

E TUTTI I PROBLEMI SI RISOLSERO CON UN BUON "GROG"

COME IL RUM CONTRIBUÌ A SCONFIGGERE
UNA DELLE PIÙ GRAVI MALATTIE DEI NAVIGANTI

Premetto: lo scopo dello scritto che ora mi permetto di sottoporre alla vostra attenzione è quello di distogliervi dal pensiero della pandemia, di quello che sarà il nostro futuro, il futuro di tutti e di ricondurvi a quella dimensione giocosa che è parte non insignificante dello stare nella Fratellanza. E ciò pur affrontando un argomento che per sua natura a ben guardare tanto allegro non è. Si tratta della più grave malattia che abbia minacciato la vita dei marinai per due secoli e mezzo, determinando più perdite umane di scontri navali, di naufragi e di ogni altra peripezia che l'andar per mare comportava. La sconfitta del terribile flagello ha però in sé un momento forte di soddisfazione, rincuora lo spirito, solleva il morale. E ciò particolarmente in chi, come noi uniti nella Fratellanza, ha nel rum e per il rum una predilezione, uno strumento di coesione, uno stimolo e linfa ai progetti e ai sogni più audaci.

Molti avranno già capito: l'argomento di oggi è lo scorbutto da una parte e dall'altra il rum, quale componente del grog prevenzione e rimedio del morbo. Pur essendo malattia conosciuta dagli egizi, la prima descrizione fedele della malattia ci viene - udite udite - dal vicentino Antonio Pigafetta, *scriba* al seguito di Magellano nella prima circumnavigazione del globo. Sarà facile per i Fratelli ai quali in occasione dell'ultimo Zafarrancho Nazionale in Catania è stata distribuita copia della ristampa del diario di viaggio del Pigafetta, consta-



Distribuzione del Grog a bordo.
Sotto, ammiraglio Edward Vernon.



tare, rileggendo l'opera, come il nostro, uomo d'armi - non certo uomo di scienza - abbia già nel 1520 fornito descrizione chiara delle manifestazioni che colpivano l'equipaggio nella traversata di quello che lo stesso Magellano chiamò Mare Pacifico.

«Navigammo per tre mesi e venti giorni senza prender refrigerio di cosa alcuna...ebbimo pure a nutrirci di segature di tavole e i sorci erano diventati un cibo si ricercato...»

Mai, neppure Colombo, aveva fino ad allora affrontato naviga-

zione senza scalo per tanto tempo. Nessun navigante fino ad allora aveva conosciuto le devastanti conseguenze del morbo che colpiva gran parte dei marinai. Prosegue il Pigafetta: *«...la sciagura peggiore si era, che ad alcuni crescevano le gengive fino a coprir loro i denti tanto sopra che sotto; onde non potea in alcun modo mangiare e in quella malattia perirono diciannove uomini...oltre questi infermaronsi altri venticinque o trenta uomini, chi alle braccia, chi alle gambe, o in altra parte finché ben pochi erano sani».*

Accanto alle manifestazioni a carico delle gengive, accanto alla perdita dei denti, segni che predominano nello scorbutto, altri in seguito descriveranno il prodursi di emorragie, il pallore cutaneo, l'estrema debolezza, l'apatia, i disturbi comportamentali. Una volta manifestatisi i primi casi, rapidamente questi aumentavano; la forza lavoro necessaria per il governo essenziale di qualsiasi naviglio veniva meno; alle perdite umane conseguiva l'insuccesso del viaggio o dell'impresa.



Le prime ipotesi circa la causa del morbo andarono nei confronti di un fatto epidemico determinato da cibo avariato. L'idea di per sé non era peregrina in un'epoca nella quale gli strumenti idonei a mantenere condizione di igiene erano pressoché inesistenti e il solo mantenere per un medio arco temporale la potabilità dell'acqua rappresentava un obiettivo non sempre raggiungibile. Ma non era giusta. Solo nel 1934 uno scienziato ungherese, Szentgyörgyi, insignito del premio Nobel nel 1937, scoprì la vitamina C - alias acido ascorbico - la cui carenza è la causa dello scorbuto. Tutte le mari-



Dottore James Woodall Lind.

nerie, in primis quella inglese, patirono le conseguenze dello scorbuto. Più accorti o solo più fortunati furono gli olandesi; molto tempo dopo se ne scoprì il motivo: nel vettovagliamento di bordo delle loro navi non mancavano barili di crauti, veridica questa che può essere conservata senza perdere il contenuto di vitamina C. Ma dovranno passare più di due secoli dalla osservazione resa dal Pigafetta prima che un brillante medico della marina inglese inquadrasse correttamente la natura del morbo e come evitare lo stesso. Acume e metodo seguito meritano di essere descritti. Era l'anno 1747 lo scozzese James Woodall Lind - diventerà in seguito medico capo della Compagnia delle Indie - imbarcato sull'*HMS Salisbury*, deve occuparsi di un equipaggio in gran parte messo fuori combattimento dallo scorbuto. Ormai s'è fatto convinto - come ormai parte della scienza di allora - che l'origine del male vada riconosciuta in una carenza alimentare. L'idea di Lind è semplice ancorché fino ad allora non percorsa da nessuno.

Ma lasciamo parlare il dott. Lind: «...selezionai dodici ammalati di scorbuto...feci in modo che fossero i più simili possibile...e che avessero una dieta comune. A due pazienti ho ordinato di bere un quarto di sidro al giorno, ad altri due elisir di vetriolo tre volte al giorno...ad altri due furono dati due cucchiaini di aceto tre volte al giorno... Altri due furono messi sotto un getto di acqua di mare e fu detto di berne quanta ne volessero...ad altri due ho dato due arance e un limone al giorno... ai rimanenti due una grandezza di una noce moscata tre volte al giorno... La conseguenza fu che i più lampanti e ben visibili effetti curativi furono ottenuti dall'uso di arance e limoni...nel giro di sei giorni erano pronti per

il loro dovere».

La accuratezza descrittiva del dott. Lind non si spinge a farci conoscere quale sia stato l'*outcome* dei pazienti trattati con elisir di vetriolo, è però molto chiaro nel farci comprendere come la sua idea fosse permeata da quel metodo sperimentale, metodo che è spartiacque fra ciò che è empirismo e ciò che è scienza. Il dott. Lind era indubbiamente un grande scienziato, come lo intendiamo ora; oltre che di scorbuto si occuperà di un'altra emergenza sanitaria che allora minava la marina inglese e non solo, quale le malattie veneree; ma di questo argomento ci occuperemo in un'altra

occasione. Ma il protagonista che esce più simpatico da questa storia è il vice ammiraglio Edward Vernon, pressoché contemporaneo del dott. Lind e che pertanto conosceva benissimo i risultati degli studi dello stesso, studi compendati nel *Treatise on the Scurvy*. Scurvy è, appunto il termine inglese con il quale si identifica lo scorbuto. Il vice ammiraglio Vernon si coprì di gloria militare al servizio del suo re e dell'Inghilterra, popolarissimo fra gli equipaggi della flotta aveva il curioso soprannome di *Old Grogam*.

Old Grogam da responsabile della forza navale aveva due problemi da risolvere per gli equipaggi ai suoi comandi. L'uno era quello dell'ubriachezza, l'altro era lo scorbuto. Non credo di andare distante dal vero nel

ritenere che quantomeno gran parte della popolarità della quale ebbe a godere debba essere fatta risalire all'aver egli risolto in un colpo solo entrambi i problemi. Ma vediamo come, e poi ditemi se non ho ragione.

In quell'epoca ad ogni marinaio, ad ogni sottufficiale veniva quotidianamente erogata una razione di rum, rum che dopo l'acquisizione da parte dell'Inghilterra della Giamaica aveva sostituito il brandy. La razione di rum era vissuta dagli equipaggi come un irrinunciabile diritto a fronte di una vita di bordo a dir poco dura. Si trattava di una razione di moderata quantità. Ma cosa succedeva? Succedeva che i marinai (gente che nel migliore dei casi era reclutata a forza, nel peggiore si trattava di condannati per gravi reati) metteva quotidianamente da parte la modica quantità giornaliera per dar luogo nelle occasioni più disparate a colossali ubriacature collettive bevendo tutta di un colpo la riserva di rum così accumulata. Nessuna disposizione si era dimostrata utile a reprimere tale comportamento.

Dall'altra c'era la necessità di far assumere succo di limone o comunque di agrumi, frutti questi che in quantità ben maggiore degli olandesi crauti contengono l'agente che previene lo scorbuto. Impensabile costringere quei marinai ad assumere con il cucchiaino una volta al giorno il succo di limone, unica specie sotto la cui forma era possibile conservare a lungo il frutto. E qui emerge la genialità del nostro.

La soluzione è questa: ora ai marinai diamo la stessa (intoccabile) quantità di rum



Covo dei Fratelli della Costa

I Fratelli della Costa sono una comunità spirituale internazionale che unisce uomini e donne che fanno dell'amore per il mare la loro ragion d'essere e il cui scopo è facilitare l'amicizia fraterna attraverso la condivisione e l'accettazione delle regole scritte nell'Ottalogo che si possono sintetizzare in culto per il mare, disciplina, comprensione, ospitalità, generosità, modestia e fraternità.

quotidiana, però la diamo diluita in modo che non risulti materialmente possibile l'accumulo ed eviteremo le ubriacature. Se alla "bevanda" (espressione di origine istriano-dalmata che sta ad indicare l'aggiungere acqua al vino -n.d.r-) così ottenuta ed integrata con altri componenti quali lo zucchero di canna o la cannella aggiungiamo il succo di limone il gioco è fatto.

Per *Old Grog* fu un successo. In omaggio a lui la bevanda divenne popolare con il nome di *Grog*.

Qualcuno legittimamente si chiederà da dove derivi il curioso soprannome dato al viceammiraglio Vernon. Ebbene il nostro aveva l'abitudine di indossare un particolare tipo di mantello di tessuto grezzo (*grogam*), di qui per abbreviazione *grog*. Singolare è il riguardare a come gli inglesi abbiano familiarità con il legare il tipo di abito alla persona come del caso del mantello all'ammiraglio Vernon o viceversa la persona all'abito. Gli esempi non mancano: dal maglione aperto sul davanti con bottoni derivato da lord Cardigan, al cappotto con cappuccio e legacci dal marsciallo Montgometry.

Ma torniamo al *Grog* ed alla sua fortuna, fortuna che certo affidata alla ben nota disposizione inglese a mantenere usi e tradizioni sarà inaspettatamente lunga, di talchè solo nel 1970 (avete letto bene) avvenne la sospensione nella erogazione della razione di *grog* e ciò solo a conclusione del *Grande dibattito sul rum* svoltosi presso la Camera dei Comuni.

A partire dal 1793 la preparazione venne normalizzata nelle dosi di una pinta di rum giamaicano in tre pin-

te di acqua con l'aggiunta di mezza oncia di zucchero di canna. Ma soprattutto nella marina mercantile ovvero negli usi perso-



GR. COMM. HM. VITTORIO LUCCHESI "JIM LAKES"

In questo momento non possiamo non ricordare il dramma che si sta vivendo nel mondo a causa dell'imperversare di questa infezione pandemica legata ad un virus silenzioso e maligno... colpisce in prevalenza le persone più fragili.

Certo è un virus sconosciuto ed inaspettato e non vi è dubbio che ci ha colto di sorpresa, anche se è storia recente che le pandemie colpiscono ciclicamente l'umanità. Mentre scrivo in Italia l'infezione sta fortunatamente rallentando ma purtroppo in altre parti del mondo è in piena fase di contagio esponenziale.

Questa situazione, legata al virus ma anche agli uomini, impedirà a breve verosimilmente di poter tornare alla "normalità" anche nel nostro paese! Vorrei ricordare con commozione e profondo dolore le persone che non ce l'hanno fatta, in particolare quelle che hanno sacrificato la loro vita per gli altri.

Per la Fratellanza le nostre riunioni, gli *Zafarranchos*, rappresentano il momento più alto e rappresentativo per vivere l'amicizia fraterna che insieme all'amore per il mare rappresentano l'essenza del nostro stare insieme. La lontananza obbligata dagli *Zafarranchos*, ha portato tantissimi Fratelli a comunicare via web a dimostrazione che il credere nell'Ottalogo ci spinge a stare insieme anche quando siamo impossibilitati a frequentarci.

A tal riguardo sento forte il desiderio di formulare i migliori sentimenti di vicinanza fraterna a tutte le Fratellanze nazionali. L'augurio più intenso e più sentito è quello di poter tornare presto ad incontrarci con una ancora più forte solidarietà e che questo momento difficile, grazie al lavoro degli scienziati ed all'impegno di tutti, possa terminare in tutto il mondo

Siempre y sin embargo Orzaaaaaaaaaa!



Sopra, un'altra immagine della distribuzione del *Grog*.

nali si ebbe una grande varietà di ricette. Personalmente preferisco e mi sento di suggerire la formulazione più semplice,

formulazione così congegnata:

250 ml. di rum scuro (*pulver nigra* per gli adepti)

120 gr. di zucchero di canna
succo di mezzo limone

500 ml. di acqua bollente

Altro suggerimento: il *grog* deve essere consumato in piacevole e gaia compagnia, rigorosamente accompagnato da cibi saporiti, vari ed in quantità più che adeguata, deve – infine – veder bandita dal convivio ogni persona "scorbutica", bandito ogni riferimento a malattie e malore, men che meno al morbo per la prevenzione del quale il simpatico ammiraglio Vernon lo pensò.

Gianni Burigana
alias Duca della Bojana