono neppure venduti e si offrono gratuitamente". Adamo ed Eva, dopo il peccato si coprirono con foglie di fico e secondo un'etimologia medievale la parola peccare è da ricondursi al termine ebraico pag=fico.

Curiosità: Fanfani nel suo Vocabolario all'uso toscano alla voce "fichi secchi": "dicesi per traslato anche alle poppe piccole e vizze di una donna || e Fico secco; a persona che sia secca e mencia. || ed anche ai Rimendi delle calze o vestili male cuciti e con molti punti senza garbo".

CLAAS
ZELLA
770
LEXION
30
R750
ZELLA
CLAAS