

cafisso della Norvegia. La ragione della maggiore richiesta di merluzzo è dovuta ancora all'applicazione del motore a scoppio alla pesca: un'invenzione che ha veramente rivoluzionato questa industria e apportato benessere e ricchezza ad un popolo miserabile condannato dalla natura rude ad ogni sorta di sofferenze e di pene.

Quando la pesca veniva fatta esclusivamente dai velieri, che non avevano convenienza a frequenti ritorni nei porti, la preparazione del pesce avveniva a bordo stesso, col sale di cui il bastimento aveva cura di munirsi. Veniva così a mancare la lavatura, operazione, come si vedrà, assai importante per la bontà del prodotto e il processo di preparazione rudimentale, sciupava le migliori qualità di pesce dal quale si ricavava così un baccalà dozzinale che solo per il tenue costo veniva cercato dalle classi disagiate. L'essiccazione, si compiva artificialmente e quindi imperfettamente in due o tre città della Norvegia, ove tutti i velieri rientravano alla fine della pesca col loro carico.

Oggi le cose procedono diversamente. Col nuovo mezzo di pesca, la lavorazione deve compiersi per forza a terra. Queste barche debbono forzatamente rientrare ogni sera. Ed ecco nascere il bisogno che in prossimità stessa della pesca, sorgessero gli stabilimenti della lavorazione. Primo risultato, un'enorme prosperità in tutti i paesini dei Fiords, da Hammerfest a Vadsö, nei borghi selvaggi abitati da Lapponi nomadi, oggi ridenti, illuminati a luce elettrica, con alberghi se non sontuosi, muniti però di ogni conforto, dal bagno al termosifone, sale di varietà, cinematografi, e una magnifica linea quotidiana di vapori.

Secondo e più utile risultato, la migliorata qualità del prodotto che ha aumentato il numero dei consumatori e lo aumenta di anno in anno.

Sono entrato in uno di questi stabilimenti a Vadsö che sala ogni anno circa un milione di chilogrammi di pesce.

Il fronte si apre sul mare protetto da una banchina presso la quale si ormeggiano le barche cariche, in corrispondenza ognuna di una tramoggia dalla quale il pesce cade nell'interno, come un frotto perenne di mercurio, sopra stadere per il peso. Nel grande camerone all'ora della discarica, si formano delle vere montagne di pesce. Ma non rimane a lungo perchè in cor-

rispondenza di ogni tramoggia son già distesi una catena di operai davanti il loro piccolo banco formato da un troncone di pino, il loro lungo coltello e il camice sanguinante come tanti macellai. È al suolo un viscido untume, stellato di gocce argentee che espande un odor fetido ammorbante.

Le donne porgono i grossi bestioni che sembrano ancora guizzare nelle loro mani al primo operaio, che con un colpo secco di una specie di ghigliottina fa cadere in una cesta la testa, gettandolo rapidamente al secondo che si limita soltanto con un colpo di pugnale a incidergli il ventre. Un terzo al quale passa successivamente, allarga il taglio ed asporta il fegato che raccolto in una tinozza serve poi ad estrarre l'olio. Il quarto lo libera delle interiora ed il quinto finalmente compie l'operazione più delicata, quella della sezione, avendo cura di non incidere la pelle inferiore che deve sorreggere e legare le due metà. Fatto ciò lo getta in una grande vasca d'acqua corrente che è lì a portata di mano, ove rimane qualche tempo a dissanguarsi.

Tutte queste operazioni che richiedono venti minuti a spiegarsi, a compiersi non richiedono che qualche secondo al massimo. Ho visto in meno di un'ora sparire dozzine di tonnellate di pesce. Dalla prima vasca il pesce passa ad una seconda nella quale mulinano lentamente un giuoco di pale che lo costringono a lasciare gli ultimi residui di sangue. Vien quindi gettato su delle tavole ove ragazze, con dei coltelli brevissimi, lo ripuliscono di ogni frammento fuori posto o residuo di interiora e passa nei carrelli che lo trasportano direttamente al salatoio. Strofinato rudemente prima col sale fino, viene finalmente sistemato in pile tra strati alternati di sale grosso. Quivi resta fino alla saturazione che dura tre settimane. Spazzolato del sale, viene finalmente messo a prosciugare all'aria, disteso uno per uno sulla roccia nuda, perchè l'umidore della terra non gli permetterebbe di asciugare. E mi spiegano così perchè quei paesi dei fiords che non hanno rocce nude in notevole quantità non possono confezionare baccalà e debbono invece produrre esclusivamente stoccafisso che è lo stesso merluzzo, liberato soltanto della testa e delle interiora ed essiccato intero, all'aria, senza sale. Il merluzzo deve asciugare per forza disteso a terra, perchè appeso si accartocchierebbe mentre

lo stocco, a coppie, su lunghe aste poggiate a cavalletti, prosciuga meglio appeso.

Dei cascami di merluzzo, si fa il concime che permette a questi aridi terreni di produrre la saporosa segala ch'è l'alimento prezioso, insieme al burro, delle popolazioni Lapponi. Le teste, messe a seccare sulla riva e infilate in uno spago a rosari, vengono spedite ad appositi stabilimenti per estrarne la colla. Il fegato con un processo semplicissimo e speditivo, fornisce l'olio che ricostituisce gli organismi infantili mandati. Così nulla va perduto. Iddio che negò a questo popolo di lottatori e di audaci infaticabili le possibilità di trarre dal suolo i mezzi di vita, lo ha compensato circondandolo del mare più fecondo e più ricco dell'universo. Un grande genio della sua razza, invece di scrivere « Il capitale », con una piccola invenzione lo riscattò dalle pene del più tribolato lavoro e di un popolo miserabile, fece un popolo ricco e pieno di benessere.

Questa mattina all'alba, dopo una tormentosa notte di mare agitato, come sa esserlo questo Oceano quando respira un po' affannosamente, abbiamo doppiato il Capo Nord. Era in bonaccia perfetta. Un fenomeno che non si ripete due volte in un secolo, mi diceva il capitano stupito, che lo doppiava da 20 anni. Ed io pensavo che correre il mondo a salti di migliaia di chilometri è ben più suggestivo che misurarlo a tappe di una lega con la diligenza di Heine. Perderete la graduale variabilità del paesaggio ma guadagnerete la vergine emozione del nuovo. La natura non passa dal sublime all'orrido senza transazioni, quasi perchè l'occhio vi si abitui. Ma attenua pertanto il contrasto delle due visioni. Immaginate invece: dalla dolce primavera romana, vi trovate in poche ore tra le nebbie di Londra e mentre dura il sogno vi si apre l'incantevole spettacolo dei Fiords scandinavi da cui siete sbalzati attraverso mari ghiacciati sulle nevi della sterminata pianura Russa, per ridestarvi all'estremo lembo d'Europa. Sogno o incubo? Io fui invece pervaso da non so qual senso di mistico raccoglimento dinanzi a quel monolito, dritto al cielo, come la pietra terminale del nostro continente.

Era forse l'emozione del segno raggiunto, della cosa finita o non piuttosto il mistero che di là di quel limite s'indovinava e nei cui oscuri baratri da cinque secoli i giganti delle stirpi

gettavano consapevoli la loro esistenza per la chimera di un sogno? Forse era tutto questo insieme che inchiodava il mio sguardo commosso su quella roccia radicata nell'abisso come un baluardo che resiste, dalla creazione del mondo, all'urto immane delle tempeste elementari e di cui non attenua lo squalore il segno di vita nei milioni di gabbiani che si fanno i loro nidi?

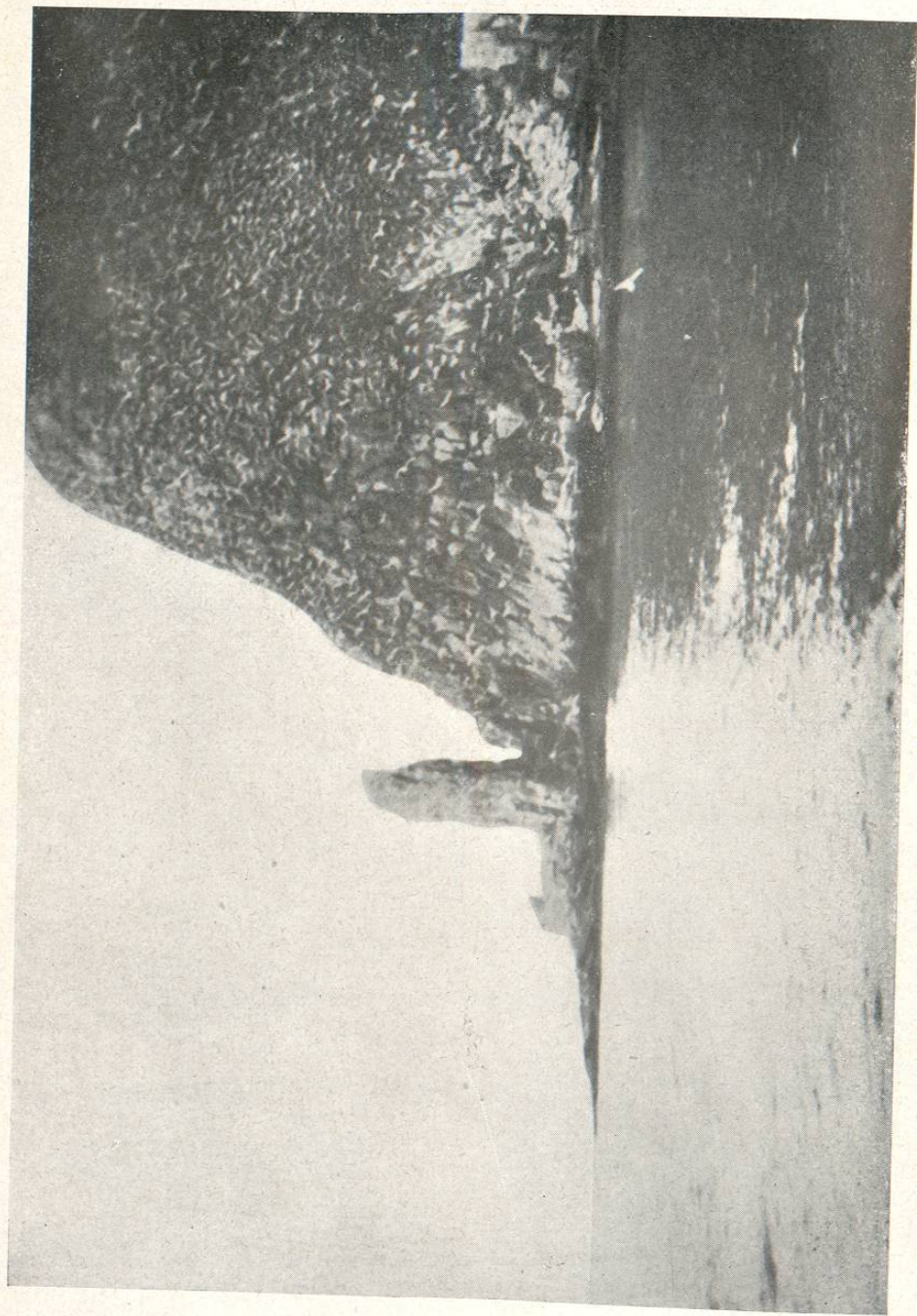
Forse era l'evocazione di coloro che prima di varcare il segno della sfinge e trasfigurarsi in miti vi avevano affissato per l'ultima volta la pupilla di umani, come il moribondo gira per l'ultima volta l'occhio che sta per chiudersi attorno alle cose care che lo circondano, che faceva tremare la mia anima?

Ma la commozione fu breve, e un impeto di orgoglio la dissipò di colpo. Tra me e quella roccia s'era disegnata, gigantesca, la figura dell'italiano silenzioso, volontario dell'impresa più audace che la storia registri.

E ne fui felice per la gloria della mia Patria.

Le nostre generazioni, dopo Roma, han molto sofferto e troppo poco lottato. Ma la Vita è dei lottatori e non dei rassegnati. Le razze che si aprirono il cammino ove la natura gelosa lo sbarrava, con le sofferenze più raffinate come nell'Alaska e nei deserti, e di ogni caduto facevano un gradino per ascendere senza volgersi indietro, sono le razze cui spetta di diritto il dominio del mondo. Noi mancammo al torneo. Ma oggi l'inesorabile educazione del Littorio tende a creare la necessità della lotta e a dirigere la stirpe verso gli sforzi sovrumani. E già sull'arena gettammo i De Pinedo e i Nobile e altri dovranno seguire perchè una razza che rinasce per la terza volta e con segni di vitalità così prorompente è indicata dal destino fatalmente alla supremazia, che vogliamo e sapremo conquistare non più con la forza della rassegnazione al patire, ma il patire e i cimenti cercando per la bellezza della lotta stessa e della vittoria.

Ed il mio occhio ora non vacilla più e riguarda invece come una sfida il segno posto là dalla natura a indicare il limite della volontà dei deboli.



Capo Nord — l'estrema punta d'Europa



Un caratteristico dettaglio di Capo Nord