

N.S. Anno XXIV (2015) N. 1-2 (Gennaio-Dicembre)

L'IMMAGINE RIFLESSA

TESTI, SOCIETÀ, CULTURE

**NON DI SOLO PANE
LE CULTURE DEL CIBO FRA SACRO E PROFANO**

a cura di
Alvaro Barbieri e Massimo Bonafin



Edizioni dell'Orso
Alessandria

L'IMMAGINE RIFLESSA
Pubblicazione periodica semestrale
Registrazione presso il Tribunale di Alessandria
n° 430 del I Aprile 1992

Direttore responsabile: Lorenzo Massobrio

Stampato da DigitalPrint Service s.r.l. in Segrate (Mi)
per conto delle Edizioni dell'Orso
Realizzazione informatica a cura di Arun Maltese (bear.am@savonaonline.it)

© Edizioni dell'Orso S.r.l.
Via U. Rattazzi 47 - 15121 Alessandria (Italy)

ISBN 978-88-6274-000-0

L'IMMAGINE RIFLESSA

TESTI, SOCIETÀ, CULTURE

N.S. Anno XXIV (2015)

N. 1-2 (Gennaio-Dicembre)

SOMMARIO

Non di solo pane. Le culture del cibo fra sacro e profano

Atti del XVIII Convegno del Laboratorio Etno-Antropologico (Rocca Grimalda, 21-22 settembre 2013).....

Nicolò Pasero, <i>Mangiare come atto sociale</i>	1
Rita Caprini, Università di Genova, <i>Le donnole mangiano pane e formaggio?</i>	11
Martina Di Febo, <i>L'uso ideologico del tabù del cibo: gli eretici di Walter Map e la contraffazione culinaria (De nugis curialium I, 30)</i>	17
Paolo Aldo Rossi, <i>Ciò che non ammazza impingua</i>	27
Ida Li Vigni, <i>Quel perverso piacere del digiuno</i>	39
Gianluca Olcese, Uniwersytet Wrocławski, <i>Cavallette e miele selvatico: tradizione ascetica di san Giovanni e tradizione festiva a confronto</i>	49
Maria Dolores Pesce, <i>Un teatro da mangiare? Le Ariette tra metafora e nutrimento</i>	67
Luisa Faldini, <i>Cibi profani e cibi sacri. Salvador de Bahia: come una cucina sacra diventa specialità locale</i>	79
Michele F. Fontefrancesco, <i>Il gusto del luogo: sagre, territorio e tradizioni locali nel Nuovo Millennio</i>	99

Contributi e discussioni

Lucia Mariani, <i>Prometeo e l'istituzione del rito sacrificale: elementi per una lettura antropologica</i>	111
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Fabrizio de Falco, <i>Lo specchio del cavaliere. L'uso del fantastico per rappresentare i lati oscuri dei milites nel De nugis curialium di Walter Map</i>	135
Sommari dei fascicoli arretrati	157

NON DI SOLO PANE. LE CULTURE DEL CIBO
FRA SACRO E PROFANO

Nicolò Pasero

MANGIARE COME ATTO SOCIALE

Il cibo è in ogni luogo e in ogni epoca un atto sociale

Roland Barthes

Abstract - The sharing of food is a social practice that follows two different ways: it takes on the one hand ritualised forms, on the other hand free (not ritualised) forms. The ritualised forms of food sharing, both traditional and religious, lead to a distinction between admitted persons and not admitted persons. The not ritualised forms, mainly the ones of feast, are totally open.

1. Nel grande testo di Marc Bloch sulla società feudale si legge, a proposito dei vincoli di fedeltà vassallatica:

il primiero vassallaggio, raggruppando intorno al capo i suoi seguaci d'armi, aveva, nel suo stesso vocabolario, come una fragranza di pane casalingo. Il padrone era 'il vecchio' (*senior, Herr*) o il datore di pani (*Lord*). Gli uomini erano i suoi compagni (*gasindi*), i suoi ragazzi (*vassi, thegn, knights*), i suoi mangiatori di pane (*bucellarii, blafoetan*). In breve, la fedeltà si fondava allora sul contatto personale e la sudditanza si coloriva di cameratismo.¹

La frase porta a riflettere sull'origine materiale di una parola oggi meno frequentata che in passato, la parola *compagno*: voce riportata dal *Romanisches Etymologisches Wörterbuch* fra le derivazioni del latino **companio*², termine che, come conferma Emile Benveniste nel suo

1. M. Bloch, *La società feudale*, Torino, Einaudi, 1949 [ed. or.: 1942], p. 267.

2. W. Meyer-Lübke, *Romanisches Etymologisches Wörterbuch. Vierte Auflage*, Heidelberg, Winter, 1968, p. 198, s.v. 2093: «**companio, -one* 'GenossÈ, Nachbildung von germ. *Gahlaiba*. ... It. *compagno*, engad. *Kumpaň*, afz. *compain, compaignon*, prov. *companh, companhó*, kat. *company, companyó*, sp. *compañ*, apg. *companhão*».

Vocabolario delle istituzioni indoeuropee, è ‘gemello’ del gotico *gahlaiba*, ‘compagni d’armi, camerati’:

la formazione di *gadrauhts* [*comites*, vassalli] si ripete in gotico nel sinonimo *gahlaiba* ‘*sustratiotes*, compagni d’arme, camerati’, alla lettera ‘**chi divide lo stesso pane**’. Sembra evidente che tra il got. *gahlaiba* e il lat. *companion* vi sia una stretta relazione; uno dei due è calco sull’altro. Probabilmente *gahlaiba* è l’originale e *companion* l’imitazione.³

Passando al vocabolario del Du Cange sul lessico latino medievale, alla voce *companionum* si legge, a partire da un riferimento alla *Legge Salica*:

contubernium, societas, *compagnie*. Pactus Legis Salicae tit. 66, § 2: *si quis hominem ingenuum, qui Lege Salica vivit, in hoste in Companio de Companiei suorum occiderit, in triplo componat ... Galli dicerent, en la compagnie de ses Compagnons. Ubi Wendelinus hoc Castrensi vocabulo dictos putat, qui communi pane ac distributione buccellati et in eodem Contubernio sodalitiū fovent cum altero*, indeque *Compagnon* et *Compagnie* vocum Gallicarum etymon hauriri debere.⁴

E poco più sopra, sempre nel Du Cange, compare un altro riferimento al mangiar pane in comune, proposto come etimo alternativo per il termine *compagus* (conterraneo, più precisamente ‘*eiusdem pagi*’):

alii denique a pane, ut sint qui eodem pane vescuntur, quia veteribus *Compains* dicti qui posterioribus saeculis *Compagnons* ... Hoc posterius etymon ceteris praefert Menagius confirmatque ex Psalmo, ubi pro Socio dicitur *Homo pacis meae, qui edebat panem mecum*.⁵

2. *Compagni, companiones, compagnons* sono dunque in prima battuta coloro che mangiano insieme il pane. Il lessico rivela alla radice come la condivisione del cibo possa essere fondamento di un legame fra gli uomini: circostanza, questa, che mette chiaramente in luce una delle due facce del mangiare, quella di essere un atto sociale: un aspetto connesso con la

3. E. Benveniste, *Il vocabolario delle istituzioni indoeuropee*, Torino, Einaudi, 1976 [ed. or.: 1969], p. 82.

4. Du Cange, *Glossarium Mediae et Infimae Latinitatis* (1883-1887), reprint Graz, Akademische Druck- u. Verlagsanstalt, 1954, vol. II, p. 461. Rispetto alla citazione della *Lex Salica* qui addotta, i *Monumenta Germaniae Historica* (tomo IV, parte I, p. 229: tit. 62, § 1) seguono un altro testimone, che legge: «in companio de companiones suos».

5. Ivi, vol. II, p. 460.

funzione biologica di mantenere in vita il singolo individuo, ma da questa distinto. Per quanto riguarda l'essere umano, difatti, il mangiare è implicato anche nella sua natura di *zoon politikon*, di animale sociale: non a caso nella sua monografia su Rabelais Bachtin, in apertura del capitolo dedicato alle immagini del banchetto, opera un'analogia distinzione:

nell'opera di Rabelais le immagini conviviali, cioè quelle del mangiare, del bere, del nutrimento e dell'assimilazione del cibo, sono direttamente legate alle forme della festa popolare analizzate nel capitolo precedente. Non si tratta comunque del bere e del mangiare come atti quotidiani e facenti parte dell'esistenza di ogni giorno del singolo individuo. Si tratta piuttosto del *banchetto* che si svolge *durante la festa popolare*, al limite del 'gran festino'.⁶

Si dirà che anche gli animali possono condividere il cibo⁷; ma è il modo specifico di farlo che distingue l'animale umano, perché il mangiare insieme degli altri animali è subordinato a due fattori: primariamente la rivalità nella lotta per l'esistenza, in secondo luogo la gerarchia del gruppo; ciò vale anche per il mangiare del cucciolo, il cui rapporto con la nutrice è eminentemente individuale (anche qui l'istinto lo spinge a lottare con gli altri cuccioli per assicurarsi il nutrimento). Dunque è solo per l'uomo (il cui comportamento alimentare, per altro, può in determinate situazioni ridursi a quello degli altri animali) che il mangiare può assumere il carattere di una pratica (forse fra le più importanti) in cui si realizzano dei momenti di comunanza.

6. M. M. Bachtin, *L'opera di Rabelais e la cultura popolare*, Torino, Einaudi, 1979 [ed. or.: 1965], p. 304. Qui come in tutte le citazioni successive i corsivi sono dell'originale.

7. Così per es. osserva Giorgio Celli in una recente intervista: «in alcuni animali superiori ci sono delle forme di socialità, condivisione del cibo e comportamenti ritualizzati. Ad esempio, quando un branco di scimpanzé uccide una preda, gli individui che non appartengono a quel branco stendono la mano, nel tipico gesto del mendicante, per avere parte del bottino e vengono anche accontentati. I leoni poi, benché a cacciare siano le femmine, mangiano la preda per primi e anche questo è un rito». (Tutta l'intervista è leggibile sul sito <http://www.cucina-naturale.it/index.php?method=section&action=zoom&id=studiare>). Ma mi sembra che gli esempi addotti abbiano a che fare con forme di condivisione del cibo fondate su fattori biologici (recenti ricerche dimostrano ad esempio che, dopo la condivisione, nei primati 'donatori' e in quelli 'riceventi' si eleva il livello di ossitocina: cfr. <http://qn.quotidiano.net/lifestyle/2014/01/187/1012247-animali-primati-ossitocina.shtml>): ciò vale certamente anche per l'animale uomo, ma da qui alla creazione di cultura nel complesso senso antropologico del termine passa una certa distanza.

3. Com'è noto, forme di comunanza umana attraverso l'assunzione collettiva di alimenti (tanto cibi quanto bevande: sotto questo aspetto le due cose sono intercambiabili) sono attestate in molte culture. Riguardo a simili pratiche mi sembra che si possano distinguere due tipologie principali del mangiare in comune: da un lato, le sue forme ritualizzate; dall'altro lato, le sue forme non ritualizzate.

Un interessante caso di pratica alimentare ritualizzata è rappresentato dal motivo dei 'guerrieri al simposio'⁸, di cui forniscono numerosi esempi testi indoeuropei di diverse aree ed epoche (*chansons de geste*, *Edda*, *Beowulf*, *byline* slave, ciclo dei Narti, ecc.). Essenzialmente, come riassume Massimo Bonafin, questo motivo si caratterizza con

l'usanza di discorsi di vanto, comunque impegnativi di tutta la propria persona, perlopiù da parte di membri della classe militare, riuniti in un gruppo, in occasione di un banchetto, nel quale viene consumata una bevanda inebriante; Tale pratica si caratterizza sempre più come un motivo culturale ... ovvero una istituzione, peculiare degli indoeuropei.⁹

Fra i numerosi tratti pertinenti del rituale (esclusiva partecipazione maschile, appartenenza degli attanti all'aristocrazia militare, gruppo raccolto attorno a un capo con gerarchia interna, procedura ordinata della cerimonia, eccetera)¹⁰, va rilevato che la bevanda che circola fra i partecipanti può essere sostituita (o accompagnata) da un cibo (nel caso una vivanda pregiata). Nel bere e/o mangiare con simili modalità, ognuno dei partecipanti pronuncia un atto di parola relativo a un'impresa compiuta o da compiere: e con questo rito collettivo si crea e si rafforza la comunanza del gruppo.

4. Varianti particolarmente significative di assunzione collettiva di sostanze sono legate ai riti religiosi: si pensi al modo in cui nelle società mesoamericane, in particolare nel mondo azteco, ai sacrifici umani si accompagnassero forme di cannibalismo regolate da modalità distributive, da

8. M. Bonafin, «I guerrieri al simposio. Morfologia di un motivo», *L'Immagine Riflessa* n.s. II (1993): 1-37. Ripreso, con altri interventi sullo stesso tema, nel volume *Guerrieri al simposio. Il Voyage de Charlemagne e la tradizione dei vanti*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2010.

9. Bonafin, «I guerrieri al simposio», p. 25.

10. Minuziosamente elencati da Bonafin: *ivi*, p. 18-19.

alcuni studiosi spiegate con motivazioni nutrizionali e/o politico-religiose¹¹. Ma altrettanto importanti sono le forme più o meno sublimite di tali pratiche: fra queste ultime, la più nota è quella del rito cristiano della comunione, dietro i cui motti «prendete e mangiate, questo è il mio corpo; prendete e bevete, questo è il mio sangue» traspare una versione disincarnata delle concrete cerimonie sacrificali appena ricordate¹². Come ricordano gli storici delle religioni, nel mistero e nel dogma della comunione cristiana continua, trasfigurato, il mito arcaico del pasto sacro, la teofagia – letteralmente il ‘mangiare Dio’; già il sacrificio ritualizzato delle religioni preclassiche, come quello delle primizie, del capro espiatorio, implicava sempre una trasfusione di potenza, sia essa di segno positivo (accrescimento delle messi, per le primizie) che negativo (concentrazione delle colpe del clan sul capro espiatorio); tuttavia il rito più misterioso e impegnativo rimane quello della teofagia, esemplificato nell’antichità classica dai miti di Dioniso e di Demetra e dai corrispondenti riti, riferimento ben presente nel sacramento cristiano, come certifica il dogma della transustanziazione, per cui il pane e il vino divengono, alla consacrazione, vero corpo e sangue di Gesù¹³. Ma va

-
11. Si vedano per es. le tesi (peraltro contestate) esposte da Marvin Harris nei volumi: *Cannibali e re. Le origini delle culture*, Milano, Feltrinelli, 2007; e *Buono da mangiare*, Torino, Einaudi, 2006.
 12. Cfr. il volume curato da Oscar Marchisio: *Religione come cibo e cibo come religione. Dall’antropofagia all’eucarestia*, Milano, Franco Angeli, 2004.
 13. Secondo quanto affermato nel quarto concilio Lateranense (1215) e pienamente definito nel concilio di Trento (1545-1563): «se qualcuno dice che, nel sacrosanto sacramento dell’eucarestia, resta la sostanza del pane e del vino con il corpo e il sangue di Nostro Signore Gesù Cristo, e nega questa meravigliosa e unica conversione di tutta la sostanza del pane nel corpo e del vino nel sangue, la quale lascia sussistere soltanto le specie del pane e del vino, conversione che la Chiesa chiama in modo appropriato transustanziazione, su di lui anatema». – È interessante in proposito una notazione di Frazer: «gli Aztechi, molto prima della conquista spagnola e del conseguente arrivo dei missionari cristiani, conoscevano pienamente la dottrina della transustanziazione e l’applicavano nei riti solenni della loro religione. Credevano che i sacerdoti, consacrando il pane, lo trasformassero nel corpo medesimo del loro dio, sì che quanti ne mangiavano entravano in mistica comunione con la divinità col riceverne una parte entro di loro. La dottrina della transustanziazione o trasformazione magica del pane in carne, era familiare anche agli antichi Ariani dell’India, molto prima che fosse, non solo diffuso, ma persino apparso il cristianesimo (J. Frazer, *Il ramo d’oro*, Torino, Bollati Boringhieri, 2012 [ed. or.: 1915, I ed. it.: 1925], cap. 49: «Il dio come alimento»).

notato un altro elemento significativo della cerimonia cristiana: in essa è centrale l'aspetto comunitario del mangiare (per altro presente anche in altri riti sacrificali)¹⁴, come attesta anche già il lessico medievale, che associa al termine *COMMUNIO* l'idea di assunzione comunitaria di cibi e bevande: si veda ancora il Du Cange, che, a lato di un passo d'una lettera di Edoardo II d'Inghilterra al papa Giovanni XXII, in cui appaiono espressioni rinvianti al concetto profano di *communis mensa*, riporta alcune delle ben più frequenti accezioni religiose desumibili dalle fonti patristiche e conciliari, ad esempio:

sciendum est quod 4. Modis Communicatur in Ecclesia, vel Corpus Domini sumendo, vel pacem dando, vel Benedictionem sumendo... [Penitenziale MS. Thuanum]; Communio dicitur spiritualis esca, quia in commune ad vivificandas animas a cunctis percipitur dignis [Papias]; Communionem nuncupari, quia per ipsam communicamus Christo, et quia participamus ejus carne et deitate, et quia communicamus et unimur ad invicem per ipsam [Giovanni Damasceno].¹⁵

5. Che cosa unisce pratiche fra loro distanti come il simposio dei guerrieri e la comunione cristiana (per non parlare dei sacrifici aztechi)? Le accomuna un dato strutturale della massima importanza: in tutti questi casi, l'assunzione collettiva di cibi e bevande, sia in forma reale, sia in forma sublimata e simbolica, realizza all'interno della comunità interessata una distinzione basilare: quella fra gli eletti, che accedono alla *communis mensa*, e coloro che da essa sono esclusi. Ciò può avvenire tanto *a priori* (come nel simposio dei guerrieri, unici ammessi al rituale), quanto *a posteriori* (è il caso della comunione cristiana, che riconferma l'unità dei fedeli in Cristo): in entrambi i casi, il fenomeno è connettabile alla dialettica "IN VS ES" messa in luce dalla

14. Nell'evoluzione di diverse forme di teofagia, cioè di comunione con il proprio dio attraverso la fagocitazione dell'animale che lo rappresenta, ancora praticate da alcune tribù dell'Africa, della Nuova Zelanda e presso alcuni popoli dell'America del Sud, con l'evoluzione dei cerimoniali il sangue che prima veniva bevuto direttamente dal collo dell'animale viene raccolto in coppe passate ai fedeli; questi se le portano a turno alla bocca tra canti, preghiere propiziatricie e gesti magici eseguiti da sacerdoti le cui vesti e le cui azioni appaiono simili a quelle praticate successivamente in ambito cattolico. In una seconda fase, dipendente soprattutto dal fatto che non a tutti era gradito bere del sangue, questo è stato sostituito con il vino.

15. Du Cange, *Glossarium Mediae et Infimae Latinitatis*, vol. II, pp. 456-457.

semiotica culturale russa, in base alla quale le culture nella loro interezza e/o le loro componenti si identificano e si differenziano¹⁶. Le forme ritualizzate di condivisione del cibo, rinviando in ultima istanza all'articolazione classista delle società, sequestrano a questo atto la potenzialità di esprimere la comunanza umana nella sua interezza; con ciò, esse si distinguono dall'altra modalità sopra indicata, il mangiare collettivo *non* ritualizzato, che si esplicita nella sua forma più evidente in situazioni in cui dominano il piacere disinteressato e la libertà dei partecipanti: fra tutte queste, la situazione festiva. È proprio nello spirito della festa, difatti, come sottolinea ancora Bachtin commentando Rabelais, che il mangiare e il bere assumono tale aspetto:

tutte le immagini del bere e del mangiare hanno in Rabelais una forte tendenza all'abbondanza e all'universalità, che determina la formazione di tali immagini, la loro *iperbolicità positiva* e il loro *tono trionfale e gioioso*. Questa tendenza all'abbondanza e all'universalità è come un lievito aggiunto a tutte le immagini del nutrimento, e con questo lievito esse ingrandiscono, crescono, si gonfiano fino all'eccesso e alla smisuratezza.¹⁷

Mentre le forme ritualizzate riducono i caratteri positivi del mangiare collettivo, nel banchetto festivo se ne rivela il significato profondo:

il mangiare collettivo, come coronamento del processo di lavoro collettivo, non era un atto biologico e animale, ma un avvenimento sociale ... Le immagini del banchetto, di conseguenza, non sono mai state delle sopravvivenze morte di epoche estinte, delle sopravvivenze ad esempio dei primi periodi della caccia, quando durante la caccia collettiva aveva luogo lo squartamento e la consumazione collettiva dell'animale catturato, come affermano alcuni etnologi e studiosi di folclore ... anche le più antiche immagini conviviali che ci sono pervenute ... sono molto più complesse di queste concezioni primitive: sono profondamente coscienti, intenzionali, filosofiche, ricche di valenze e legami vivi con tutto il contesto circostante, e non sono affatto delle morte sopravvivenze di concezioni del mondo ormai dimenticate. La vita di tali immagini nei culti e nei riti dei sistemi religiosi ufficiali ha invece un carattere totalmente diverso.¹⁸

16. Cfr. ad es. Ju. M. Lotman, *Il metalinguaggio delle descrizioni tipologiche della cultura* (1969), in Ju. M. Lotman - B. A. Uspenskij, *Tipologia della cultura*, Milano, Bompiani, 1975, pp. 145-181.

17. Bachtin, *L'opera di Rabelais*, p. 304. – Per quanto riguarda la celebrazione dell'abbondanza alimentare, il rinvio più ovvio è al tema della Cuccagna (vedi la bibliografia in calce al mio intervento «Il paradosso eversivo. Note in margine al *Fabliau de Coquaigne*», in N. Pasero, *Metamorfosi di Dan Denier*, Parma, Pratiche, 1990, pp. 123-150, e nota 31 di p. 149).

18. Bachtin, *L'opera di Rabelais*, pp. 307-308.

Inclusione e non esclusione dei partecipanti (il banchetto festivo è aperto a tutti indistintamente); materialità e non sublimazione dell'atto (il mangiare insieme genera gioioso, concreto e non simbolico godimento): contrapposizioni che, ricorda sempre Bachtin, rinviano in ultima istanza all'articolazione delle società classiste:

la *tendenza all'abbondanza*, racchiusa nell'immagine del banchetto popolare, si scontra e si lega contraddittoriamente con *l'avidità e la cupidigia individuali e di classe*.¹⁹

6. Ritorna così al centro del discorso l'opposizione da cui siamo partiti, quella fra il mangiare come atto individuale e il mangiare come atto sociale: dove pienamente sociale è il mangiare che crea comunanza fra tutti gli uomini, e non solo fra una parte di essi²⁰. Nella visione di Bachtin, con i suoi accenti quasi utopici, la frattura fra alimentazione privata e banchetto festivo, opponendo alla realtà del mondo borghese un modello ideale di società, tocca così il problema di fondo di tutte le società classiste, la distribuzione del potere sociale: questa si rivela dunque anche nelle differenti modalità di accesso al cibo. In termini differenti rispetto all'*Idealtyp* bachtiniano e alla sua struttura dicotomica, anche Pierre Bourdieu, operando nella prospettiva

19. Ivi, p. 319. E in modo ancora più esplicito alle pp. 329-330: «le immagini del banchetto nella tradizione della festa popolare (e in Rabelais) si differenziano nettamente da quelle del mangiare nella vita quotidiana privata, dalla golosità e ubriachezza comuni, così come appaiono agli inizi della letteratura borghese. Queste ultime immagini appaiono come espressione della soddisfazione e della sazietà *concrete* di un individuo egoista, espressione del *godimento* individuale e non del *trionfo* di tutto il popolo ... Le immagini del mangiare e del bere delle feste popolari invece non hanno nulla in comune con la vita quotidiana statica e con il soddisfacimento del singolo individuo. Sono immagini profondamente *attive e trionfanti*, poiché concludono il processo di lavoro e di lotta dell'uomo, in quanto essere sociale, con il mondo». (corsivi nell'originale).

20. L'alternativa è sempre all'ordine del giorno, come si legge ad esempio in questa recente dichiarazione di un movimento che opera nella prospettiva del recupero del valore sociale del cibo: «la struttura organizzativa di base del movimento Slow Food si chiama *convivium*, il cui significato rimanda al banchetto, ritrovo intorno alla mensa non solo per condividere il cibo ma per favorire il dialogo, la riflessione e il piacere della socialità. Questo è forse l'aspetto più alto e più nobile che la cultura del cibo abbia saputo consolidare nel tempo. La socialità, lo scambio di idee ed esperienze, l'affettività, la giocosità amicale e persino il consolidamento dei patti di lavoro: tutto ciò avviene attraverso la condivisione del cibo».

di un'analisi sociologica dettagliata, ha trattato la problematica del mangiare in una delle sue opere più importanti, *La distinzione. Critica sociale del gusto*²¹: ma lo ha fatto concentrando l'attenzione, più che sulle modalità, sui contenuti dell'alimentazione, all'interno di un'indagine sull'insieme dei consumi materiali e culturali della popolazione (cucina e pittura, abbigliamento e musica, cinema e arredamento: tutte entità sottoposte a un giudizio di gusto). Nella sua visione, è attraverso le preferenze di consumo (incluse quelle alimentari) che si combatte la lotta delle classi superiori per distinguersi dalle altre e affermare il proprio sistema di classificazione sociale: il gusto, insomma, trasforma le cose e gli oggetti di consumo in segni distinti e distintivi, componenti di quel capitale culturale di cui sono deprivate le classi subalterne. Diversamente da Bachtin, dunque Bourdieu non crede all'esistenza di una «cultura popolare» autonoma, per cui la cultura che si esprime nei consumi alimentari del popolo riflette semplicemente la situazione di una maggioranza oppressa. Nell'uno come nell'altro caso, però, resta l'evidenza che anche il mangiare è un atto che fa i conti con la struttura reale delle società, rifrangendo la dialettica delle classi.

21. P. Bourdieu, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna, Il Mulino, 1983 [ed. or.: 1979; rist.: 2001)

Rita Caprini

LE DONNOLE MANGIANO PANE E FORMAGGIO?

Abstract - Some Romance names of the weasel, found in small areas of the Iberian peninsula and in Normandy, seem to hint at the idea that weasels eat bread and cheese (*pan y queso*) or bread and milk (*pain et lait*). These names are what remains of ancient forms of worship of weasels, with offerings of human food, as we learn from *De correctione rusticorum* by Martin of Braga (VI Century).

I nomi della donnola in area romanza hanno fornito abbondante materiale agli studiosi, soprattutto per il fatto che essi costituiscono un caso emblematico di tabù linguistico. La donnola infatti, pur essendo un animale pericoloso e dannoso specie per chi alleva animali da cortile, viene chiamato quasi ovunque con nomi gentili e carezzevoli, che fanno in genere allusione a una giovane parente, una bella nuora, una sposina¹.

L'evidente discrepanza tra la nocività dell'animale e il tono quasi amoroso con cui ci si rivolgeva ad essa, non solo in area romanza ma in buona parte dei dialetti d'Europa, ha sollecitato i linguisti a spiegare gli appellativi popolari della donnola con la teoria del tabù linguistico, fenomeno di cui si hanno esempi numerosi e sistematici specie in lingue extra-europee di interesse etnologico, ma che in genere in Europa ha lasciato flebili tracce difficili da interpretare, spesso con l'aggravante del fatto che gli studiosi

1. I nomi europei della donnola sono raccolti e illustrati nella corrispondente carta «Belette» dell'*Atlas Linguarum Europae*, redatta da Mario Alinei, (ALE I/2, *Cartes* I.28, *Commentaires*, pp. 145-230), Van Gorcum, Assen, 1986. L'*Atlas Linguarum Europae* è una impresa internazionale, tuttora in corso, che si propone di commentare i materiali linguistici europei raccolti negli atlanti precedenti, nei lessici dialettali e in qualunque fonte ritenuta utile. Il commento di Alinei alla carta «Belette» illustra anche la storia del problema nell'ambito degli studi precedenti.

(ovviamente europei) sembrano provare imbarazzo ad ammettere che anche i civilissimi popoli europei siano passati per la penombra del tabù.

Il fenomeno del tabù linguistico consiste essenzialmente nel divieto, socialmente imposto, e poi autoimposto dall'individuo, di nominare troppo chiaramente qualsiasi creatura (animali in genere) potenzialmente nociva all'uomo, e/o oggetto di caccia e soprattutto legato a credenze religiose e al soprannaturale. Tale fenomeno si riscontra ancora in forme imponenti nelle comunità umane 'di interesse etnologico': gli isolani del capitano Cook, i popoli siberiani, i Papua e così via. La necessità di non nominare direttamente l'essere temuto, cacciato e nello stesso tempo adorato, ha un riflesso linguistico importante: il nome tabù viene sostituito con un nome nuovo, detto, sempre con termine polinesiano, *noa*. Quindi l'orso per il cacciatore siberiano diviene un caro 'zio', la volpe è una zia Rosa per alcune popolazioni della Calabria, il lupo è il 'compare del bosco' per gli irlandesi ecc.².

Mentre le tracce dei nomi sostitutivi per orsi, lupi, volpi ecc. si sono fatte con il tempo, il cambio di mentalità e la diffusione dell'alfabetizzazione sempre più labili, i nomi *noa* (cioè i nomi sostitutivi di quelli tabuizzati) della donnola occupano ancora una percentuale altissima dei nomi popolari romanzi (ed europei) di questo animaletto, tanto da farne, come dicevo in apertura, l'esempio classico di tabù linguistico.

La percentuale più alta di tali nomi, come si è detto, accostano la donnola a parenti femminili giovani e belle ('nuorina', 'sposina', 'comarella', 'carina' > fr. *belette*, 'donna' > it. donnola ecc.). Per dare un'idea della straordinaria diffusione di questi nomi della donnola, il tipo 'sposina' si trova in albanese, in greco, in bulgaro, macedone, serbo-croato, oltre che in alcuni dialetti italiani, in rumeno e in moldavo. Il tipo 'comare' in greco, in spagnolo (*comadreja*), in occitano, in Italia (comarella). Frequenti anche le identificazioni della donnola con una fata, o una strega. Il tipo dell'it. donnola

2. Per i popoli dell'ex-Unione Sovietica una imponente documentazione è stata raccolta dall'etnologo Zelenin nei primi decenni del secolo scorso. I suoi lavori sono stati una ventina di anni fa tradotti e ripubblicati nella rivista *Quaderni di Semantica*. Si veda: D. K. Zelenin, «Tabù linguistici nelle popolazioni dell'Europa orientale e dell'Asia settentrionale (I)», *Quaderni di Semantica* 9 (1988): 187-317; Id., «Tabù linguistici nelle popolazioni dell'Europa orientale e dell'Asia settentrionale (II)», *Quaderni di Semantica* 10 (1989): 123-180; Id., «Tabù linguistici nelle popolazioni dell'Europa orientale e dell'Asia settentrionale (III)», *Quaderni di Semantica* 10, 1989, pp. 183-276.

si trova anche in basco, in galiziano, in portoghese, in polacco ecc. La motivazione ‘bella’ ha dato una quantità di denominazioni in area galloromanza (si veda fra tutte fr. *belette*) e in altre zone d’Europa (emblematico della doppia natura della donnola e della necessaria tabuizzazione è il nome ‘la brutta e la bella’ che si trova in Italia). Altrove, come in inglese e in tedesco, la donnola è l’‘essere’ in assoluto (ingl. *weasel*, ted. *wiesel*) o la ‘bestia’ per eccellenza. Altrimenti essa viene chiamata ‘gatto’ (soprattutto nelle lingue germaniche), ‘cane’, ‘topo’, ‘stallone’, ‘gufo’ e con i nomi di altri animali, selvatici e domestici, cui la donnola ovviamente non assomiglia per niente.

Quest’ultimo fenomeno appare regolarmente, stando ai dati dell’ALE, per tutti i nomi degli animali finora studiati, in percentuali variabili: il bruco ad esempio in Europa riceve nomi che ne fanno una ‘cagna’, una ‘gattina’ e perfino una ‘capra’ o un ‘cavallo’. È chiaro in casi del genere che è difficile trovare dei motivi razionali per questo trasferimento di nomi, ad esempio la somiglianza fisica tra i due animali³. L’ipotesi della sostituzione del nome tabuizzato mi sembra invece la più conveniente.

Quello che qui ci interessa particolarmente è il fatto che la donnola riceve anche, in aree ristrette della penisola iberica, in occitano e in Italia, denominazioni molto curiose del tipo ‘pane e formaggio’ (tipo iberico *pan y queso*), ‘pane e latte’ (tipo *panlet*, di area portoghese). Non mancano inoltre riferimenti a cibi caldi (*caçoula queimada*) e a veri e propri attrezzi di cucina come, sempre nella penisola iberica, *panela queimada* (letteralmente una padella ‘bruciata’, cui il cibo è rimasto attaccato). Del resto anche a Nemi nel Lazio la donnola si chiama *capistrella* ‘pentolino’. Negli Alti Pirenei, se si vede una donnola conviene rivolgersi a lei gridando: «Pallèt, pallèt, la beroya dauna qui bous ét!» (painlait, la jolie dame qui vous êtes!)⁴. Questa connessione della donnola con una alimentazione umana, in quanto cucinata,

3. R. Caprini, «Chenille, carte et commentaire», in *Atlas Linguistique Roman*, vol. II/a, pp. 61-87, carta non numerata, Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, 2001; Ead., «Zoonimi popolari romanzi: il caso del bruco», in A. Zamboni, P. Del Puente, M. T. Vigolo (a c. di), *La dialettologia oggi fra tradizione e nuove metodologie*, Pisa Edizioni ETS, 2001, pp. 283-294.

4. Oltre all’imponente bibliografia che si trova nella carta «belette» di Alinei citata alla nota 1, faccio qui riferimento al fondamentale articolo di Manfred Bambeck, «Wieselbezeichnungen in Portugal und etwas aus Martin von Braga und Thomas von Aquin. Ein Beitrag zum Sprachtabu», *Quaderni di Semantica* 5 (1984): 35-42.

ed addirittura presentata su una tavola apparecchiata viene illustrata in una canzoncina che si canta(va) nella valle di Bethmale nei Pirenei: «Panquèro, bèro, bèro / qu'as pa en' a taulèro / hourmage en' s scudèro / e let en' caudèro (belette, belle, belle / tu as pain sur la table, / du fromage dans l'écuelle / et du lait dans la chaudière).

La donnola, animale sanguinario e temutissimo, come ben sanno i medesimi dialettografi, viene dunque rappresentata come una gentile e bella signora che si siede a un tavolino apparecchiato e consuma con grazia pane, formaggio e latte. Il tavolino è stato naturalmente preparato dai contadini stessi, che offrono a un animale, venerato e che insieme incute spavento, del cibo cui spesso essi stessi e i loro figli devono rinunciare. L'usanza era ancora osservata, come attestano i demologi, ancora un secolo fa in regioni francesi come la Bassa Bretagna.

Questo tipo di denominazioni sono rimaste a lungo una *crux* degli studi romanzi, come è del resto avvenuto in genere ai già citati zoonimi parentelari, quelli cioè che appunto rappresentano gli animali come imparentati con l'uomo⁵. L'opinione corrente degli studiosi attribuisce infatti l'origine di questi termini a una *plaisanterie* dei parlanti o anche a un processo di etimologia popolare per cui forme oscure vengono avvicinate dai dialettografi a forme note come appunto i nomi di parentela (un *père-loriot* 'rigogolo' avrebbe la sua origine in una forma del tipo merle-loriot, con quale vantaggio interpretativo non si vede bene). Mario Alinei ha attribuito questo tipo di interpretazione a un atteggiamento ideologico degli studiosi che trovano inverosimile che nelle popolazioni rurali dell'Europa Occidentale, così civilizzata, si istituiscano rapporti con gli animali che ne facciano dei parenti dell'uomo o perfino delle divinità, temute e insieme venerate.

Quanto alla nostra donnola 'pane e formaggio', Bambeck trovò infine in un passo del *De correctione rusticorum* di Martino vescovo di Braga (dove morì nel 579 d.C.) la soluzione del problema. Il popolo della diocesi di Martino infatti viene accusato di pratiche pagane dato che venera come dei gli animali nocivi («homo Christianus pro deo mures et tineas veneratur»⁶):

5. Si veda a questo proposito il fondamentale lavoro di Mario Alinei, «Barbagianni 'zio Giovanni' e altri animali-parenti: origine totemica degli zoonimi parentelari», *Quaderni di Semantica* 2 (1981): 363-385.

6. Il passo viene citato ampiamente da Bambeck alla p. 37 dell'articolo succitato.

la venerazione si esprime in veri e propri sacrifici, che consistono in offerte di cibo su tavolini apparecchiati, in certi giorni dell'anno. Il vescovo si duole che dei credenti cristiani chiedano a un animale quello che solo Dio può offrire, il cibo e la sicurezza, e che praticino questo vergognoso culto senza occultarlo. Il passo di Martino ci offre il quadro completo di un culto pagano della donnola, vivo ancora in Galizia sei secoli dopo l'avvento di Cristo.

La spiegazione dei curiosi nomi romanzi della donnola di cui ci occupiamo qui si risolve quindi se ammettiamo che i nostri antenati abbiano proseguito ben addentro alla modernità (la testimonianza già citata della Bassa Bretagna risale all'epoca dei nostri bisnonni) dei culti di natura essenzialmente pagana verso degli animali selvatici nocivi. La formazione dell'ideologia sottostante a questi riti risale a tempi ben più remoti. L'argomento è troppo grave per trattarlo in questa sede, mi limito quindi ad accennare al fatto che Alinei nei lavori citati collegava simili atteggiamenti all'ideologia totemica che vede negli animali gli antenati e i protettori del gruppo umano che si raccoglie intorno ad essi. Tali figure divine dovevano essere venerate e placate con sacrifici se non si voleva che ne conseguisse un danno per gli esseri umani. Come è noto, con il tempo tali riti sono decaduti a meri giochi infantili, ma gli zoonimi corrispondenti conservano ancora, con la tipica ostinazione del lessico, tracce notevoli di un mondo perduto.

Un curioso risvolto della questione, che credo sia bene mettere qui in evidenza, è il fatto che i ricercatori moderni non riescono sempre a vedere con chiarezza quali animali abbiano goduto di statuto divino nei secoli (o meglio millenni) passati: un sintomo sicuro dello status divino di certi animalotti è il fatto che essi abbiano ancora oggi, nella sola Europa, centinaia di nomi diversi. L'animale sacro non può infatti essere indicato chiaramente (chiamato 'per nome') dai parlanti, ma deve venir evocato allusivamente. Ci si riferisce a lui con nomi sempre diversi e continuamente sostituiti (meccanismo del nome tabuizzato sostituito dal nome *noa*).

Partendo dunque dall'evidenza del lessico, animali di questo genere sono sicuramente tra i mammiferi la nostra donnola, tra gli insetti la coccinella e il bruco, lo scricciolo tra gli uccelli (come ben sapeva sir John Frazer che aveva registrato nel suo *Ramo d'oro* gli onori solenni con cui l'uccellino più piccolo veniva seppellito in Inghilterra). Altre tracce sono probabilmente scomparse dalla memoria degli uomini, ma un sicuro segno, se pur *ex negativo*, della passata sacralità di certi animali è quello per cui essi vengono accusati non dei danni effettivi che compiono verso gli uomini (la donnola svuota i pollai, il bruco distrugge i raccolti ecc.) ma di malignità immaginarie

(il bruco dissanguerebbe gli esseri umani in cui si imbatte ad esempio), ovvero, come nel caso della donnola, si tacciono del tutto le sue cattive inclinazioni per farne una cara parente, una bella giovane che mangia con grazia a tavola e (Dio ci liberi) non entra nei pollai.

Quindi la donnola non mangia pane e formaggio. L'offerta degli uomini è inutile, ma gli uomini hanno continuato a porgerla, senza che l'esperienza della vita della vita scalzasse le loro convinzioni, fino quasi ai giorni nostri.

Martina Di Febo

L'USO IDEOLOGICO DEL TABÙ DEL CIBO:
GLI ERETICI DI WALTER MAP
E LA CONTRAFFAZIONE CULINARIA (*DE NUGIS CURIALIUM*, I, 30)

Abstract - The taboo of food shows in every culture the incompatibility of universes and their substantial irreducibility, referring to the sacredness of the separation of ontologically distinct worlds (heaven and earth: the world of the dead and the world of the living). In its various forms the taboo of food indicates the distrust and suspicion against strange creatures and therefore dangerous. Walter Map reuses a long-term taboo to strengthen the total strangeness and danger of heretics that make attempt on the *societas christiana*: one of the tactics adopted by the heretics to lure and deceive good Christians is the culinary counterfeiting. We will investigate the ideological use of a cultural widespread pattern.

Il tabù del cibo, di origini antichissime, segnala l'inconciliabilità di orizzonti e la loro sostanziale irriducibilità, rinviando alla sacralità della separazione di mondi ontologicamente distinti (cielo e terra; mondo dei morti e mondo dei vivi; universo divino e universo umano). Nelle sue varie declinazioni mondane il tabù del cibo indica la diffidenza e il sospetto nei confronti di creature sconosciute e quindi pericolose. Walter Map riutilizza un tabù di lunga durata per rafforzare la condanna della totale estraneità e pericolosità degli eretici che insidiano la *societas christiana*: una delle tattiche adottate dagli eretici per adescare e ingannare i buoni cristiani è la contraffazione culinaria. Partiremo da qui per indagare l'uso ideologico di un motivo culturale di larga diffusione.

All'interno del *De nugis curialium*, lo spazio riservato alla trattazione delle eresie riveste un'importanza fondamentale per comprendere i processi di interpretazione di fenomeni inquietanti e spaventosi. Benché Walter Map persegua come scopo principale il *dilectare*, nel corso dell'opera non si sottrae alla missione didattica e didascalica, tanto da dedicare diverse pagine a una questione di urgente attualità in quello scorcio del secolo XII: la

diffusione delle eresie dualistiche. Per stigmatizzare e denigrare i seguaci delle sette eretiche, Map tendenzialmente si serve di un serbatoio di *loci communes* ampiamente utilizzato dalla polemistica cristiana antieretica. Appassionato, tuttavia, di storie più che di dispute teologiche¹, il nostro *clericus* costruisce un racconto all'interno del quale la presenza di motivi di lunga durata concorre a tracciare un profilo di irriducibile alterità degli eretici. Walter Map attiva, così, un complesso meccanismo simbolico e ideologico teso a espellere dalla società umana gli eretici in quanto ontologicamente diversi e alieni.

Negli scritti cristiani antiereticali, i *topoi*, molti dei quali di ascendenza classica, tessono una trama compatta e ripetitiva. L'arsenale denigratorio messo a punto dai Romani prima in funzione anticristiana ed ereditato dai cristiani stessi in funzione antieretica² si fonda essenzialmente su due tratti ricorrenti: la segretezza di rituali osceni e asociali, implicanti l'esagerazione sessuale orgiastica e il cannibalismo; l'adorazione del demonio (o di una creatura sovranaturale nei testi tardo-antichi), spesso visibile sotto il suo aspetto zoomorfo (il gatto nero, asino, ecc.). Nel capitolo 30 del *De Nugis*,

-
1. Dispute che il nostro chierico non disdegna, tanto che per dimostrare la fallacia della dottrina valdese, Walter Map – *De nugis curialium*, ed. and transl. by M. R. James; revised by C. N. L. Brooke and R. A. B. Mynors, Oxford, Clarendon press, 1983, I, 31 – fa sfoggio di tutta la propria erudizione dottrinarica: per cogliere in flagrante eresia i valdesi, utilizza la definizione nestoriana *Christotokos*, Madre di Cristo, dichiarata eretica durante il Concilio di Efeso (431d.C.), in quanto tendente a negare la divinità del Cristo. Il dogma approvato dal Concilio, infatti, ribadisce la doppia natura umana e divina di Cristo e riserva alla Vergine Maria l'appellativo di *Theotokos*, Madre di Dio. Cfr. *Capitula pseudo-Celestina seu Indiculus*, in E. Denzinger, A. Schönmetzer, *Enchiridion Symbolorum definitionum et declarationum de rebus fidei et morum*, Bologna, EDB, 1995, n. 250: «et quamvis naturae sint diversae, vera tamen unione coeuntes unum nobis Christum et Filium effecerunt; non quod naturarum differentia propter unionem sublata sit, verum quod divinitas et humanitas secreta quadam ineffabilique coniunctione in una persona unum nobis Jesum Christum et Filium constituerint ... Ita [sancti Patres] non dubitaverunt sacram Virginem Deiparam appellare, non quod Verbi natura ipsiusve divinitas ortus sui principium ex sancta Virgine sumpserit, sed quod sacrum illud corpus anima intellegente perfectum ex ea traxerit, cui et Dei Verbum, secundum hypostasim unitum, secundum carnem natum dicitur».
 2. Sulla questione, una buona sintesi è fornita da N. Cohn, *I demoni dentro. Le origini del sabba e la grande caccia alle streghe*, Milano, Unicopli, 2008 [ed. or. 1975; II ed. riv. 1993], pp. 17-32.

dedicato alla descrizione della setta dei Patarini/Publicani Walter Map, ripercorre la topica convenzionale sulla mostruosità degli eretici e dei loro rituali, ma aggiunge un racconto conclusivo contenente un elemento estraneo e irrelato rispetto agli scritti dei polemisti precedenti e successivi. Ora proprio su questo elemento e sulla sua funzionalità ci soffermeremo. Ci informa infatti il *clericus Regis* che la diffidenza nei confronti degli eretici non è mai troppa, dal momento che, laddove il loro aperto proselitismo fallisse, sarebbero pronti a ricorrere alla perfidia della contraffazione culinaria, inducendo i recalcitranti futuri adepti ad ingurgitare un cibo capace di provocare una trasformazione sostanziale, ovvero la trasformazione di cristiani in eretici. Il punto focale è dunque costituito proprio dall'uso infido della mistificazione alimentare. Il capitolo si apre con una breve sintesi sull'origine dell'eresia dualistica e con una rapida descrizione dei suoi controversi nuclei dottrinari. Le argomentazioni teologiche vertono sui due punti fondanti la dottrina catara: la negazione dell'umanità di Cristo e quindi della transustanziazione dell'eucarestia; il tentativo di superare la prigione corporale dell'anima.

est eciam alia vetus heresis de novo supra modo propagata, ducens originem ex his qui Dominum loquentem de carne sua comedenda et sanguine bibendo derelinquerunt ... dicti sunt Publicani vel Paterini.³

Nel suo *Contra haereticos*, Alano di Lilla, pur riprendendo la tradizione patristica anti-manichea, si concentra sugli stessi snodi, a testimonianza che all'interno del Laterano III, ci si era particolarmente soffermati su entrambe le questioni. Anche Alano di Lilla, come Walter Map⁴, prese parte ai lavori conciliari⁵. L'infamante paraetimologia utilizzata da Alano di Lilla⁶, trova un corrispettivo narrativo nel racconto di Walter Map.

3. Walter Map, *De nugis*, I, 30, p. 118.

4. Walter Map partecipò al Concilio Laterano III, convocato da papa Alessandro III, nel 1179, in qualità di legato regio per il sovrano Enrico II Plantageneto. Il riferimento autobiografico si trova in Walter Map, *De nugis*, I, 31, p. 124.

5. Cfr. W. Turner, «Alain de l'Isle», in *The Catholic Encyclopedia*, New York, Robert Appleton Company, 1907 (versione elettronica <http://www.newadvent.org/cathen/01244e.htm>).

6. Alano di Lilla, *De fide catholica contra Haereticos libri quattuor*, I, 249 (P.L. CCX, col. 366: «vel Cathari dicuntur a cato, quia, ut dicitur, osculantur posteriora catti, in cujus specie, ut dicunt apparet eis Lucifer»). Le similitudini e i collegamenti con la setta dei Luciferani,

descendit per funem appensum in medio mire magnitudinis murelegus niger, quem cum viderint, luminibus extinctis ... inventumque deosculantur quisque secundum quod ampliore fuerat insania humilium quidam pedes, plurimi sub cauda.⁷

Gli eretici negano qualsiasi validità al sacramento dell'eucarestia e praticano una pericolosa promiscuità, nonché una blasfema idolatria, adorando il demonio sotto forma di gatto nero. Alla descrizione puntuale dei modi di vita dei catari/patarini e delle loro nefande riunioni segue la diegesi esemplare degli eretici bruciati a Vienne. Il fulcro è costituito dal potere incantatorio e illusorio posseduto e praticato dagli eretici al pari di maghi⁸. Gli eretici sono capaci di produrre *praestigia* per irretire coloro che non riescono ad avvicinare tramite la predicazione privata. Premesso che nei confronti delle eresie l'ortodossia sviluppò il terrore da contagio⁹, prodigandosi per diffonderlo in tutti gli strati sociali, è interessante rilevare come la modalità di irretimento descritta da Map concorra a potenziare la paura della contaminazione: la conversione alla fede eretica avviene tramite l'ingestione di cibi manipolati e alterati. Inoltre ciò che inquieta è la dissimulazione degli eretici, interni alla *societas christiana* e non sempre

preseguitati da Corrado di Marburgo e i cui rituali costituiscono l'argomento della bolla *Vox in rama* di Gregorio IX sono già stati ampiamente analizzati dalla storiografia sulle eresie.

7. Walter Map, *De nugis*, I, 30, p. 120.

8. Gli eretici la prima volta, escono illesi dal fuoco, come accade anche in Cesario di Heisterbach, cfr. Cesario di Heisterbach, *Dialogus miraculorum*, ed. J. Strange Colonia, Bonn, Bruxelles, Heberle, 1851, 2 voll. [nuova edizione: H. Schneider, Turnhout, Brepols, 2009], t. I, V, 18, p. 296: «De duobus haereticis, qui apud Bizunzium miraculis phantasticis multis deceptis, ibidem exusti sunt». La *distinctio* V con traduzione italiana a fronte si legge in Cesario di Heisterbach, *Sui demoni*, a cura di S. M. Barillari, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 1999.

9. Guglielmo di Newburgh, ad esempio, a proposito dell'eresia Publicana o Patarina utilizza i termini marcati di *virus* e *pestis*, *Historia rerum Anglicarum*, II, XIII, p. 131: «virus suae perfidiae infunderunt»; «hac peste infecti»; sulla loro capacità di dissimulazione, p. 132: «praetenta specie pietatis, seducendo simplices»; «pestibus haereticis»; p. 134: «Huius severitatis prius rigor non solum a pesta illa quae jam irrepserat, Angliae regnum purgavit». Bernardo di Clairvaux utilizza i versetti del *Cantico dei Cantici* (2, 15: «capite nobis vulpes parvulas quae demoliuntur vineas») per istituire il paragone tra le volpi che insidiosamente devastano la vigna del Signore e gli eretici, *Sermones in Cantica Canticozum*, edidit H. Hurter J. S., Paris-London, Lethielleux-Nutt, 1888, *Sermo LXIV*, p. 522: «item de haereticis, vulpibus Ecclesiae capiendis». Le volpi numerose assaltano e accerchiano l'*Ecclesia*.

facilmente individuabili¹⁰. Nel testo di Map, infatti, i due *militēs* eretici che traviano il nipote del principe cristianissimo, sono circondati anche da un discreto consenso e prestigio sociali e sembrano assolutamente insospettabili. L'unico che nutre diffidenza nei loro confronti è appunto il principe cristianissimo, il quale, dubitando costantemente della vera natura delle persone che incontra, reca sempre con sé una manciata di sale benedetto.

Aiunt eciam compatriote sui, quod convivas suos in aliquo ferculorum suorum capiunt, et fiunt ut ipsi, quos scilicet predicacionibus oculis quas vulgo faciunt attemptare non audent. ... Quidam nobilis princeps a partibus Vienne metu detestabilis huius rapine sal exorcizatum secum in perula semper haberet, nescius cuius domus ingressurus, et ubique timens pellaciam hostis, eciam in mensa propria omnibus illud apponebat cibis. Perlatum est ad eum forte quod duo milites nepotem suum, qui multis preerat populis et opidis, everterant; et ecce ipsum ad nepotem suum ... Fecit avunculo suo mullum integrum in disco apponi, pulcrum visu et ad vescendum suavem, ut videbatur. Apposuit ergo miles sal et disparuit subito piscis, et reliquid in disco quasi pilulas fimi leporini.¹¹

Gli eretici sono dunque capaci di alterare il cibo, attraverso pratiche sospette che sembrano riattualizzare alcuni tradizionali tabù, la cui infrazione spesso scatena irrimediabili trasformazioni. Il primo elemento di interesse offertoci dalla narrazione di Map è costituito dalla progressiva demonizzazione degli eretici proprio in virtù dell'attribuzione di poteri magici. Leggendo i testi antiereticali in successione cronologica, ci accorgiamo, infatti, che si assiste a una graduale assimilazione degli eretici ai maghi; un'assimilazione funzionale a isolare il corpo ereticale e a forzarne la natura in direzione di un'alterità irriducibile. Le capacità magiche sospette si manifestano sempre sotto forma di miracolo (finto) e la modalità dello stesso si ripete fino a cristallizzarsi in motivo fisso: gli eretici sono ignifughi. Ademaro di Chabannes per primo fa riferimento a questa sorta di millanteria, che nel suo testo tale resta: alla vanteria degli eretici di uscire illesi dal fuoco Ademaro risponde con l'asserzione apodittica «in cinerem redacti sunt».

10. Sempre Bernardo individua la maggiore perfidia degli eretici nella loro capacità di dissimulazione: *Sermones in Cantica, Sermo LXV*, p. 538: «quid faciemus illis malignis vulpibus, ut capi queant, quae nocere, quam vincere malunt et ne apparere quidem volunt, sed serpere?»; p. 542: «cumque pateat opus, non apparet auctor: ita per ea quae in facie sunt cuncta dissimulat».

11. Walter Map, *De nugis*, I, 30, p. 120.

Eo tempore decem ex canonicis Sanctae Crucis Aurelianis qui videbantur esse religiosiores aliis, probati sunt esse manichaei ... Nam ipsi decepti a quodam rustico, qui se dicere facere virtutes et pulverem ex mortuis pueris secum ferebat, de quo si quem posset communicare, mox manichaeum faciebat. Adorabant diabolum qui primo eis in Aetyopis, deinde angeli lucis figurazione apparebat et eis multum cotidie argentum deferebat. Cujus verbis obedientes, penitus Christum latenter respuerant et abhominaciones et crimina ..., in occulto exercebant, et in aperto christianos veros se fallebant. ... Securi nihil ignem timebant, et a flammis se inlesos exire promittebant et ridentens in medio ignis ligati sunt et sine mora penitus in cinerem redacti sunt.¹²

In Walter Map, invece, i due militi eretici si salvano realmente dal primo rogo, scatenando la furia della folla contro il principe: sublime ambiguità del miracolo. Se salvarsi dalle fiamme è un evento miracoloso, allora deve essere necessariamente segno di santità.

Principis ergo delusum se dolens, milites nepotis eversores secum duxit in vinculis, et in conspectu populi multi et magni conclusit eos in tegete posti firmiter alligatos, igneque supposito totam combussit domunculam. Illos autem omnino non tetigit ignis ... insurgit ergo populi tumultus in principem.¹³

In Cesario di Heisterbach, gli eretici di Besançon si presentano come veri e propri prestigiatori, capaci di allestire una sorta di spettacolo stupefacente: non lasciano tracce sulla farina; camminano sulle acque; non bruciano.

Duo homines non mente, sed habitus simplices, non oves, sed lupi rapaces, Bizunzium venerunt summam simulantes religiositatem ... Ut autem eorum doctrine populus crederet, farinam in pavimento cribari iusserunt et sine vestigii impressione super illam ambulaverunt. Similiter super aquam gradientes non poterant mergi: tuguria etiam super se facientes incendi, postquam in cinerem sunt redacta, egressi sunt illesi.¹⁴

Dalla millanteria di Ademaro alle *performances* narrate da Walter Map e da Cesario intercorre la stessa distanza che si può misurare tra un evento immaginario e uno reale: il potere magico che nel primo esiste solo nella dimensione della vanteria esibita, acquista, nei secondi, efficacia materiale. Solo l'intervento della forza divina miracolosa può decretarne la nullità. Gli eretici di Map bruceranno in seguito all'esorcismo eseguito dal vescovo di

12. Ademaro di Chabannes, *Chronicon*, éd. par J. Chavanon, Paris, Alphonse Picard et fils, 1897, III, 59, pp. 184-185.

13. Walter Map, *De nugis*, I, 30, p. 122.

14. Cesario di Heisterbach, *Dialogus miraculorum*, V, 18, pp. 296-298.

Vienne, mentre quelli di Cesario moriranno dopo che un chierico, avvalendosi di eterodosse arti negromantiche, avrà rivelato al vescovo l'esistenza di *cyrographa* diabolici cuciti sotto le ascelle. Anche la negromanzia è lecita per sventare i piani del Nemico.

Nel racconto di Map, tuttavia, l'elemento che potenzia la dimensione magico-manipolatoria degli eretici è la loro azione di proselitismo attraverso il cibo contraffatto. Se il principe non avesse usato il sale avrebbe subito un'irrimediabile, nonché letale metamorfosi: sarebbe a sua volta divenuto cataro/patarino. Anche nel testo di Ademaro troviamo il motivo della trasformazione in manicheo attraverso un atto manducatorio, ma la storia degli eretici di Walter Map sembra ricollegarsi ad altri ascendenti mitici. In Ademaro, il rustico usa polvere di bambini morti per preparare delle ostie (*communicare*) che se somministrate inducono la vittima a diventare subito eretico. Ademaro si muove nell'interno dei *topoi* del cannibalismo infantile¹⁵, benché grossolanamente dissimulati. È interessante però notare come la conversione coincida in realtà con una trasformazione ontologico-sostanziale, «*mox manichaeum faciebat*»: il cibo ha il potere di modificare l'anima del credente, di mutarla. Lo stesso effetto sortiscono i militi di Map attraverso la contraffazione culinaria: «*fiunt ut ipsi*». Nel caso di Map, tuttavia, non ci troviamo più all'interno di un inquietante cerimoniale eucaristico rovesciato, bensì all'interno di coordinate quotidiane e ordinarie: il pasto conviviale. Se uno dei timori suscitati dagli eretici è costituito dalla loro capacità di dissimulazione, allora bisogna ammettere che il *clericus Regis* riesce a dare forma narrativa, efficace e incisiva, proprio a questi timori¹⁶.

La contraffazione culinaria quale mezzo per irretire e contagiare è imparentata, dal punto di vista antropologico, con tutti quei casi di

15. Sull'accusa di cannibalismo infantile e sul suo uso strumentale prima negli scritti anticristiani di epoca antica, quindi nella produzione cristiana antieretica, in particolare antimontanista dei secoli III-V, si veda il saggio di Cohn, *I demoni dentro*, pp. 17-32 & pp. 52-61. Ademaro riprendeva un elemento codificato nella letteratura antieretica, utilizzato anche da Sant'Agostino nel suo *De haeresibus*, XXVI (*P.L.*, XLII).

16. Una delle accuse che Bernardo rivolge agli eretici è quella di fingere la loro appartenenza alla Chiesa, adottando comportamenti da perfetti cristiani. *Sermones in Cantica*, *Sermo LXV*, p. 542: «*denique si fides interroget, nihil christianius; si conversationem nihil irreprehensibilis: et quae loquutus, factis probat. Vides hominem in testimonium suae fidei frequentare ecclesiam; honorare presbyteros*».

contaminazione e di avvelenamento attraverso il cibo, di cui la letteratura etnografica ci ha lasciato innumerevoli testimonianze e che, sotto ogni latitudine, sono spesso prerogativa di prassi stregonesche. Se si considera l'eresia come una malattia dell'anima, si può affermare che, attraverso l'assunzione di cibo manipolato, si contrae un'intossicazione fatale della *psyché*. Nel caso di Ademaro, come in quello di Map, però non si tratta di avvelenamento, ma di vera e propria trasformazione: l'uso dei verbi *facere* et *fieri* presuppongono, infatti, una metamorfosi. Questa virtù metamorfica del cibo richiama, quindi, alla mente altri antecedenti mitici legati alla pericolosità del cibo proveniente da altri mondi o preparati da esseri alieni. Il *pattern* utilizzato da Map sembra coincidere perfettamente con quello che modella l'episodio di Circe nell'Odissea. Circe incanta e seduce e, attraverso il cibo, trasforma. Nel *Motif Index* di Stith Thompson¹⁷ sono numerosi i motivi attinenti il tabù di mangiare il cibo dell'altro mondo o preparato da esseri sovranaturali, poiché generalmente l'infrazione di questo tabù causa una mutazione, a volte, irreparabile¹⁸. Nel racconto di Map, il perfido piano degli eretici viene sventato grazie all'uso del sale benedetto, così come Ulisse neutralizza gli effetti magici delle vivande di Circe attraverso l'erba magica donatagli da Hermes. Il tabù del cibo e la sua pericolosità giustificano quindi la netta separazione di due mondi e di due universi, i quali se entrano in comunicazione possono scatenare terribili conseguenze. Di questa coscienza sembra essere ben provvisto il contadino di cui narra Guglielmo di Newburgh che penetrato in una ricca dimora all'interno di un monte (un *sidh*,

17. S. Thompson, *Motif-index of folk-literature: a classification of narrative elements in folktales, ballads, myths, fables, medieval romances, exempla, fabliaux, jest-books, and local legends*. Revised and enlarged edition, Bloomington, Indiana University Press, 1955-1958, 6 voll., t. 1, C200-249, «Eating tabus», in particolare C241, «Tabu: eating food of god»; C243, «Tabu: eating food of transformed husband»; C243.1, «Tabu: eating food of supernatural lover».

18. Un'attualizzazione moderna dello stesso *pattern* mitico, su cui visibili sono le influenze dell'episodio di Circe, è offerta dal film di Hayao Miyazaki, *La città incantata* (Giappone, 2001). Giunti in una città che sorge oltre il fiume, i genitori di Chihiro, la bambina protagonista, attratti da un invitante banchetto, consumano del cibo e si trasformano in maiali: la metamorfosi è scatenata dall'assunzione di un cibo proibito, riservato agli spiriti. La città incantata è, infatti, un regno oltremondano, abitato da streghe e spiriti e Chihiro riesce a sopravvivere e liberare i genitori, mangiando soltanto bacche, offertele da un giovane ragazzo, Haku.

dalla configurazione), versa il contenuto del calice per terra¹⁹. La diffidenza nei confronti delle vivande preparate da sconosciuti e il conseguente luogo comune «non si accetta nulla da ignoti» sembra in parte derivare proprio dalla secolarizzazione di questa tipologia di tabù, perché quel cibo non necessariamente conduce alla morte, ma potrebbe generare un'alterazione sostanziale e dunque una totale perdita di sé. Il radicamento di un tale pensiero magico, declinato in senso paranoico, nella lunga durata della storia è testimoniato da un testo americano di area cristiana integralista sulla realtà e sulla pericolosità della streghe contemporanee, dal titolo estremamente significativo *Witchcraft in your neighborhood*, in cui il cibo diventa il primario veicolo dello stregamento, nel senso di una vera e propria trasformazione in streghe.

A common vehicle for bewitchment is food. This may apply to food served at public places, such as restaurant, carry outs ... One eats or drinks this food items and when he goes to sleep, his spirit is hijacked to witchcraft meetings. He may remember vaguely a dream about feasting and sometimes killings.²⁰

Tornando al racconto di Map, ci accorgiamo dunque che da un lato le arti magiche e la capacità di sfuggire al fuoco, dall'altro l'opera di contraffazione culinaria e quindi il monito implicito a non toccare cibo preparato da alieni, tendono a respingere ai margini della *societas christiana* gli eretici, sempre più identificati come agenti demoniaci quasi sovranaturali. A questo asse paradigmatico di immaginario simbolico, si affianca, tuttavia, anche un asse sintagmatico, collegato a un sistema di metaforica teologica.

Il capitolo di Map riposa, infatti, su una sapiente costruzione sistemica, in cui nessun elemento è irrelato e tende a rinviare al dibattito teologico-eucaristico. Nell'*incipit*, la definizione della dottrina ereticale è direttamente connessa al rifiuto dell'eucarestia, di un atto, quindi, che attiene l'azione del mangiare e del nutrirsi del pane della vita, ovvero della carne di Cristo transustanziata, la cui presenza al momento della consacrazione sarebbe stata

19. Guglielmo di Newburgh, *Historia rerum Anglicarum, Chronicles of the reigns of Stephen, Henry II, and Richard I*, ed. by R. Howlett, Rolls, Series, London, Longman, 1884, 2 voll.; I, xxviii, pp. 78-79: «Quo ille accepto consulte noluit bibere, sed effuso contento et continente retento concitus abiit».

20. R. Obula, *Witchcraft in your Neighborhood*, U.S.A., Xulonpress, 2009.

di lì a poco stabilita per dogma. Come in un gioco di specchi, la posizione anti-eucaristica dei Patarini si riflette deformata e rovesciata nell'offerta ai 'renitenti' alla conversione di un cibo fallace e manipolato. Se l'eucarestia consente al cristiano di realizzare la comunione con Cristo, gli alimenti preparati dagli eretici inducono alla perdita di sé e all'adesione ai principi della setta. Si tratta quindi di un ribaltamento delle virtù eucaristiche: alla salvezza garantita dal corpo di Cristo si contrappone la dannazione assicurata dal miraggio alimentare degli eretici.

Se l'intento di Map è quello di smascherare la loro pericolosità, allora anche la scelta del cibo non è neutra ma si rivela estremamente significativa: il bersaglio è, infatti, costituito dal professato vegetarianismo degli eretici catari²¹. Il nipote ignaro di ciò che i militi avevano tramato, fa servire allo zio una splendida triglia. All'interno dei rituali catari il pesce, insieme al pane, riveste una forte centralità simbolica tesa a sottolineare la fedeltà filologica al testo evangelico (i pasti di Gesù). Ma l'uso del pesce nella contraffazione culinaria sembra sottolineare la perfidia del proselitismo degli eretici, i quali si servono di un cibo-emblema della cristianità. Lo smascheramento attuato dal principe tramite il sale benedetto rivela la vera natura del pasto: sterco di lepre. Considerati la simbologia negativa della lepre e il suo legame con la lussuria, si comprende come l'opera di demonizzazione e di denigrazione attuata da Map nei confronti degli eretici sia totale.

Il capitolo si chiude con una perorazione a favore della propria opera e della scelta di narrare episodi o aneddoti contemporanei, siano essi storici o fittizi, poiché l'esegesi medievale pone sempre, oltre la *littera*, la validità di una *sententia* che sia innanzitutto morale e edificante. La *sententia* del capitolo 30 decreta che l'insidia ereticale è pervasiva, minando alla base il dogma cristiano della similitudine dell'uomo a Dio, poiché il contagio dell'eresia implica una metamorfosi ontologica e sostanziale e quindi uno sprofondare nel regno della dissimilitudine diabolica.

21. Cfr. J. Duvernoy, *La religion des cathares*, Toulouse, Privat, 1976; M. Roquebert, *I catari. Eresia, crociata, inquisizione dall'XI al XIV secolo*, Milano, San Paolo Edizioni, 2003 [ed. or.: Paris 1999].

Paolo Aldo Rossi

CIÒ CHE NON AMMAZZA IMPINGUA

Commestibile: buono da mangiare, sano e digeribile come un verme per un rospo, un rospo per un serpente, un serpente per un maiale, un maiale per un uomo e un uomo per un verme.

Ambrose Bierce, *The Devil's Dictionary*, p. 174

Abstract - Man is an omnivorous animal – like the rat, the pig, the cockroach – although his digestive system is unable to absorb nutrients of animal or vegetable origin (and mineral); eat only what his 'culture' allows. Unlike the snake to eat the mice alive or horse that has to eat the corn or forcibly vegetarian cow, man 'falsely-omnivore' will never eat a beef steak if Hindu, a pork chop whether Islamic, a jugged hare if Jew, a stew of dog if Europe, if a colt American, a sea bass or bream if vegetarian, a vegan eggplant parmesan though... but also what he does not like, it sickens and disgusts as those who never would put in the mouth of the snails, a plate of tripe, Gorgonzola and Camembert, or hurts like milk as for lactase deficient celiac or gluten, mushrooms for mycophobes... without going to disturb worms, grubs, snakes, rats and even fruit smell unpleasant. In other words: the set of knowledge, values, morals, customs, behavior patterns, tangible assets... which characterize the way of life of a single man within their social group will be exactly what that tells you how to deal with the food. And humanity as a whole (ie an abstract entity) to eat everything, what is digestible and also what from a religious point of view, ethics, politics... is unfair, unreasonable, uncivilized, immoral... what is not good, what is indigestible, what gives nausea, what is excremental... The 'bad to think' or 'culturally bad' makes the food disgusting, indigestible, revolting, or inedible or inedible. Of course the cow, having the rumen, can not eat a roast suckling pig or the tiger, which is carnivorous, can not be converted to eating mushrooms with potatoes... but they – you know! – They are animals! It still on China to teach us with his famous saying: «everything that moves, is edible for humans».

Vi è un vecchio proverbio che in tutti i vernacoli enuncia: «tutto quello che non intozza, ingrassa», ovvero «tucc coss che pasà, ingràsa», che tradotto in lingua italiana diventa: «quel che si inghiotte e lo si manda giù,

fa bene» (in spagnolo è più forte: «lo que no mata, engorda»: ciò che non ammazza, impingua). Ossia ciò che è digeribile, assimilabile biologicamente, è salutare e fortificante.

E tuttavia c'è un abisso tra il 'non intozzare' e il 'mangereccio' (tra 'quello che passa' e il cibo) al punto che il vero modo di dire popolare sarebbe il lapalissiano: «se non strangola, passa e quindi ingrassa», mentre è meno evidente o tautologico se diventa: «tutto ciò che è commestibile, allora è digeribile».

Cosa vuol dire «è commestibile»? È un termine derivato dal latino *comedare*, 'mangiare' (dove il *cum* è un intensivo, ovvero 'divorare'). Si dice «homo animal edax», ossia vorace, come peraltro lo è ogni forma di vita.

Il cibo è definito dalle varie culture come 'ciò che si mangia per nutrirsi', ma a parte la cellulosa e i sassi (su cui sono tutti d'accordo – o quasi¹ – perché la bocca e l'esofago li rigettano e lo stomaco e l'intestino non li digeriscono²) vi sono degli 'alimenti' per alcuni appetitosi e per altri disgustosi; questi sarebbero biologicamente digeribili, ma sono 'cattivi da pensare' e quindi neppure avvicinati alla bocca, nonostante siano mangiabili, di facile digestione e assimilabili (ad es. derrate che contengono proteine, enzimi, lipidi, glucidi, vitamine, sali minerali... fondamentali per l'uomo e quindi digeribili, gustosi, non tossici e dal punto di vista della chimica umana edibili, ma 'culturalmente' non commestibili). Purtroppo il termine *edule* (il mangiabile) non rappresenta un dato di fatto universalmente 'verificato' e 'verificabile', ma rimanda addirittura al come stanno le cose per un individuo o alcuni singoli o gruppi di persone, presi in determinati spazi

-
1. Per quanto la geofagia abbia radici antichissime ed ancor oggi alcuni popoli dell'Africa Centrale e del Kenia ingeriscano una media di 30 gr. di argilla; l'usanza, per altro, si è trasmessa dall'Africa agli Stati Uniti del Sud dove il caolino, un'argilla bianca, è venduto al supermercato in sacchetti pronti all'uso (anche se porta sulla confezione la dicitura 'prodotto non edibile'). Ad es. i gusci dei molluschi – in maggioranza carbonato di calcio – non attirano molti estimatori fra i *gourmets*, tanto meno una torta di sabbia – in maggioranza silicio.
 2. L'intestino umano, ad esempio, non riesce a lavorare con consistenti quantità di cellulosa e quindi la rifiuta (è il caso della corteccia degli alberi, della pasta di legno, dell'erba, delle foglie, della paglia, delle stoppie, del cotone...). È per questa ragione che le estremità legnose dell'asparago si lasciano nel piatto senza chiamare in causa ragioni culturali.

geografici e in specifici tempi storici, in culture e civiltà più o meno ampie.

L'oggettivo, come dice la parola, è quel che si riferisce all'oggetto della conoscenza, mentre in questo contesto si parla solo di soggetti e per di più circoscrivendo l'ambito all'alimentazione differenziata dal cibo (che, come si sa, è qualcosa in più).

L'esecrazione degli Indu nei confronti di chi macella e mangia la carne di bovino ha origini storiche: i Veda, il popolo che dominò la parte settentrionale dell'India dal 1200 all'800 a. C., praticava il sacrificio rituale che finiva in grandi banchetti di carne e la loro casta sacerdotale, i Brahmani, vigilava attentamente sul tipo di animale che veniva macellato e i bovini erano fra questi. Quando fra il VI e il V secolo a. C. venne il Buddha, con le sue dottrine contro l'uccisione degli animali e il suo ricorso alla meditazione e alle buone azioni come strumenti di salvezza, allora l'induismo dovette diventare (ci volle però un millennio) quel che è oggi: il protettore del *Bos Indicus* cavalcato da Krisna. Non è soltanto però per ragioni politiche-religiose, ma anche naturalmente economiche che non si mangiano i bovini: la vacca ti dà i vitelli che diventano tori da riproduzione, vacche da latte e buoi da lavoro e tutti insieme concimano.

Anche la Grecia antica visse la medesima esperienza nei riguardi del sacrificio del bue da lavoro (come già abbiamo fatto vedere in un lungo articolo)³.

Gli Ebrei hanno nell'Antico Testamento una fonte inesauribile di carni immangiabili e anche se il maiale è il più immondo e inavvicinabile, i cataloghi del *Levitico* 11 e del *Deuteronomio* 14, 4-21 citano un centinaio di specie di animali non edibili fra quelli che stanno sulla terra, nell'acqua e nell'aria, tanto che si fa prima a dichiarare quelle mangiabili e, anche queste, solo se sono senza difetto e a certe condizioni di macellazione e di uso alimentare (ad es. mai la carne con il latte...). Per gli Israeliti ogni cosa deve essere al suo posto e il maiale non è un ruminante, ma ha lo zoccolo fesso e

3. P. A. Rossi - L. Congiu, «Il sacrificatore in Grecia: medico per l'anima o cuoco-macellaio per il corpo», *Anthropos & Iatria* 8/1 (2004), pp. 70/83; si veda inoltre G. Berthiaume, *Les rôles du Mageiros. Étude sur la boucherie, la cuisine et le sacrifice dans la Grèce ancienne*, Leiden, Brill, 1982; M. Detienne - J. P. Vernant, *La cucina del sacrificio in terra greca*, Torino, Boringhieri, 1982 [ed. or.: *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Gallimard, Paris, 1979].

l'unghia divisa; il cammello e la lepre, che 'ruminanti' lo sono, non hanno però lo zoccolo fesso e quindi sono vietati; la talpa e la lucertola un po' stanno sotto terra e un po' sopra, le rane stanno dentro e fuori dell'acqua, il pipistrello sta nell'aria, ma è un quadrupede: tutti sono un abominio come i serpenti e i vermi che 'strisciano', come il topo, i pesci privi di pinne e di squame, gli insetti alati con quattro zampe non saltanti e gli uccelli che la Bibbia mette in una lista occasionale e abbastanza incomprensibile...

Gli Islamici – di solito più laconici e sintetici – proibiscono, nel *Corano*, soltanto il porco, gli animali morti e il sangue (i cibi che non piacevano a Maometto sono sconsigliati).

Il *Nuovo Testamento* non proibisce alcuna cosa come non mangiabile: «tutto quanto entra nella bocca passa nel ventre e va a finire in una latrina, ma è quello che esce dalla bocca che viene dal cuore e contamina l'uomo» (*Matteo* 15, 11).

Diversi popoli mangiano la carne di cavallo, esecrati da chi è ignaro del fatto che, a seconda dell'andamento dei prezzi, la carne equina viene inscatolata come cibo per cani o fornita ai benestanti ex-consumatori della mucca pazza preoccupati del prione (particella infettiva solamente proteica) che porta il morbo di Creutzfeld-Jakob. Pasteggiare a ciccia di cane, cosa che da noi viene aborrita moltissimo, per i cinesi è perfetto da pensare e da mangiare, tanto che il cane è detto con una perifrasi «capra senza le corna». Nell'antico Egitto i canidi erano onorati come Anubi, nella Persia zoroastriana erano adorati e a Roma è una lupa a fare da balia ai gemelli, ma nell'Islam erano indegni di attenzioni e gli ebrei nel *targum* dello *Pseudo Gionata* raccontano che Esaù prepara un cane per il padre Isacco⁴, il quale se ne ha parecchio a male dato che da quel piatto gli giunge un odore simile al fuoco della geenna.

Ma nel nostro mondo, dove ci si disgusta per gli orientali e ci si scandalizza della 'fame di carne' (o di 'cadaveri' come dicono i vegetariani-porfiriani), non turba poi tanto la dieta dell'amico dell'uomo (messa insieme da 'esseri umani' che non vogliono fermarsi alla 'roba' nelle scatolette). Per esempio <http://www.Mangiareda-cani.it/> presenta una cinquantina di ricette per la bestiola a base di puledro, di oca, di maiale, di fegatelli vari, di tonno, di piccione, di vitello, di quaglia... mancano però i cani nel menù, istruiti come siamo del fatto che «cane non mangia cane». Il gatto è un altro animale

4. Robert Hayward, 'TARGUM PSEUDO-JONATHAN TO GENESIS 27:31'. JQR 84 (1993) 177-188.

da compagnia (con una dieta da buongustaio) che nelle pubblicità televisive deve avere una confezione di Gatto Net, Gourmet Gold o di Friskies Gourmet o simili che «forniscono al tuo gatto tutto quello di cui lui ha bisogno per una nutrizione sana ed equilibrata»; e «come non resistere al meglio» e cioè al tonno rosso di Sicilia, al salmone di Scozia, ai bianchetti del Mediterraneo (si veda ad es. <http://www.gourmet-cat.it/>)?

Un tempo in campagna (ma, a quanto ne so, anche in città), ai gatti si lasciava prendere i topi e gli uccelli, gli si davano avanzi di pesce e di carne e una zuppa di pane e latte. Ma lo zar Nicola I di Russia, il «gendarme d'Europa», faceva servire al suo gatto caviale affogato nello champagne, carne di ghiro francese, burro non salato, panna, uovo di beccaccia sbattuto e sangue di lepre! Vuoi che per «democrazia o sovranità dei cittadini» (e a ben due secoli di distanza dal decadente zar) anche tu non possa dare al tuo animale da compagnia⁵ – il tuo *pet* – un menù da Vissani e da Marchesi?

Anche dai pesci rossi al *boa constrictor*, dai coniglietti alle tartarughe, dai piccoli roditori agli uccelli si sono pensate diete *ad hoc*. Si obietterà che il serpente mangia di solito i roditori, le tartarughe i gamberetti, alcuni uccelli si nutrono di grilli e di bruchi, le lucertole amano le lumache... non ci sono problemi! La Pet Point da Treviso vi spedisce tutto facendovi solo presente che se avete problemi con il vostro *boa constrictor*, ma anche con il pitone reale, perché mangiano solo topi, galli, maialini, cani e cerbiatti vivi (secondo le dimensioni) allora potreste allevare altri rettili che gradiscono anche prede scongelate.

Oltre ai «prediletti beniamini» vi sono dunque anche gli animali da pasto: un grillo a meno di € 1,50, una tarma della farina al costo di € 2, una lattina di pollo e gamberetti a € 0,95, o una di tonno e uova a € 0,95, un ratto per il serpente a € 2... Ho riportato i prezzi più bassi che ho trovato (il '*gourmet*' sarebbe troppo costoso anche – *semel in anno* – per la mia tavola: 20 euro per la *suprême gelée* all'orata accompagnata da una birra al manzo a 3 euro alla pinta). Per fortuna esiste una dieta vegetariana e una vegana per gli animali da compagnia meno costosa, ma sempre un po' troppo se confrontata con il reddito pro capite di un abitante del terzo mondo che si aggira da 1 a 3 euro. Ma di questo parleremo un'altra volta; ricordiamoci però che le cifre

5. Scusatemi se non uso il termine *pet*, 'il prediletto': è perché è fin troppo inflazionato da Tomografia a Emissione di Positroni, *Preliminary English Test, Pet Sounds, pet theories...* e purtroppo anche dalla *pet therapy*, che è una cosa seria.

sono davvero enormi: l'Italia spende ogni anno per i quattrozampe (dati Eurispes) 4,7 miliardi, di cui 1,2 miliardi per farli mangiare, ossia 1.825 euro all'anno o 150 euro al mese).

Pensiamo che il PIL pro capite va dai \$ 64.193 della Norvegia (lasciamo perdere il Lussemburgo e il Qatar) ai \$ 107 del Burundi (e l'Italia sta al 19° posto con \$ 30.200, dove gli stati che raggiungono la cifra di \$ 5000 sono al 60° posto e quelli che stanno sotto ai \$ 1000 sono dal 125° in giù)... Dunque gli abitanti dalla Repubblica del Congo all'Honduras potrebbero costare come uno dei nostri animali da compagnia, gli abitanti di Stati dallo Zimbabwe all'Etiopia invece come 1/10 di questi. Provate ad allevare un cane (come il popolo del Terzo Mondo) con meno di 0,30 centesimi al giorno (la Repubblica Democratica del Congo è di 0, 217... è la fame! (non solo da lupi, ma anche da pecore)

È da mezzo secolo che il mondo europeo, australiano e nordamericano non ha più paura della fame, ma dell'alimento nocivo; la carestia e il suo fido compagno, l'inedia, non abitano più da noi (ce le siamo dimenticate), per cui la nota invocazione «a fame, a morbo, a bello libera nos Domine» è diventata: «dai pericoli del cibo che ci concedi in sovrabbondanza, liberaci o Signore», mentre il Padre Nostro potrebbe cambiare in «dacci oggi le nostre calorie bilanciate, a noi e ai nostri beneamati animali da compagnia... e salvaci dall'obesità».

Pensate, però, a quanti bambini del Terzo Mondo si sfamerebbero se i nostri animali da compagnia non li 'strafogassimo' e li rimpinzassimo (come peraltro facciamo con noi stessi e i nostri pargoli), ossia se continuassimo a nutrirli normalmente ...

Ma cosa vuol dire 'normale' in questo mondo? Rifacendomi a Freud nel *Breve compendio di psicoanalisi* dovrei dire: «il confine tra normalità e anormalità non è definibile scientificamente ... ha solo un valore convenzionale» ed è una 'convenzione' anche quella che accorda i diritti degli animali, di cui il primo è quello di essere 'quel tipo di animale' e non un giocattolo nelle mani di un uomo-etero bambino (che passa indifferentemente da un balocco per svagarsi a un prodotto di profitto per trarre guadagno).

Il cane da caccia, se si poteva, lo si nutriva anche a carne (non della cacciagione però!) e il mio gatto rubava quasi sempre il pesce che avevo appena pescato e, per quanto ci pensi, il termine 'anormale' come offesa non mi veniva proprio; usavo quella di 'bastardo' e 'ladro', ma adesso dovrei usare quello di buongustaio e di gentil gatto.

Il simpatico felino, detto con un eufemismo «lepre da tetti» (molto amato dai vicentini, ma non per la sua avvenenza), è esso pure mangiabile (magari spergiurando, come erano soliti fare gli osti, che era coniglio o lepre), come la tartaruga delle Isole Tremiti e le rane del Vercellese, il ghiro nell'olla e il porcospino alla zingara.

Pensiamo anche ai cibi più stomachevolmente-appetitosi d'Europa: nel Biellese il *brodo di mirauda*, *Coluber viridiflavus*, il serpente più diffuso in Italia usato nel risotto; a Roma la *paiata*, quella parte dell'intestino di manzo denominato duodeno che comprende il chimo, una sostanza 'molto saporita', ma a ben pensarci un poco disgustosa; in Sardegna *u casu marzu*, il famoso formaggio marcio con i vermi o le larve prodotti dalla mosca casearia, e *su callu*, la crema di latte fermentato nello stomaco dei capretti; in Maremma si usa il *merdocchio* (nei paesi nordici *Schnepfe dreck*), ossia le feci della beccaccia, principale ingrediente del paté venatorio chiamato appunto in questo modo e spalmato sui crostini di pane abbrustoliti nell'aglio; in Sicilia il *lattume*, ricavato dalle gonadi del tonno (in parole povere lo sperma di colore crema che viene consumato tagliato a fettine e condito); in Francia il *retto di maiale* ripieno con farcitura di trito di mammella di vacca, intestino di vitello e funghi (retto è la parte terminale dell'intestino crasso e sono già alla ripugnanza al cibo), *le fois gras* (ottenuto da oche immobilizzate e rimpinzate di cibarie fino alla nausea), le classiche *escargots* (lumache), l'*ortolano* (o il beccafico, di cui è proibitissima la caccia) e il *sots-l'y-lasse* ('sciocco chi lo lascia' o il boccone del prete, cioè la parte grassa dell'ano di una gallina); in Spagna le *rabo de toro al vino* (che poi sono i testicoli con cui si fa anche la cima alla genovese ed altre specialità italiane, dalla finanziaria allo zimino, che prevedono gli attributi del toro, del puledro, del montone, del gallo... e qualsiasi altro che li abbia); nel Nord Europa le uova di pesce, dal caviale di storione Almas (venduto in scatole d'oro a € 24.000 al Kg.), di aringa o la bottarga (*batarek* o *poutargue*), molto più avvicinabili economicamente, ma in Lapponia si fa l'estratto in brodo del pene del maschio di renna (afrodisiaco, basta non pensarci!). E poi troviamo l'*haggis*, il tradizionale pasto degli highlander scozzesi (già utilizzato dagli Sciti e descritto da Omero), una specie di mortadella fatta con le interiora, grasso e carne dell'ovino, dove si utilizza lo stomaco dell'animale come pentola di cottura), mentre in Islanda ci sono *'hákarl*, carne di squalo putrefatta, o l'*hrútspungur*, testicoli di montone tenuti a bagno nel siero di latte e poi schiacciati fino a dargli la forma di una torta. Tutta roba al cui confronto il *garum* dei Romani, la tradizionale salsa con le interiora putrefatte di vari

pesci, diventa appetibile e stuzzicante⁶, come anche le mammelle e la vulva di maiala e di mucca, che lavate per bene possono far parte dei componenti della ‘normale’ trippa. Ma il massimo è il *kopi luwak*, il risultato della digestione e della defecazione di un mammifero indonesiano il cui nome è *luwak* (il termine kopi lo lascio a voi, ma temo che abbia a che fare con gli escrementi). Il fatto è che questo ‘caffè cioccolato’ che sta spopolando nella Milano-in è prodotto con la deiezione di questo incrocio tra una puzzola e uno zibetto, goloso di bacche di caffè. E per le allettanti vivande di casa nostra, al momento è bastant⁷.

Ma il mondo è molto più vario e ‘avariato’: c’è il *Fugu*, un pesce palla nipponico altamente tossico, contiene la tetrodossina (che è micidiale ad una dose di 2 milligrammi); questo Onorevole Tetradontiforme, la cui tossina risiede nel fegato, nella pelle e nelle ovaie (e dio sa dove!) può uccidere 30 uomini che non credevano che la sostanza fosse 1250 volte più letale del cianuro (però è buono da morire!), ci sono i *guzanos* messicani, saporiti vermi biancastri che si nutrono esclusivamente di agave, sfrigolati alla piastra (è lo stesso verme che accompagna il mezcal e che si offre all’ospite d’onore), mentre il *cuitlacoche* (termine di origine *nàhuatl*: *cuitlal*, ‘escremento’ e *cochli*, ‘dormiente’) sono dei piccoli funghi neri, prodotti dalle pannocchie di mais quando marciscono che poi vengono abbrustolite, e la *chilate* è l’iguana preparata con cacao o marinata con *tortillas*.

In Oriente (dove si cucinano insetti, topi, cani, serpenti, pinne di pescecane, zampe d’orso, scarafaggi, vermi...), troviamo il pene di tigre che viene mangiato come afrodisiaco (usanza oggi in via di abbandono non si sa se per l’estinzione del grande felino o per via del Viagra), il caviale di formica, una vera prelibatezza thailandese, il sangue di cobra ancora vivo, una raffinatezza indonesiana, lo stufato di topo con fagioli neri, una ghiottoneria cinese, gli scarafaggi fritti dello Sri Lanka e la frittura di tarantole, ricoperte di zucchero e aglio, ma anche pelle di vipera fritta con il suo sangue mescolato con vino rosso, lo stomaco dell’oloturia (le viscere espulse dall’ano che vengono in seguito rigenerate), servito con una salsa a base di soia, vino di riso e sakè, l’aragosta viva (nessun centro vitale viene

6. P. A. Rossi - I. Li Vigni, «Il Garum. Il sapore che vince e saperi», *Anthropos & Iatria* 10/4 (2006), pp. 100-104.

7. Non abbiamo dimenticato la gastronomia anglosassone che vince la ripugnanza di altre cucine con il vero raccapriccio anche nelle cose semplici.

leso e continua a muoversi mentre la si mangia, come accade con il cervello di scimmia in un noto film di Indiana Jones).

Ma non sia mai che dimentichiamo l’Africa (sono poveri, ma hanno classe e ricercatezza in cucina): il topo allo spiedo, con tanto di peli e coda, del Malawi, la Masonja, verme che vive sull’albero di Mopani ed è il piatto nazionale del Botswana (che si può mangiare nature, cioè vivo, oppure fritto), le chenilles en papilottes, involtino di bruco dell’Africa centrale, le larve di scarabeo tostate, le cavallette e il shuku, piatto a base di termiti fritte del Sudafrica, etc., etc...

E non so se Hannibal the Cannibal sia stato l’eroe eponimo di questa saga del disgusto orripilante o l’ultimo dei fedeli seguaci. Diceva tuttavia A. Bierce: «cannibale: un gastronomo di vecchia scuola che conserva gusti semplici e aderisce alla dieta naturale del periodo pre-porco».

«La variabilità delle scelte alimentari umane – nota giustamente C. Fischler – procede forse in gran parte dalla variabilità dei sistemi culturali; se non mangiamo quel che è biologicamente commestibile è perché non tutto ciò che si può mangiare è culturalmente commestibile»⁸.

L’uomo non è un animale onnivoro – come il ratto, il maiale, lo scarafaggio –, sebbene il suo apparato digerente sia in grado di assimilare sostanze nutritive di provenienza sia animale che vegetale (e anche minerale); mangia solo ciò che la sua ‘cultura’ gli consente. A differenza del serpente che deve mangiare i topini vivi o del cavallo che deve mangiare la biada o la mucca forzatamente vegetariana, l’uomo ‘falsamente-onnivoro’ non mangerà mai una bistecca di manzo se induista, una braciola di maiale se islamico, una lepre in salmì se ebreo, uno stufato di cane se europeo, un puledro se americano, un branzino o un’orata se vegetariano, una parmigiana di melanzane se vegano... ma anche quel che non gli piace, lo disgusta e gli fa schifo come a quelli che mai metterebbero in bocca delle lumache, un piatto di trippa, il gorgonzola e il camembert, o gli fa male come il latte come per i lattasi deficienti o il glutine dei celiaci, i funghi per i micofobi... senza andare a disturbare vermi, larve, serpenti, topi ed anche frutti dall’odore sgradito. In altre parole: l’insieme delle conoscenze, dei valori, dei costumi, delle usanze, dei modelli di comportamento, delle attività materiali... che caratterizzano il modo di vita di un singolo uomo all’interno del proprio

8. C. Fischler, *L’onnivoro: il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*, Milano, Arnoldo Mondadori, 1992, p. 22.

gruppo sociale sarà esattamente quello che gli dice come comportarsi con il cibo. È l'umanità nel suo complesso (quindi un'entità astratta) a mangiare tutto, ciò che è digeribile e anche ciò che da un punto di vista religioso, etico, politico... è scorretto, sconveniente, incivile, immorale... ciò che non fa bene, ciò che è indigesto, ciò che dà la nausea, ciò che è escrementizio... Il 'cattivo da pensare' o il 'culturalmente cattivo' fa diventare il cibo disgustoso, indigesto, rivoltante, ossia immangiabile o non edibile. Certo la vacca, avendo il ruminante, non può mangiare un maialino al forno o la tigre, che è carnivora, non può essere convertita a mangiare funghi con patate... ma loro – si sa! – sono animali!

È ancora la Cina ad ammaestrarci con un suo famoso proverbio: «tutto ciò che si muove, è commestibile per l'uomo».

Il movimento o *kinesis* – dice Aristotele nella *Fisica* (III,1, 201 a 10) – «è l'*entelecheia* di ciò che è in potenza», ossia l'atto perfetto o la compiuta realizzazione della *dynamis*. Quindi se ti muovi da solo, e per forza tua, hai la vita o meglio nella tua vita – dicono i Poeti – c'è la presenza del dio. La vita (lo Stagiritico non fa distinzione fra animale o vegetale, a parte il diverso modo di locomozione ed il tipo d'anima) è «il principio tale per cui (coloro che vivono) subiscono aumento o diminuzione nelle direzioni opposte» (*De Anima* II, 413 a 27). Certo che le differenze ci sono, ma sono di coscienza e facoltà mentali, di comprensione e di giudizio, di interiorità e di moralità... non di un vago 'spirito vitale'.

Il 'mangiare con' o 'condividere la parte debita' (*dais* è il banchetto – cibi, bevande, parole, gesti, musica e danze... – ma anche quel che ti è dovuto dalla sorte, *ditos*, ad esempio il posto a tavola, le parti che puoi-devi mangiare, da quale coppa puoi bere...). L'avestico *aeta* (il greco è *aisa*, da cui *aitia*, la causa) significa 'parte dovuta' nel senso di destino (quel che ti tocca). Non cieca fatalità, ma rigida necessità: la colpa è causa della pena o, per meglio dire, dall'effetto (pena) è possibile risalire alla causa (colpa). *Daitao* (condurre l'agire in un certo senso) comporta l'*aitia* (la parte che ti spetta e che a te si impone). Singolarmente, i due concetti di *aitia* (causa) e *dike* (giustizia) convergono verso la coppia monosemica di 'ciò che a ciascuno spetta (*dike*) – la parte che da ciascuno si esige (*aitia*)'.

Dei suoi dei il greco sa bene che: «essi non mangiano pane, non bevono vino di fiamma, non hanno sangue: perciò sono chiamati immortali»⁹. Ma

9. Omero, *Iliade* V, vv. 341-342.

sono ingordi di carne dei sacrifici, di cui però godono (terpein) solo del profumo e nutriti d'ambrosia, di nettare, di incensi e di fumi al posto del pane, della carne e del vino hanno in più degli uomini solo l'*a-thanasia* e l'eterna giovinezza, connesse entrambe soprattutto a ciò di cui si nutrono. Plutarco afferma, infatti, che per gli umani (*brotòi*): «il cibo non è solo un modo di vivere, ma anche un modo per morire»¹⁰.

Ma il banchetto è, per il mondo greco arcaico, essere a pranzo con gli dei o meglio il condividere (*daio*, da cui il convito, *dais*) lo spazio dove si trattengono le divinità a ricevere le offerte degli uomini e gli uomini a banchettare (che non è un mangiare ma è un con-vivere).

Però – per Giove – a tavola bisogna saperci stare!

10. Plutarco, *Convito dei sette sapienti*, 160 b 2-3.

Ida Li Vigni

QUEL PERVERSO PIACERE DEL DIGIUNO

Abstract - *The language of the food* in the medieval Christian thought, or rather the drastic reduction of the food, becomes the interpretative approach both to the socio-economical relationships within a community, and to the models of moral spacing both from the categories of the *potens* (who also uses food as sign of own power), and from the *pauper* (who denounces his exclusion from the power through the lack of food).

Niente piace più a Dio della magrezza del corpo e più il corpo sarà asciugato dall'asprezza delle mortificazioni, meno sarà soggetto alla corruzione della tomba e, quindi, resusciterà più gloriosamente.¹

Queste sinistre parole di Tertulliano, campione indiscusso della condanna di qualsivoglia forma di carnalità, risuoneranno per secoli in bocca ai predicatori e ai moralisti, apocalittico anatema contro la natura, rea di trasformare l'uomo da puro contenitore dello spirito ad immonda materia destinata a satollare i vermi:

mangiare, per essere mangiati ... I corpi dei ricchi, essendo satolli e ben in carne, sono dei veri banchetti per i vermi, mentre i corpi dei poveri, che non sono che pelle e ossa, offrono ai vermi nient'altro che un magro pasto.²

A prescindere dalle scoperte implicazioni sociali di un siffatto proclama che suona da beffarda giustificazione dei devastanti ed indesiderati digiuni

-
1. Tertulliano, *De resurrectione corporum*, cit. in A. Grazia, «Il nutrimento spirituale di S. Caterina da Siena», in P. Santonastaso - G. Favaretto (a c. di), *Ascetismo Digiuni Anoressia*, Milano, Masson, 1999.
 2. Cfr. Antonio Vieira, *Sermões*, vol. III, pp. 387-389 (predica per la quarta domenica dopo Pasqua), citato in J. Delumeau, *Il peccato e la paura*, Bologna, Il Mulino, 1987.

delle plebi, l'esaltazione della 'vita miserabile' come preparazione alla pienezza spirituale e paradisiaca si presta quale chiave di lettura di quella cultura dell'eccesso che contraddistingue la *civitas Dei* e che trova la sua più straordinaria manifestazione nelle maratone digiunatorie inaugurate dai padri del deserto e spinte ai limiti della 'sublime astinenza' dalle sante del Basso Medioevo e della Rinascenza. In tal modo il *linguaggio del cibo*, o meglio ancora della riduzione drastica del cibo, diventa la cifra interpretativa non solo delle relazioni economico-sociali all'interno di una comunità, ma altresì dei modelli di distanziamento morale dalle categorie tanto del *potens* (colui che si serve anche del cibo come 'segno' del suo potere terreno) quanto del *pauper* (colui che denuncia la propria esclusione dal potere attraverso la mancanza di cibo).

Se è vero infatti, come hanno giustamente evidenziato Le Goff e Montanari³, che l'alimentazione (soprattutto nell'Alto Medio-evo) svolge un ruolo di immediata definizione simbolica dei ruoli ideologici svolti dai gruppi dominanti (sicché la scelta del cibo, acqua / vino, pesce / carne, corrisponde ad una precisa partizione fra potere spirituale e potere temporale), è altrettanto vero che la riduzione al grado zero del cibo ed il capovolgimento radicale del regime alimentare teso all'*alienazione / rimozione* del gusto fanno parte di un più complesso universo simbolico che partecipa tanto alla sfera del sociale quanto a quella dell'individuale patologico.

Ciò non deve destare meraviglia più di tanto, dal momento che la paura / orrore del corpo, così presente ed assillante nella predicazione tebaide e cristiana in generale, non poteva che portare ad un'analoga paura / orrore del cibo, elemento primo di sostentamento di quel corpo che condanna l'uomo alle tentazioni della carne e del terreno, e di conseguenza ad una repulsa psichica di qualsiasi forma alimentare che non fosse quella tutta spirituale dell'ostia, il pane sacro per eccellenza.

Educati ad odiare il corpo, sentina di tutti i vizi e repellente contenitore dei processi digestivi, gli 'uomini di Dio' non potevano che sviluppare una feroce avversione al cibo, tanto più che gli stessi Padri della Chiesa (operando un significativo slittamento di senso nella lettura dell'episodio

3. Cfr. J. Le Goff, *La civiltà dell'Occidente medievale*, Torino, Einaudi, 1982; e M. Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari, Laterza, 1988.

biblico della caduta di Adamo ed Eva) avevano sottolineato con insistenza, anticipando di secoli la ‘scoperta’ freudiana, il perverso legame fra cibo ed Eros, ponendo il peccato di gola e quello di lussuria sullo stesso piano.

Sconfiggere la gola diventa così la prima tappa di quella costante lotta contro il corpo che deve restituire l’uomo alla primigenia purezza, a quella età dell’Eden perduta proprio per un cedimento della gola, tanto più che un corpo ben nutrito, sollecitato da cibi ‘caldi ed umidi’, si abbandona più facilmente ai piaceri erotici, con un surplus di perdizione.

Ma vincere la gola non è facile, poiché almeno cinque sono le tentazioni che essa offre, come ben spiega il parroco nell’ultimo dei *Canterbury Tales*, parafrasando in chiave laico-borghese Gregorio Magno:

la prima è quella di mangiare anzitempo; la seconda è di cercare carni e bevande delicate; la terza è quella di mangiare oltremisura; la quarta sta nella ricercatezza nel cuocere e condire le carni; la quinta è quella di mangiare golosamente. Sono queste le cinque dita della mano del Diavolo, con cui egli attira gli uomini al peccato.

Posti di fronte a siffatti ostacoli, persistenti anche dinanzi ai pur contenuti regimi alimentari escogitati nei conventi a difesa della purezza di monaci e monache, quanti tenevano strenuamente alla salvezza della anima e si vedevano minacciati dal Tentatore finirono con l’abbracciare l’unica gratificante via di salvezza che si apriva loro: il digiuno spinto fino alle soglie della privazione totale, fino all’inaridimento del corpo, ma non della mente cui si aprono imprevisi e tutto sommato graditi gli inferni delle visioni demoniache e i paradisi delle folgorazioni divine.

Il modello dietetico, sbalorditivo ed affascinante se si considerano gli ‘aggiustamenti’ introdotti a compensare gli inevitabili squilibri vitaminici e calorici cui dava luogo (perché, se è giusto punire ed annullare il corpo, è peccato lasciarsi morire di fame), si diffuse dalla Tebaide al mondo occidentale grazie alle *Vitae* di quei digiunatori sregolati e a loro modo protervi che furono i padri del deserto i quali, rifugiatisi in terre ostili, disseccavano volontariamente il loro corpo spingendosi a sperimentarne le possibilità di sopravvivenza fisica e psicologica.

A loro si deve l’instaurazione di un vegetarianismo radicale che disdegna i conforti dei condimenti, che rifiuta il vino (anche se bevanda sacra per eccellenza) e che spesso contesta il ricorso alla cottura, opponendovi strane pappine ottenute con cereali o legumi lasciati a macerare nell’acqua, quando non si propone la eliminazione totale del cucinare, accontentandosi di pane (offerto da qualche fedele che si spingeva a contemplare quegli strani

phantasmata, più simili a demoni del meriggio che ad angeli), sale e poca acqua. Così, se ad un Sant'Antonio abate, stando al suo biografo Atanasio⁴, fu sufficiente per raggiungere la tarda età assumere ogni due o addirittura ogni quattro giorni un tozzo di pane, un pizzico di sale ed acqua, per un Ilarione di Gaza furono necessari per varcare la soglia venerabile degli ottant'anni succo d'erbe, qualche fico secco, un po' di farina e, giunto agli estremi del permissivismo imposto dalla necessità biologica, poche gocce d'olio, come attesta la straordinaria 'tabella dietetica' trasmessaci dal suo biografo San Girolamo:

a partire dal ventunesimo fino al ventisettesimo anno, per tre anni di seguito si nutrì di un mezzo sestario (circa mezzo litro) di lenticchie ammollate in acqua fredda, e per altri tre anni di pane scondito, con sale e acqua. Quindi, a partire dal ventisettesimo fino al trentesimo anno, si resse mangiando erbe di campo e radici crude di certi virgulti. Ma dal trentunesimo fino al trentacinquesimo anno ebbe come cibo sei once (circa 160 gr.) di pane d'orzo e della verdura poco cotta, senza olio. E sentendo che i suoi occhi si annebbiavano e tutto il suo corpo era bruciato dalle croste e si contraeva per effetto di una scabbia che lo disseccava come pietra pomice, aggiunse dell'olio al vitto precedente, e fino a sessantatré anni di età procedette su questo livello di astinenza ... Quindi, vedendosi fiaccato nel corpo e credendo vicina la morte, di nuovo da sessantaquattro anni fino agli ottanta si astenne dal pane ... Si faceva una zuppa di farina e di verdura tritata, che pesavano, per cibo e bevanda, sì e no cinque once.⁵

Cibi 'secchi e freddi', disseccanti, cui ci si affida per scampare alle tentazioni, prima fra tutte quella erotica che si nutre di cibi 'caldi', ben conditi con grassi animali e spezie. Anche se poi, e sta qui l'ambigua contraddizione dietetica degli anacoreti e delle sante, un siffatto regime antifisiologico finisce col provocare stati di insonnia e di allucinazioni (ben noti alle plebi, che non se ne gloriavano affatto e che si condannavano al girone infernale dei golosi ogni qualvolta potevano riempirsi in qualche modo la pancia) assai più pericolosi per la salvezza dell'anima di un arrosto e tuttavia seducenti e desiderati. Come non dimenticare le battaglie di Sant'Antonio contro lascivi demoni o quelle del discepolo Ilarione che, a forza di digiuni e veglie, viene 'premiato' con allucinazioni visive ed uditive da cui si libererà solo, per chiari limiti di età, negli ultimi anni di vita?

4. Cfr. Atanasio, *Vita di Antonio*, Milano, Mondadori - Fondazione Lorenzo Valla, 1974.

5. Cfr. Girolamo, *Vita Hilarionis*, in *Vita di Martino. Vita di Ilarione. In memoria di Paola*, Milano, Mondadori - Fondazione Lorenzo Valla, 1975.

Bistrattato ed angariato, il corpo si vendica, reclama soddisfazioni, suscita sogni, ingenera tentazioni, prima di arrendersi dinnanzi alla paradossale verità di mummie viventi che sfidano il secolo d'età. Fa fede San Romualdo, fondatore dei Camaldolesi, il quale raggiunse – stando alle dichiarazioni del suo biografo Pier Damiani⁶ – la rispettabilissima età di centovent'anni grazie ad un'accurata dieta a base di 'farinatella' (una pappeotta ottenuta con poca farina mescolata ad erbe) e ceci lessi, il tutto condito da estemporanee incursioni olfattivo-gustative in cucina:

e se alcune volte il piacere della gola lo solleticava col desiderio di qualche cibo più succulento (sic!), subito lo faceva accuratamente preparare, poi se lo accostava alla bocca e al naso, e prendendo solo l'odore diceva: 'O gola, gola, quanto dolce, quanto soave ti saprebbe adesso questo cibo; ma guai a te! tu non ne gusterai giammai'. E così lo rimandava intatto in cucina.⁷

Ma il corpo registra anche una sua ambigua vittoria: se da un lato gli anacoreti tebaici e i loro emuli dimostrano che si può vivere a lungo senza mangiare, suggerendo impensati trionfi sulla morte e proponendo un economicissimo elisir di lunga vita, dall'altro si ritrovano vittime consenzienti di un perverso piacere che trasforma l'astinenza purificatrice in peccato di orgoglio se non anche di gola.

Che così fosse lo intesero ben presto gli uomini della Chiesa, preoccupati da un lato dal proliferare di falsi digiunatori, che ricorrevano a geniali espedienti quali sacchetti di polvere di carne da sciogliere nell'acqua o candele «formate con pasta di petti di galline e condita col zucchero e con la cannella», e dall'altro dall'emergere dei repellenti *exploits* alimentari inaugurati da Caterina da Siena, inevitabile coronamento di un'alimentazione ribaltata che ha come suo precipuo fine quello di punire ed annullare non tanto la gola, quanto il corpo stesso.

Con Caterina da Siena e le sue compagne si entra nella sfera di quel delicato campo che è il digiuno al femminile; un campo in cui la sublime astinenza dal cibo sperimentata in Tebaide si trasforma in rovesciamento radicale e senza ritorno del codice alimentare, ormai concentrato quasi esclusivamente su alimenti-simbolo che hanno l'incontestabile merito di nutrire nella loro incorporeità. Qui realmente il digiuno si trasforma in

6. Cfr. San Pier Damiani, *Vita di S. Romualdo*, Arezzo, Edizione Camaldoli, 1963.

7. Ivi, p. 119.

‘perverso piacere’, poiché da cifra di percorso espiatorio del peccato originale diventa il ‘segno’ di una diversità assoluta che translittera il linguaggio del corpo e del cibo in linguaggio di perfezione spirituale.

A differenza degli eremiti o dei monaci che avevano affidato la loro salvezza a modelli dietetici rigidissimi ed estenuanti che lasciavano però ancora un margine alla sopravvivenza, le sante abbracciarono *tout court* il regime dell’astinenza, sostituendo alla cucina terrena una cucina visionaria dominata da quella che si potrebbe definire la triade della alimentazione mistica: latte, sangue, pane divini. Invano i direttori spirituali, spaventati dagli ardori mistici e dalle visioni che raccoglievano, le invitarono a seguire gli avvertimenti formulati già nel V secolo da Cassiano, il quale consigliava una moderata astinenza, un’assoluta regolarità dei pasti, una dieta bilanciata, e poi ribaditi da un San Tommaso perfettamente conscio dei pericoli insiti negli eccessi anti-alimentaristici degli anacoreti:

La macerazione del corpo non è accetta a Dio, se non in quanto è virtù; e per esser tale deve farsi con la dovuta discrezione, in modo da frenare la concupiscenza, evitando di aggravare troppo la natura.⁸

Decise a sottrarsi ad un destino che voleva relegarle nell’anonimato vuoti della famiglia vuoti del convento, queste donne operarono delle scelte di santità altamente individualistiche e ‘ribelli’ in cui il rifiuto del corpo, sentina di ogni ‘immondezza’ proprio in quanto corpo femminile, si spingeva fino a quella autodistruzione che proprio Ilarione aveva combattuto simbolicamente e pragmaticamente con poche gocce d’olio.

Per comprendere meglio questo atteggiamento, recentemente connotato in termini psicologici con la definizione di «santa anoressia»⁹, occorre soffermarsi brevemente sul substrato culturale e sociale cui partecipano queste sante; un substrato che cronologicamente incomincia a manifestarsi con chiarezza esemplare a partire dal Duecento, quando appunto viene ad imporsi un modello di santità femminile di matrice laica, fondato sul rifiuto, più o meno dichiarato, del modello monastico dell’obbedienza alla regola e

8. Citato da G. Alberti, *‘Diaeta parca’ e salute. Lineamenti psicofisiologici nelle antiche regole religiose*, Milano, Hoepli, 1955.

9. R. Bell, *La santa anoressia. Diggiuno e misticismo dal Medioevo ad oggi*, Roma-Bari, Laterza, 1987; C. Walker Bynum, *Holy Feast and Holy Fast. The religious significance of food to medieval women*, Oakland, University of California Press, 1987.

giocato sulla rivendicazione di una piena libertà individuale di ascesa mistica che meglio rispondeva ai bisogni emotivi e spirituali delle donne laiche.

Tale modello, potenzialmente eversivo in quanto espressione della volontà della donna di porsi come 'persona' avente un ruolo positivo nella storia della salvezza, doveva però confrontarsi con un universo culturale che concordemente, sia sul versante clericale che su quello laico, non solo condannava il corporeo, ma vedeva nel corpo femminile lo strumento di dannazione per eccellenza, l'«osceno vaso» tollerabile e tollerato solo in quanto destinato alla procreazione. Figlia di Eva, la donna era giudicata una creatura sciocca, fisicamente e moralmente debole, incostante e dunque inetta ad elevarsi fino alla comprensione delle cose spirituali. A lei, dunque, era negata *naturaliter* la strada della santità, salvo che ella rinunciasse al suo essere donna (e dunque anche corpo) per ripiarsarsi come pura anima silenziosa, soffocata nell'ombra di un chiostro. Paradossalmente, nonostante l'esempio mariano e gli sforzi compiuti dalle correnti popolari, la donna finì con l'accettare e condividere questa visione, di cui radicalizzò proprio l'aspetto più oscuro e negativo: il rifiuto della femminilità, del corporeo.

Convinta che il corpo fosse il «fardello osceno» che le impediva di essere solo 'anima', l'involucro che andava distrutto e cancellato proprio perché vincola l'essere ai ruoli biologici e morali tracciati dalla natura e dalla società, la donna sognava per sé un corpo angelico, asessuato, riflesso esteriore di quella purezza interiore e di quella luce divina cui si sentiva partecipe. Da qui il suo rapporto di assoluta indifferenza verso il cibo, il suo rifiuto a nutrirsi, il suo scorporarsi e disseccarsi in attesa di una precoce morte liberatrice.

Un angelo, è evidente, non può nutrirsi che *in absentia*, in astrazione, anche se il linguaggio umano deve necessariamente ricorrere a metafore alimentari destinate a rimanere sospette, almeno ai nostri occhi di uomini contemporanei. Ecco allora nascere, accanto ad un regime terreno di miracolosi digiuni decennali, accompagnato da forzate alimentazioni che finiscono miserevolmente (e con manifesto sospetto dei padri spirituali) in rigetto espiativo, quando non sono notturne incursioni in *phantasmata* (dunque demoniache) nelle dispense conventuali, una dietetica 'celeste' che concedeva al corporeo, al materico, solo la sottigliezza evanescente dell'Ostia, affidando al *verbum* (nello specifico, la sopra ricordata triade latte-sangue-pane) il potere soprannaturale di nutrire l'anima affamata.

Mortificato sul piano, umilissimo e bollato come negativo, del terreno, il corpo si riprende la sua rivincita suscitando una fame insaziabile di Divino

che può placarsi soltanto col cibarsi, metaforico (ma la metafora non corrisponde forse, nell'universo psichico, al *segno* traslato di un bisogno-piacere altrimenti non realizzabile?), del corpo e del sangue di Cristo.

Non c'è testo mistico in cui la santa, presa da un languore famelico, non sugga dal costato dello Sposo divino il latte-sangue (i due succhi vitali in cui Eros si unisce a Thanatos dando luogo a Bios), non si rinfranchi a contatto del crisma (l'olio consacrato che nutre senza ingenerare processi digestivi), non si sazi con l'ostia. Soprattutto quest'ultima, frammento di pane terreno che per il miracolo della transustanziazione si trasforma in carne divina pur conservando l'apparente sostanza terrena, possiede poteri nutritivi altissimi e straordinari, tanto da sostenere chi si nutre esclusivamente di essa. Così, ad esempio, la beata Angela da Foligno si nutrì ogni giorno, per dodici anni, del corpo di Cristo senza gustare altro cibo, mentre Benvenuta Boiani (1255-1292), caduta vittima di nausee atroci che le consentivano solo di ritenere qualche sorso d'acqua, sopravvisse per cinque anni nutrita, *in emblemata*, da un angelo che ogni giorno, a mezzogiorno, le recava un misterioso cibo celestiale; di certo quella stessa ostia, dolce come miele, in virtù della quale Santa Cristina:

s'empiva di soavità l'anima e il corpo ... e dicea che nel ricevere questo divinissimo cibo, sentiva soave gusto, ché il corpo ne pigliava gran forza e l'anima mirabil allegrezza.¹⁰

Pane celeste, di cui la Chiesa stessa riconosceva ed insegnava le proprietà taumaturgiche (fomentando così, involontariamente, la proliferazione di credenze superstiziose e di impieghi blasfemi della sacra particola), l'ostia costituisce un paradosso alimentare altamente suggestivo: sottile, minuscola, quasi incorporea, essa consente la sublimazione del corporeo, pur conservando la sostanza del sangue e della carne del Salvatore, poiché nutre al di là dei processi organici di corruzione e del mutamento. In virtù di essa, il corpo (ridotto a scheletro vivente su questa terra) riacquista, dopo la morte, quella freschezza e giovinezza che sono proprie di un corpo 'santo', angelicato, come attestano le miracolose riesumazioni *post mortem* delle sante.

Al pari del sangue, fonte vitale per eccellenza, rigeneratore, nella medicina ufficiale come in quella popolare, delle forze perdute ed elisir di

10. Citato in P. Camporesi, *La casa dell'eternità*, Milano, Garzanti, 1987, p. 191.

lunga vita, tanto da essere definito «medicina infallibile e certissima, ch'ogni incurabil morbo e ogni mortal ferita dell'anima risana», l'ostia doveva apparire (soprattutto al popolino) come il pane magico che avrebbe sconfitto la fame, le malattie e la morte, la 'pillola' portentosa che avrebbe liberato l'uomo dalle brutture del corpo, senza che per questo egli dovesse rinunciare agli impulsi terreni. Una sorta, insomma, di sublimazione delle mense imbandite nel mitico Paese di Cuccagna, di Paradiso della pienezza spirituale che viene a correggere gli abusi infernali e carnascialeschi del «basso materiale corporeo».

Nessuna meraviglia, dunque, se grazie a questo 'pane angelico', in virtù del quale si annullava la cucina umana (e dunque, volendo forzare la lettura, anche i canonici ruoli femminili della donna sposa-madre), le mistiche abbiano scoperto uno spazio di inaudita libertà, di provocatoria trasgressione nei confronti della natura-società, destinato a schiudere nuovi e non certo ortodossi orizzonti nel campo del piacere. Profondamente partecipi agli stereotipi interpretativi della Chiesa ed all'immaginario collettivo del popolo cui appartenevano per nascita, queste donne cui la società negava un ruolo 'attivo' (e dunque gratificante) seppero trasformare il modello della *abstinentia-continentia* (i due termini, propri della sfera orale e genitale, sono sempre interscambiabili nella trattatistica morale religiosa) in un universo di delizie sensitive che soltanto lo slittamento di codice interpretivo non rendeva sospetto ed insidioso.

Con loro il rifiuto del corpo, strumento di asservimento e di spersonalizzazione proprio perché costretto nella rete soffocante dei vincoli biologici, diventò momento di affrancamento e di realizzazione individuale, 'segno' di un esistere come 'persona' (anche se scissa, perché tutta giocata sul piano intellettuale, sicché 'persona' è essere solo anima e non fusione armoniosa di mente e corpo), ed il digiuno si impose come tappa inderogabile verso quella pienezza e sazietà interiore che, unica ed irrinunciabile, costituisce la cifra più sublime dell'essere umano.

Gianluca Olcese

CAVALLETTE E MIELE SELVATICO: TRADIZIONE ASCETICA DI SAN GIOVANNI E TRADIZIONE FESTIVA A CONFRONTO

Abstract - Purpose of this article is to shed light on the Gospel passages about the food choices of St. John, putting his ascetic vocation in comparison with the practice of nazirite, whose vote is often referred to the Baptist, and also highlight the contrast, explaining the reasons, between the Gospel description of the Baptist with the abundance of food that characterizes the celebration of St. John's Eve, between 23 and 24 June.

1. Testimonianze

Giovanni predicava nel deserto della Giudea (*Mt* 3, 1; *Mr* 1, 4; *Lc* 3, 3), vestiva un abito di umile fattura fatto con pelle di cammello, e una cintura intorno ai fianchi, la sua dieta consisteva in locuste e miele selvatico; questo è quanto tramandato dai *Vangeli* di Matteo (3, 4) e Marco (1, 6).

Ulteriore riferimento alle attitudini alimentari lo troviamo nell'episodio dell'annuncio della nascita di Giovanni, avvenuta in forma miracolosa: la notizia della gravidanza fu annunciata a Zaccaria dall'arcangelo Gabriele, suscitandone l'incredulità, poiché i genitori erano già in età avanzata ed Elisabetta era sterile. L'angelo indicò di chiamare il bambino Giovanni e aggiunse che il figlio non avrebbe bevuto vino, né bevande inebrianti (*Lc* 1, 15). Questa attitudine potrebbe indicare la sobrietà di costumi, oppure un'allusione al fatto che Giovanni avrebbe fatto voto di nazireato, una pratica religiosa degli antichi Ebrei, che prevede per il nazireo (dal greco *naziraîos*, dall'ebraico *nāzīr*, 'separato') precise astinenze e obblighi finalizzati ad una particolare forma di consacrazione a dio: nello specifico di quelli alimentari è richiesta astensione da vino e alcol e persino da aceto prodotto da vino o da altre bevande alcoliche, inoltre astensione completa dall'uva fresca o secca, dagli acini alla buccia (*Numeri* 6, 3-4); il nazireato era quasi sempre

per un periodo determinato di tempo e prevedeva inoltre di non tagliarsi i capelli e di non toccare un cadavere. Al termine di questo periodo il nazireo si rasava i capelli che poi si bruciavano nel fuoco e offriva delle vittime animali in sacrificio al sacerdote (*Numeri* 6, 1-21). A parte il breve riferimento nella narrazione di Luca, non si ha esplicita conferma del voto di nazireato da parte di Giovanni, né si trovano ulteriori particolari riconducibili alla prassi rituale, utili a confermare questa ipotesi.

Il periodo di formazione del Battista è avvenuto nel deserto della Giudea, dove erano presenti comunità ebraiche di tipo monastico, tra cui quella degli Esseni, ed inoltre vi trovavano isolamento alcuni eremiti che praticavano uno stile di vita ascetico.

2. Locuste e miele selvatico

Per quanto riguarda la particolare dieta di Giovanni, non tutti i critici e gli esegeti sono concordi nell'attribuire al Battista uno stile di vita ascetico, a partire dai dubbi sollevati sulla sua alimentazione: la traduzione in serbo del passo di Matteo (3, 4) non fa riferimento alle locuste, ma piuttosto a piante e miele selvatico (*bilje i divlji med*)¹: Giovanni vegetariano?

Il termine greco *ἀκρίδες*, plurale di *ἀκρίς*, che in italiano si può tradurre con cavallette o locuste, è stato interpretato, invece, nella versione serba con piante (*bilje*). Perché?

Il vescovo Epifanio di Salamina (IV-V secolo), nel *Panarion* (titolo latino: *Adversus Haereses*) commenta in diverse parti il vangelo degli ebioniti² e nel commento che ne fa riporta (Epifanio, *Haeres* 30, 13, 4): «il suo cibo, dice [il *Vangelo* degli Ebioniti], era miele selvatico, che ha gusto di manna, come focaccia in olio. Quindi hanno cambiato la parola vera in falsa, e in luogo di ‘cavallette’ hanno messo ‘focaccia in miele’ (*ἐγκρίδα ἐν μέλιτι*)»³.

-
1. http://www.svetosavlje.org/biblioteka/Svetopismo/NoviZavet/Lat_NoviZavet01.htm.
 2. Setta giudaico-cristiana, che basava la tradizione su un'interpretazione del vangelo di Matteo, con implementazioni da Marco e Luca, composto intorno all'inizio del II secolo. Gli ebioniti erano vegetariani e consideravano Gesù come figlio di dio dal momento dell'unione con lo Spirito Santo, attraverso il rito del battesimo.
 3. Καὶ τὸ βρῶμα αὐτοῦ, φησί, μέλι ἄγριον, οὐ ἢ γεύσις ἡ τοῦ μάννα, ὡς ἐγκρίς ἐν ἐλαίῳ· ἵνα

Isidoro di Pelusio (IV-V secolo) polemizza ulteriormente con l'interpretazione che vede le locuste (*Lettera I*, 132) spiegando che le *ἀκρίδες* di cui si parla in Matteo (*Mt* 3, 4) siano in realtà ramoscelli di vegetali o piante (*ἀκρέμονες βοτανῶν ἢ φυτῶν*)⁴, in questo caso non dà una traduzione della parola *ἀκρίς* con *ἀκρέμον*, ma indica chiaramente che le *ἀκρίδες* non vadano interpretate come insetti; Isidoro seguì una vita ascetica ai limiti del deserto, per cui tra le varie ipotesi si può ritenere che un'interpretazione letteraria di questo passo, avrebbe potuto rendere insostenibile un'emulazione del precursore nella vita ascetica oppure al fine di introdurre forzatamente un'interpretazione vegetariana.

Si trovano nello pseudo-Giovanni Crisostomo, riferimenti alle *ἀκρίδες βοτανῶν*, quindi cavallette di piante, specificando in questo modo il termine che può indicare solo un insetto con un riferimento alle piante, come nutrimento di Giovanni⁵, mentre Giovanni Crisostomo, utilizzava il termine *ἀκρίς* esclusivamente con il significato che gli è proprio.

Nel XII secolo in ambito bizantino abbiamo ancora due autori che commentano i passi evangelici in cui è presente il termine *ἀκρίδες* in relazione alla dieta di Giovanni e propongono un'interpretazione diversa: Teofilatto di Ocrida (XI-XII secolo) e Eutimio Zigabeno (XI-XII secolo); Teofilatto (*Enarratio in evangelium Matthaei* 3, 4⁶) spiega che le interpretazioni variano da chi crede che si tratti di piante (acetosella), o di frutti quali le noci⁷; Eutimio (*Commentarii in Matthaem* 3, 4⁸) riporta che

δῆθεν με ταστρέψωσιν τὸν τῆς ἀληθείας λόγον εἰς ψεῦδος καὶ ἀντὶ ἀκρίδων ποιήσωσιν ἐγκρίδα ἐν μέλιτι.

4. Αἱ ἀκρίδες, αἷς Ἰωάννης ἐτρέφετο, οὐ ζῶα εἰσιν ὡς τινες οἴονται ἀμαθῶς, καθαροῖς ἀπειοικῶτα. Μὴ γένοιτο· ἀλλ' ἀκρέμονες βοτανῶν ἢ φυτῶν. Οὐτε δὲ πόα τίς ἐστι πάλιν τὸ μέλι τὸ ἄγριον. Ἀλλὰ μέλι ὄρειον ὑπὸ μελισσῶν ἀγρίων γινόμενον, πικρότατον ὄν, καὶ πάση γεύσει πολέμιον. Δι' ὧν τὴν ὑπερβάλλουσαν κάκωσιν ἐπεδείκνυτο Ἰωάννης, οὐκ ἐνδεία μόνη, ἀλλὰ καὶ τραχύτητι πᾶσαν ὄρεξιν πικραίνων τοῦ σώματος.
5. I passi citati si trovano trascritti in Z. Djurović, «Le ἀκρίδες di *Mt.* 3, 4: 'locuste' o 'vegetali'?', *Sabornost (Саборносу)* 2 (2008): 53-54.
6. P. G. CXXIII, coll. 173-174C.
7. Gr.: Τινὲς λέγουσι βοτάνας εἶναι τὰς ἀκρίδας, ἃς καὶ μέλαγρα καλοῦσι· τινὲς δὲ τὰ ἀκρόδρυα ἦτοι ὀπώρας ἀγρίας· μέλι δὲ ἄγριον, τὸ ὑπὸ ἀγρίων μελισσῶν γεωργούμενον, ἐν δένδροις εὐρισκόμενον καὶ πέτρας. Lat.: «quidam dicunt herbas esse locustas, quas et melagra vocant; alii nuces aut poma sylvestria; mel autem agreste, quod a feris apibus conficitur, et in arboribus ac petris invenitur».
8. P. G. CXXIX, coll. 159-160BC.

secondo le diverse opinioni ἀκρίδες sono o germogli di piante, o il nome di un'erba o, infine, di un animale⁹. Se si tratta di errore di un copista o di un errore di traduzione da un'ipotetica fonte in aramaico, questo è assolutamente indocumentabile, in quanto nessuna delle testimonianze giunte sino a noi sostituisce il termine ἀκρίδες, sul cui significato non ci sono dubbi. Tuttavia nella moderna traduzione biblica in russo e in bulgaro il termine ἀκρίδες non è tradotto, ma unicamente traslitterato in alfabeto cirillico; esclusivamente in serbo la traduzione si rende con piante (Djurović, 2008; cfr. Kellhoffer, 2003). Esistono degli alberi i cui nomi popolari, in inglese, sono *Honey locust* (*Robinia pseudoacacia*) e *Black locust* (in it. 'spino di Giuda': *Gleditsia triacanthos*), del genere delle leguminose, ma si tratta di piante originarie del continente americano, la seconda specie peraltro è tossica; la carruba (*Ceratonia siliqua*) è detta nei paesi di lingua tedesca e in quelli anglosassoni anche 'Pane di san Giovanni', tuttavia questa denominazione non fa riferimento a san Giovanni o alle locuste né in greco né in ebraico.

Quindi Giovanni Battista davvero si è nutrito di locuste? Hartmut Stegemann, teologo che ha diretto il Centro di ricerche sui manoscritti di Qumran presso l'Università di Göttingen dall'80 al '97, sostiene che «le cavallette fritte nell'olio di oliva avevano un sapore simile a quello delle patatine fritte» e aggiunge «come anche il miele selvatico, esse sono un'autentica leccornia» (Stegemann, 1993: 320), tenuto conto che Stegemann aggiunge considerazioni anche sull'abbigliamento del Battista, il cui mantello di peli cammello non era meno fine dei vestiti di lino o lana delle città di Israele, e «la cintura di cuoio non aveva nulla da invidiare alle sciarpe di stoffa degli altri» (*ibidem*), dobbiamo nutrire dubbi sulle abitudini alimentari ed estetiche dell'autore? La FAO, attraverso il proprio sito Internet

9. Gr.: Ἀκρίδας δὲ τινὲς μὲν ἀκρέμονας βοτανῶν εἶναι εἶπον, τινὲς δὲ, βοτάνην ἀκρίδα καλουμένην, ἄλλοι δὲ, τὸ ζῶον αὐτό. Φασὶ γὰρ, μέχρι καὶ σήμερον ἐν τοῖς μέρεσιν ἐκεῖνοις πολλοὺς ἐσθίειν αὐτὸ τεταριγευμένον. Καὶ γὰρ μετὰ τῶν καθαρῶν ζῶων καὶ τοῦτο τάξει τὸν νομοθέτην· ἔχειν δὲ δυσώδη καὶ πονηρὰν γεῦσιν. Κρεῖττον δὲ τὸ πρῶτον. Μέλι δὲ ἄγριον, τὸ ἐν ταῖς τῶν πετρῶν σχισμαῖς ὑπὸ ἀγρίων μελισσῶν γεωργούμενον, πικρὸν καὶ ἀηδὲς ὄν. Lat.: «locustas vero quidam herbarum esse virgulta dixerunt; quidam autem herbam dictam locustam; alii vero ipsum insecti genus. Dicunt enim usque ad hodiernum diem, in illis partibus plerosque illud edere fumo siccatum; et ipsum inter animalia munda legislatorem adnumerasse: habere autem gravem odorem, malumque gustum. Primum tamen potius tenendum est. Mel quoque silvestre in petrarum scissuris ab agrestibus apibus conficitur: sed amarum est ac insuave».

offre qualche moderna ricetta con le locuste (indicate specialmente in caso di carestia)¹⁰: nell’Africa meridionale si preparano in questo modo: tra gli Tswana si fanno prima bollire e poi soffriggere, da consumare poi come contorno per il mais; tra gli Swazi si mangiano alla brace, mentre tra i Sotho dopo la cottura se ne fa una polvere per poterle conservare e utilizzare durante i viaggi; essiccate ancora si tengono da parte per i mesi invernali. In Uganda, nel centro-est dell’Africa, fritte con cipolla e curry. In Cambogia si cucinano al wok, farcite con una nocciola. Nelle Filippine vengono cotte in salsa di soia, aceto, aglio tritato, foglie di alloro e pepe nero, e spesso rosolate in forno o in padella, per la buona conservazione è un cibo usato in montagna e per i lunghi viaggi. In Messico si mangiano nei *tacos*.

In effetti però troviamo riferimenti ai mangiatori di locuste molto precedenti al racconto in cui è protagonista Giovanni Battista. Ne parla il *Levitico* (11, 20-23), composto intorno al 1200 a.C., è inoltre testimoniato da una rappresentazione in un bassorilievo trovato nel palazzo reale di Ninive in cui le locuste sono portate da uno dei servitori per un banchetto nel regno assiro di Assurbanipal (circa 669-627 a.C.)¹¹.

Kellhoffer sottolinea come le locuste fossero una pietanza diffusa in contesti diversi: indicate non solo a sfamare la popolazione nei periodi di carestia, bensì oggetto di specifica richiesta per le tavole di classi benestanti (Kellhoffer, 2004, pp. 301-302).

A testimonianza del fatto che in epoca contemporanea a quella del Battista, le locuste fossero un alimento ancora presente troviamo tra i manoscritti di Qumran le regole della comunità degli Esseni, setta ebraica che visse in Palestina tra i II secolo a.C e il I d.C.; fanno menzione delle locuste il cosiddetto Rotolo del Tempio (*11Q19* 8, 3-5), per indicare quali insetti alati era permesso mangiare, riprendendo grosso modo il testo del *Levitico* 11, 20-23, e inoltre il Documento di Damasco (*CD 12*, 14-15)¹² indica quali animali possono essere mangiati e quali ne fossero le regole per la purificazione, tra questi anche le locuste, che vanno messe nel fuoco o nell’acqua ancora vive.

10. <http://www.fao.org/ag/locusts/en/info/info/faq/index.html>

11. Questo bassorilievo appare in J. A. Kelhoffer, «Did John the Baptist Eat like a Former Essene? Locust-Eating in the Ancient Near East and at Qumran», *Dead Sea Discoveries* N.S. 11/3 (2004): 293-314, p. 301.

12. Il passo citato si trova tradotto in J. A. Kelhoffer, «John the Baptist’s ‘Wild Honey’ and ‘Honey’ in Antiquity», *Greek, Roman, and Byzantine Studies* N.S. 45/1 (2005), p. 63

Presi in maniera isolata, quindi, i due riferimenti evangelici alle locuste non bastano a indicare uno stile di vita ascetico per Giovanni Battista.

Resta ancora da chiarire cosa si intenda per miele selvatico: μέλι può sia indicare miele prodotto dalle api, sia una sostanza dolce derivata dalla frutta, tuttavia non c'è motivo di credere che il Battista scartasse i frutti per raccogliere solo il succo, in questo senso i passi evangelici citati indicherebbero piuttosto la raccolta della frutta, oltre che il procedimento della lavorazione per ottenere il succo, tanto più lo conferma il termine ἄγριον, a indicare selvatico nel senso che non è coltivato, cioè non è frutto del lavoro dell'uomo.

Un confronto con la raccolta del miele d'api selvatico in epoca moderna, dove è ancora presente, può chiarire ogni dubbio; una testimonianza raccolta nei territori monsonici dell'India meridionale mostra che dalle tribù che abitano nei monti Nilgiri possiamo apprendere che si tratta di una pratica che richiede preparativi rituali molto restrittivi, il raccoglitore per una settimana prima di andare alla ricerca del miele non mangia carne, non dorme con la moglie e non partecipa alla vita del villaggio, inoltre, al momento della raccolta intona un canto con una preghiera per le api affinché non abbandonino il luogo di produzione, in questo modo, senza portare via l'intero favo, sarà possibile ritornare, risparmiando al raccoglitore la fatica della ricerca di un nuovo nido¹³.

Infine, a differenza di quanto indicano i commentatori bizantini dei passi citati, che riportano un gusto sgradevole per il miele selvatico, non si trovano in natura tipi di miele sgradevoli.

In aggiunta ai passi evangelici citati (*Mc* 1, 6; *Mt* 3, 4) come rappresentazione di uno stile di vita ascetico e relativi a un percorso di purificazione, fa eco il parallelismo che propone Matteo di Giovanni Battista quale nuovo Elia (*Mt* 11, 7-14), inoltre il periodo di isolamento ascetico è uno dei numerosi punti di contatto tra Giovanni e Gesù, presenti prevalentemente nel vangelo di Luca: in questo passo il parallelismo importante con la biografia di Gesù, è che il periodo di purificazione nel deserto si svolge prima di iniziare la predicazione.

13. S. Gie, «Cacciatori di miele», *Slowfood* 54 (2012): 42-44.

3. Perché l'ascetismo?

L'attività di mangiare è sia una funzione biologica, che un fenomeno culturale, talvolta ritualizzato. Mentre la funzione biologica della nutrizione è evidente, quella del digiuno è invece culturale, e tuttavia comporta conseguenze biologiche; culturale è inoltre l'assunzione di cibo in compagnia e rituale in particolari occasioni: in ogni tradizione è presente un valore simbolico del cibo e una sua funzione rituale, la cui forma di più immediata evidenza è la differenza tra pietanze riservate esclusivamente ai giorni festivi, o anche agli alimenti oggetto di divieto, e nell'Occidente cristiano la forma alimentare che richiede una maggiore preparazione è la Comunione, per cui il cibo diventa elemento divino attraverso il rito della transustanziazione e non è quindi consumato per fini nutrizionali (Mina, 1999: 262-268).

Il digiuno riguarda invece due aspetti, quello biologico e quello sociale: come terapia ha effetti purificativi a livello biologico, già Plinio riportava che alcuni medici prescrivevano diete tali da far quasi morir di fame (Herzfeld Cappelli, 1999: 207), ma anche secondo recenti analisi mediche (Matteini, 1999: 398-400) questa pratica di astinenza da cibi e bevande ad esclusione dell'acqua, protratta anche per diversi giorni o settimane, consentirebbe ai diversi organi corporei di riposarsi e smuovere potenzialità diverse al fine di riconquistare un maggiore equilibrio; il secondo aspetto riguarda il livello sociale, in cui rientra anche per il suo valore simbolico la ritualità religiosa, per cui il digiuno implicava tanto nel passato, quanto più nel mondo contemporaneo, il distacco sia dalla materialità del cibo sia dalla pratica sociale del consumo dei pasti in gruppo: momento di condivisione, di discussione, basti pensare alla cena d'affari o l'invito a cena o a bere qualcosa con gli amici o come approccio per una relazione sentimentale. Sul piano religioso il digiuno – sia esso durante la Quaresima, come nel mese del *Ramadan* – è sì volto al raccoglimento interiore, ritualizzato, ma ha come fine la preghiera verso la divinità. Gli aspetti religiosi, rituali, sono la continuazione di quelle pratiche arcaiche che vengono originariamente compiute dalle comunità per uno scopo utile alla sopravvivenza e di cui poi si modifica la valenza pur conservando la pratica, che viene poi codificata solo in epoca più recente.

Biologia e religione, convergono in un terzo ulteriore aspetto del digiuno, in quanto tecnica dell'estasi: le alterazioni del metabolismo che ne sono conseguenza portano altresì alterazioni psichiche, emotive, fino a stati

allucinatori che è possibile riscontrare ancora oggi in molte moderne società extraoccidentali e che per analogia aiutano a comprendere le forme di ascetismo descritte nella Bibbia; il digiuno è uno degli strumenti fisiologici per alterare la coscienza e, in un contesto rituale determinato in tal senso, stabilire un dialogo con la divinità: in altre parole l'iniziato impara a simboleggiare il dio con cui comunicare in uno stato di *trance* (Herzfeld Cappelli, 1999: 211) provocato dal digiuno – esclusivamente attraverso di esso o in aggiunta ad altre tecniche dell'estasi (danza, uso di droghe, ecc.).

Una nota a margine su squilibri alimentari che sfociano in anoressia e bulimia: esse fanno parte del vissuto personale di un singolo individuo e si differenziano dalle pratiche descritte sopra, per il fatto che non si tratta primariamente di un comportamento volontario e in quanto tale, pur mantenendo tratti biologici comuni, va studiato e analizzato singolarmente (Matteini, 1999: 401-402).

4. Festa di san Giovanni Battista

La festa in occasione della natività di san Giovanni include nella sua celebrazione festiva la pratica del *refrigerium* che nella tradizione precristiana di Roma antica, era tributata ai defunti – in forma privata – e successivamente adattata alle celebrazioni dei santi – in forma pubblica: si allestiva talvolta una *mensa* in prossimità della tomba, dove si consumava del cibo e si beveva del vino. Già a partire dal IV secolo sappiamo che questa pratica era osteggiata dalle autorità ecclesiastiche, sant' Ambrogio le aveva fatte eliminare dalla diocesi di Milano per la ragione che bevendo fino a tardi le preghiere non sarebbero state accolte (Ambrogio, *Elia e il digiuno* 17, 62; cfr. Agostino, *Confessioni* 6, 2); lo stesso Agostino afferma di aver eliminato questa pratica, che si svolgeva a Roma come in Africa (Agostino, *Lettere*, 29), mentre Paolino di Nola tollera gli eccessi vinicoli dei contadini in occasione della festa di san Felice (Paolino di Nola, *Carmi* 27, 552-579)¹⁴. Ancora oggi in occasione delle feste dei santi patroni e, in occidente e nel

14. Cfr. F. Scorza Barcellona, «Le origini», in A. Benvenuti, S. Boesch Gajano, S. Dichtfield, R. Rusconi, F. Scorza Barcellona, G. Zarri (a c. di), *Storia della santità nel cristianesimo occidentale*, Roma, Viella, 2005, p. 54.

Mediterraneo, anche nel caso della notte della natività di san Giovanni, lo svolgimento è caratterizzato dall'abbondanza e dall'antieconomicità dell'evento,

il mangiare e il bere sono una delle manifestazioni più importanti della vita del corpo grottesco. Le particolarità di questo corpo stanno nella sua apertura, nel suo carattere non definito, nella sua interazione col mondo. Ed è nell'atto del mangiare che esse si manifestano nel modo più tangibile e concreto: il corpo supera qui i propri limiti, inghiotte, assimila, dilania il mondo, lo assorbe tutto, si arricchisce e cresce alle sue spalle. L'incontro dell'uomo con il mondo che avviene nella grande bocca spalancata in atto di sgranocchiare, dilaniare e masticare, è uno dei soggetti più antichi e più importanti del pensiero e dell'*imagerie* umana. Qui l'uomo assapora il mondo, sente il gusto del mondo, lo introduce nel suo corpo e lo rende parte di se medesimo (Bachtin, 2001, p. 307).

Per cui l'abbondanza alimentare caratterizza il momento festivo anche in società in cui vige l'attitudine al risparmio e all'accumulazione, così come in quelle agricole o nei gruppi sociali più umili, dove lo spreco di risorse è un rischio per la futura sussistenza, senza dimenticare che i festeggiamenti accomunano strati sociali eterogenei. In aperto contrasto con la tradizione ascetica con cui viene rappresentata la figura storica di Giovanni Battista, la festa si svolge in un clima d'apertura verso incontri sessuali, o con la possibilità di stringere rapporti di comparatico oltre a un costante rimando alla fertilità cui si fa riferimento durante i lavaggi delle parti intime con la rugiada e nelle pratiche divinatorie per fidanzamenti e matrimoni. Più in generale, la festa ha caratteristiche di stravolgimento dell'ordine quotidiano, per realizzare quella che De Martino definisce come apocalisse culturale, cioè la temporanea interruzione della quotidianità, quindi di un'apertura a possibilità diverse da quelle previste dalle regole sociali vigenti nel resto dell'anno. Lo spreco in una situazione rituale collettiva, serve inoltre a rinforzare il senso di coesione sociale e come sostegno psicologico volto a scacciare la paura della precarietà, connessa con la fame e più in generale con la morte: «Il banchetto celebra sempre la vittoria, e questo è un tratto caratteristico della sua natura. Il trionfo del banchetto è universale: è il trionfo della vita sulla morte. In questo caso è equivalente del concepimento e della nascita. Il corpo vittorioso assorbe il mondo vinto e si rinnova» (Bachtin, 1995: 309)

Nello specifico della festa di san Giovanni inoltre possiamo tracciare un confronto tra il calendario cristiano e la rappresentazione ciclica dell'anno solare in riferimento simbolico all'esistenza umana: nascita, età media,

vecchiaia, morte, per cui il Natale, in corrispondenza del solstizio d'inverno, rappresenta la nascita, ed è anche una festa con al centro i bambini, la natività di san Giovanni, in corrispondenza con il solstizio d'estate rappresenta l'acme della vita, il momento di passaggio legato al matrimonio e celebra la capacità generativa, da cui comincia poi la discesa fino al giorno dei morti e di Ognissanti, l'autunno dell'esistenza.

5. Questua rituale

La questua prima della vigilia, per comprare botti e fuochi artificiali è una forma di *charivari* – manifestazioni rituali di ostilità, sotto forma di derisione – da considerarsi parte integrante della tradizione rituale della festa, sia quella di san Giovanni, così come in altre ricorrenze, quali le feste patronali, il carnevale, la festa di Ognissanti o il giorno dei morti; l'identificazione con le schiere di morti comporta talvolta un atteggiamento aggressivo, violento, nel caso in cui l'offerta non venga effettuata, allora si riceve una maledizione o il malcapitato è vittima di uno scherzo. Forme ritualizzate di dono, inoltre, si trovano in specifiche ricorrenze quali il Natale, l'Epifania, la Pasqua, o per il compleanno; in Liguria si fanno piccoli doni o si regalano dolci ai bambini anche in occasione della festa per il battesimo di un neonato: ma mentre tutti i doni tra persone adulte prevedono un contro-dono, nel caso dei bambini essi non vengono ricambiati, allora perché persiste questa usanza antieconomica? Confrontando l'usanza occidentale con quella di popolazioni di cacciatori-raccoglitori (ad es. le tribù indiane d'America), è possibile tracciare un parallelismo utile a capire la mentalità che ha portato alla formazione di questo rito: facendo i doni ai bambini che simboleggiano i non-uomini – in quanto non ancora uomini – così come i morti sono non-uomini – in quanto non lo sono più, la funzione era quindi di scacciare gli spiriti dei morti, malvagi, oppure di renderli buoni (Lévi-Strauss, 1979; cfr. Lombardi Satriani - Meligrana, 1989: 144-155); a minaccia per chi non facesse questi regali si diceva: «oua ghe sön, oua ghe sön / e faççe brütte da-ö barcön»¹⁵ (Schmuckher, 1990: 234). Alla categoria dei non-uomini appartengono ancora i mendicanti e i forestieri, questi ultimi assimilati come status a quello del pellegrino e del bisognoso.

15. Trad. it.: Ora ci sono, ora ci sono / le facce brutte dalla finestra.

In Piemonte per la cena di Ognissanti (vigilia del giorno dei morti) si lasciava, al termine, la tavola imbandita perché venissero i morti a partecipare al banchetto, invece il giorno dopo venivano i mendicanti a cibarsene al posto loro (De Gubernatis, 1971: 109; ulteriori esempi di analogie tra morti e mendicanti sono testimoniate in diverse parti d'Italia, cfr. Lombardi Satriani - Meligrana, 1989, pp. 135-143).

La questua per il Battista, oltre ai soldi per i fuochi artificiali e qualche volta cibo e dolciumi, prevede nelle città anche raccolta della legna per il falò, vecchi mobili, perché nei centri urbani non poteva avvenire all'aperto. La questua, quindi attitudine dei mendicanti, è ancora oggi svolta dai bambini, ponendoli nella condizione di rappresentare i morti e di prenderne il posto lasciato vuoto nella comunità.

La questua ha la funzione di annunciare la festa, come si vede con maggior evidenza in particolari manifestazioni di carnevale, in cui essa è accompagnata da rumori è spesso svolta da giovani mascherati; la ritualità della tradizione si denota dalla recita di formule, filastrocche o strutture fisse, che si ripropongono casa per casa. In caso di dono, si offre un ringraziamento propiziatorio, in caso di rifiuto, invece una maledizione, uno scherzo o un'offesa, attraverso strutture sempre ritualizzate. La struttura della pratica del dono non è da riferirsi solo alle relazioni interpersonali, ma anche alle relazioni con il sacro¹⁶. Per lo stesso motivo per cui si concede un dono ai bambini, rappresentanti simbolici dei morti a cui si chiede di agire sulle energie sotterranee per far germinare i semi e avere quindi un buon raccolto, così si tributano preghiere e altre pratiche devozionali verso i santi e le loro reliquie: perché facciano da intercessori presso Dio. Il comune pensiero religioso – anche quello di un fedele moderno – è strutturato nel rapporto di dono-antidono: «e tutto quello che darete nel bene vi sarà restituito e non subirete alcun torto» (*Corano II, 272*)¹⁷.

6. Conclusione

Lo svolgimento della festa in occasione della natività di san Giovanni

16. <http://www.giffordlectures.org/Browse.asp?PubID=TPTBCS&Volume=0&Issue=0&ArticleID=9>.

17. Cfr. *Mt* 19, 29 «e chiunque avrà lasciato case, o fratelli, o sorelle, o padre, o madre, o figli, o campi a causa del mio nome, ne riceverà cento volte tanto, ed erediterà la vita eterna».

Battista, negli aspetti riguardanti i suoi eccessi – non solo alimentari – non ha specifici riferimenti con la figura del santo, nonostante i tentativi di spiegazione in chiave cristiana che sono stati presentati a partire da sant'Agostino, fino ai giorni nostri. Il periodo calendariale del 24 giugno è quello del solstizio estivo, per cui ancora oggi sono presenti elementi culturali arcaici: il termine latino *solstitium*, che indica la sospensione del sole, è caratterizzato nello svolgimento festivo dallo *iustitium*, che nel diritto romano indica la sospensione generale dell'attività relativa all'amministrazione della giustizia, che avviene in occasione di feste, calamità e lutti nazionali; la festa, quindi, indipendentemente dai riferimenti ai riti agrari arcaici, implica la sospensione della norma, per uno svolgimento in forma parodica di anarchia legalizzata:

quelle che sembravano a prima vista rozze e chiassose molestie sono in realtà ben definiti costumi tradizionali e forme giuridiche attraverso le quali da tempo immemorabile venivano eseguiti il bando e la proscrizione ... Fanno, cioè, segno verso una zona in cui la massima soggezione della vita al diritto si rovescia in libertà e licenza e l'anomia più sfrenata mostra la sua connessione al *nomos* (Agamben, 2003: 92-93).

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Agamben, G., 2003: *Stato di eccezione*, Torino, Bollati Boringhieri.
- Bachtin, M., 2001: *L'opera di Rabelais e la cultura popolare. Riso, Carnevale e festa nella tradizione medievale e rinascimentale*, trad. di M. Romano, Torino, Einaudi [ed. or. 1965].
- Buttitta, I. E., 1999: *Le fiamme dei santi. Usi rituali del fuoco in Sicilia*, Roma, Meltemi.
- Cattabiani, A., 2003: *Calendario*, Milano, Mondadori [I ed. 1994].
- De Gubernatis, A., 1971: *Storia comparata degli usi funebri in Italia e presso i popoli indo-europei*, Bologna, Forni (I ed. 1890)
- Djurović, Z., 2008: «Le ἀκρίδες di Mt. 3, 4: 'locuste' o 'vegetali'?», *Sabornost (Саборност)* 2 (2008): 43-59.
- Giardelli, P., 1991: *Tradizioni popolari dei liguri*, Genova, Sagep.
- Gie, S., 2012: «Cacciatori di miele», *Slowfood* n° 54 (2012), pp. 42-44.
- Guerci, A. (a cura di), 1999: *Il cibo culturale*, Genova, Erga.
- Id. (a cura di), 1999: *Il cibo e il corpo*, Genova, Erga.
- Herzfeld Cappelli, I., 1999: «Digiuno, Alcool, droghe e addestramento quali componenti principali delle cure mediante la trance e la possessione in

- alcune società tradizionali», in Guerci (a c. di), *Il cibo culturale*, pp. 207-215.
- Kelhoffer, J. A., 2003: «'Locusts and wild honey' (*Mk* 1.6c and *Mt* 3.4c): the *status quaestionis* concerning the diet of John the Baptist», *Currents in Biblical Research* N.S. 2/1 (2003):104-127.
- Id., 2004: «Did John the Baptist eat like a former essene? Locust-eating in the ancient Near East and at Qumran», *Dead Sea Discoveries* N.S. 11/3 (2004): 293-314.
- Id., 2005: «John the Baptist's 'wild honey' and 'honey' in antiquity», *Greek, Roman, and Byzantine Studies* N.S. 45/1 (2005): 59-73.
- Lanternari, V., 1981: «Spreco, ostentazione, competizione economica. Antropologia del comportamento festivo», in C. Bianco, M. Del Ninno (a cura di), *Festa antropologia e semiotica*, Firenze, Nuova Guaraldi [I ed. 1979], pp. 132-150.
- Lévi-Strauss, Cl., 1979: «Babbo Natale suppliziato», in Id., *Razza e storia e altri studi di antropologia*, trad. di P. Caruso e G. Neri, Torino, Einaudi [ed. or. 1952], pp. 245-264.
- Lombardi Satriani, L. M., Meligrana, M., 1989: *Il ponte di San Giacomo. L'ideologia della morte nella società contadina del Sud*, Palermo, Sellerio [I ed. 1981].
- Matteini, F., 1999: «La non alimentazione: digiuno terapeutico e altre forme di rifiuto del cibo», in Guerci (a c. di), *Il cibo e il corpo*, pp. 397-405.
- Mina, G., 1999: «Digiuno e desiderio del pane divino», in Guerci (a c. di), *Il cibo culturale*, pp. 262-268.
- s. A., 1851: «The locusts of the new testament», *Notes and Queries* 105 (1851): 351-352.
- Schmuckher, A., 1990: *Folklore di Liguria II. Mare - Feste - Mangiare e bere*, Genova, CARIGE.
- Stegemann, H., 1993: *Die Essener, Qumran, Johannes der Täufer und Jesus. Ein Sachbuch*, Freiburg - Basel - Wien, Herder.
- Scorza Barcellona, F., 2005: «Le origini», in A. Benvenuti, S. Boesch Gajano, S. Dichtfield, R. Rusconi, F. Scorza Barcellona, G. Zarri, (a c. di), *Storia della santità nel cristianesimo occidentale*, Roma, Viella, pp. 19-90.
- Wenger, A., 1997: «Une homélie inédite (de Severien de Gabala?) sur l'épiphanie», *Analecta Bollandiana* 95 (1977): 81-90.



Fig. 1 - Pieter Bruegel il Vecchio, *Predica di san Giovanni Battista* (1566).



Fig. 2 - bassorilievo del palazzo reale di Sennacherib a Ninive, sec. VII a.C.:
servi che portano locuste e melograni per un banchetto.



Fig. 3 - cavallette fritte e larve, per la presentazione all' Aia del rapporto sul 'cibo sostenibile' (2006).



Fig. 4 - Raccolta del miele selvatico presso i monti Nilgiri (India).



Fig. 5 - *Tacos* di locusta in Messico.

Maria Dolores Pesce

UN TEATRO DA MANGIARE?
LE ARIETTE TRA METAFORA E NUTRIMENTO

Abstract - This speech sprout from the historically tested correspondence between the ritual banquet and theatre, as the form of witnessing (*theaomai*) the sacrifice (*tragos*), and at the same time, from the esthetic suggestion of the progressive decay of the Word and of it shatter, in a process that analogically assimilate the act of eating with theatre. So the story of Ariette is the story of a fracture (the abandon of theatre) and of a re-composition seek by centering their heterodox dramaturgic course on the food cycle (from the production to consumption). A non-neutral re-composition, which has in its horizon to surpass death, which is took back inside a dramatic circularity that constantly feed and reproduce itself, here and now, like the cycle of food and the cycle of life.

Alla nostra modernità purtroppo molto *economica* e al suo senso comune stretto in un pensiero unico, la relazione tra cibo e teatro può d'acchito apparire incongrua, essendo il teatro ristretto nella gabbia del cosiddetto consumo culturale, una delle tante voci delle spese per il divertimento. Niente di più dunque di un dopo-pranzo o, meglio un dopo-cena, insomma un teatro digestivo per chiudere la giornata magari rilassandoci.

Ma nel profondo della nostra identità una tale relazione permane forte e robusta, anche se ormai quasi dimenticata o non percepita.

Per ripristinare la coerenza e, appunto, la congruità sussistente tra cibo e teatro, e anche per rintracciare i motivi del suo oblio, io credo sia innanzitutto opportuno, e anche necessario, partire da due suggestioni ovvero corrispondenze estetiche.

La prima, più diretta e tradizionale e anche generalmente condivisa, rintraccia il legame tra il 'mangiare' ed il 'narrare', e dunque tra il cibo ed il teatro, in particolare laddove si voglia considerare il teatro come una conseguenza indiretta ma non secondaria della trasformazione culturale e della conseguente evoluzione del banchetto rituale ovvero sacrificale,

trasformazione ed evoluzione che sono appunto segno riconoscibile del profondo ed antico collegamento tra cibo, atto del cibarsi e processi di conoscenza.

Il banchettare e poi, in seguito, il guardare il banchetto, concreto o metaforizzato, (*theaomai*, ‘guardare e vedere’, è la radice etimologica di teatro mentre *tragos* – il capro del sacrificio – lo è di tragedia) può in tutta ragionevolezza essere dunque considerato, alla sua radice e nella sua essenza, un processo ineludibile di conoscenza singola e collettiva.

È un evento che va a riguardare la genesi storica e culturale dell’essere ovvero del diventare umanità, e di conseguenza riguarda una modalità estetica di elaborazione, nel senso non solo della loro predisposizione ma anche in quello della loro accettazione da parte dei singoli, dei legami e del senso di una comunità.

È un evento che per questo inerisce, ad esempio, la nascita dei tabù e la loro articolazione in regole di convivenza condivise che, quegli stessi tabù, trasformano ed eventualmente, elaborandoli, disattivano.

Basti, al riguardo, far riferimento agli studi di Claude Lévi-Strauss¹, che individuano nella preparazione e manipolazione del cibo uno dei principali processi di socializzazione, basati su sistematizzazioni segniche e simboliche analoghe a strutturazioni linguistiche, fino a costituire cioè, quegli atti e i loro esiti culturali, veri e propri linguaggi esteticamente percepiti.

La seconda, se vogliamo più laterale ed indiretta, fa riferimento alle considerazioni di Walter Benjamin² circa la specializzazione, nel tempo storico, della parola, specializzazione che è parte del suo decadimento per il suo allontanarsi dalla immediata capacità significante che essa aveva nella lingua madre o matrice.

Ciò determina progressivamente non solo una frattura della primitiva singola unità significante e una frantumazione dei significati, ma anche, laddove sussistenti, un progressivo allontanamento delle reciproche corrispondenze.

Tra l’altro un tale processo evolutivo della lingua e della parola non è neutrale, in quanto specializzazione e frantumazione apparirebbero, nel contesto storico e antropologico, funzionali alla segmentazione ed al controllo delle funzioni sociali, del loro interagire e della loro reciproca

1. C. Lévi Strauss, *Il cotto e il crudo*, Milano, il Saggiatore, 2008.

2. W. Benjamin, *Angelus Novus*, Torino, Einaudi, 1995.

autonomia in una organizzazione progressivamente ‘borghese’, nel senso più lato ed ampio del termine, delle relazioni e della loro percezione.

Ecco che, ad esempio e per tornare in argomento, la parola che nella nostra lingua definisce il nutrirsi si è frantumata, e dunque nel solco di Benjamin impoverita di senso, in diverse sfumature, ciascuna in sostanza, e in accezione eminentemente estetica, riferita specificatamente solo ad una parte del suo significare complessivo.

Così utilizziamo l’accezione più spirituale del pascere-pascersi, o quella più scientifica dell’alimentare-alimentarsi, mentre il termine più utilizzato in italiano, mangiare, ha finito per allontanarsi dal riferimento alla comune radice *edo* (divorare anche nel senso di inglobare e fare proprio ritualmente o misticamente) per rivolgersi ad altra radice etimologica sostitutiva, quel popolare latino *mandere* che pone l’accento sul processo di masticazione, in una accezione prevalentemente materiale ma che, peraltro, conserva in sé suggestioni psicologiche e spirituali nel suggerimento di preparazione in essa culturalmente contenuto.

Ma, come già accennato, tale processo di differenziazione non riguarda solo la singola parola ma porta con sé anche l’inevitabile indebolimento dei legami, dei collegamenti e delle corrispondenze tra le diverse parole man mano che queste, in un contesto significante, esteticamente determinato, più ampio e specializzato, si allontanano dalla radice comune e matrice in cui, nella affascinante suggestione benjaminiana, convivevano vicine e condividevano il loro senso essenziale.

Dunque, la progressiva specializzazione dei ‘nomi’ ha determinato, a mio parere, anche una frattura simbolica ed estetica ed un progressivo allontanamento o allentamento significativo del legame tra il banchetto ed il teatro, così come tra l’atto del mangiare e l’atto del narrare o recitare, allontanamento che si esplicita appunto nelle percezioni di reciproca incongruenza che ritroviamo nel senso comune della nostra contemporaneità.

Tra l’altro anche riguardo al teatro, nella sua accezione ed evoluzione anch’essa borghese, la progressiva specializzazione delle parole e delle funzioni ha teso a frammentarne la dimensione collettiva o comunitaria, che ne è alla base, ad esempio nella separazione netta tra chi fa teatro e lo spettatore (la cosiddetta quarta parete), separazione affrontata con coraggio ora dal più avanzato teatro sperimentale o di ricerca.

Si è, anche così, venuta a consolidare, nel contesto comune e speculare della specializzazione estetica o linguistica, la frattura indicata (quella tra cibo e teatro), con esiti tra l’altro di reciproco de-potenziamento.

È una frattura, in effetti, che riguarda quasi sintonicamente l'attenuazione della dimensione collettiva dell'evento teatrale, dimensione frammentata e rappresentata nella separazione tra chi fa teatro e lo spettatore, ed insieme quella del banchettare, cioè del predisporre il cibo e mangiarlo insieme, ben rappresentata anch'essa nella specializzazione economica e nella separazione tra chi produce il cibo o lo prepara e quelli che lo consumano.

Può sembrare una digressione fuori argomento, ma forse non è così, la considerazione che in questo contesto l'incremento esponenziale dei cosiddetti disordini alimentari apparirebbe anche come il segnale della progressiva perdita della capacità di nutrire, non solo e non tanto il corpo, del cibo consumato (una ennesima frattura, in fondo, questa tra il mangiare e il nutrirsi).

Possiamo poi, se ci addentriamo nel solco della storia cristiana, rilevare una analoga evoluzione a partire dall'evento del mistico cibarsi del corpo di Cristo iscritto, nell'ultima cena, all'interno dell'accadere concretamente comunitario del simposio degli Apostoli attorno al Maestro, accadere che anticipa ed insieme giustifica, nel *hic et nunc* dell'atto del mangiare, il rituale sacrificio sulla croce del Golgota.

È significativo al riguardo il brano del *Vangelo* di Marco che narra della preparazione dell'Ultima Cena in un contesto di evidente concretezza esistenziale:

il primo giorno degli Azzimi, quando si immolava la pasqua, i discepoli di Gesù gli dicono: «Dove vuoi che andiamo a preparare perché tu possa mangiare la pasqua?». Egli manda due dei suoi discepoli e dice loro: «Andate nella città; incontrerete un uomo che porta una brocca d'acqua: seguitelo, e là dove entrerà, dite al padrone di casa: Il maestro dice: «Dov'è la stanza in cui potrò mangiare la pasqua insieme con i miei discepoli?». Ed egli vi mostrerà al piano superiore una sala grande, munita di cuscini, già pronta; fate là i preparativi per noi».³

Vi è dunque una sorta di essenziale necessità, da parte dell'Evangelista, di inquadrare il sacrificio nel contesto del rito della cena in cui il mangiare (mangiare *la* pasqua, scrive Marco) ed il nutrirsi acquisiscono inestricabilmente, in quanto *gesti*, valenza concreta ed insieme simbolica quasi in una reciproca giustificazione e significazione.

Il progressivo e successivo accentuarsi dell'elemento metaforico e simbolico del pasto del corpo di Cristo, il suo direi frantumarsi e

3. Mt 14, 12-15.

specializzarsi, ha determinato, nei fatti, un allentamento della dimensione comunitaria dell'evento, ricondotto a una dimensione soggettiva e solitaria che ne attenua, a mio avviso, l'efficacia liberatoria, la capacità cioè di proporre insieme un percorso di liberazione o, in termine evangelico, salvezza collettiva; vi è dunque anche in questo caso una frattura tra evento e sua ripetizione-narrazione.

La storia personale ed artistica delle Ariette, e qui torniamo al punto, è ben significativa al riguardo in quanto è la storia di una frattura, della frattura oggetto e soggetto di questo saggio, e di una ricomposizione.

L'abbandono del teatro da parte del Circo Ballotta nel 1989, dopo un primo anche lungo periodo di attività, è segnata credo proprio da questa percezione, da questa scoperta all'inizio forse non pienamente consapevole, la percezione e la scoperta che il teatro fosse man mano diventato, poiché appunto specializzato e frantumato in se stesso e rispetto alle proprie sorgenti, in qualche modo separato dalla vita e dalla sua essenziale concretezza e, talora, ad esse contrapposto.

Da qui il rifugiarsi in campagna, se vogliamo allora in parte occasionale e indotto dalle circostanze (la disponibilità del podere abbandonato, 'le Ariette' appunto, sull'appennino bolognese), nonché ovviamente da più stringenti e concrete necessità esistenziali.

Ma quella scelta da subito non è stata un *buen retiro*, perché Stefano e Paola quella terra, con una valenza e una consapevolezza profondamente politica ma anche già potenzialmente estetica, hanno cominciato a coltivarla e a produrre cibo, prima per sé e poi per gli altri.

Il loro allontanarsi e rinunciare al teatro, che come vedremo sarà provvisorio, si trasforma così e si evolve da quella che poteva sembrare una fuga in quella che diventa una rinnovata ed entusiasmante scoperta.

Una scoperta che si attiva già dalle loro prime drammaturgie del ritorno, in quel deposito degli attrezzi agricoli trasformato dalle loro mani e dalla loro fatica in spazio teatrale.

Dopo un primo rientro a Bologna nel maggio 1996 con *Madre Coraggio*, è infatti un anno esatto dopo con *Argini* che si apre la nuova stagione de Le Ariette a Castello di Serravalle, nel deposito degli attrezzi appunto. Erano passati quasi dieci anni dall'ultima precedente prova in scena di Stefano e Paola.

Ed è una scoperta che diventa infine esplicita e consapevole nella loro drammaturgia tuttora più famosa, quella che di quel loro non lontano riaffacciarsi ha definito senso e significato, quel *Teatro da mangiare?* che,

con quel suo punto interrogativo è e rimane in primo luogo una domanda rivolta a noi stessi.

Ecco, infatti, come esordiscono i drammaturghi, dopo il canto de *L'internazionale* che accoglie l'ingresso e la sistemazione degli ospiti:

nell'autunno dell'89, quando crollava il muro, Paola ed io lasciammo il Baule dei Suoni, la Camerateatro della Morara, il teatro. Andammo a vivere e lavorare in campagna in un podere abbandonato dai miei genitori nel comune di Castello di Serravalle a trenta chilometri da Bologna e diventammo coltivatori diretti. Perché scegliemmo per noi questo cammino? Sicuramente per caso, ma anche per una precisa volontà di espiazione. Quasi con una consapevolezza autopunitiva, attraverso un esilio fisico e spirituale, cercammo un annullamento sociale, un silenzio politico, una rottura secca e dolorosa che cancellava la nostra storia, ci sradicava dal nostro passato, dalla nostra cultura e ci sbatteva nudi, emigranti nel mondo. Quello fuori dai foyer dei teatri, dai centri sociali alternativi, dai centri sociali occupati fabbrica delle nuove tendenze, fuori dagli uffici e dai convegni dove si discuteva di politica culturale e di promozione teatrale, fuori dalle città, dai cinema, dalle osterie, dai tram, dai concerti. FUORI, nel mondo, nel mezzo di una valle umida e fredda, bella soltanto di una bellezza selvatica. Io non avevo mai sentito tutto quel silenzio, tutto in una volta e per tanti giorni di seguito. Un silenzio infinito, inzuppato in una immobilità fradicia, profumata di funghi e di muschio: ecco la valle del Marzatore.

E questa valle è diventata la nostra Camera dei Sogni.

Notti e notti, per mesi, affollate di sogni così nitidi e così presenti.

Notti di sogni che noi non sognavamo più, né di notte, né di giorno.⁴

Cos'è dunque *Teatro da mangiare?*, questo strano meccanismo teatrale che da allora ha girato per l'Italia, frequentando da ospite e insieme anfitrione i luoghi e gli ambienti più disparati, talora anche apparentemente improbabili.

È un invito a cena, durante il quale i tre ospiti, i già citati Stefano Pasquini e Paola Berselli insieme a Maurizio Ferraresi che nel frattempo si è unito alla loro avventura, nel mentre concludono la preparazione del cibo per noi e lo servono in tavola affinché ce ne nutriamo, raccontano la loro storia o meglio narrano di storie che essendo prima di tutto loro sono, per questo, anche nostre.

Semplice, come semplici sono sempre gli eventi che nascondono, riassumono ovvero talora raggiungono una vera profondità.

4. Le Ariette, *Teatro da mangiare?*, a cura di M. Marino, Bologna, le Ariette libri, 2003, p. 14.

Semplici come le parole di Omero nel canto VII dell’Odissea:

tutti sui cibi pronti e serviti le mani gettarono.
Ma quando cacciarono la voglia di cibo e di vino,
la Musa ispirò il cantore a cantare glorie di eroi.

Teatro da mangiare? delle Ariette è dunque un tentativo affascinante che punta a ricomporre, in una attività scenica unitaria e univoca, la frattura che si è man mano sviluppata tra il produrre cibo e il mangiarlo e, congiuntamente e conseguentemente, tra il fare teatro e il nutrirsi culturalmente.

È un tentativo, infatti, portato avanti e realizzato non su un piano esclusivamente simbolico e metaforico, sul piano cioè del solo linguaggio drammaturgico, ma bensì è attivato anche su quello concreto ed essenziale del fare, del gesto concreto e delle *azioni* drammaturgiche e della stessa sintassi scenica e recitativa.

Possiamo al riguardo usare le parole di Stefano:

l’esperimento in fondo consiste nel tentativo di mettere insieme due, soltanto due, dei tanti pezzi che normalmente compongono una vita. In questo caso la nostra vita. E in questo caso i pezzi che tentiamo di mettere insieme sono la produzione, la trasformazione, la preparazione del cibo e il teatro.⁵

Le Ariette, proprio per questo, producono in gran parte ed effettivamente preparano il cibo che ci offrono, pertanto fanno da mangiare facendo teatro e fanno teatro preparando da mangiare, esponendo o rappresentando nella contestualità contingente i legami non tanto storici o filologici dei due gesti esteticamente considerati (il preparare il cibo e il mangiarlo insieme al narrare ed al recitare), quanto direttamente i legami significativi che li legano e li completano in profondità.

In effetti il ricondurre da parte delle Ariette, con uno sguardo ed un gesto spontaneamente rivolto alle sue origini e alle sue radici, la drammaturgia all’azione del preparare il cibo e del mangiarlo insieme a noi ne enfatizza la sincerità, sfrondando le loro storie esistenziali, quella dell’amore tra Paola e Stefano e quella della separazione e del ricominciare di Maurizio, di ogni retorica narrativa o di scivolamenti sintattici pseudo-metaforici.

5. *Ibidem.*

Così il mangiare diventa profondamente nutriente ed il vedere e l'ascoltare la drammaturgia diventa effettivamente arricchente. Le due azioni, in sintesi ricondotte ad unità, riescono a reciprocamente potenziarsi con una efficacia significativa e comunicativa rara fino alla vera e propria empatia.

Acquista qui un nuovo senso artistico e perciò esteticamente rilevante e sintomatico la prima citata etimologia della parola mangiare (da *mandere* al latino e poi 'volgare' *manducare*: masticare e dunque anche insalivare, umettare, inumidire) che del processo di nutrimento, fisico e anche intellettuale o psicologico, indica una fase specifica, quella della predisposizione del cibo, all'uopo preparato, per essere ingoiato e digerito.

Questo fanno le Ariette: coinvolgono il pubblico in un vero e proprio banchetto durante il quale espongono il processo stesso della preparazione del cibo, lo servono e lo predispongono (quasi *masticandolo* loro per nostro conto) all'atto finale del nostro nutrimento.

Il procedimento così articolato non muta se alla parola cibo sostituiamo la parola teatro, perché la corrispondenza, che sta in premessa, tra i due termini ha radici così profonde da coinvolgere la stessa percezione della nostra identità e quindi è una sorta di assioma tra lo psicologico e il metafisico.

È pertanto assai significativo l'episodio raccontato dalle Ariette stesse, che di *Teatro da mangiare?* rappresenta, credo, una significativa evoluzione.

Se, infatti, in un primo momento, terminata la cena, i nostri attori uscivano di scena intendendo così terminare lo spettacolo, l'essersi accorti che il pubblico convenuto, i commensali dunque, tardavano ed esitavano ad alzarsi ed allontanarsi, li ha indotti successivamente a rientrare e riattivare il dialogo con loro.

Hanno infatti percepito che anche quella fase, in cui si attiva lo scambio sollecitato ma forse inaspettato con gli spettatori che raccontano delle loro stesse esistenze, era parte dello spettacolo, era ancora la loro drammaturgia.

Questo dunque è il senso ed il fine stesso, il *telos* inteso come compimento, del rinnovato accostarsi de Le Ariette al teatro e alla drammaturgia, ed insieme ne è l'occasione e la motivazione profonda, rintracciata con spontaneità nel buio di un gesto di ripulsa che si mostrava definitivo.

La riscoperta di un amore per il teatro più forte delle delusioni e recuperato proprio laddove Le Ariette volevano rifugiarsi, in quello che sembrava il luogo più distante dal teatro stesso e dal suo mondo.

È d'altra parte, per le Ariette, una modalità divenuta schema ineludibile della loro espressione artistica, tanto da essere rintracciabile nelle prove che hanno preceduto *Teatro da mangiare?* Ma anche da riproporsi strutturalmente negli spettacoli che l'hanno seguito.

Tutti, da *Teatro di terra a L'estate – fine*, accompagnano e predispongono l'evento drammaturgico inserendolo all'interno del ciclo del cibo, addirittura a partire dalla sua coltivazione, impegnandolo e dilatandolo fin sullo stesso alternarsi delle stagioni.

Credo, al riguardo, sia significativo che Le Ariette non teorizzino in termini logici o anche estetico-artistici quello che vanno facendo, ma che a precise domande non possano che rispondere mostrando (ricordiamo *theaomai*) quello che concretamente vanno appunto facendo.

A tal proposito, alla domanda cioè sul perché hanno iniziato questo loro esperimento, così risponde Stefano:

a me, quando uno mi fa una domanda, io di solito rispondo, anche perché è cortesia rispondere quando uno ti fa una domanda. Delle volte rispondo sì. Delle volte rispondo no. Rispondo più volte sì che no, ma questo è un altro discorso. Però nel momento in cui rispondo non so con precisione perché accetto o rifiuto. Forse sono un po' tardo, ho bisogno di tempo per capire, forse, il perché delle mie scelte. Siccome questa volta ho avuto molto tempo per pensarci io credo che allora noi abbiamo accettato per il valore assolutamente *antieconomico* della proposta.⁶

Segue una lunga escursione sui cibi offerti e la loro preparazione.

È d'altra parte altrettanto difficile dare ragione, nel dopo, degli spettacoli delle Ariette, proprio per questa loro natura di evento legato ad una doppia indissolubile contingenza, a partire proprio dal ciclo delle stagioni.

Da una parte la contingenza della fase di preparazione, dall'altra quella della fruizione da parte degli spettatori-ospiti, inusualmente percepita nella sua ritualità in quanto diventa inevitabilmente veicolo che vi convoglia l'occasionalità di ciascuna delle loro singolari esistenze.

Ed il motore di questo movimento appare in fondo essere l'amore, un amore forte e radicato come una pianta del bosco, quale quello che emerge dalla lettera di Paola a sua madre:

cara mamma, te lo scrivo perché forse non riuscirò mai a dirtelo: io ti amo. A sessantasette anni

6. Ivi, p. 15.

sei come una bambina: giochi con gli animali, ridi, te ne fregghi delle carte, dei soldi, non sai fare da mangiare, avresti ancora tanta voglia di essere corteggiata e di fare l'amore.

Ma come si fa a cuocere le torte sulla leccarda nera e non sulla griglia?

Per forza che bruciano.

Non mi hai mai detto nulla sulla mia vita. "Fai come vuoi Paola, basta che stai bene". Ti vedevo poco, eri sempre lontana, al lavoro, ma quando eravamo insieme stavamo bene.

Mi piace come ti vesti, mi piace quando i tingi i capelli quasi arancione.

...

Vorrei farti un regalo mamma. Io vorrei regalarti un principe azzurro, che ti faccia innamorare follemente e ti porti lontano, in un lungo viaggio per vedere tutto quello che hai sognato e per continuare a sognare ancora.

Mamma anche quando te ne andrai, sarò sempre con te, insieme per sempre. Un bacio.⁷

Tutto ciò si realizza dunque in una dinamica nella quale il preparare e consumare il cibo è componente ineludibile e per la quale, dunque, l'immersione nel qui e ora dell'accadimento dà all'evento l'unico senso possibile.

Ma da tutto questo credo emerga con forza anche un'altra finalità, tanto profonda da non essere mai, forse per pudore, dichiarata.

Emerge con evidenza estetica, cioè nei modi che l'arte si dà, la realtà e la finalità prima e primigenia del mangiare e anche del teatrare (mi si perdoni l'inusuale forzatura), realtà che sta dentro al rapporto con la morte, attivato in primo luogo dalla scoperta dell'amore e che da questa è come illuminato.

Sono chiare in proposito le parole, prima di Maurizio:

io ho visto dei morti. Ho visto dei famigliari morti e dei parenti nelle bare prima dei funerali, ho visto dei morti sulla strada a causa di incidenti stradali, ho visto i morti alla stazione di Bologna il 2 agosto 1980, ho visto mio padre morire.

La vista della morte mi crea disagio, come la frequentazione dei cimiteri.⁸

e poi la bellissima conclusione di Paola nell'azione 12 che chiude il copione:

in questa luce dei giorni di vento mi sembra a volte che... Tommaso e Teresa (che sono i miei genitori) resteranno sempre qui tra le patate e i pomodori... che Stefano non se ne andrà mai, resterà sempre qui vicino a me, mio eterno principe... che il suo corpo liscio, di burro mi resterà sempre accanto... e che tutti noi galleggeremo in questa luce forte, che abbaglia e ci rende tutti sorridenti, felici, ubriachi.⁹

7. Ivi, p. 20.

8. Ivi, p. 24.

9. Ivi, p. 32.

Di tutto ciò è, in particolare, ulteriore ed eclatante esempio, quasi sviscerato dal corpo complessivo delle drammaturgie delle Ariette, lo spettacolo *L'estate - fine*, che è accaduto (questo è il termine più appropriato io credo) a Santarcangelo dei teatri nel 2004 ed è stato un evento che ha esaltato, del teatro, la concreta contingenza ed insieme la sua, quasi metafisica, circolarità.

La drammaturgia, lo ricordiamo brevemente, inizia nell'autunno 2003 quando le Ariette cominciano a coltivare il fondo i cui frutti saranno offerti e mangiati nel corso dello spettacolo vero e proprio.

Lo spettacolo, che dunque è in sé parte di una drammaturgia che pare prescindere dal testo per diventare rito condiviso, ha come suo centro una sorta di omaggio a Pier Paolo Pasolini, omaggio complesso ed affettuoso.

Quindi ha come protagonisti ultimi appunto la morte ed il dolore che questa provoca, visti però nel rapporto che ambedue attivano con la vita e il suo riproporsi/riprodursi, vita madre e matrice di consapevolezza, quella consapevolezza profonda che è alla base della sincerità o, se vogliamo, dell'onestà intellettuale di ciascuno di noi.

Per chiudere e concludere dunque queste pagine, da *Teatro da Mangiare?* a *L'estate - fine* una delle finalità esteticamente implicite, a mio modo di vedere, nelle drammaturgie de Le Ariette è il rifiuto di eliminare o nascondere ciò che non può essere eliminato o nascosto, cioè la morte, come invece tentano tutti i contemporanei specialisti di cibo o di teatro.

Piuttosto, il loro fare teatro, appare avere come obiettivo ovvero desiderio il superamento della morte, la quale pur continuando ad esserci è, nel suo essere mostrata, ricondotta ad un ciclo che con il suo ripetersi e ritornare, nelle stagioni in primo luogo e nei riti collegati della preparazione del cibo e del mangiare, costituisce l'orizzonte stesso dell'amore e della vita, sia nella sua concretezza esistenziale che nella sua trasformazione drammaturgica.

Basti una citazione tra tutte, quella del percorso di Nietzsche dalla nascita della tragedia alla circolarità dell'eterno ritorno.

Luisa Faldini

CIBI SACRI E CIBI PROFANI
SALVADOR DE BAHIA: COME UNA CUCINA SACRA
DIVENTA SPECIALITÀ LOCALE

Abstract - Among the elements of identity of Salvador de Bahia we are used to count the local cooking, celebrated in narratives of literary, musical and institutional nature and characterized in our imaginary by abundance, strong flavors, African memory and religiosity. It is a typical cooking whose image is not widespread only in Brazil but also exported abroad, as it was settled and built, mainly for tourism purposes, on narratives which emphasize the African origin and the element that stereotypically characterizes Brazil, the miscegenation.

L'obiettivo di questo intervento è cercare di investigare quale sia stato il processo di costruzione di una cucina, quella baiana, la cui descrizione si fonda su retoriche che mettono al centro la matrice negra e soprattutto l'elemento di *mestiçagem*, meticciano, che viene sempre invocato quando si deve fornire una definizione del Brasile e dei suoi aspetti culturali.

La prima notizia relativa a una cucina definita 'baiana' è del Settecento e riguarda una lettera nella quale Luis dos Santos Vilhena si meraviglia per la grande quantità di manicaretti tipicamente 'africani', così definiti in quanto caratterizzati dall'uso dell'olio di *dendê*, (palma da olio, *Elaeis guineensis*)¹, preparati allo scopo di essere venduti dai cosiddetti *escravo de ganho*² (Vilhena, 1969: 130). La lettera di Vilhena ci rivela anche altro, e cioè che

-
1. Nel XVIII secolo è peraltro evidente l'approvvigionamento continuo di olio di *dendê*, che faceva parte, assieme agli schiavi, dei prodotti che venivano scambiati con prodotti brasiliani (tabacco, melassa, zucchero) (Carneiro, 1980: 173). I piatti cucinati con l'olio di palma vengono collettivamente definiti *comida-de-aceite* (*aceite* = olio).
 2. Si trattava di una relazione di lavoro contrattualizzata per cui alcuni schiavi facevano lavori remunerati e consegnavano ogni giorno ai loro padroni una parte del guadagno (*ganho*).

il cibo ‘africano’ era molto diffuso a Salvador e inoltre che, dato che si usava un sistema di vendita (*pregão*) che prevedeva da parte del venditore abbassamenti progressivi del prezzo nel caso non vi fossero offerte, tale cibo era destinato alle classi più basse della società. Ciò è confermato da Vivaldo da Costa Lima (Lima, 2010: 147) quando ci dice, in base a documenti dell’epoca, che liberti, bianchi sottoimpiegati, poveri, marginalizzati e soldati erano le persone che partecipavano a tali acquisti al ribasso, che rendevano il cibo meno caro e quindi accessibile.

In realtà gli studiosi pensano che tali cibi fossero consumati anche dalle classi alte, benché – si crede – in modo discreto in quanto, essendo considerati cibi ‘da negri’, venivano considerati degradanti. Esisteva infatti una gerarchia molto definita tra il cibo europeo (soprattutto francese e portoghese e, in epoche successive, italiano), che veniva al primo posto, e quello ‘africano’, ritenuto inferiore, poiché mangiarlo significava abbassarsi al livello degli schiavi e dei servi, incorporando esplicitamente in sé tali condizioni sociali. (Sant’Anna Machado, 2012: 26)

Nell’Ottocento si accentuano i riferimenti a piatti che vengono definiti ‘afro-brasiliani’ e che appaiono caratterizzare Salvador de Bahia, una città commerciale a causa del suo porto, a lungo ritenuto ‘la porta del Brasile’ (Mattoso, 1992) e che appariva divisa geograficamente in due parti in base a ragioni economiche e sociali, tra Cidade Alta e Cidade Baixa, divisione del resto esplicita dal punto di vista economico, in quanto la vendita di alcune merci, come la carne e il pesce, secondo l’antico *Livro de Posturas Municipais*, era proibita nella Città Alta (cit. in Sant’Anna Machado, 2012: 27). La Città Bassa era il centro commerciale della città, mentre la Città Alta aveva fini residenziali, burocratici ed ecclesiastici, era caratterizzata da grandi case padronali, conventi, chiese, piazze e giardini (Risério, 2004) e, benché avesse gli stessi problemi della Bassa, anche dal punto di vista igienico, comunque veniva considerata socialmente superiore, in base all’universale simbolismo dell’altezza.

Gli autori sono però tutti concordi nel dire che, aldilà delle divisioni, tutte le classi sociali in realtà si mescolavano, idea che corrisponde allo stereotipo di meticciano che viene costruito per l’immagine del Brasile e che però solo in parte corrisponde alla realtà.

1. Il *candomblé*

Nell'Ottocento avranno una influenza diretta sulla significazione del cibo baiano l'organizzazione e la visibilità dei culti organizzati delle religioni afrobrasiliane, che con le loro offerte o *comida-de-santo* (cibi degli dèi) contribuiranno alla definizione e alla costruzione di quella che apparirà come una alimentazione tipica della Bahia nell'immaginario esportato nel mondo occidentale, ingigantito in seguito dal processo di turisticizzazione della stessa Bahia nel corso del Novecento.

A Salvador sono state e sono presenti diverse modalità religiose afrobrasiliane, tuttavia, nell'ambito della costruzione dell'elemento *comida e cozinha baiana* (cibo e cucina baiana) è sicuramente il *candomblé*³ che occupa il posto principale, soprattutto nella sua variante *keto*⁴, che venne costruita dai primi studiosi⁵ e da alcune sacerdotesse baiane⁶ come la religione africana più completa, complessa ed elevata, per cui in questa sede mi limiterò solo a questo ambito.

Il *candomblé* è del resto la più nota fra le religioni nate in Brasile all'interno della comunità negra schiava e riassume, su uno scheletro ideologico di impronta nigeriana, anche credenze appartenenti ad altre regioni africane nonché americane. Di questa religione afrobrasiliana esistono numerose varianti, di cui quella *keto* è senza dubbio non solo la più conosciuta e la più studiata, ma anche quella ritenuta, come si diceva, la più autentica e tradizionale⁷. Si tratta di una religione iniziatica di possessione i cui antecedenti africani vedevano, nei ruoli più importanti, individui di sesso maschile. In ambito brasiliano, invece, proprio perché il culto nella sua interezza venne rifondato da donne, l'elemento femminile ha avuto una

-
3. Il termine deriva probabilmente dal verbo bantu *kulomba*, 'pregare' (cfr Faldini, 2009).
 4. Modello religioso che fa capo soprattutto alla componente yoruba.
 5. In particolare Raimundo Nina Rodrigues, Édison Carneiro, Pierre Verger, Roger Bastide.
 6. Soprattutto quelle facenti capo all'Ilê Axé Iyá Nassô Oká, più comunemente noto come Casa Branca do Engenho Velho, all'Ilê Iyá Omin Axé Iyá Massê o Terreiro do Gantois e all'Ilê Axé Opo Afonjã, molto attive nella promozione della tradizione dei loro santuari.
 7. In realtà, a parte l'ispirazione chiaramente africana, il *candomblé*, in tutte le sue varianti, è una religione del tutto americana; infatti, già fin dall'inizio esso si discosta dal culto africano poiché sintetizza credenze appartenenti a diverse città africane. Inoltre, nel *keto*, si trasformano i ruoli gerarchici originari, enfatizzando la posizione della donna, che assume la *leadership* in seno alla comunità religiosa.

predominanza assoluta fino a tempi relativamente recenti, e infatti si può agevolmente notare che l'impostazione del culto, i metodi divinatori, i rapporti tra sacerdoti e fedeli, oltre a molti dei ruoli interni, hanno una impronta fortemente femminile (cfr. Faldini 2009; Faldini, 2012: 169-170).

Il sistema di credenze, molto complesso, ruota attorno a un *pantheon*, molto ridotto numericamente e modificato rispetto a quello africano nonché sincretizzato fra le credenze delle varie popolazioni negre deportate in Brasile. Inoltre, rispetto all'Africa, tutte le pratiche rituali hanno subito modifiche nel passaggio dell'Atlantico, sia per la necessità di nascondere questa religione ai coloni bianchi⁸ sia perché l'ambiente naturale americano, diverso da quello originario, non comprendeva le stesse specie vegetali, del tutto necessarie per la celebrazione del ciclo rituale e per effettuare le iniziazioni⁹.

Gli dèi (*orixá*) del *pantheon* rappresentano le varie forme delle energie naturali, come le acque dolci e salate, il tuono e il fuoco, il vento, l'arcobaleno e così via, energie che vengono messe in funzione solo se accompagnate da una energia diversa che si origina dal principio creatore del Caos, poiché senza disordine non può esistere alcun ordine. Ognuna di queste energie, cioè gli *orixá*, ha bisogno di essere mantenuta costante e anche accresciuta, per cui deve essere periodicamente alimentata. È quindi compito degli uomini, che chiedono protezione agli dèi, di fornire loro nutrimento, nel corso del ciclo rituale, nutrimento che in parte è rappresentato dal sentimento di adorazione e in parte è invece offerta di elementi e di cibi, scelti e preparati sulla base delle qualità della divinità che si sta festeggiando, per la quale si sta iniziando una persona o alla quale si sta chiedendo la soluzione di un problema (cfr. Faldini, 2009).

Le offerte che vengono presentate agli dèi sono composte di elementi che vegono dai tre regni della natura (animale, vegetale, minerale) e che contengono *axé*, cioè la forza che assicura l'esistenza dinamica, che permette l'avvenire e il divenire delle cose¹⁰. Per questo motivo, ogni *orixá* riceve offerte che sono composte da *axé* diversi, al fine di ricostituire in modo integro l'energia che gli dèi disperdono nel mondo con le loro azioni. Tra dèi

8. E anche successivamente, dato che il culto è stato sottoposto a costrizioni fino alla fine degli anni Settanta del secolo scorso.

9. Per quanto riguarda le specie vegetali, cfr. Pessoa de Barros, 1993, Pessoa de Barros e Napoleão, 1999, da Silva, 1993.

10. V. in proposito Elbein Dos Santos, 1993: 39 e seguenti.

e uomini è infatti in atto un continuo scambio di energie e il principio che sta alla base delle offerte e dei sacrifici è il principio della restituzione: tanto viene disperso nel mondo dagli dèi per aiutare gli uomini, tanto gli uomini devono restituire per nutrire e ricaricare l'energia delle divinità nonché per mantenere in equilibrio l'universo, il mondo e anche il singolo individuo (Faldini, 2012: 172).

Le offerte variano in base alla situazione e alla divinità che si vuole intervenga. Alcune sono periodiche, ad esempio quelle che, giorno per giorno, vengono presentate agli *orixá* nel corso della settimana da parte del sacerdote del santuario, altre si concentrano nel corso delle feste pubbliche annuali oppure dei rituali iniziatici o periodici cui si sottopone un fedele oppure riguardano rituali che corrispondono a richieste specifiche. La preparazione delle offerte è un compito molto delicato che va svolto da persone esperte e che, inoltre, deve tener conto delle specificità di ogni *orixá*, per cui la maggior parte dei *terreiro* (templi) ha più di una cucina, una per gli umani e una per gli dèi, e spesso anche due cucine per gli dèi, in modo da soddisfare le diverse esigenze delle categorie divine, alcune delle quali non devono entrare in contatto ad esempio con sale e olio di *dendê* (Faldini, 2012: 172-174).

2. Gli alimenti degli *orixá*

Orixá	Sesso	Animali sacrificali	Cibi preferiti
Exu , dio messaggero e dei croccicchi	M	Galli neri, capretto	Farina di manioca con olio di <i>dendê</i> (<i>farofa de dendê</i>)
Ogun , dio del ferro, della coltivazione e della guerra	M	Gallo, capra, capretto, cacciagione, In Africa il cane	<i>Feijoada</i> (stufato di fagioli neri con cotiche di maiale)
Oxóssi , dio della caccia	M	Volatili, capra, capretto, cacciagione	Mais bollito guarnito con fettine di cocco, frutta
Ossanyin , dio delle foglie	M	Cacciagione	Frutta, mais giallo guarnito con tabacco
Oxumarê , dio serpente e dell'arcoba- leno	M e F androgino	Capra, ariete e tutto ciò che striscia	Patata bollita schiacciata, fette di banana fritte in olio di <i>dendê</i> , uova
Obaluayé o Omolu , dio delle malattie, della vita e della morte	M	Faraona, maiale	Pop corn

Xangô , dio del tuono e della giustizia	M	Tartaruga, capretto	<i>Amalá</i> (stufato di <i>quiabo</i> ¹¹ con gamberetti secchi e olio di <i>dendê</i>)
Oya o Yansã , dea del vento, traghettrice dei morti	F	Galline, capretto	<i>Acarajé</i> (<i>quenelles</i> di pasta di fagioli dell'occhio, cipolla e gamberetti secchi fritte in olio di <i>dendê</i>)
Obá , dea dei fiumi	F	Gallina bianca	Uova, fagioli dell'occhio e <i>quiabo</i> (v. nota 25)
Oxum , dea delle acque dolci	F	Colomba, galline, capre	<i>Omolocum</i> ¹² , <i>ipeté</i> ¹³
Logunedé , dio dei fiumi delle selve	M o F alternatamente	Gallo, cacciagione	Mais bollito, pesce, frutta
Ewá , dea delle fonti	F	Gallina, capra	Fagioli neri e uova bollite
Yemanjá , dea delle acque salate	F	Capra, pecora e anatra femmine	Riso coperto da albume a neve, <i>manjar</i> ¹⁴ , pesce ar- rostato
Nanan Dea delle acque fangose	F	Faraona, galline	<i>Farofa</i> con testa e zampe di qualsiasi volatile
Oxaguian/Oxalá giovane Dio guerriero, della creazione	M	Chioccioline, Colomba	Igname bollito e pestato
Oxalufan/Oxalá vecchio Dio della creazione	M	Chioccioline, colomba	<i>Canjica</i> (mais bianco bollito)

Gli dèi quindi mangiano, si nutrono dell'essenza di questi cibi e poi, dopo qualche ora, gli stessi fedeli del santuario, sia della gerarchia sacerdotale che laica, sono tenuti a gustare un poco del cibo degli dèi, cibo che in alcuni *terreiro* viene anche servito a tutti i partecipanti nel corso dei rituali pubblici¹⁵.

11. *Ibiscus esculentus*: bamia, okra, gombo. L'*amalá* è anche detto popolarmente *caruru* (v. oltre).

12. Fagioli dell'occhio bolliti, in seguito cotti con olio di *dendê*, sale, cipolla, gamberetti secchi e serviti guarniti con uova.

13. Igname bollito, pestato e cotto con olio di *dendê*, sale, cipolla, gamberetti secchi e zenzero.

14. Budino di latte vaccino, latte di cocco, zucchero e maizena.

15. Ad esempio nella festa dell'*amalá* di Xangô, tutti i presenti, uno dopo l'altro, prendono un

La cucina degli dèi è anche la cucina degli uomini, poiché si ritiene che le divinità che sono patroni degli individui abbiano, esattamente come gli esseri umani, preferenze e gusti specifici che trasmettono ai loro protetti. I cibi, dato che servono per omaggiare gli dèi e per trasformare o mantenere il corpo dell'individuo in equilibrio con il cosmo, fanno da completamento alle azioni delle foglie usate per i bagni rituali e, analogamente alla preparazione di questi ultimi, le ricette sono calibrate nelle loro dosi, poiché devono raggiungere l'effetto desiderato, cioè l'equilibrio, che è composto da una pari quantità di *gùn* (agitazione) e di *erò* (calma), i due principi che regolano la composizione degli elementi e che si considera siano presenti sia nelle piante che negli ingredienti dei cibi (Faldini, 2012: 178).

Dato che proprio in epoca schiavista e all'interno del *candomblé* si crearono molti dei piatti destinati non solo agli dèi, ma anche agli uomini, nonché «i cibi più elaborati delle feste, delle celebrazioni» (Lima, 2010: 148), è importante constatare come ciò che fu creato per il *candomblé* definisca ciò che è commestibile o meno e quali siano le restrizioni alimentari. La definizione di questi piatti è parte importante di ciò che verrà poi considerato come cucina baiana, nel senso che, ai fini della definizione di quest'ultima, il cibo sacro del *candomblé* dovrà essere considerato come parametro di autenticità.

3. La creazione della cucina baiana: breve *excursus* bibliografico

Sin dalla fine dell'Ottocento, Raimundo Nina Rodrigues già sottolineava, in *Os Africanos no Brasil*¹⁶, gli evidenti cambiamenti dei piatti di origine africana (Rodrigues, 1945: 200), ma è soprattutto con gli autori del Novecento che iniziano studi significativi sulla cucina baiana.

La prima vera monografia sul tema è infatti il testo di Manuel Querino, *A Arte Culinária na Bahia*, concluso nel 1922 e pubblicato dopo la sua morte nel 1928. Questa pubblicazione è molto importante sia perché definisce la

po' dell'*amalá* con le mani e lo mangiano, dopo aver lasciato un'offerta in denaro.

Inoltre, in molti *terreiro*, il cibo che si serve ai presenti alla festa è quello preparato per gli dèi. Nella radice della *Casa de Oxumarê*, dove svolgo le mie ricerche, del cibo divino si servono solo gli iniziati del santuario e, al termine della festa pubblica, si servono altri cibi, sempre però intonati con le preferenze della divinità festeggiata.

16. Scritto tra il 1890 e il 1905, ma pubblicato postumo nel 1932.

baianità di questa cucina sia perché all'epoca i ricettari non erano consueti in Brasile e sia infine perché la cucina 'africana', dei *terreiro*, la cosiddetta *comida-de-santo*, era proibita, in quanto i *terreiro* erano considerati illegali. Querino testimonia il debito della cucina baiana verso l'Africa precisando che nella Bahia il campo culinario è dominato dagli elementi africani e che la cucina baiana è il frutto di un meticcio tra quella indigena, quella portoghese e quella appunto degli schiavi africani, i cui condimenti esotici hanno reso più saporite le vivande dei coloni (Querino, 2011: 32). Il libro di Querino, sottolineando soprattutto l'influenza degli africani, rende visibile un apporto che si cercava di mettere sotto silenzio a causa della discriminazione razziale.

Negli anni Trenta del Novecento riprendono gli studi sulle componenti africane della Bahia con le ricerche del giornalista e antropologo baiano Édison Carneiro, che nei suoi articoli sottolineò gli aspetti africani della cultura baiana, e del medico dell'Alagoas Artur Ramos che, in *A aculturação Negra no Brasil* (1942), inserì una parte relativa alla culinaria 'negro-brasiliana', collegando la cucina afro-baiana con quella sacra del *candomblé*, e definendola una «cucina di strada», colma di «significato religioso» (Souza Jr., 2009: 50).

Sempre in questo decennio, Gilberto Freyre propose una nuova interpretazione del processo di formazione del Brasile, dando una vernice di positività al meticcio brasiliano e ai tratti culturali che si erano creati a opera delle diverse componenti etniche, interpretazione che ben presto divenne parte dell'ideologia nazionale e che fu una delle basi su cui si costruì l'immaginario elaborato dalle narrazioni create per il turismo (Sant'Anna Machado, 2012: 15). Freyre del resto confluì nel Movimento Modernista brasiliano, che mirava a costruire l'identità e la cultura brasiliane, basandosi su caratteristiche che potevano essere identificate come veramente autoctone, come le lingue indigene, le manifestazioni culturali popolari e le differenze regionali, ma si distinse in quanto toccò, a differenza degli altri, il tema dell'alimentazione. In *Manifesto Regionalista* egli difese la cucina brasiliana, soprattutto quella nordestina, a suo parere minacciata dalla cucina europea, *in primis* quella francese, e da quella praticata a Rio, in quanto «una cucina in crisi significa una civiltà intera in pericolo» (Freyre, 1967: 55). Inoltre scrisse, con il suo libro *Casa-grande e Senzala* (1933), una delle prime trattazioni sull'alimentazione e la culinaria del Brasile, sottolineando la forte partecipazione dei negri alla formazione della società brasiliana. Il suo lavoro è dunque molto significativo, in quanto egli fa una interessante analisi storica

e sociologica della cultura alimentare del Brasile. Secondo Vivaldo da Costa Lima, Freyre fu il primo «a riscattare ... un tema fino ad allora ... secondario per per la ricerca scientifica» (Lima, 2010: 40).

Negli anni Trenta a Recife si tenne poi il I Congresso Afro-Brasileiro (1935), nel quale gli studiosi fecero una prima mappatura dell'influenza africana in Brasile e, in quella sede, due *babalorixá* (*pai-de-santo*, sacerdoti del *candomblé*) pernambucani, Oscar Almeida e Apolinário Gomes, e la *iyalorixá* (*mãe-de-santo*, sacerdotessa del *candomblé*) Santa offerirono un importante contributo presentando due elenchi di piatti rituali, elenchi che negli Atti apparvero col titolo *Receitas de Quitutes Afro-Brasileiros* (Lima, 2010: 55).

Due anni dopo, nella seconda edizione del Congresso, avvenuta a Salvador, *mãe Aninha*, *iyalorixá* dell'illustre *terreiro* Ilê Axé Opô Afonjá, intervenne con una comunicazione in cui elencava 25 tipi di cibi e ingredienti di base utilizzati nella preparazione dei cibi sacri, testo che fu incluso negli Atti col titolo *Notas sobre Comestíveis Africanos* (Lima, Oliveira, 1987: 60) e che, benché non rivelasse i segreti rituali relativi alle *comida-de-santo*, offrì però una lista particolareggiata di cibi rituali.

Alla fine degli anni Trenta, nel 1939, Sodré Vianna scrisse *Caderno de Xangô: 50 receitas de cozinha baiana do Litoral e do Nordeste*, un importante studio socioantropologico frutto di una ricerca di campo, un testo da cui, come ha sottolineato Vivaldo da Costa Lima (Lima, 2010: 61), Darwin Brandão riprese molte ricette per il suo *A Cozinha Bahiana*, del 1948.

Seguono, nei decenni successivi, altri contributi importanti, come il *Breviário da Bahia*, di Afrânio Peixoto (1945), in cui l'autore distinse fra la cucina 'brasiliana', rivolta soprattutto verso piatti stranieri, non saporiti, troppo salati e accompagnati da alcoolici, e quella 'baiana' che invece valorizzava i prodotti locali condendoli con elementi africani, come l'olio di *dendê*, che la rendevano diversa da quella del resto del Brasile e che quindi la definivano come una «cucina locale» (Peixoto, 1945: 95-97). Segue, nel 1948, il già citato testo di Darwin Brandão, uno scrittore capixaba,¹⁷ dedicato alla cucina baiana, nella cui introduzione Edison Carneiro, celebre giornalista nonché studioso delle culture afrobrasiliane, sottolineò l'importanza di un

17. Termine tupí, che indica una persona nata a Vitória, capitale dello stato brasiliano di Espírito Santo.

libro sulla cucina baiana, identificata in Brasile con l'elemento africano che aveva prodotto piatti come «il vatapá, il caruru, l'acarajé»¹⁸ (Brandão, 1948: 9) e che si presentava come un insieme omogeneo e organico.

Un forte contributo alla costruzione di una baianità culinaria è stato poi offerto anche da Jorge Amado, che ha trattato della cucina in molti romanzi, come *Jubiabá* (1935), *Gabriela* (1958), *Dona Flor e seus dois maridos* (1966), *Tieta do Agreste* (1977), nei quali definisce come caratteristica della cucina baiana tre elementi, e cioè l'olio di *dendê*, il cocco e il peperoncino.

Del 1950 è invece l'articolo *A Cozinha dos Deuses* del sociologo francese Roger Bastide, in cui l'autore sostenne che per gli africani, dovendosi adattare al Brasile, non erano tanto importanti gli ingredienti usati per la preparazione dei piatti quanto i nomi che venivano loro attribuiti, nomi che facevano sì che i negri si ricordassero dell'Africa, interpretazione per la verità molto discussa da gran parte degli autori, non ultimo Vivaldo da Costa Lima (Lima, 2010: 55).

L'anno successivo Odorico Tavares pubblicò *Bahia: Imagens da Terra e do Povo* (1951), nel quale descrisse le feste, le tradizioni e la religiosità della gente della Bahia e in cui dedicò una parte significativa alla culinaria e ai suoi piatti, indicando anche i luoghi e gli orari in cui era possibile trovare le *baiana* che vendevano in strada gli *acarajé*. (Tavares, 1951: 69).

Invece il testo di Hildegardes Vianna, *A cozinha baiana: seu folclore, suas receitas*, del 1955, sottolineò l'importanza di tornare alla cucina tradizionale, che si stava dimenticando a favore di quella europea, soprattutto francese. Il libro tratta approfonditamente della cucina baiana, di cui riporta le ricette, e dedica inoltre una intera sezione all'olio di *dendê* (Vianna, 1955: 11-13), di cui indica la centralità, anche se conclude dicendo che la predominanza dell'elemento africano è più una questione di facciata, una costruzione, che una realtà (Vianna, 1955: 98).

Tra il 1962 e il 1963, Luís da Câmara Cascudo scrisse il notissimo *História da Alimentação no Brasil* (1967), nel quale segnalò i mutamenti della cucina baiana, affermando che la sua conservazione era garantita dai

18. *Vatapá*: purea servita con riso che ha tra i suoi ingredienti di base pesce bianco, gamberi, pane bagnato nel latte di cocco, arachidi, anacardi e olio di *dendê*. *Caruru*: piatto tipico della festa per i SS. Cosma e Damiano, i cui ingredienti principali sono bambia (okra), cipolla, gamberetti secchi e olio di *dendê*. *Acarajé*: *quenelles* di fagioli dell'occhio in purea fritte in olio di *dendê*.

terreiro di *candomblé* jeje-nagô,¹⁹ che ne erano i custodi (Câmara Cascudo, 1983: 866), attirandosi così le critiche di Vivaldo da Costa Lima che accusò l'autore di confondere la presenza nella Bahia di piatti africani con il cibo sacro riservato ai rituali (Lima, 2010: 50-51).

Due ricercatrici della Universidade Federal da Bahia (UFBA), Zahidê Machado Neto e Célia Braga, nel 1977 effettuarono uno studio sulle venditrici di *acarajé*, *Bahianas de Acarajé. Uma categoria ocupacional em redefinição*, nel quale analizzarono come la crescita urbana di Salvador avesse influenzato un cambiamento nel profilo delle baiane, che avevano iniziato a vendere gli *acarajé* per averne un ritorno economico, quindi non più collegato solo alla vendita per potersi finanziare i rituali e le obbligazioni religiose periodiche.

Successivamente, nel 1979, Raul Lody scrisse un testo importante sui cibi degli *orixá*, *Santo também come*, basato su ricerche di campo effettuate nei *terreiro* di *candomblé* della Bahia, di *xangô* di Alagoas, Sergipe e Pernambuco,²⁰ e di quelli di *minas*²¹ e *nagô*²² del Maranhão, dimostrando che la cucina afrobrasiliiana mutava in base alle variazioni regionali. Lody scrisse altri libri su questo tema, tra cui *Axé da Boca. Temas de antropologia da alimentação* (1992), *Tem dendê, tem Axé. Etnografia do dendezeiro* (1992), *Dendê. Símbolo e sabor da Bahia* (2009)

Il *Caderno de Comidas Baianas* di Joaquin da Costa Pinto Netto (1986) ci ha invece spiegato che l'immagine della cucina baiana degli ultimi decenni del Novecento è sempre stata caratterizzata dalla presenza dell'olio di *dendê* e del peperoncino, a dispetto del fatto che questa non è mai stata la cucina di tutti i giorni, che in genere non comprendeva questi due ingredienti (Pinto Netto, 1986: 16), anche a causa della difficoltà di preparare i piatti tradizionali, molto laboriosi, con le nuove tecniche della cucina. Così l'autore ci presenta una serie di ricette fattibili ai nostri giorni, facendo alcune concessioni agli ingredienti, ma «badando sempre a ... conservare le caratteristiche indispensabili a che il piatto sia sempre autentico» (Pinto Netto, 1986: 16). Il testo di Pinto Netto è molto importante perché tratta anche del turismo, una attività che ha molto influenzato la creazione dello

19. Jeje: fon dell'attuale Benin; nagô: yoruba degli attuali Nigeria e Benin.

20. In questi stati il *candomblé* è noto col nome di *xangô*.

21. *Vodu* brasiliano.

22. Sinonimo di yoruba. Indica il *candomblé* ritenuto più puro.

uno stereotipo *cozinha baiana*, anche se ha modificato in senso negativo alcuni piatti, alterandone il gusto, come l'uso di riempire l'*acarajé* con *vatapá* o con la cosiddetta *salada* (pomodori crudi a dadini conditi con aceto) (Pinto Netto, 1986, 18, 26). Tutto ciò, sottolinea l'autore, ha contribuito a promuovere tra i turisti il consumo di piatti considerati tradizionali, come il *caruru*, l'*efó*²³ e il *vatapá*, in realtà non molto richiesti nei ristoranti di Salvador prima delle campagne di propaganda turistica, ma che venivano presentati in modo diverso, distante dalle ricette originarie e soprattutto offendendo la loro origine, legata a una religione importante.

Reconheço-lhes o direito de criar pratos, que possivelmente serão excelentes ... Mas, o que não parece lícito é usar nomes consagrados ... para batizar novas fórmulas mais ou menos imitativas. Vejam só – vatapá de travessa! Que a perdoem os orixás. O vatapá da Bahia, patrimônio cultural dos baianos, tem suas características próprias de aspecto, consistência, cheiro e sabor. Outro prato que não tenha as mesmas características, todas elas, não pode ser chamado de vatapá da Bahia ... é francamente desonesto (Pinto Netto, 1986: 34).

(Riconosco loro il diritto di creare piatti che probabilmente saranno eccellenti ... Ma ciò che non pare lecito è l'uso di nomi sacri ... per battezzare nuove ricette più o meno analoghe. Si veda solo il vatapá de travessa!²⁴ Che gli orixá lo perdonino. Il vatapá della Bahia, patrimonio culturale dei baiani, ha sue precise caratteristiche di aspetto, consistenza, profumo e sapore. Un altro piatto che non abbia tutte le stesse caratteristiche non può essere chiamato vatapá della Bahia ... è francamente disonesto).

In questo modo si è costruito un modello preciso, «uno stile culinario ... ben definito» (Lima, 2010: 34), che ha preso come riferimento solo gli usi alimentari di Salvador e del Recôncavo,²⁵ dato che in altre zone dello stato il consumo di *dendê* è scarsissimo se non assente. Cioè, per quanto vi siano contaminazioni, la concettualizzazione del 'cibo baiano', nel linguaggio delle persone, nei libri di cucina e nell'uso che di questo termine fanno i ristoranti, fa riferimento a un repertorio molto specifico: la cosiddetta *comida de azeite*, quella in cui si fa uso dell'olio di *dendê*, che con cocco e peperoncino costituisce la massima icona culinaria della Bahia (cfr. Sant'Anna Machado, 2012).

23. Stufato i cui ingredienti principali sono: spinaci, gamberetti secchi, arachidi, anacardi, coriandolo, latte di cocco, olio di *dendê*.

24. La *travessa* è un piatto da portata. La traduzione potrebbe essere 'vatapá al piatto'.

25. Il Recôncavo baiano è la regione attorno alla Baía de Todos-os-Santos, e comprende la costa e anche il territorio dell'interno che circonda la Baía.

4. Cibo e musica

Benché negli anni Cinquanta del Novecento Salvador fosse ancora la meno sviluppata delle grandi città brasiliane, in ambito musicale era invece un punto di riferimento e di ispirazione per i compositori sin dall'inizio del secolo, periodo in cui si erano sviluppate le industrie fonografiche baiana e brasiliana (Lisboa Júnior, 1990), per cui le registrazioni musicali, con i loro contenuti testuali, rappresentarono un importante mezzo di diffusione dell'immagine non solo della Bahia, ma anche della sua cucina. Tra le prime composizioni sul tema, possiamo citare “*A farofa*”,²⁶ di autore anonimo, del 1913, che tratta della relazione tra il consumo di *farofa* condita con olio di *dendê* e la virilità del baiano.

Ando a muito procurando / eu mesmo não sei o quê / de fazer uma farofa / Misturada com dendê / ... / Uma vez eu fui me confessar / e o Padre Chico perguntou / porque é que eu andava tão endiabrado. Eu disse a ele: Eu não sei, seu padre / talvez seja por causa de umas farofazinhas / que eu ando comendo aí / ... / Essa é a farofa misturada, muita força à gente dá, faz ficar endiabrado / e é comida com vatapá / imaginem que depois disso, / o Padre caiu na farofa / que foi uma garapa. (Lisboa Júnior, 1990., p.27)

*(Vado spesso per cercare / anch'io non so che cosa / di fare una farofa / Condita con dendê / ... / Una volta andai a confessarmi / e padre Chico mi chiese / perché ero tanto indiolato. Io gli dissi: Non so, Padre / forse è a causa di qualche farofa di troppo / che io faccio tanto l'amore / ... / È la farofa con dendê, mi dà molta forza, mi fa indiolare / e inoltre la mangio assieme al vatapá / ma tu guarda cos'è successo dopo / il Padre è caduto anche lui nella farofa / è stata una cosa dolcissima).*²⁷

Così, le composizioni musicali contribuiscono all'idea che il cibo baiano sia benefico per gli uomini in quanto capace anche di incentivare i rapporti sessuali. E del resto Roberto da Matta, in *O que faz o brasil, Brasil?*, analizza l'associazione fra donne e cibo e fra i suoi punti di analisi vi è proprio l'associazione fra l'atto sessuale e il mangiare, che tanto attrae i turisti che arrivano in Brasile (Da Matta, 2001: 60), per cui la donna può essere pensata

26. La *farofa* è farina di manioca mescolata lentamente in padella con un grasso. Nella Bahia, quella tradizionale è con olio di *dendê*.

27. La *garrapa* è in realtà il cosiddetto *caldo de cana* (brodo di canna), il succo dolcissimo che si ottiene macinando la canna da zucchero e aggiungendo acqua, oggi anche addizionata con aromi, molto popolare in Brasile. Qui il termine è usato come metafora.

come un cibo, cosa che peraltro si può vedere anche nelle due protagoniste di due romanzi di Jorge Amado, Gabriela e Dona Flor.

Nelle canzoni, l'uso dei termini *dendê*, *pimenta*, *caruru*, *vatapá*, *cocada*²⁸, *moqueca*²⁹ e *acarajé* è abbastanza frequente sin dall'inizio del Novecento. Le composizioni creano una immagine del cibo baiano legata a condimenti forti, tra cui il peperoncino, a caratteristiche di 'primitività' e a una autenticità legata alla sua preparazione da parte delle donne africane 'morbide' e 'sensuali'. Spesso, inoltre, i compositori, oltre a dimostrare rispetto per il *candomblé*, dichiarano di farne parte, e quindi la citazione nei testi dei nomi degli *orixá*, della sapienza dei *terreiro* o le espressioni in lingua yoruba sono parte importante delle canzoni, sono simboli dell'autenticità della cultura di Salvador (Sant'Anna Machado, 2012: 44-45).

Un'ultima citazione, per quanto ve ne siano molte relative a composizioni più recenti, merita il celebre musicista Ary Barroso, che nel 1936 compone *No tabuleiro da Baiana*, in cui descrive i piatti venduti dalle negre nelle vie di Salvador. La canzone diverrà molto famosa nel mondo in quanto interpretata dalla cantante portoghese Carmen Miranda, naturalizzata brasiliana e divenuta diva hollywoodiana, e contribuirà a stabilire corrispondenze tra i nomi dei piatti e il potere di vendita e il fascino delle donne baiane. Successivamente altre canzoni rivolgeranno la loro attenzione al cibo idealmente 'baiano', e tra queste mi limito a citare *A preta do Acarajé*, di Dorival Caymmi, grande cantore della Bahia, in cui si narra della vendita al ribasso (*pregão*) che veniva usata dalle venditrici di *acarajé* nelle notti di Salvador all'inizio del Novecento. Il successo di questa e altre canzoni garanti, nell'immaginario mondiale, un posto speciale ai manicaretti baiani e alla consacrazione della donna negra quale cuoca sopraffina di una cucina molto complicata. (Lisboa Júnior, 1990, p. 9).

5. Cibo e turismo

Il processo di formazione dell'attività turistica nella Bahia, a partire dagli

28. La *cocada* è un dolce di cocco molto popolare a Bahia.

29. Sufato di pesce con latte di cocco, peperoni, pomodori e olio di *dendê*.

anni Trenta del Novecento, è stato molto importante per la selezione e la divulgazione di determinati simboli della baianità, che diverranno strumentali allo sviluppo del turismo, parte capitale dell'economia baiana dell'ultimo quarto di quel secolo.

Sino agli anni Cinquanta, la creazione di una industria turistica fu segnata da iniziali politiche governative non ben coordinate e da strutture di servizi assai carenti, per poi giungere, appunto alla metà del secolo, a una gestione più organizzata, con l'istituzione di tasse specifiche e la produzione sistematica di materiale pubblicitario, nel quale ovviamente apparivano le negre venditrici di *acarajé*, le feste popolari e il folclore della regione, tra cui il *candomblé* (cfr. Sant'Anna Machado, 2012: 64-66).

È infatti di questo periodo la prima guida ufficiale della città, il *Roteiro Turístico da Cidade do Salvador* (Salvador/Prefeitura, 1952), nella quale, alla sezione *Culinária afro-brasileira*, appaiono i primi commenti a uso turistico, peraltro con alcuni errori di ortografia, prontamente segnalati dagli studiosi del settore:

a cosinha [sic] baiana é um desses milagres criados na civilização africano-portuguesa, na velha cidade do Salvador. Um vatapá, saído das mãos da velha preta 'bahiana', é prato de deliciar aos mais exigentes gostos. E logo atrás vem o efó, o carurú, o chim-chim [sic] de galinha. Ó, são tantas as iguarias e tão deliciosas, que se tem gana de todas provar (Salvador/Prefeitura, 1952: 128).

(la cucina baiana è uno di questi miracoli creati nell'ambito della civiltà africano-portoghese, nella vecchia città di Salvador. Un vatapá, uscito dalle mani della vecchia negra 'baiana', è un piatto che delizia i palati più esigenti. E subito dopo vengono l'efó, il carurú, il xim-xim de galinha³⁰. Eh, sono tanti i manicaretti e così deliziosi, che si ha voglia di assaggiarli tutti).

La guida, oltre a elencare una serie di ristoranti, di cui solo uno specializzato nella cucina afrobaiana, fa anche una lista di oltre quaranta specialità locali e definisce le caratteristiche distintive della cucina baiana: l'uso del peperoncino e dell'olio di *dendê*, presente in quasi tutti i piatti, facendo così il primo passo istituzionale nella sua definizione.

Nel decennio successivo i locali per turisti offrirono una cucina più marcatamente europea, cosa dovuta soprattutto a fattori igienici, mentre la

30. Stufato di pollo con aglio, cipolla, peperoncino, arachidi, anacardi, zenzero, gamberetti secchi, coriandolo, latte di cocco e olio di *dendê*.

cucina baiana appariva ristretta all'ambito domestico e alla vendita in strada, dove si iniziò a creare una regolamentazione, nel 1963, con la registrazione ufficiale delle venditrici di *acarajé* e l'assegnazione di precisi punti vendita. L'anno successivo, con il *golpe* militare, la struttura divenne più rigida e controllata, ma la città ormai aveva preso la via della vocazione turistica e aveva formalmente affidato allo stato il compito di attuare tale obiettivo che si incrementerà negli anni Settanta con la nascita di organismi specifici, come la Sociedade por Ações Hotéis de Turismo da Bahia S/A da parte della BAHIATURSA (Empresa de Turismo da Bahia S.A.) per incentivare il settore alberghiero e che vedrà, negli anni Novanta una ristrutturazione dell'economia turistica nordestina, con la creazione di Planos de Desenvolvimento do Turismo e la creazione, nel 1995, della Secretaria de Turismo e Cultura, per arrivare infine agli anni Duemila con una organizzazione turistica molto ben consolidata, in cui la cucina occuperà un posto importante (cfr. Sant'Anna Machado, 2012: 64-72).

6. Conclusioni

Come abbiamo brevemente visto, i contorni della baianità vengono definiti nel Novecento, a partire dalla convergenza di diversi contributi di scrittori, compositori, intellettuali e visitatori e successivamente, in modo sistematico, dalle narrazioni elaborate nei *dépliant* turistici. Tra gli elementi della baianità, assieme alla straordinarietà della Bahia e dei suoi abitanti, vi è anche e soprattutto la cucina, delineata da una serie di narrazioni intrecciate, di tipo letterario, musicale e istituzionale, che rendono reale una cucina immaginata, fatta di abbondanza, sapori forti, memoria africana e religiosità (Pinto, 2001: 3).

E si tratta di una cucina autentica, essendo l'unica cucina tradizionale del Brasile e cioè una creazione locale che viene dal contributo dell'incontro fra portoghesi, africani e *indio*. Altri contributi mostreranno la predominanza dell'elemento africano nella composizione della cucina, sia perché fatta dalle mani esperte di cuoche africane o mulatte generose e sensuali, sia perché si fonda su una antica religione africana, in cui gli uomini mangiano ciò che mangiano gli dei.

In questo contesto, è importante segnalare che, anche all'inizio di questo secolo sono state intraprese azioni istituzionali volte a cristallizzare il ruolo della cosiddetta *comida baiana* nel definire una identità locale. Nel dicembre

de 2004, l'*acarajé* è stato registrato dall'Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) come patrimonio immateriale nazionale e, nel 2006, è stato creato il Museu de Gastronomia Baiana, parte del complesso del Serviço Nacional de Aprendizagem Nacional (SENAC) situato nel Pelourinho³¹ e curato da Raul Lody, un ricercatore che ha molto trattato dell'antropologia dell'alimentazione in Brasile.

Il Museo, partendo da una serie di materiali audiovisivi, tra cui quelli sul cibo rituale del *candomblé*, e da altri materiali come fotografie, pannelli e illustrazioni, vuole offrire al visitatore una *full immersion* nella cucina baiana, descrivendone utensili, metodologie, ingredienti, tra cui, ovviamente, l'olio di *dendê*, e vari piatti, informazioni tutte riportate nel libro *Receitas da Bahia*, in cui appaiono i piatti più caratteristici della culinaria locale. La visita al Museo consente di toccare con mano l'importanza che viene riservata alla matrice culturale africana, per quanto si parli anche di contributi di altre popolazioni.

Infine è da segnalare che la *comida baiana*, benché cristallizzata nell'immaginario, in realtà si evolve e così si evolvono le sue icone. Infatti, seguendo le nuove necessità di vita delle persone nonché le nuove tecniche alimentari, si è modernizzata la preparazione dell'*acarajé* che, nel 2008, inizia a essere surgelato e venduto dalla Acarajé Express, per venire incontro alla necessità delle massaie, che spesso lavorano e hanno poco tempo per cucinare. Inoltre, è seguita anche la creazione e la vendita del prodotto *Acarajé Light*, fatto con cereali integrali e fritto in olio vegetale meno calorico di quello di *dendê*, ad esempio di girasole, come risposta alle nuove richieste dietetiche dell'alimentazione contemporanea.

Quanto alla cosiddetta *comida baiana*, ancora viva nell'immaginario turistico, essa, come peraltro precedentemente, non è oggetto di consumo frequente, tanto che anche i ristoranti di Salvador le riservano un solo giorno alla settimana, il venerdì, offerta che riguarda soprattutto i ristoranti *self-service* o *à quilos*³². Non è chiaro perché sia stato scelto proprio il venerdì per mangiare baiano, ma alcuni dicono che probabilmente ciò sia da collegare alla Settimana Santa in cui c'è la tradizione di mangiare il *caruru* e il *vatapá* (Pinto Netto, 1986), fattore che potrebbe aver determinato questa abitudine.

31. Tour virtuale: <http://www.ba.senac.br/museu/tour/Museu/museu/index.html>.

32. Ristoranti in cui ci si serve e poi si paga il cibo 'a peso'.

Riassumendo, la cosiddetta *comida baiana* è da identificare per l'uso dell'olio di *dendê* e del peperoncino, elementi che si accompagnano ai territori identitari costruiti dal governo baiano. Essere baiano, nell'immaginario turistico internazionale, vuol dire essere un consumatore della *comida de azeite*, preparata artigianalmente da donne negre, generose e sensuali come quelle descritte da Anado nonché legate religiosamente al *candomblé*. Per quanto tale ritratto sia improprio e costruito artificialmente, esso perdura e si arricchisce progressivamente, dimostrando quanto la realtà più vera sia sempre quella immaginata.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Amado, J., 1964: *Bahia de todos os santos*, São Paulo, Martins.
- Id., 1976: *Gabriela Cravo e Canela*, São Paulo, Record.
- Id., 1983: *Dona Flor e seus dois maridos*, Rio de Janeiro, Record.
- Id., 1983: *Tieta do agreste. Pastora de cabras, ou, a volta da filha pródiga, melodramático folhetim em cinco sensacionais episódios e comovente epílogo*, Rio de Janeiro, Record.
- Id., Damm, F., Carybé, 1967: *Bahia Boa Terra Bahia*, Rio de Janeiro, Agencia Jornalística Image.
- Amado, P., Amado, J., 1994: *A comida baiana de Jorge Amado ou o Livro de cozinha de Pedro Archanjo, com as merendas de Dona Flor*, São Paulo, Maltese.
- Bastide, R., 1950: «A Cozinha dos Deuses», *Cultura e Alimentação* 1 (março1950): 30-31.
- Id., 1960: «Cozinha africana e cozinha baiana», *Anhembi* (fevereiro 1960): 462-471.
- Brandão, D., 1948: *A cozinha Bahiana*, Salvador, Livraria Universitária.
- Camara Cascudo, L. da, 2004: *História da Alimentação no Brasil*, São Paulo, Global.
- Carneiro, É., 1980: *Ladinos e crioulos*, Rio de Janeiro, Vozes.
- Cavignac, Julie A., Oliveira, L. A. de, 2010: «História e etnografia nativas da alimentação no Brasil. Notas biográficas a respeito de um antropólogo provinciano», *Imburana. Revista do Núcleo Câmara Cascudo de Estudos Norte-Rio-Grandenses / UFRN* 2 (novembro 2010).
- Da Matta, R., 2001: *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro, Editora Rocco.

- Elbein Dos Santos, J., 1993: *Os Nagô e a morte. Pàde, Àsèsè e o Culto Égun na Bahia*, Petrópolis, Vozes.
- Faldini, L., 2009: *Biylú. È nato per la vita. Costruzione dello spazio e della persona in un candomblé di Juquitiba, Brasile*, Roma, Cisu.
- Ead., 2012: «A comida de santo. La cucina rituale nel candomblé keto», in L. Faldini, *Sotto le acque abissali. Vodù e candomblé: due religioni afroamericane*, Roma, Aracne, pp. 169-184.
- Farias, E.S. de, 2008: «Quando inovar é apelar à tradição», *Caderno CRH* 21, 54 (2012): 571-594.
- Fischler, C., 1995: *El (h)omnívoro - el gusto, la cocina e el cuerpo*, Barcelona, Editorial Anagrama.
- Freyre, G., 1967: *Manifesto Regionalista*, Recife, Instituto João Nabuco de Pesquisa Social.
- Id., 2000: *Casa Grande & Senzala*, Record, Rio de Janeiro.
- Lima da Costa, V., 1997: *As Dietas Africanas no Sistema Alimentar Brasileiro*, Salvador, PEA, 1997.
- Id., 2010: *A anatomia do acarajé e outros escritos*, Salvador, Corrupio.
- Id., Oliveira, Freitas de W., 1987: *Cartas de Arthur Ramos a Edison Carneiro*, Salvador, Corrupio.
- Lisboa Junior, L. A., 1990: *A presença da Bahia na música popular brasileira*, Brasília, MusiMed/Linha Gráfica Editora.
- Lody, R., 1979: *Santo também come*, Recife, Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais.
- Id., 1992: *Tem Dendê, tem axé: etnografia do dendezeiro*, Rio de Janeiro, Pallas.
- Id., 1992: *Axé da Boca: temas de antropologia da alimentação*, Rio de Janeiro, ISER.
- Id. (Org.), 2009: *Dendê: símbolo e sabor da Bahia*, São Paulo, Editora Senac.
- Machado Neto, Z., Braga, C., 1977: *Bahianas de Acarajé: uma categoria ocupacional em redefinição*, UFBA, Salvador (dattiloscritto).
- Mattoso, K. M. de Q., 1992: *Bahia, século XIX: Uma província no império*, Rio de Janeiro, Nova Fronteira.
- Peixoto, A., 1946: *Breviário da Bahia*, Rio de Janeiro, Agir Editora.
- Pessoa de Barros, J. F., 1993: *O Segredo das Folhas. Sistema de Classificação de Vegetais no Candomblé Jêje-Nagô do Brasil*, Rio de Janeiro, Pallas e Uerj.
- Id., Napoleão, E., 1999, *Ewé Òrìsà. Uso Litúrgico e terapêutico dos Vegetais*

- nas Casas de Candomblé Jêje-Nagô*, Rio de Janeiro, Bertrand Brasil, 1999.
- Pinto, R., 2001: «A Bahia reimaginada: como transformar um velho entreposto comercial em um novíssimo produtor de tradições», em *Congreso Virtual Internacional de Cultura e Turismo*, Buenos Aires, http://www.naya.org.ar/turismo/congreso/ponencias/roque_pinto.htm
- Pinto, R., 2003: «Cocina bahiana. La cocina como elemento diferenciador de mercado», in. Gandara J.M.G., Scgulüter, R.G. (Orgs.), *Gastronomia y Turismo*, Buenos Aires, CIET,.
- Pinto Netto, J. da C., 1986: *Caderno de Comidas Baianas*, Rio de Janeiro, TB - Edições Tempo Brasileiro.
- Querino, M., 2011: *Arte culinária na Bahia*, São Paulo, WMF Martins Fontes.
- Ramos, A., 1942: *A aculturação Negra no Brasil*, Rio de Janeiro, Companhia Editora Nacional.
- Risério, A., 2004, *Uma história da cidade da Bahia*, s.l., Versal.
- Rodrigues, R. N., 1945: *Os africanos no Brasil*, São Paulo, Nacional.
- Salvador / Prefeitura, 1952: *Roteiro Turístico da Cidade do Salvador*, Salvador, Org Bras Ed Cult.
- Sant'Anna Machado, T. de, 2012: *De dendê e baianidade. A mercadoria de restaurantes de comida baiana em Salvador*, Dissertação de Mestrado, Departamento de Sociologia, Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília (dattiloscritto).
- Silva, O.J. da, 1993: *Ervas. Raíces africanos*, Rio de Janeiro, Pallas.
- Soares Barroco, L. M., Estrela Barroco, H., 2008: «A importância da gastronomia como patrimônio cultural no turismo baiano», *TURYDES, Revista Eletrônica de Investigación en Turismo y Desarrollo Local* 1/2 (março 2008).
- Souza Jr., V.C. de, 2009: *O banquete sagrado: notas sobre os 'de comer' em terreiros de candomblé*, Salvador Atalho.
- Tavares, O., 1951: *Bahia: imagens da terra e do povo*, Rio de Janeiro, Livraria José Olympio.
- Vianna, H., 1955: *A cozinha baiana. Seu folclore, suas receitas*, Salvador, Fundação Gonçalo Moniz.
- Vianna, J. Sodré, 1939: *Caderno de Xangô*, Salvador, Livraria Bahiana.
- Vilhena, L. dos S., 1969: *A Bahia no Século XVIII*, Salvador, Itapoã.

Michele F. Fontefrancesco

IL GUSTO DEL LUOGO:
SAGRE, TERRITORIO E TRADIZIONI LOCALI
NEL NUOVO MILLENNIO

Abstract - Summer Food Festivals distinguish the contemporary, post-modern ritual calendar. The essay analyses the main elements that characterised the festivals: a research for authenticity and an attempt of promoting local communities through food consumption. Analysing these elements, on the one hand, the essay suggests an historical link between these feasts and the food festivals promoted by the Italian Fascist Regime in the early 20th century; on the other, it points out the main cultural and social issues that characterize the festivals at the present.

1. Festa della Birra, Sagra dello zucchini, Sagra del bufalo, Sagra del *Fiazein*, Sagra della focaccia al formaggio e delle trofie al pesto, Sagra degli agnolotti d'asino, Sagra dello gnocco... e così via fino a completare una lunga colonna all'interno della rubrica degli appuntamenti del giornale locale. È attraverso questa vertiginosa lista di feste enogastronomiche che, quest'anno, si articolava il calendario rituale (Grimaldi, 1993) di un weekend tipo dell'estate della provincia di Alessandria: un paesaggio di appuntamenti in cui comunità rurali od urbane si identificano con specifici prodotti tratti della tradizione locale, neo-invenzioni o prestiti gastronomici dalle varie tonalità di esotico.

Il caso alessandrino, a noi prossimo, è un esempio di un più ampio fenomeno culturale ed economico che caratterizza il panorama dell'intero Paese, dall'estremo Nord alle grandi isole mediterranee. Come si può evincere anche da una veloce ricerca su internet, l'orizzonte festivo, in particolare di quel periodo dell'anno che trascorre tra la tarda primavera ed il primo autunno, è segnato da una marcata diffusione di feste enogastronomiche: un dato che ci indica come esse rappresentino uno dei principali modelli festivi dell'Italia del Nuovo Millennio. Laddove, più volte il dibattito antropologico ha sottolineato come il cibo e la sua condivisione

rituale rappresentino un fondamentale e caratterizzante elemento della festa quale istituzione culturale comunitaria (ad es., Dietler & Hayden, 2003; Grimaldi, 2012; Wilk, 2009), la sagra aggiunge a ciò un più o meno esplicito intento di promozione turistica locale che si esprime attraverso l'identificazione del territorio con un dato prodotto venduto, cucinato e servito durante la manifestazione: un allineamento tra territorio e cibo che produce un'inevitabile mercificazione della realtà locale, delle sue tradizioni e peculiarità enogastronomiche ad uso e consumo del mercato.

Questo appare essere l'orizzonte sociale e culturale che definisce la sagra nel Nuovo Millennio: un modello festivo dal gusto post-moderno di cui spesso non si problematizza l'effettiva origine e le sfide culturali che esso presenta. Questo intervento vuole offrire una riflessione su questi temi, da una parte evidenziando il nesso che lega le forme festive del presente ad iniziative culturali sperimentate durante gli anni del Regime Fascista, dall'altro evidenziando le sfide del presente attraverso l'analisi di un documento che ha avuto, ancora di recente, risalto nel dibattito mediatico: il «Manifesto della Sagra Autentica» (Sommariva *et al.*, 2010).

2. Questa ricerca continua un percorso di indagine iniziato a metà del decennio appena trascorso. In tale frangente mi occupai in chiave etnografica di sagre e specificatamente della «Festa dell'Uva». Partendo dall'esplorazione storico-etnografica del caso della festa di Lu, in provincia di Alessandria, venni ad esaminare la genesi a livello nazionale di questa forma festiva interrogando i modi della sua ri-invenzione a livello locale negli anni del Boom Economico (Fontefrancesco, 2008). Questo intervento riprende parte dei contenuti esposti in tale ricerca e rimanda ad essa per un'esposizione più dettagliata della ricostruzione storica.

La ricerca in questa sede si allarga al presente, attraverso l'analisi del «Manifesto della Sagra Autentica», pubblicato nel 2010. In questa sede, questo documento è considerato quale fonte emica, un oggetto attraverso cui pensare (Henare, Holdbraad, & Wasten, 2007) per esplorare «dal basso» la festa. Ponendo l'attenzione sulla poetica sociale (Herzfeld, 1997) che il Manifesto va a definire descrivendo il profilo ideale della *sagra autentica*, tale modellizzazione sarà qui problematizzata, considerando i principi fondamentali attraverso cui la complessità della realtà è tradotta e semplificata in un modello ideale. Anziiché, quindi, considerare il Manifesto quale lampada di un moderno Diogene alla ricerca della 'festa perfetta', il

modello proposto dal documento sarà riletto come un quesito aperto verso la pluralità di fenomeni festivi che oggi vediamo dipanarsi davanti a noi; un quesito che parte dal constatare il successo di una pratica festiva per mettere in discussione il rapporto tra cibo, comunità e mercato che la manifestazione crea.

3. Una sagra è un momento di convivialità, una pratica di comunità che associa un territorio al consumo condiviso di cibi ‘speciali’ in luoghi ordinariamente non destinati alla ristorazione. Un evento organizzato da una comunità locale che si propone ad accogliere il vasto mondo per la festa ed attraverso la festa si fa meta, destinazione turistica.

Questa sintetica definizione, che qui propongo, delinea una particolare forma festiva radicata nel moderno urbanesimo e nel cambiamento nell’immaginario collettivo, del significato del mondo rurale e popolare da luogo di culturale ed economica arretratezza, a luogo di radici, genuinità e valori (Galdini, 2010).

Le forme presenti del rito, la sua vocazione turistica ed economica sembrano in qualche modo legare questa espressione socio-culturale al presente, alla quotidiana pratica della società dei consumi all’eterna ricerca di ‘altro ed altrove’ (Aime & Papotti, 2012). A dispetto di questo comune sentire, il nesso tra festa - territorio - cibo - turismo può essere considerato un filo rosso, un’importante traccia che suggerisce una possibile archeologia di questa pratica festiva e la distingue in un panorama di pratiche in cui la condivisione comunitaria di cibo ‘speciale’ è stato sin dall’Antichità tratto qualitativo della festa (Dietler & Hayden, 2003).

Al di là di possibili eccezioni locali, infatti, questo filo rosso mette in relazione le sagre del presente ad una particolare politica culturale ed economica sperimentata dal Fascismo nella seconda metà degli anni Venti, in quel momento storico in cui il Regime divenne promotore di azioni specifiche volte alla trasformazione del calendario festivo nazionale, alla sua rimodulazione e risemantizzazione. In questo panorama di azioni che videro l’uso strumentale del folklore come elemento attraverso cui definire e forgiare la nuova nazione fascista, le feste popolari, di piazza divennero uno strumento non solo per allietare il popolo, ma soprattutto per rivitalizzare economie locali e nazionali (Cavazza, 1997, p. 122). In particolare, a partire da singoli interventi locali, vennero promosse feste per celebrare ed al contempo rilanciare specifiche produzioni agricole, quali le fragole e il

frumento. In questo contesto, la modellizzazione della festa come volano economico conobbe massima visibilità nel caso dell'uva e del vino. A partire dal 1930, infatti, il Regime si fece promotore di annuali «giornate nazionali di Festa dell'Uva» la cui prima edizione fu celebrata il 28 settembre di quell'anno. La 'giornata nazionale', iniziativa dell'allora sottosegretario all'agricoltura Arturo Marescalchi, prevedeva una capillare rete di appuntamenti festivi incentrati sull'uva ed il vino, organizzati sull'intero territorio nazionale (Cavazza, 1997, pp. 122-125). Queste dovevano esser organizzate da comitati locali e dovevano comprendere l'indizione di una gara «per miglior offerta di vendita d'uva» e l'allestimento di un corteo di persone abbigliate con vestiti contadini 'tradizionali' e di carri allegorici rappresentanti temi legati alla viticoltura ed alla vita agreste: l'archivio dell'Istituto Luce conserva varie testimonianze di queste feste (<http://www.archivioluce.com/>).

Questo modello festivo, esplicitamente e capillarmente indicava la festa come uno strumento per le comunità locali per promuovere il commercio ed il consumo delle loro produzioni locali attraverso un modello di turismo incentrato sulla festa, sulla cucina e lo spettacolo: elementi che trasversalmente ritroviamo nelle feste del presente.

L'esperienza delle Feste dell'Uva ebbe successo e si radicò in tutto il territorio nazionale tanto da sopravvivere alla Seconda Guerra Mondiale e alla conseguente 'de-fascistizzazione' dell'Italia post-bellica (Fontefrancesco, 2008) ed, in alcuni casi, continuando fino ad oggi senza soluzione di continuità. In questa esperienza si può quindi vedere un'importante fonte in cui le comunità locali hanno, più o meno volontariamente, attinto nel definire le forme e le pratiche che scandiscono la realtà delle sagre contemporanee, dando risposte specifiche alle istanze oggi vissute dalla società nostrana.

4. Leggo quindi le sagre come successori ideali dell'esperienza delle Feste dell'Uva, dalle quali si distaccano esprimendo una nuova sensibilità politica e sociale¹, ma mantenendo un chiara vocazione turistica in cui il cibo speciale

1. Laddove la Festa dell'Uva rappresentava un chiaro esempio di rito nazionalista – nel senso spiegato da Benedict Anderson (1991) di pratica imposta centralmente su un vasto territorio

della festa è risorsa efficace attraverso cui è data risposta alla domanda turistica. Il proliferare di queste forme festive ci indica un loro successo, un loro radicamento longitudinale a livello nazionale: un successo che non è privo di contraddizioni e problematicità. Un interessante contributo per comprendere questa dimensione socio-culturale è offerto dal «Manifesto della Sagra Autentica» (Sommariva *et al.*, 2010).

Questo è un documento firmato da rappresentanti di associazioni di categoria e culturali, accademici e pubblici intellettuali che ha conosciuto negli ultimi anni eco nei media nazionali. Esso si presenta come un contributo atto alla definizione del profilo di una *sagra autentica*: una festa virtuosa capace al tempo stesso di valorizzare le produzioni di un territorio attraverso un appuntamento enogastronomico e rafforzare le comunità locali, senza prescindere dall'efficacia turistica dell'offerta. Il documento è stilato in sette punti in cui è tratteggiato questo profilo: la *sagra autentica* è una manifestazione

- 1) *organizzata con continuità nel tempo (storicità);*
- 2) *incentrata su alimenti localmente dall'alto valore simbolico;*
- 3) *con vocazione economica non speculativa;*
- 4) *capace di rispondere alla necessità di convivialità di una comunità locale;*
- 5) *che si svolge in un tempo circoscritto legato ai cicli delle stagioni;*
- 6) *organizzata da associazioni senza scopo di lucro;*
- 7) *rispettosa del territorio.*

Questi sette punti tratteggiano il profilo etico della 'vera' sagra che si esprime da una parte seguendo un principio di *social embeddedness* della manifestazione all'interno del tessuto della comunità, dall'altra indicando una concezione della festa come iniziativa economica «buona, pulita e giusta» (Petrini, 2005). In questo quadro, la festa, il cibo ed il territorio assumono i caratteri tipici di *beni comuni*: «functioning arrangements that

attraverso cui, in un dato tempo, l'intera popolazione della nazione immaginata andava a compiere le stesse azioni –, nell'orizzonte sfaccettato e iridato del presente non troviamo la stessa unitarietà. Piuttosto, nella molteplicità di forme festive si può vedere rispecchiato quel fenomeno di creazione di differenze identitarie locali caratterizzante l'Europa dell'ultimo trentennio (Candea, 2010; Chakrabarty, 2008; Goddard, Llobera, & Shore, 1994; McDonald, 1993), quindi un superamento dell'elemento politico-nazionale che caratterizzava le Feste dell'Uva.

connect people to material and social things they share and use to survive and operate outside of – but most frequent alongside – capitalist markets» (Nonini, 2007, p. 4).

Attraverso questi beni comuni la comunità sviluppa una strategia collettiva per approcciarsi al mercato del turismo, riuscendo a trarvi risorse per rafforzarsi da un punto di vista economico, idealmente senza alterare gli equilibri culturali e sociali interni ad essa ed anzi rafforzare il legame che la lega al proprio ambiente. In tal senso, laddove più volte è stato ribadito che la realtà economica odierna tende alla deterritorializzazione, allo sradicamento dell'individuo e della comunità (ad es. Berardi, 2011; Connerton, 2009; Gray, 2002; Grimaldi & Porporato, 2012; Harvey, 1990), la sagra rappresenterebbe una sorta di medicina sociale per contrastare tale deriva culturale, sancendo da una parte spazi, tempi ed oggetti 'sacri' ed in quanto tali distaccati dal normale regime di scambio, dall'altra ribadendo un senso di continuità storica e di appartenenza geografica.

5. Nel definire questo profilo ideale, il Manifesto indica in maniera spesso esplicita alcune delle sfide culturali che il modello della sagra, il festival enogastronomico, presentano alle singole comunità locali.

In primo luogo, si può trovare nel Manifesto un eco delle tesi dei congiunti Comaroff (2009), che ancora di recente hanno investigato i processi di trasformazione comunitari innescati dall'utilizzo di elementi etnici all'interno di un'ottica di mercato: per rincorrere il mercato, selezionando e sfruttando elementi culturali quali *asset* commerciali, sottolineano gli antropologi, una comunità tende ad appiattirsi, a diventare espressione di quel dato elemento etnico, in qualche modo perdendo il suo senso originario. L'enfasi sulla radicatezza e sulla storicità che si trova nel Manifesto possono essere considerati una risposta a tale fenomeno, un ideale barriera a protezione di quello che potrebbe essere definito 'oblio da invenzioni della tradizione'.

Inoltre, in un contesto culturale internazionale dove sempre più marcato è il problema dell'uso economico individuale – o da parte di particolari gruppi sociali all'interno di una data comunità – del patrimonio di conoscenze tradizionali dell'intera comunità (ad es. Gilberthorpe & Sillitoe, 2009; Misra & Basa, 2007; Nombo & Leach, 2010), il manifesto rimarcando la natura di bene comune di tale conoscenza e sembra mettere in guardia

sulle eventuali derive, le eventuali tensioni sociali che un uso privatistico del territorio e delle sue tradizioni rischia di aprire.

Infine, rimarcando il primato del cibo, dei prodotti alimentari locali, il Manifesto mette a fuoco il problema della sostenibilità sociale, economica e culturale di imprese economiche base su catene di valore (Gereffi, 2006) lunghe: processi che allontanano, dissipano la ricchezza lasciando poco ai territori da un punto di vista economico ed anche culturale.

6. Se il nesso tra festa, turismo e cibo ha profonde radici nel passato novecentesco, guardando al presente, il Manifesto, seppure in tono normativo, offre un punto di partenza – e qualche possibile proposta – per aprire un dibattito non solo tra gli addetti ai lavori circa la sostenibilità complessiva della festa e dell'industria del turismo enogastronomico che nelle sagre trova un'espressione popolare e diffusa: una discussione vieppiù urgente, dato il fiorire e moltiplicarsi dei festival enogastronomici in tutto il Paese. Se, infatti, questo proliferare ci indica un positivo rinnovato dinamismo locale indice della volontà anche delle piccole realtà di comunicare, di non dimenticare, di non essere trascinate via e naufragare senza identità o ricordo nel mare magno del mondo globalizzato (Connerton, 2009); d'altra parte questo fermento rischia di spegnersi, disperso nella foga del trovare facili scorciatoie per far diventare la propria comunità particolarmente competitiva nel mercato sovraffollato del turismo.

Guardando a ciò, in questo percorso che idealmente abbraccia il Novecento ed il Nuovo Millennio, questo contributo ha voluto offrire alcuni spunti di discussione, problematizzando le forme del presente e ripensare il futuro delle nostre, tante piccole patrie.

RIFERIMENTI BIOGRAFICI

- Aime, M., Papotti, D., 2012: *L'altro e l'altrove*, Torino, Einaudi.
- Anderson, B., 1991: *Imagined communities: reflections on the origin and spread of nationalism. Revised edition* (Rev. ed.), London, Verso.
- Berardi, F., 2011: *After the future*, Oakland, Calif. - Edinburgh, AK Press.
- Candea, M., 2010: *Corsican fragments: difference, knowledge, and fieldwork*. Bloomington, Ind., Indiana University Press.

- Cavazza, S., 1997: *Piccole Patrie. Feste Popolari tra Regione e Nazione durante il Fascismo*, Bologna, Il Mulino.
- Chakrabarty, D., 2008: *Provincializing Europe: postcolonial thought and historical difference* (New ed. ed.), Princeton, N. J. - Oxford, Princeton University Press.
- Comaroff, J. L., & Comaroff, J., 2009: *Ethnicity, Inc*, Chicago - London, The University of Chicago Press.
- Connerton, P., 2009: *How Modernity Forgets*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Dietler, M., & Hayden, B. (Eds.), 2003: *Feasts: Archeological and ethnographic perspectives on food, politics, and power*, Washington, Smithsonian Institution Press.
- Fontefrancesco, M. F., 2008: «Inventare la festa: la Sagra dell'Uva di Lu», *Bollettino Atlante Linguistico Italiano* III (2008): 169-186.
- Galdini, R., 2010: *Città e campagna nell'immaginario turistico*, paper presented at the AIS Associazione Italiana di Sociologia.
- Gereffi, G., 2006: *The New Offshoring of Jobs and Global Development*, Geneva, ILO Social Policy Lectures.
- Gilberthorpe, E., & Sillitoe, P., 2009: «A Failure of Social Capital: Lessons from Papua New Guinea in the Current Economic Crisis», *Anthropology News*, 50 (2009): 15-16.
- Goddard, V. A., Llobera, J. R., & Shore, C., 1994: *The anthropology of Europe: identity and boundaries in conflict*, Oxford, Berg.
- Gray, J., 2002: *False Dawn Revised Edition*, London, Granta Books.
- Grimaldi, P., 1993: *Il calendario rituale contadino: il tempo della festa e del lavoro fra tradizione e complessità sociale*, Milano, FrancoAngeli.
- Grimaldi, P., 2012: *Cibo e rito. Il gesto e la parola nell'alimentazione tradizionale*, Palermo, Sellerio.
- Grimaldi, P., & Porporato, D., 2012: *Granai della memoria: Manuale di Umanità 2.0*, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.
- Harvey, D., 1990: *The condition of postmodernity: an enquiry into the origins of cultural change*, Oxford, Basil Blackwell.
- Henare, A., Holdbraad, M., & Wasten, S. (eds.), 2007: *Thinking through Things. Theorizing Artefacts Ethnographically*, New York, Routledge.
- Herzfeld, M., 1997: «Social Poetics in Theory and Practice, Regular Guys and Irregular Practices», in M. Herzfeld (ed.), *Cultural Intimacy: Social Poetics in the Nation-State*, New York, Routledge.

- McDonald, M., 1993: «The Construction of Difference: an anthropological approach to stereotypes», in S. McDonald (ed.), *Inside European Identities*, Oxford, Berg.
- Misra, K. K., Basa, K. K., 2007: *Traditional knowledge in contemporary societies: challenges and opportunities* (1st ed.), Bhopal, Indira Gandhi Rashtriya Manav Sangrahalaya - Delhi, Pratibha Prabashan.
- Nombo, P., Leach, J., 2010: *Reite Plants: An Ethnobotanical Study in Tok Pisin and English* Cambera, ANU E Press.
- Nonini, D. M., 2007: «Introduction: The global idea of ‘the commons’», in D. M. Nonini (ed.), *The global idea of ‘the commons’*, New York - Oxford, Berghahn Books.
- Petrini, C., 2005: *Buono, Pulito e Giusto: Principi di nuova gastronomia*, Torino, Einaudi.
- Sommariva, E., Nardocci, C., Lupini, A., Giampaoli, E., Ceccarelli, Z., Cavicchi, A., et al., 2010: *Manifesto della Sagra Autentica*, Montecatini.
- Wilk, R., 2009: «Feast: why humans share food», *Journal of the Royal Anthropological Institute* 15 (2009): 409-410.

CONTRIBUTI E DISCUSSIONI

Lucia Mariani

PROMETEO E L'ISTITUZIONE DEL RITO SACRIFICALE:
ELEMENTI PER UNA LETTURA ANTROPOLOGICA

Abstract - This paper stems from the attempt to show that the sacrifice is not – as Marcel Detienne claimed – a ‘notion of yesterday’, by means of the recognition of a sort of compatibility: some central elements of the sacrifice in ancient Greece can be analyzed and read throughout the filter of some theoretical observations about sacrifice made by the Italian anthropologist Valerio Valeri, scholar not of the ancient Greek world, but of the Polynesian and Indonesian contemporary ones. My aim is to examine the paradigmatic case of the foundation of Greek sacrificial practices – i.e. the ‘archetypal’ sacrifice set up by Prometheus – in order to show that ‘sacrifice’ is still a useful and necessary notion and that, more specifically, its ‘inclusive notion’ of Valeri is good to describe the contents and various meanings of these Greek rituals.

Nel mondo occidentale, uno dei primi sistematici tentativi di analisi del complesso e polivalente lessema ‘sacrificio’¹ fu quello, a cavallo tra il XIX

1. La sola etimologia del lessema, dal latino *sacer facere*, è polisemica, a causa della trasposizione semantica subita dal termine *sacer* (Ugo Fabietti, «Terrorismo, martirio, sacrificio. Antropologia di una forma di violenza politico-religiosa», *Oltrecorrente* XIII (2007): 31-53): con l'avvento del cristianesimo esso fu identificato con *sanctus*, ma nel mondo latino *homo sacer* era il condannato a morte, non protetto da leggi umane né divine in quanto macchiato di sacrilegio. *Sacer* è «colui che non può essere toccato senza essere contaminati o contaminare; di qui il doppio senso di ‘sacro’ o ‘maledetto’» (Alfred Ernout, Antoine Meillet, *Dictionnaire étymologique de la langue latine. Histoire des mots*, tirage de la 4^e édition augmentée d'additions et de corrections par Jacques André, Paris, Klincksieck, 2001, p. 586).

Peraltro, alla luce della coppia *sacer-sanctus* (sulle cui implicazioni cfr. Martina Subacchi, *Sacro/Santo. Una categoria in prospettiva ontologico-analogica*, Bologna, Edizioni Studio Domenicano, 2010), è curioso accorgersi di come invece nella lingua greca i due termini che si potrebbero considerare loro corrispondenti fossero caricati di valenze simili e al

e il XX secolo, di H. Hubert e M. Mauss, attivi nell'ambito della cosiddetta 'Scuola sociologica francese'. Con l'opera *Essai sur la nature et la fonction du sacrifice* del 1899², i due sociologi superarono le teorie evoluzionistiche su questo fenomeno, oggetto negli anni precedenti di un ampio dibattito, e individuaronero nei sacrifici una matrice comune incentrata sull'opposizione tra sacro e profano, imponendosi quale punto di riferimento imprescindibile per tutti i successivi studi sull'argomento.

Tra i loro debitori – e insieme 'avversari'³ – è bene menzionare gli antichisti francesi J.-P. Vernant e M. Detienne: la loro notevole indagine sul sacrificio greco, edita nel 1979 e pietra di paragone per tutti i lavori in proposito, rifiutò la posizione dei due sociologi connazionali, criticandola e contestandola anche esplicitamente. Pur analizzando le pratiche sacrificali greche, nell'introduzione del volume Detienne dichiarò infatti 'l'invalidità' della nozione stessa di sacrificio, ormai una «categoria del pensiero di ieri», «costruita in maniera artificiale» per riunire fattori etnologici diversi, «che ben dimostra l'egemonia sotterranea esercitata dalla visione cristiana su storici e sociologi convinti d'inventare una nuova scienza»⁴.

tempo stesso diverse: *ιερός* era ciò che era sacro e sempre legato agli dèi, appartenendo a loro o provenendo da essi; *ἅγιος* definiva invece la situazione degli uomini in rapporto agli dèi (Pierre Chantraine, *Dictionnaire étymologique de la langue grecque. Histoire des mots*, Paris, Éditions Klincksieck, 1968, s.v.). *Τὰ ιερά* erano di totale ed esclusiva pertinenza divina, mentre *τὰ ἅγια* erano lasciati ai mortali «per rispondere alle esigenze di una vita giusta e pia» (Jean-Pierre Vernant, *Entre mythe et politique*, Paris, Éditions du Seuil, 1996; in it. *Tra mito e politica*, edizione italiana a cura di G. Guidorizzi, Milano, Raffaello Cortina Editore, 1998, p. 57).

Il termine *ἅγιος*, infine, designava invece inizialmente il sacro come qualcosa di temibile e vietato (cfr. anche il corradicale *ἅζομαι*), mentre in epoca bizantina e moderna sarebbe poi passato a indicare i 'santi' figure del cristianesimo (Chantraine, *Dictionnaire*, s.v.).

2. Henri Hubert; Marcel Mauss, «Essai sur la nature et la fonction du sacrifice», *Année sociologique*, II (1899): 29-183; in it. *Saggio sulla natura e funzione del sacrificio*, Brescia, Morcelliana, 1981.
3. Emblematico il netto giudizio negativo espresso da Evans-Pritchard, secondo il quale le conclusioni dell'*Essai* sarebbero «un convincente esempio di metafisica sociologica» (Edward E. Evans-Pritchard, *Theories of Primitive Religion*, Oxford, Clarendon Press, 1965, p. 70).
4. Marcel Detienne, «Pratiques culinaires et esprit de sacrifice», in M. Detienne e J.-P. Vernant éditeurs, *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Éditions Gallimard, 1979; in it. «Pratiche culinarie e spirito di sacrificio», in M. Detienne e J.-P. Vernant (a cura di), *La*

Al contrario, il presente lavoro nasce dalla constatazione di un'affinità: alcuni elementi centrali del sacrificio nell'antica Grecia possono in un certo modo essere analizzati e letti tramite il filtro delle considerazioni che sul 'sacrificio' sono state operate dagli antropologi, in particolare da Valerio Valeri, studioso però non del mondo greco antico, bensì di quello hawaiano contemporaneo⁵. Questa corrispondenza sarà mostrata tramite l'analisi del celebre mito di Prometeo, narrante l'istituzione stessa del sacrificio e la sua duplice natura di fondamento sia dei tentativi di rapporto con la sfera del divino, sia delle dinamiche sociali. La riflessione sviluppata da Valeri – in particolare la sua nozione 'inclusiva' di sacrificio – descrive non solo le pratiche culturali hawaiane, ma anche quelle greche: ciò che è sembrato rilevante nella prospettiva dell'antropologo è stato proprio il fatto che essa preserva il complesso contenuto della categoria 'sacrificio' e della sua concezione e messa in atto nel mondo greco, non spiegandola *in toto*, ma fornendo per essa degli strumenti di analisi⁶.

cucina del sacrificio in terra greca, Torino, Boringhieri, 1982, pp. 7-26: 26. Secondo il classicista francese, Hubert e Mauss, interpretando il fenomeno del sacrificio in una prospettiva evuzionistica che vede nel sacrificio cristiano la più compiuta delle realizzazioni, diedero prova di un loro, magari inconscio, «cristianocentrismo» (*ibidem*). Nondimeno, questa posizione, da cui consegue una svalutazione della categoria stessa di 'sacrificio', è tanto drastica quanto rara: in proposito, è stato opportunamente sottolineato che, benché il timore di un'errata comprensione dei fatti culturali e sociali dovuta a un indebito uso di certi concetti sia «più che legittimo», bisognerebbe interrogarsi circa l'effettiva utilità di «dissolvere il linguaggio delle scienze umane e sociali in una miriade di micro-analisi per la paura di essere etnocentrici, evuzionisti o cristianocentrici» (Ugo Fabietti, *Materia sacra. Oggetti, corpi, immagini e feticci nella pratica religiosa*, Milano, Cortina, 2014, p. 126).

5. Nella sua riflessione sul sacrificio, Valeri stesso prese posizione contro le convinzioni espresse da Detienne (cfr. e.g. Valerio Valeri, «Wild Victims: Hunting as Sacrifice and Sacrifice as Hunting in Hualu», *History of Religions* 34/2 (1994): 101-131, p. 103). Per una breve introduzione bio-bibliografica su Valeri (Somma Lombardo, 1944 – Santa Monica, 1998) si veda il recente lavoro di Simone Ghiaroni, «Società, Soggetto, Sacrificio. La teoria del sacrificio di Valerio Valeri tra Hawaii e Indonesia», *Studi e materiali di storia delle religioni* 71/1 (2005): 125-57.
6. Nell'accostare il mito e le pratiche sacrificali greche alle considerazioni sul sacrificio di Valeri non si è voluta attuare una comparazione tra i primi e i casi del mondo hawaiano contemporaneo studiati dal secondo: si è consci che il campo del comparatismo tra società moderna e cultura antica è spinato e deve essere orientato più alle diversità che alle somiglianze, senza preconstituire «il 'senso' di una certa rappresentazione culturale frugando

Nello studio sul sacrificio antico greco la riflessione antropologica si è spesso avvalsa dell'indispensabile aiuto di quella storico-letteraria: anche in questa indagine si è deciso di unirle in un fruttuoso rapporto di sinergia⁷, affiancando al necessario e filologico punto di vista 'emico' quello 'etico' ad esso complementare⁸, nell'auspicio di poter tratteggiare una visione del sacrificio il più possibile εὐσύνοπτος⁹, comprensiva delle sue – anche contraddittorie – complessità¹⁰.

puntigliosamente i repertori etnografici alla ricerca di una rappresentazione 'simile'», ma costruendo «questo 'senso' attraverso la comparazione col diverso» (Maurizio Bettini, «Fra 'etico' ed 'emico'. Le *aphormái* dell'antropologo classico», *L'Immagine Riflessa. Testi, società, culture* N.S. XX (2011): 135-153, p. 137, che segue a sua volta Marcel Detienne, *Comparer l'incomparable*, Paris, Seuil, 2000; Id., *Les Grecs et nous*, Paris, Perrin, 2005). Proprio a partire dalla riconosciuta diversità tra i sacrifici greci e quelli hawaiani, lo studio dei primi tramite le riflessioni di Valeri ha fatto emergere quanto da lui stesso affermato circa il problema insito in ogni tentativo di comparazione: «come identificare non un'essenza astratta che sacrifici le differenze e la storia, ma, al contrario, certi principi strutturali che rendano testimonianza ad entrambe» (Valerio Valeri, *Rituals and Annals: between Anthropology and History*, edited by Rupert Statsch, Hau Classics of Ethnographic Theories Series, volume 2, 2014, risorsa on line consultata il 27 marzo 2015, <http://www.haujournal.org/index.php/classics/issue/view/10>, p. 1).

7. Dato che – come insegna il Boccaccio – è sempre preferibile attingere alla fonte piuttosto che a un ruscello e «la citazione, fatta nella forma originale, ha già piena forza di attestazione» (Giovanni Boccaccio, *Genealogie deorum gentilium* XV, VII, Milano, Mondadori, 1998, p. 1540: «insuper quod in propria forma positum est, habet vires testimonii pleniores»), i testi greci, citati nelle traduzioni da me effettuate, sono stati sempre riportati in nota, così da permettere il raffronto con l'originale. Anche le citazioni dei testi critici in lingua straniera sono state inserite nella mia traduzione, se non diversamente indicato. Per un'introduzione al complesso tema dei rapporti tra i testi letterari e la religione greca si vedano invece il saggio, e i riferimenti bibliografici colà segnalati, di Thomas Harrison, «Greek Religion and Literature», in Daniel Ogden (ed. by), *A Companion to Greek Religion*, Malden MA, Blackwell Publishing Ltd, 2007, pp. 373-384.
8. La contrapposizione di queste due espressioni, prese in prestito dalla linguistica antropologica, si trova in C. Geertz, che tratta di concetti vicini e concetti lontani dall'esperienza (cfr. Ugo Fabietti, *Antropologia culturale. L'esperienza e l'interpretazione*, Bari, Laterza, 1999, pp. 59 ss.). Nel caso del mondo antico, l'analisi 'emica', che cerca di avvicinarsi il più possibile all'esperienza di ciò che studia, non può che fondarsi sulla filologia. Nondimeno, data l'impossibilità di ricostruire perfettamente l'esperienza degli antichi, è anche necessario riuscire a «raggiungere un equilibrio fra i due momenti, integrando la ricerca sul livello 'emico' con gli inevitabili, anzi necessari, strumenti forniti dalla riflessione 'etica'» (Bettini, «Fra 'etico' ed 'emico'», p. 150).
9. Il termine εὐσύνοπτος indica qualcosa di abbracciabile totalmente con lo sguardo:

1. La Grecia arcaica e il sacrificio

Secondo Valeri, il sacrificio è «la presa della vita in modo ritualizzato ... per portare un qualche beneficio»¹¹. Questi benefici sono diversi a seconda del tipo di sacrificio, ma hanno come minimo comun denominatore il fatto che mantengono e fanno proseguire la vita di chi promuove il rito e dei suoi partecipanti¹². Gli scopi principali del sacrificio possono così riassumersi in due grandi aspetti: simbolico e pragmatico. Simbolico perché – ad esempio – tramite il sacrificio è possibile un contatto con la divinità, il mondo terreno e quello trascendente possono avvicinarsi; pragmatico perché il rituale sacrificale ha dei risvolti e degli effetti concreti su chi lo compie – come il permettere di cibarsi di animali altrimenti proibiti¹³.

Il caso del mito prometeico unisce in sé entrambi i significati: la sua prima narrazione si trova nelle due opere maggiori di Esiodo, la *Teogonia* e le *Opere e i Giorni*¹⁴. Figlio del titano Giapeto, eppure non del tutto di questa

l'importanza di questo concetto emerge chiaramente in alcuni passi di Aristotele (*Po.* 1451a; 1459b; *Pol.* 1326b; *Rh.* 1409b; 1414a).

10. È appena il caso di specificare che, nel corso del lavoro, si potrà evincere come gli studi sul sacrificio greco di Vernant, per quanto abbiano considerato centrale l'aspetto culinario del rito, non l'abbiano però posto quale esclusivo elemento d'analisi, tant'è vero che, anzi, nel panorama della letteratura critica, la sua è sembrata la teoria più addentro il mondo greco: cfr. Fritz Graf, «One generation after Burkert and Girard. Where are the great theories?», in Christopher A. Faraone and F. S. Naiden (ed. by), *Greek and Roman Animal Sacrifice. Ancient Victims, Modern Observers*, Cambridge, Cambridge University Press, 2012, pp. 32-51.

11. Valeri, «Wild Victims», p. 104.

12. *Ibidem*.

13. Sul tema alimentare e degli animali considerati 'appropriati' per essere vittime sacrificali si veda l'articolo di Valeri «If We Feed Them, We Do Not Feed On Them. A Principle of Huauilo Taboo and Its Application», *Ethnos* LVII/3-4 (1992): 149-167.

14. L'episodio di Prometeo è narrato dal poeta beota con modalità e funzioni differenti: nella *Teogonia* viene presentato retrospettivamente, a partire dalla punizione subita dal Titano, andando poi a ritroso; ne *Le Opere e i Giorni* i fatti seguono invece uno svolgimento lineare, ma il racconto comincia ad inganno nei confronti di Zeus già avvenuto (cfr. Christos Tsagalis, «Poetry and Poetics in the Hesiodic Corpus», in *Brill's Companion to Hesiod*, Edited by Franco Montanari, Antonios Rengakos and Christos Tsagalis, Leiden, Boston, Brill, 2009, pp. 131-177: 159). Inoltre, se nella *Teogonia* l'attenzione è centrata sulla vicenda della rivalità tra Prometeo e Zeus, ne *Le Opere e i Giorni* il focus è invece spostato sulla storia dell'umanità, la creazione di Pandora e le origini della fatica e del bisogno

natura, neutrale nella battaglia tra Zeus e i Titani, egli gode di uno *status* ambiguo, mal definito e paradossale: all'interno dell'universo gerarchizzato e ordinato da Zeus, riveste il ruolo del *trickster*, esprimendo la contestazione interna, una complicità con tutto ciò che si colloca negativamente al di fuori della sfera divina. Sfidando Zeus sull'infido terreno dell'astuzia, dell'intelligenza e della previdenza, 'colui che pre-vede' si adopera per ridurre la distanza che corre tra gli esseri umani e gli dèi¹⁵. Nella *Teogonia*, la storia si articola in due grandi episodi di inganno (δόλος): quello teso da Prometeo ai danni di Zeus e quello, ad esso corrispondente, di Zeus, che ha luogo con la creazione della prima donna, Pandora¹⁶. Fra di essi s'inserisce un accenno, mediatore quanto fuggevole, al furto del fuoco, che capovolge le sorti della 'partita' fra il Titano e l'Olimpio.

È nella prima parte della vicenda che si colloca l'eziologia del sacrificio: a Mecone, antico nome di Sicione¹⁷, in un imprecisato momento della cronologia divina in cui «uomini mortali e dèi dirimevano la loro contesa»¹⁸,

umano di lavorare (cfr. Jenny Strauss Clay, «*Works and Days: Tracing the Path to Arete*», in *Brill's Companion to Hesiod*, pp. 71-90: 76; Ead., *Hesiod's Cosmos*, Cambridge, Cambridge University Press, 2003, pp. 104-128; Pierre Judet de la Combe, «La dernière ruse: 'Pandore' dans la *Théogonie*», in Fabienne Blaise, Pierre Judet de la Combe et Philippe Rousseau (sous la dir. de), *Le métier du mythe. Lectures d'Hésiode*, Lille, Septentrion, 1996, pp. 263-300; Pierre Judet de la Combe; Alain Lernould, «Sur la 'Pandore' des *Travaux*. Esquisses», ivi, pp. 301-313).

15. Nella *Teogonia* gli umani compaiono sulla scena all'improvviso, come già preesistenti: non è narrata la loro nascita, ma si definisce invece, proprio tramite la vicenda del Titano, la loro condizione rispetto ai Beati Immortali.
16. Non è qui possibile approfondire debitamente l'importanza e la portata di questo «bel male» (καλὸν κακόν: Hes., *Th.*, v. 585 – questa e tutte le prossime citazioni dei testi esiodei sono state tratte dall'edizione *Hesiodi Theogonia Opera et Dies Scutum, edidit Friedrich Solmsen, Fragmenta Selecta ediderunt R. Merkelbach et M.L. West*, editio altera cum appendice nova fragmentorum, Oxonii, e Typographeo Clarendoniano, 1983), in tutto «una meraviglia a vedersi» (θαύμα ἰδέσθαι: ivi, vv. 575; 581): basti pensare al confronto effettuato dalla critica con la creazione della prima donna nel testo biblico, o all'interpretazione che vede sottostante a questo mito tutte le «funzioni tipiche di una madre», per cui il sollevamento e la richiusura del coperchio della giara da parte di Pandora rappresentano «la rottura della sua verginità e la successiva chiusura necessaria perché possa rimanere incinta» (Froma I. Zeitlin, «Signifying the difference: the myth of Pandora», in *Women in Antiquity: new assessments*, edited by Richard Hawley and Barbara Levick, London and New York, Routledge, 1995, pp. 58-74: 61).
17. Città situata nella regione argolide, presso il golfo di Corinto.
18. Hes., *Th.*, v. 535: Καὶ γὰρ ὅτ' ἐκρίνοντο θεοὶ θνητοὶ τ' ἄνθρωποι. Il significato del verbo

il Titano «dai torti pensieri» (ἀγκυλομήτης¹⁹) conduce davanti agli dèi un enorme bovino, che sacrifica agendo secondo quella che diventerà la norma: tra le ossa bianche (ὄστεα λευκά²⁰), rivestite di uno strato di grasso, e le parti commestibili del bue²¹, Zeus, pur comprendendo la frode e meditando già «mali dentro il suo cuore», sceglie ovviamente quella che sembra essere la porzione migliore ma che scopre con ira, una volta sciolto l'involto, non essere tale²²: «è da allora che agli immortali la stirpe degli uomini sulla terra brucia ossa bianche sugli altari odorosi»²³.

ἐκρίβωτο è di difficile definizione: J. Rudhardt («Les Mythes grecs relatifs à l'instauration du sacrifice: Les rôles corrélatifs de Prométhée et de son fils Deucalion», in *Du Mythe, de la religion grecque et de la compréhension d'autrui, Cahiers Vilfredo Pareto, Revue Européenne des sciences sociales*, 19 (1981): 209-226, pp. 214-216) e, nelle rispettive edizioni del testo esiodeo, M.L. West (*Hesiod, Theogony. Edited with Prolegomena and Commentary by M.L. West*, Oxford, Clarendon Press, 1966) e G.W. Most (*Hesiod, Theogony, Works and Days, Testimonia, Edited and Translated by Glenn W. Most*, Cambridge MA, London, Harvard University Press, 2006), seguendo l'interpretazione dello scolio al verso, lo intendono come il raggiungere un accordo («settlement»), per cui l'intera proposizione indicherebbe una separazione in atto tra dèi e umani, dopo un'iniziale fase di unione e convivenza.

19. Nella *Theogonia* questo epiteto è riservato significativamente soltanto a Crono e Prometeo (Strauss Clay, *Hesiod's Cosmos*, p. 106; Pietro Pucci, «The Poetry of the *Theogony*», in *Brill's Companion to Hesiod*, pp. 37-70: 60).
20. Cfr. Hom., *Il.*, 16, 347; 23, 252; 24, 793.
21. Si tratta dei κρέα, i.e. carni, visceri e intestini, che Prometeo avvolge nella pelle del bue e nasconde nello stomaco (γάστηρ) del bue stesso, facendo così apparire, per ingannare Zeus, la porzione immangiabile – le ossa bianche rivestite di grasso – invitante e appetitosa, quella buona disgustosa.
22. Per quanto la sua rabbia al momento della scoperta dell'inganno possa sembrare in contraddizione con la consapevolezza dell'inganno stesso (cfr. Cristiano Grottanelli, «Aspetti del sacrificio nel mondo greco e nella Bibbia ebraica», in C. Grottanelli e N. F. Parise (a c. di), *Sacrificio e società nel mondo antico*, Roma-Bari, Laterza, 1988, pp. 123-162), Zeus sembra soltanto ingannato, ma non lo è realmente. Nella prospettiva esiodea egli è infatti onniscente (cfr. *Th.*, vv. 545, 550, 555, 561: Ζεὺς ἄφθιτα μῆδεα εἰδώς) e ciò che accade nell'universo corrisponde alla sua volontà: nel momento in cui sceglie comunque la porzione falsamente migliore, il padre degli dèi ha già previsto la sua vendetta e la sorte degli umani (Pucci, «The Poetry of the *Theogony*», p. 60; Strauss Clay, *Hesiod's Cosmos*, pp. 110-113, con convincenti riferimenti al testo esiodeo). In un'opera che ha come scopo essenziale la difesa delle pretese di Zeus per un potere supremo sull'universo (cfr. Zeitlin, «Signifying the difference»), la possibilità di scelta e azione da lui lasciata a Prometeo – come l'episodio di Pandora ed Epimeteo – sembrano peraltro in un certo modo connessi al problema 'umano' del libero arbitrio.
23. Hes., *Th.*, vv. 550-557: φῆ ῥα δολοφρονέων· Ζεὺς δ' ἄφθιτα μῆδεα εἰδώς / γνῶ ῥ' οὐδ'

Il mito narrato da Esiodo mostra quindi che la modalità con cui gli esseri umani possono entrare in contatto con la divinità è il sacrificio: la spartizione del bue effettuata da Prometeo corrisponde ed è causa della separazione tra gli dèi e gli esseri umani²⁴. La divisione, ormai irrevocabile, ha condannato i secondi a un'esistenza terrena, effimera e mortale; la partita giocata da Zeus e Prometeo a colpi d'astuzia, inganni e sotterfugi, corrisponde all'equivoca natura umana, che ha con gli dèi un rapporto contemporaneamente di unione e separazione: gli umani sono esclusi dalla sfera divina, eppure la loro peculiarità sta proprio nel fatto che non sono nemmeno assimilabili a delle bestie, poiché, anzi, nella loro esistenza mortale sono gli unici esseri viventi a poter avere un rapporto con il sovrannaturale²⁵. Come il suo mitico e ambiguo fondatore, il sacrificio diviene ambiguo mediatore tra gli uomini e gli dèi: li mette sì in rapporto, ma con una spartizione che in realtà li oppone gli uni agli altri²⁶.

ἠγνοίησε δόλον· κακὰ δ' ὄσσετο θυμῷ / θνητοῖς ἀνθρώποισι, τὰ καὶ τελέεσθαι ἔμελλεν.
/ χερσὶ δ' ὃ γ' ἀμφοτέρησιν ἀνείλετο λευκὸν ἄλειψαρ· / χῶσατο δὲ φρένας ἀμφί, χόλος δέ
μιν ἴκετο θυμόν, / ὡς ἶδεν ὄστέα λευκὰ βοῶς δολίῃ ἐπὶ τέχνῃ. / ἐκ τοῦ δ' ἀθανάτοισιν ἐπὶ
χθονὶ φύλ' ἀνθρώπων / καίουσ' ὄστέα λευκὰ θνηέντων ἐπὶ βωμῶν.

24. Jean-Pierre Vernant, «Mythe de la fondation du sacrifice chez Hésiode», in Detienne - Vernant (éd.), *La cuisine*; in it. «Alla tavola degli uomini. Mito di fondazione del sacrificio in Esiodo», in Detienne - Vernant (a c. di), *La cucina*, pp. 27-89.
25. Cfr. *ivi*. Come nella *Teogonia*, anche ne *Le Opere e i Giorni* (v. 11 ss.) la trattazione del mito prometeico si collega ad una contesa (ἔρις): quella sorta tra Esiodo e il fratello Perse per dividersi il terreno ereditato dal padre. La vita degli esseri umani, infatti, non può sottrarsi alla ἔρις poiché l'origine della natura umana è proprio nella ἔρις che ha condotto il Titano alla ribellione nei confronti di Zeus: gli esseri umani sono costretti al lavoro, a guadagnarsi il βίος che gli dèi hanno loro nascosto (cfr. v. 42), perché subiscono le conseguenze della contesa originaria tra Zeus e Prometeo.
26. Vale la pena notare come la coscienza del loro *status* 'liminare' tra bestie e dèi fosse espressa dagli uomini anche nelle arti figurative, come ben esemplificato, nell'Acropoli ateniese, dalla celebre statua del *Moskophoros*, ἄγαλμα emblema di una somiglianza nella differenza: «l'accoppiamento del vitello e dell'uomo rivela contemporaneamente sia la loro somiglianza che la loro differenza. Per il vivo scintillio dei suoi occhi, Rhonbos [l'uomo della statua] è egli stesso – non meno del vitello che porta – un'offerta, un dono ad Atena. La statua simboleggia questa relazione di somiglianza nella differenza tramite una perfetta X che va dalle braccia incrociate dell'uomo alle zampe della vittima, cosicché il *Moskophoros*, con un chiasmo, lega nella differenza l'uomo e la bestia. Questo legame è così come un diagramma virtuale dell'economia transazionale del sacrificio» (Richard Neer, «Sacrificing stones: on some sculptures, mostly Athenians», in *Greek and Roman Animal Sacrifice*, pp. 99-119: 106).

L'opposizione tra esseri umani e dèi è sottolineata nella pratica sacrificale dal cibo: se prima della ἔρις tra Zeus e Prometeo, nell'epoca descritta ne *Le Opere e i Giorni* come età dell'oro, umani e dèi vivevano e banchettavano insieme²⁷, la frattura che si crea con l'istituzione del sacrificio si riflette anche in una separazione e un cambiamento di regimi alimentari. Al contrario degli dèi, agli uomini spetta ciò che è commestibile, ma la divisione ingannevole di Prometeo non è stata per essi così conveniente come potrebbe sembrare inizialmente. È vero infatti che essi si aggiudicano la porzione mangiabile, ma è altresì vero che hanno *bisogno* di mangiare²⁸: a differenza degli dèi, non possono farne a meno. Le carni, le interiora, rappresentano la parte mortale della bestia, mentre le ossa bianche sono il vero tesoro, non soggette a putrefazione: lo scheletro è ciò che rimane, non la carne, e per questo è più simile al divino. In aggiunta a ciò, per i Greci le ossa erano molto importanti per la presenza al loro interno del midollo, considerato in connessione col cervello e anche con il seme maschile: esso era simbolo di

27. Cfr. Hes., *Op.*, vv. 109 ss: nell'età dell'oro, sotto il regno di Crono, gli esseri umani vivevano come gli dèi: sempre giovani, al sicuro dal lavoro e dalle fatiche, tranquilli e lontani dai mali. Il mito secondo cui esseri umani e divini un tempo condividevano la stessa mensa compare invece nel primo libro dell'esiodico *Catalogo delle donne* (fr. I, vv. 5-6) e ritorna in autori successivi (cfr. Paus. 8, 2, 4; Babr., *prol.*, 13; Sen., *Ph.*, 525). L'idea dell'esistenza di un banchetto comune ed egualitario tra dèi e umani fu forse elaborata proprio a partire dalla reale pratica sacrificale di spartizione di un pasto tra dèi e umani (cfr. Pietro Pucci, «Prométhée, d'Hésiode à Platon», *Communications*, 78 (2005): 51-70, p. 53). Peraltro, vale la pena considerare che il sostantivo greco designante il banchetto (δαίς, -τός) deriva da un verbo (δαίομαι) la cui radice indoeuropea (*deh₂-, *deh₂-i-) indica precisamente l'atto del dividere e separare (cfr. Robert Beekes, *Etymological Dictionary of Greek*, with the assistance of Lucien van Beek, Volume I, Leiden, Brill, 2010, s.v. δαίομαι; Chantraine, *Dictionnaire*, s.v. δαίομαι) e che la presenza del δαίς ἕϊση – un banchetto egualitario in cui ciascuno ottiene la propria parte – è diffusa già nei poemi omerici (cfr. Hom., *Il.*, 1, 468, 602; 2, 431; 4, 48; 7, 320; 9, 225; 15, 95; 23, 56; 24, 69; *Od.*, 8, 98; 11, 185; 16, 479; 19, 425). Considerati tutti questi elementi, è importante osservare che il verbo utilizzato da Esiodo nella *Teogonia* per descrivere la spartizione effettuata da Prometeo è δασσάμενος (v. 537), participio di δαίομαι, perciò possibile e ragionevole conferma all'ipotesi di un banchetto tra uomini e dèi in corso in quel frangente del mito (cfr. Strauss Clay, *Hesiod's Cosmos*, p. 107).

28. Cfr. Jean-Pierre Vernant, *L'Univers, les Dieux, les Hommes. Récits grecs des origines*, Paris, Éditions du Seuil, 1999; in it. *L'universo, gli dèi, gli uomini. Il racconto del mito*, Torino, Einaudi, 2000.

vitalità, proprio di ciò che rimane²⁹. Prometeo dunque, attribuendo agli dèi la vitalità dell'animale e agli umani quello che in realtà ne è il cadavere, offre agli umani la mortalità e agli dèi l'immortalità: dopo tutto, le parti da lui fatte ad arte sono davvero ciò che sembravano³⁰. Se il rituale sacrificale diventa per gli uomini la via maestra per la quale transitare per mangiare carne³¹, gli dèi sono garanti di questa celebrazione poiché, in realtà, è a loro che va la porzione migliore: la vita stessa della vittima, esalante dalle ossa insieme all'anima della bestia.

Inter alia, nel racconto esiodeo Zeus stabilisce di nascondere agli uomini un elemento fondamentale per la loro esistenza: il fuoco, la cui fruizione – secondo il mito – era prima libera e ‘gratuita’; nascondendolo, il padre degli dèi impedisce agli uomini, una volta terminato il sacrificio, di mangiare, cuocendole, le carni del bue che Prometeo ha loro riservato. La prima funzione del fuoco è culinaria e lo rende un elemento culturale, civilizzatore, che differenzia l'uomo dalla bestia: tramando un altro inganno, Prometeo si adopera quindi per riportarlo sulla terra³², ma il fuoco degli umani non è come quello celeste, bensì una scintilla che ha continuamente bisogno di essere ravvivata, e, allo stesso tempo, che divora tutto ciò che incontra appena se ne perde il controllo. Questa sua ambiguità non può che sottolineare la specificità umana; nel sacrificio, il suo compito è di dividere ciò che spetta alla terra da ciò che spetta al cielo, ciò che è arrostito o bollito da ciò che è bruciato completamente.

Del resto, nelle concrete pratiche sacrificali le offerte cremate erano comunque considerate un nutrimento: il fumo era segno visibile di un

29. Cfr. Anita Seppilli, *Alla ricerca del senso perduto*, Palermo, Sellerio, 1986, pp. 63-69.

30. Cfr. Jean-Pierre Vernant, *L'universo, gli dèi, gli uomini*.

31. Cfr. *infra* p. 12.

32. Per un'introduzione alla figura dell'apportatore di fuoco, comune anche ad altre mitologie, si veda James George Frazer, *Mythes sur l'origine de feu*, Paris, Payot & Rivages, 1930. La punizione riservata a Prometeo per il suo atto di ὕβρις sarà durissima: relegato su una montagna e incatenato saldamente a una colonna (dove il titolo della celebre tragedia eschilea), dal momento che il Titano aveva riservato agli umani il cibo mortale, ora un'aquila, simbolo del fulmine di Zeus, divorerà il suo fegato – anche in questo caso simbolicamente, in quanto quest'ultimo nel sacrificio costituisce la ‘sede di lettura’ del responso degli dèi –, che ogni notte ricrescerà per essere poi mangiato di nuovo ogni giorno. Una volta scontata la sua pena, con il consenso di Zeus, Prometeo sarà infine liberato da Eracle.

movimento verticale che creava un legame tra terra e cielo, la carne che veniva offerta e da esso bruciata era non distrutta, bensì modificata in modo tale da poter accedere all'invisibile, ovvero ai destinatari del sacrificio³³. Se non era dunque in grado di stabilire una vera e propria commensalità – intesa come mangiare a una stessa tavola –, il fuoco stabiliva «una “comunità partecipante”»³⁴. L'importanza del fumo è racchiusa nel verbo che forse più di tutti indicava la pratica sacrificale – tradotto infatti proprio come ‘sacrificare’ nelle maggiori lingue europee –, *θύειν*, che fundamentalmente significa invece ‘fumare, far fumare’³⁵; anche il suo derivato *θυσία* evoca il fumo caratteristico dei sacrifici, provando così proprio la centralità della combustione e del fumo. Se dunque per i Greci la spartizione sacrificale era completa solo a patto di includere tra i suoi destinatari anche gli dèi, si comprende come il fuoco e il fumo avessero una funzione particolarmente centrale: senza il fuoco, la spartizione non avrebbe avuto luogo, non sarebbe potuto avvenire nessun trasporto delle parti riservate ai destinatari del rito stesso, «trasporto che è tutt'altro che distruzione o annientamento e di cui il fumo è il segno»³⁶. È quindi vero che il fuoco era utile agli uomini per la cottura delle carni, altrimenti per loro non commestibili, ma al tempo stesso non è irragionevole asserire che – nella concezione greca – esso fosse altrettanto utile agli dèi, i quali, proprio grazie alla sua azione, potevano essere destinatari del nutrimento che gli esseri umani decidevano di riservare loro nella pratica sacrificale.

33. Una dettagliata disamina delle problematiche sacrificali e il ruolo in esse giocato dal fumo è presente nel recente volume di F. S. Naiden, *Smoke Signals for the Gods. Ancient Sacrifice from the Archaic through Roman Periods*, Oxford, Oxford University Press, 2013.

34. Jesper Svenbro, «La *thusia* et le partage. Remarques sur la ‘destruction’ par le feu dans le sacrifice grec», in S. G., R. Koch Piettre et F. Schmidt (sous la dir. de), *La cuisine et l'autel. Les sacrifices en questions dans les sociétés de la méditerranée ancienne*, Turnhout, Brepols, 2005, pp. 217-225: 219.

35. Cfr. Chantraine, *Dictionnaire*, s.v.; Jean Casabona, *Recherches sur le vocabulaire des sacrifices en grec, des origines à la fin de l'époque classique*, Aix-en-Provence, Éditions Ophrys («Publications des annales de la faculté des lettres et sciences humaines d'Aix, n.s.», 56), 1966.

36. Svenbro, «La *thusia* et le partage», p. 220.

2. Commensalità e spartizione

Parallelo a quello esiodeo, nell'antica Grecia era diffuso un altro mito fondativo del sacrificio, quello della setta orfica³⁷: i Titani, 're' del tempo antico, coperti di gesso e con in faccia una maschera di terra bianca, circondano Dioniso bambino, e dopo averlo distratto con alcuni doni, lo uccidono e lo fanno a pezzi, mettendone le membra in un calderone. Una volta arrostate, gli assassini iniziano il loro banchetto finché, prima che anche il cuore sia divorato³⁸, non interviene Zeus per punire l'empio crimine, riducendo con il suo fulmine i Titani in cenere. Da queste stesse ceneri nascerà la specie umana.

Come Esiodo, anche gli orfici ponevano quindi il sacrificio a fondamento della storia dell'umanità, ma con esiti opposti: per il primo si è visto come il sacrificio cruento fosse spiegabile solo se inserito in una precisa concezione della natura umana come mortale e inesorabilmente separata dagli dèi; il mito orfico serviva invece non per giustificare la pratica sacrificale, bensì per condannarla. Grazie a questo mito si comprende perché gli orfici fossero vegetariani, posti ai margini della società, esclusi dalla vita politica e religiosa: la condanna del sacrificio, equiparato all'uccisione sacrilega commessa originariamente dai Titani, li portava inevitabilmente a rifiutare la religione 'ufficiale' e a concepire diversamente la natura della condizione umana³⁹.

37. Il mito, elaborato probabilmente in ambienti orfici (cfr. Detienne, «Pratiche culinarie»), è giunto a noi tramite testimonianze varie, molte delle quali di autori cristiani e neoplatonici: i testi che lo riguardano sono riuniti nella raccolta *Orphicorum Fragmenta* (fr. 34-36, 209-214) curata da Otto Kern (*Orphicorum Fragmenta, collegit Otto Kern*, Berolini, apud Weidmannos, 1922, pp. 110-112, 227-235).

38. Il cuore è l'unico organo ad essere salvato perché proprio da questo, in quanto principio vitale, Dioniso potrà rinascere.

39. Secondo gli orfici, gli esseri umani sono fatti della stessa materia bruciata degli esseri da cui sono nati, e per questo sono macchiati indelebilmente della colpa dei loro progenitori, che li ha costretti ad una vita di stenti ed espiazione. Allo stesso tempo, però, dal momento che i Titani se ne sono in parte cibati, gli umani portano in loro stessi anche qualcosa di Dioniso: il mito orfico non li colloca, come in Esiodo, in uno *status* intermedio tra bestie e dèi, ma ha lo scopo di far loro abbandonare sempre più la natura 'titanica' per camminare verso il raggiungimento di quella 'dionisiaca'. Allorché sacrificano agli dèi un animale, gli uomini, proprio come Prometeo, seguendo la norma del culto ufficiale, in realtà

Nella decisione di non prendere parte al rito sacrificale insieme con gli altri membri della società, essi vogliono rigettare «la comune visione del mondo, e in particolare l'ordine politico e cosmico accettato dalla maggioranza della comunità cittadina»⁴⁰. Nella realtà quotidiana della Grecia antica, infatti, una funzione fondamentale del regime sacrificale consisteva nell'essere «espressione della struttura sociale e aspetto importante della vita associata, e più specificamente politica»⁴¹, in una sorta di duplicità palindromica: «anche quando la motivazione primaria era la propiziazione, seguiva normalmente un banchetto; ma anche quando la motivazione primaria era il mangiar carne, precedeva un sacrificio»⁴². Queste due funzioni erano intrinsecamente connesse e sembra quantomeno problematico cercare di stabilire una scala di importanza: «un mezzo per onorare gli dèi, e la più basilare forma di condivisione sociale umana, sono combinate in una nuova indissolubile unità»⁴³.

Nel sacrificio c'erano così sia una componente donativa, di dono degli uomini agli dèi⁴⁴, sia una componente di fruizione e vantaggio ottenuto dagli uomini stessi⁴⁵: le due principali implicazioni dei regimi sacrificali erano la

commettono all'infinito la colpa dei Titani; se decidessero invece di non accettare questa pratica, escludendo dunque dalla loro alimentazione la carne per votarsi a una vita purificata dall'ascesi, estraniandosi anche dalle consuetudini della πόλις, si libererebbero della loro natura 'titanica' per dare spazio a quella divina e 'dionisiaca'. Una volta ritornati al dio, avrebbero così attuato «quello stesso movimento di riunificazione che troviamo nella vicenda di Dioniso, prima smembrato e poi ricomposto» (Vernant, «Alla tavola degli uomini», p. 56). È quindi «per permettere all'uomo di divenire divino che il sacrificio è al tempo stesso denunciato come morte, rifiutato come empio, smontato nella sua organizzazione simbolica» (Jean-Pierre Vernant, «Théorie générale du sacrifice et mise à mort dans la θυσία grecque», in *Le sacrifice dans l'antiquité*, huit exposés suivis de discussions par J.-P. Vernant, G. S. Kirk, W. Burkert, H. S. Versnel, A. Henrichs, G. Piccaluga, U. N. Scholz, Robert Turcan; entretiens préparés par Jean Rudhardt et Olivier Reverdin, Vandoeuvres-Genève, 25-30 Août 1980, Genève, Fondation Hardt, 1981, pp. 1-39: 11).

40. Cristiano Grottanelli, «La carne e i suoi riti», in Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (a c. di), *Storia dell'alimentazione*, Bari, Laterza, 1997, pp. 83-96: 88.

41. Ivi, p. 86.

42. Robert Parker, *On Greek Religion*, New York, Cornell University Press, 2011, p. 136.

43. *Ibidem*.

44. Sull'importanza del sacrificio come dono si avrà modo di riflettere in un prossimo lavoro.

45. Dal momento che agli esseri umani rimanevano le carni – anzi, le parti migliori dell'animale

spartizione fra uomini e dèi degli animali sacrificati e la commensalità sacrificale all'interno del gruppo sociale. In entrambi i casi, il mito esiodeo lascia alcune questioni inevase.

Per quanto concerne la commensalità sacrificale, dal mito si apprende soltanto che gli uomini si cibano della porzione loro riservata dal Titano; nondimeno, la storia mostra come essa fosse indice dei livelli di gerarchia o di egualitarismo: la distribuzione egualitaria delle carni rispecchiava una generale isonomia, mentre una distribuzione gerarchica rifletteva inevitabilmente una sperequazione sociale. Il pasto in comune era un momento centrale nella vita della comunità, tant'è vero che prendervi parte era quasi sempre sinonimo di possedere la cittadinanza⁴⁶; il banchetto sacrificale era per i Greci un «luogo di dinamica sociale»⁴⁷, come dimostrato ad esempio dal comportamento dei magistrati che condividevano la carne equamente tra di loro⁴⁸. La spartizione ineguale delle carni era altresì possibile, e, anzi, sembra che «una diffusa distribuzione gerarchizzata» fosse più frequente di una distribuzione egualitaria⁴⁹. Nella comunità della πόλις

– da mangiare, il rito sacrificale non era un semplice donare, in quanto in un dono non viene trattenuta dall'offerente nessuna parte del dono stesso. D'altronde, non è neanche chiaro perché, in quanto dono agli dèi, l'animale dovesse essere ucciso e non invece, ad esempio, consacrato e custodito in un recinto sacro (cfr. Parker, *On Greek Religion*).

46. Cfr. François Lissarague, Pauline Schmitt Pantel, «Spartizione e comunità nei banchetti greci», in *Sacrificio e società nel mondo antico*, pp. 211-229.
47. Lucio Milano, «Codici alimentari, carne e commensalità nella Siria-Palestina di età preclassica», in *Sacrificio e società nel mondo antico*, pp. 55-85: 56.
48. Cfr. Marcel Detienne, «I limiti della spartizione in Grecia», in *Sacrificio e società nel mondo antico*, pp. 177-191.
49. Cristiano Grottanelli, «Uccidere, donare, mangiare: problematiche attuali del sacrificio antico», in *Sacrificio e società nel mondo antico*, pp. 3-53: 32. L'importanza del banchetto come momento di aggregazione sociale e al tempo stesso occasione di stabilizzazione di una gerarchia tra i vari membri del corpo civico si ritrova anche in altre culture: si pensi, ad esempio, ai vari studi prodotti sul banchetto celtico e germanico, in cui la gerarchia viene riflessa proprio dalla tipologia dei pezzi di carne distribuiti (cfr. ad es. Bruce Lincoln, *Discourse and the Construction of Society. Comparative Studies of Myth, Ritual, and Classification*, New York, Oxford University Press, 1989, pp. 75 ss.; Diego Poli, «La distribuzione nel banchetto celtico», *L'Uomo. Società tradizione sviluppo*, 9/1-2 (1984): 75-97; Id., «Concord and Discord in the Icelandic Banqueting Hall», in T. Pàroli (a c. di), *Atti del 12° Congresso Internazionale di studi sull'Alto Medioevo: Poetry in the Scandinavian Middle Ages*, (the 7th International Saga Conference, Spoleto, 4-10 settembre 1988), Spoleto, presso la sede del Centro, 1990, pp. 597-608; Id., «Il banchetto dei Celti e il

greca il sacrificio era dunque un elemento legato a doppio filo con il costituirsi del corpo civico: la spartizione delle carni sacrificali corrispondeva alla sua articolazione ed era «forma di regolamentazione dei rapporti sociali», per cui si può affermare che fosse carica di un «valore normativo» e costituisse di fatto un'occasione unica e privilegiata «per l'affermarsi degli stessi strumenti di valutazione»⁵⁰.

L'importanza del banchetto sacrificale era anche strettamente alimentare, dal momento che proprio questo sembra fosse l'unica occasione per il popolo greco di mangiare carne⁵¹. Le fonti in proposito sono però discordanti:

simposio dei Germani», in D. Silvestri *et. al.* (a c. di), *Saperi e sapori mediterranei*, Atti del Convegno di Napoli (13-16 ottobre 1999), vol. III = *Quaderni di AION*, n.s. 3, Napoli, Istituto Universitario Orientale, 2002, pp. 1271-1286), o alla corrispondenza – individuata da Lévi Strauss – tra la modalità di spartizione delle carni degli animali cacciati e l'organizzazione sociale presso i !kung dell'Africa meridionale (cfr. Claude Lévi Strauss, *La pensée sauvage*, Paris, Plon, 1962, cap. III; in it. *Il pensiero selvaggio*, Milano, Il Saggiatore, 2010).

50. Cristiano Grottanelli; Nicola F. Parise; Pier Giorgio Solinas, «Premessa: spartizione e società», *Studi Storici* 25/4 (1984): 829-833, p. 831. L'importanza attribuita alla spartizione sacrificale si riflette nella Μοίρα, la divinità del destino: il termine indica in realtà una 'porzione', in particolare quella del banchetto sacrificale, per cui se ne potrebbe dedurre che la concezione greca del destino derivasse proprio da questa pratica (cfr. Walter Burkert, «Sacrificio-sacrilegio: il 'trickster' fondatore», in *Sacrificio e società nel mondo antico*, pp. 163-175; Jan N. Bremmer, «Modi di comunicazione con il divino: la preghiera, la divinazione e il sacrificio nella civiltà greca», in Salvatore Settis (a c. di), *I Greci. Storia, cultura, arte, società. I: Noi e i Greci*, Torino, Giulio Einaudi Editore, 1996, pp. 239-283). Del resto, questa considerazione del destino come porzione di vita data da poter spendere sembra logica e presente anche in altre culture, tra cui, ad esempio, quella ebraico-cristiana. Nella lingua greca il delicato rapporto tra vita e spartizione appare riflesso anche nel nome di Κῆρ, 'morte', la dea dell'ultimo fato, per alcuni in relazione con la medesima radice di κείρω = taglio (cfr. *ivi*; *contra* Chantraine, *Dictionnaire*; anche se la parola fosse di origine pre-greca, comunque, manterrebbe il senso etimologico di distruzione: cfr. Beekes, *Etymological Dictionary*, s.v.). Infine, è curioso notare anche che dalla pratica della macelleria sacrificale e dell'anatomia i primi teorici della metrica e della poetica presero in prestito la loro terminologia e con essa costruirono «il loro paradigma più efficace» (Jesper Svenbro, «Il taglio della poesia», in *Sacrificio e società nel mondo antico*, pp. 231-252: 245).
51. Cfr. Lissarague; Schmitt Pantel, «Spartizione e comunità». Nella letteratura greca, la gioia del mangiare soddisfacendo i propri appetiti e la concezione del sacrificio animale come occasione privilegiata per farlo sono stati espressi nella commedia attica: in proposito, si veda il recente e dettagliato saggio di James Redfield, «Animal sacrifice in comedy. An alternative point of view», in *Greek and Roman Animal Sacrifice*, pp. 167-179.

esistono alcune iscrizioni che testimoniano come a volte la carne sacrificale non fosse mangiata bensì venduta, ma anche altre da cui si apprende che, nelle grandi festività religiose come – ad esempio – le Piccole Panatenee ad Atene⁵², era prevista e organizzata una distribuzione di carne su vasta scala⁵³.

Inoltre, studi recenti hanno mirato a dimostrare che le testimonianze trovate per i sacrifici compiuti ad Atene e quelli descritti nei poemi omerici non giustificano la conclusione che ci fossero dei pasti comuni di carne, ma anzi portano a dedurre che la carne fosse in quantità troppo piccole rispetto alla domanda, i.e. fosse troppo poca per nutrire il popolo di Atene o qualsiasi gruppo più grande⁵⁴. Piuttosto, sembra che la carne fosse sufficiente per nutrire coloro che compivano il sacrificio e poche persone invitate a partecipare al banchetto, i parassiti (παράσιτοι), che non erano i personaggi/ospiti della commedia diventati famosi, ma gli assistenti del rito, coloro che avevano servito in un qualche modo la comunità e perciò meritavano una porzione del sacrificio. Ricevere questa porzione era dunque un vero e proprio «onore», e «se il consumo non fosse stato un onore ci sarebbero più prove del fatto che i meteci, gli schiavi e i poveri ricevessero la carne»⁵⁵. Di conseguenza, soffermarsi ed enfatizzare soltanto il banchetto sacrificale egualitario non porterebbe a una visione esaustiva del problema: al contrario, è la distribuzione gerarchica che pare aver avuto un ruolo

52. Nel calendario attico le Panatenee, festa centrale della città dedicata alla dea poliade Atena, avevano luogo alla fine del mese di Ecatombeone e si dividevano in Piccole e Grandi (cfr. H.W. Parke, *Festivals of the Athenians*, London, Thames and Hudson, 1977).

53. Cfr. Folkert Van Straten, «Ancient Greek Animal Sacrifice: Gift, Ritual, Slaughter, Communion, Food Supply, or what? Some thoughts on simple explanations of a complex ritual», in *La cuisine et l'autel*, pp. 15-29. Peraltro, dalle testimonianze iconografiche vascolari si evince che non era il mangiar carne a essere al centro del banchetto sacrificale: più che sul mangiare, il focus era molto più sul bere (cfr. *ivi*).

54. Cfr. F.S. Naiden, «Blessèd are the parasites», in *Greek and Roman Animal Sacrifice*, pp. 55-83: questo studio fornisce vari dati e percentuali sulla quantità di carne disponibile e sul suo consumo, le persone coinvolte, ecc. In precedenza, altri utili lavori a sfondo 'statistico' ed economico sono stati ad esempio quelli di Micheal Jameson, «Sacrifice and Animal Husbandry in Classical Greece», in C. R. Whittaker (ed. by), *Pastoral Economies in Classical Antiquity*, Cambridge, Cambridge Philological Society, pp. 87-120; Nicola F. Parise, «Sacrificio e misura del valore nella Grecia antica», in *Sacrificio e società nel mondo antico*, pp. 253-265.

55. Naiden, «Blessèd are the parasites», p. 82.

preponderante, come attestato ad esempio dalla consuetudine di assegnare agli officianti il sacrificio una porzione più grande o comunque migliore⁵⁶.

Come sorta di prova indiretta del fatto che spesso la quantità di carne a disposizione nei banchetti non fosse molta, è opportuno specificare che, anche per quanto concerne l'altro grande cardine del rito sacrificale – la spartizione tra gli dèi e gli umani –, sono emersi elementi omessi invece nel racconto esiodeo. Oltre alle ossa e al grasso, agli dèi erano riservati altri tipi di offerte alimentari: durante i sacrifici, ad esempio, dei pezzi di carne venivano deposti su delle tavole, *τράπεζαι*, che davano il nome alle offerte stesse, dette *τραπεζώματα*, o anche *θεομορία*⁵⁷. Alle offerte carnee potevano accostarsi anche delle offerte vegetali, provenienti dai cosiddetti sacrifici *non-sanglants*⁵⁸. I due tipi di offerta – carnea e vegetale – potevano essere consacrati in due modalità differenti: la «cremazione», ovvero la trasformazione attraverso il fuoco di una ricchezza simbolicamente tramutata in fumo così da poter essere offerta agli dèi; e «l'abbandono per deposito (*depôt*)», ovvero la messa a disposizione degli dèi di una parte commestibile, «contemporaneamente al fatto che i sacrificanti condividono tra loro il nutrimento che li rende parte attiva di una comunità»⁵⁹. Nella reale pratica sacrificale, il contatto con le potenze divine era dunque a volte possibile non soltanto attraverso la cremazione di parte delle bestie sacrificali – le ossa e il grasso – ma anche attraverso la messa a disposizione degli dèi di queste altre offerte, carnee e vegetali. Si è avuto modo di notare in precedenza come le offerte che venivano inviate agli dèi tramite cremazione fossero considerate a tutti gli effetti un nutrimento⁶⁰; tuttavia, è bene specificare che,

56. Cfr. *ivi*. Vale la pena sottolineare che anche per il popolo Huaulu, oggetto dell'analisi di Valeri, il rito sacrificale stabilisce e riproduce i livelli gerarchici dell'organizzazione sociale: la commensalità tra uomini e dèi che esso permette è al tempo stesso base del loro sistema alimentare ed epitome di quello gerarchico (cfr. *infra* p. 16).

57. Cfr. Guy Berthiaume, «L'aile ou les *méria*. Sur la nourriture carnée des dieux grecs», in *La cuisine et l'autel*, pp. 241-251.

58. Cfr. Louise Bruit Zaidman, «Offrandes et nourritures: repas des dieux et repas des hommes en Grèce ancienne», in *La cuisine et l'autel*, pp. 31-46.

59. *Ivi*, p. 38.

60. La scelta di riservare agli dèi anche altre offerte ha portato ad affermare che nella coscienza dei Greci non fosse viva la «distinzione ontologica» tra il mangiar carne umano e il 'mangiar fumo' degli dèi presente nel racconto cosmogonico esiodeo (Parker, *On Greek Religion*, p. 141); si è però avuto modo di osservare come già questo tipo di offerta fosse

pur nella diversità, questa seconda modalità di offerta non implicava nell'ottica dei Greci una concezione di pasto comune tra esseri umani e dèi: il «depôt» è semplicemente un modo di offerta che «diversifica ed elargisce la gamma dei prodotti offerti»⁶¹. Quello che contava era il gesto di consacrazione – il *depôt* – e il rituale ad esso connesso serviva a stabilire con gli dèi la relazione desiderata, indipendentemente da quella che poi sarebbe stata la sorte riservata alle offerte abbandonate⁶².

Sia tramite cremazione, sia tramite offerta su tavole, il sacrificio si proponeva dunque di stabilire un contatto tra gli dèi e gli umani che a loro lo dedicavano⁶³, confermando però sempre la separazione sancita dal mito esiodeo. Lo scopo del poeta era racchiuso «nell'apportare nel corpo della bestia la scissione caratteristica della condizione dei mortali e degli immortali, con le conseguenze adeguate per quanto riguarda il posto degli uni rispetto agli altri nell'economia generale dell'ordine del mondo – nel cosmo»⁶⁴. L'episodio prometeico possiede la funzione di descrivere in che modo nel sacrificio «uomini e dèi si collochino gli uni in rapporto agli altri

non soltanto una pratica viva, ma anche niente di meno che una modalità di nutrimento concreta: cfr. *supra* p. 9.

61. Bruit Zaidman, «Offrandes et nourritures», p. 38.

62. Esseri umani e divini erano separati anche nella *θεοξενία*, il banchetto che più sembrerebbe unirli e assimilarli. Si ricordi, inoltre, che, intorno alla nozione di *sacramental communion* e alla concezione di banchetto sacrificale come possibilità di unione tra uomini e dèi, ruotava la teoria di W. Robertson Smith (1846-94): per una breve bibliografia introduttiva al pensiero di quest'autore si vedano i titoli citati in Bruce Lincoln, «From Bargain to Meuli. How animal sacrifice became a hot topic», in *Greek and Roman Animal Sacrifice*, pp. 13-31: 17.

63. Contro le tesi sostenute da J.-P. Vernant, secondo il quale il *gap* tra dèi e mortali creato dal sacrificio prometeico era al centro della pratica rituale, R. Parker ha obiettato che, in una prospettiva quotidiana, «il punto centrale era comunicare con gli dèi oltrepassando la grande divisione, e in questo senso il fine del sacrificio era proprio quello di creare un ponte» (*On Greek Religion*, p. 141). Tuttavia, per quanto vera e condivisibile, questa affermazione non è una convincente obiezione a ciò che è stato affermato da Vernant: al contrario, l'antropologo francese non sembra avere né negato né dimenticato questo punto, dal momento che descrive più volte il sacrificio come unica modalità di relazione tra esseri umani e dèi, pratica che li divide ma contemporaneamente li unisce, definendo lo *status* ambiguo dei primi rispetto ai secondi (cfr. Vernant, «Alla tavola degli uomini»).

64. Jean-Louis Durand, «Sacrificare, dividere, ripartire», in *Sacrificio e società nel mondo antico*, pp. 193-202: 199.

in funzione dell'animale»⁶⁵: nella descrizione della vittima sacrificale, il poeta decide di mettere in luce soltanto quelle parti che, nella loro diversità, affermano senza equivoci l'incolmabile distanza tra gli dèi e gli uomini⁶⁶. In ogni caso, di fronte alle omissioni del racconto esiodeo non si può dimenticare che, senza che ciò intacchi il suo messaggio, il fine di un mito eziologico non è spiegare la *totalità* e ogni dettaglio delle pratiche da esso fondate: come è stato ben sottolineato, «il fatto che gli dèi fossero un po' più golosi di quanto abbia sottolineato Esiodo non impedisce al sacrificio di giocare il proprio ruolo di vettore della comunicazione tra gli uomini e gli dèi»⁶⁷.

3. *Exclusive vs inclusive*

Dopo questa breve presentazione del mito fondativo greco del sacrificio, è ora possibile tornare alla questione iniziale del presente lavoro, i.e. al tentativo di definire il contenuto stesso di questo complesso fenomeno. L'istituzione prometeica sembra confermare la definizione 'basica' di sacrificio fornita da Valeri: un rito in cui una vita viene offerta al fine di ottenere qualche vantaggio. Il mito greco conferma anche i due aspetti principali che – sempre secondo l'antropologo – si sono visti contraddistinguere questo rituale: da un punto di vista pragmatico, il sacrificio compiuto dal Titano è l'«archetipo» di tutti i successivi e circoscrive la possibilità di mangiare qualcosa nella sola occasione del sacrificio stesso⁶⁸.

65. *Ibidem*.

66. In entrambi i racconti esiodei vengono del tutto omesse le modalità di uccisione del bue e anche le operazioni di taglio; in particolare, non vengono menzionati gli *σπλάγχνα* – i.e. fegato, polmoni, milza, reni e cuore (cfr. Arist., *PA*, 667b 1 ss.; 673b 15 ss.) –, in realtà centrali nella successiva pratica sacrificale: sulla loro importanza e le ragioni di questa omissione in Esiodo si vedano Van Straten, «Ancient Greek Animal Sacrifice»; Vernant, «Alla tavola degli uomini»; Marcel Detienne, *Dionysos mis à mort*, Paris, Éditions Gallimard, 1977, p. 175; Walter Burkert, *Wilder Ursprung. Opferritual und Mythos bei den Griechen*, Berlin, Verlag Klaus Wagenbach, 1990; in it. *Origini selvagge. Sacrificio e mito nella Grecia antica*, Roma-Bari, Laterza, 1998, pp. 19-20.

67. Berthiaume, «L'aile ou les méria», p. 249.

68. Si rammenti che anche nel mondo greco il sacrificio sembra permettesse di mangiare carni altrimenti proibite: cfr. *supra* p. 11.

In aggiunta a ciò, l'istituzione prometeica *simboleggia* anche il rapporto che si viene a creare tra gli dèi e gli esseri umani – un rapporto al tempo stesso di unione e divisione. La condivisione del mangiare da parte di umani e dèi, espressa dall'emblematica cottura con lo stesso fuoco delle rispettive offerte sacrificali, rappresenta la loro intima unità, il loro formare un intero: i sacrificanti sono in comunione con gli dèi anche se non consumano direttamente la parte che è posizionata sull'altare. Questa sorta di comunione indiretta tra gli dèi e i sacrificanti riflette del resto «la natura gerarchica della commensalità sacrificale: la gerarchia coinvolge la distinzione tanto quanto la connessione»⁶⁹. Peraltro, il valore simbolico insito in ogni offerta si comprende anche dal fatto stesso che gli dèi *mangino* le offerte: così facendo essi dimostrano il valore metaforico dell'atto del mangiare, i.e. «inglobare, possedere, trasformare»⁷⁰.

Il sacrificio istituito dal Titano adombra inoltre le tre relazioni che Valeri ha individuato come elementi centrali del rito sacrificale:

tra umani e dèi
tra vittima e umani
tra umani e umani

Se il valore simbolico del mito prometeico, per cui si comprendono le ragioni all'origine della separazione tra umani e dèi, è evidentemente connesso alla prima di questi tipi di relazione, quello pragmatico si riconnette alla seconda e alla terza: la vittima animale è nutrimento per il sacrificante umano; nella sua spartizione vengono però chiamate in causa e modificate anche le dinamiche interpersonali: gli esseri umani compiono in questa occasione una sorta di regolamentazione dei loro rapporti, cosicché si è visto come la divisione della vittima sacrificale fosse riflesso della strutturazione e della (maggiore o minore) gerarchizzazione dei rapporti sociali⁷¹.

69. Cfr. Valerio Valeri, *Kingship and Sacrifice*, Chicago, Chicago University Press, 1985, p. 57.

70. Ivi, p. 56.

71. Il sacrificio greco è affine in questo proprio alle pratiche degli Huauilu studiate da Valeri: presso questo popolo il rito sacrificale delimita e separa *in primis* le abitudini alimentari del sesso maschile da quelle del sesso femminile. Agli uomini, che condividono il cibo con gli dèi, spetta sempre la parte sacra di esso, mentre alle donne quella profana; all'interno del sesso maschile, inoltre, si stabiliscono poi vari livelli di fruizione del cibo a seconda del loro rango e del loro livello di purità (cfr. Valeri, *Kingship and Sacrifice*).

Valore simbolico e pragmatico sono strettamente interconnessi: nel caso del mito prometeico – e non solo⁷² – la modalità umana di cibarsi viene così autorizzata tramite una sua negazione simbolica, che si attua sottoforma di una dedicazione della vittima a un dio, rimozione di parti di essa, ecc⁷³. Tanto nel sacrificio greco, quanto nello schema elaborato da Valeri, la vittima ha una funzione mediatrice: come nel caso di Prometeo, chi compie il sacrificio *rinuncia* durante il rito a parte della vittima, dedicandola agli dèi. Peraltro, questi ultimi stabiliscono la propria superiorità dando più di quanto ricevono dagli uomini: «la reciprocità non è basata sull'equivalenza delle cose date *per se*, ma il valore della cosa data è inversamente proporzionale a quello di chi la dà». Per gli dèi dare tanto è dare poco; per gli umani dare poco è dare tanto, cosicché «un piccolo dono degli uomini agli dèi ha lo stesso valore che un dono grande degli dèi agli uomini, ma allo stesso tempo questa equivalenza di doni significa e stabilisce la non equivalenza di chi dona, di dio e uomo. È in questo modo che la reciprocità può coesistere con la gerarchia e che lo scambio sacrificale può rappresentare la superiorità degli dèi sugli uomini»⁷⁴.

La cosiddetta «renunciation» concerne quindi il rapporto tra umani e divinità e, per quanto sembri implicare il contrario, ha sempre come ultimo scopo un godimento⁷⁵; essa è la terza delle quattro fasi che – secondo Valeri – compongono il sacrificio nella sua forma più sviluppata e compiuta:

1 – *Induction* (induzione): la fase della scelta, presa e preparazione della vittima sacrificale⁷⁶.

2 – *Taking of life* (presa della vita): la «conditio sine qua non del sacrificio»⁷⁷ – comprende sia vittime animali e umane che offerte vegetali ed è per questo detta *taking of life* e non *killing*.

3 – *Renunciation* (rinuncia): in questo frangente è prevista la sottrazione

72. Secondo la descrizione fornitane da Valeri, lo stesso processo si verifica ad esempio tra gli Hualu.

73. Cfr. Valeri, «Wild Victims».

74. Valeri, «Kingship and Sacrifice», p. 66.

75. Valeri, «Wild Victims», p. 106.

76. Questa fase, specifica Valeri, è più della “consacrazione” di Hubert e Mauss, che la considerano il nucleo stesso del rituale sacrificale, in quanto momento in cui si stabilisce una comunicazione tra il o i beneficiari del sacrificio e il destinatario cui è offerto (cfr. Hubert; Mauss, *Saggio sulla natura*, p. 22).

77. Valeri, «Wild Victims», p. 106.

di parte della vittima al consumo umano⁷⁸. Questa parte può essere abbandonata, bruciata, immersa, o persino gettata. La combustione è un processo che implica che il fumo porti la vittima al dio cui è indirizzato il sacrificio – proprio come già visto nel caso del sacrificio greco. Nondimeno, l'idea del dono al dio è per Valeri sempre meno centrale dell'idea della rinuncia da parte dell'uomo: «il dono presuppone una rinuncia, ma la rinuncia non implica necessariamente un dono»⁷⁹. Il focus di questa fase è il fatto che qualcosa deve essere dato via o distrutto così da potere ottenere qualcos'altro⁸⁰.

4 – *Consumption* (consumo): soltanto dopo la rinuncia a parte della vittima si può goderne del resto. Questo è il momento più sociale e festivo del rito sacrificale e la sua vera «climax»⁸¹.

Il mito fondativo del sacrificio greco si adatta e comprende tutte queste quattro fasi: Prometeo – come tutti i sacrificanti suoi successori – sceglie la vittima, preparandola per l'immolazione sacrificale e offrendola agli dèi; si è poi notato come, nella reale prassi sacrificale greca, insieme alla componente donativa un ruolo chiave fosse giocato dalla fruizione del sacrificio stesso da parte di coloro che lo compivano, rispecchiandone i reciproci rapporti. Inoltre, nelle quattro fasi individuate da Valeri sono insiti i tre tipi di relazioni delineati in precedenza: quando uno di essi prevale, anche certi aspetti del sacrificio vengono enfatizzati; se – ad esempio – è la relazione tra umani e dèi ad essere al centro, allora l'aspetto del sacrificio come dono sarà quello emergente⁸².

78. Questa componente del sacrificio è connessa al principio della *pars pro toto*: la consumazione di un tutto è resa possibile grazie alla rinuncia di una parte che sta per, rappresenta tutto il resto (cfr. Valerio Valeri, *The Forest of Taboos. Morality, Hunting and Identity among the Huaulu of the Moluccas*, with an introduction by Janet Hoskins, Madison, University of Wisconsin Press, 2000, p. 395). L'argomentazione di Valeri riguarda anche la rinuncia a parte della vittima che viene compiuta dai cacciatori hawaiani e i rapporti di somiglianza tra la caccia stessa e il sacrificio (cfr. e.g. «Wild Victims», pp. 111 ss.), dei quali non è però qui possibile trattare debitamente.

79. Valeri, «Wild Victims», p. 107.

80. L'accento posto sul rinunciare piuttosto che sul donare è stato individuato come una delle peculiarità più importanti del pensiero di Valeri (cfr. Cristiano Grottanelli, *Il sacrificio*, Roma-Bari, Laterza, 1999, pp. 45 ss.)

81. Valeri, «Wild Victims», p. 108; in proposito, Valeri sottolinea anche la sua distanza da Hubert e Mauss.

82. In ogni caso, la relazione più importante è per Valeri quella tra umani e vittime, cui gli dèi sono solo un «accessorio» (*ibidem*).

Queste relazioni e fasi sono tutte parte della nozione di sacrificio che Valeri ha definito «inclusiva»: una nozione, cioè, che cerca di comprendere il sacrificio non come una ‘cosa’, ma come un fenomeno dalle molteplici e complesse sfaccettature. La nozione ‘inclusiva’ si oppone a quella ‘esclusiva’, per la quale quello che unicamente conta e definisce il sacrificio è un suo solo aspetto – come nel caso appena ipotizzato del sacrificio come ‘dono’⁸³. Rispetto al mito prometeico, la nozione ‘esclusiva’ di sacrificio porterebbe a considerare solo singoli aspetti quali l’importanza da esso rivestita rispetto ai regimi alimentari, trascurando però le altre implicazioni in esso insite che si sono osservate.

Mentre la concezione esclusiva del sacrificio porta a ridurre quello che è sempre un multiforme evento a un’essenza, quella inclusiva lo inserisce in un quadro più ampio, analizzandolo tramite la prospettiva delle somiglianze di famiglia, i.e. considerando fenomeni legati l’uno all’altro ma al tempo stesso diversi, poiché non condividono contemporaneamente tutte le medesime caratteristiche⁸⁴. Questa modalità di analisi consente quindi di analizzare le diverse declinazioni di ‘sacrificio’ senza trascurarne o, al contrario, privilegiarne degli aspetti. D’altronde, da un punto di vista metodologico, essa ha in un qualche modo permesso l’indagine condotta, facendo riscontrare una corrispondenza tra il mito prometeico, la sua declinazione e messa in atto nella realtà concreta e le fasi che Valeri considera come elementi qualificanti e descrittivi della natura di quel complesso fenomeno chiamato ‘sacrificio’.

Questa indagine non ha di certo esaurito in tutti i suoi aspetti il sacrificio greco⁸⁵ o il ‘sacrificio’ in quanto tale⁸⁶, ma fornito, in una prospettiva an-

83. Cfr. *ivi*, p. 104.

84. Cfr. *ibidem*. La celebre nozione di somiglianze di famiglia (cfr. ad es. Ludwig Wittgenstein, *Philosophische Untersuchungen*, Oxford, Basil Blackwell, 1953; Id., *The Blue and Brown Books*, Oxford, Basil Blackwell, 1958) si basa sulla logica della «concomitanza disomogenea» (Fabietti, *Materia sacra*, p. 128) ed è stata studiata e rielaborata in varie modalità: si avrà modo di constatare meglio la sua importanza circa la definizione del sacrificio in un prossimo lavoro.

85. Alla molteplicità di teorie sul sacrificio che si sono succedute nel tempo corrisponde un’intrinseca difficoltà di definizione di questo fenomeno nel mondo greco, che già non lo considerava di certo una categoria dai netti confini, quanto piuttosto un insieme di fenomeni «descritto da una varietà di termini, una varietà che è anche cambiata durante il tempo; e sebbene questi termini spesso si sovrappongano, non si intersecano così densamente da dare al concetto la fermezza di una corda» (Parker, *On Greek Religion*, p. 154). L’ampio

tropologica, un'analisi che ha in ogni caso mostrato l'attuale necessità e utilità dei tentativi definitivi del sacrificio e delle sue componenti – per quanto imperfetti e incompiuti possano essere. Di fronte alla difficoltà di 'far quadrare' una definizione del rito sacrificale, compito dell'analisi antropologica non è quello di eliminare la categoria stessa di sacrificio né di restringersi al solo particolare o di elaborare formule generali, bensì quello di «dipanare la logica "locale" di ogni fenomeno, predisponendoci ad accogliere le differenze e gli scarti tra i vari "locali" non come dei fallimenti della teoria, ma piuttosto come delle occasioni di arricchimento del nostro sguardo» sui fenomeni che si sono scelti di indagare⁸⁷. Preservata quindi la continua ricchezza di tutta quella vasta gamma di elementi che vanno a comporre il significante e il significato di 'sacrificio', senza alcuna pretesa di esaustività, nel percorso tracciato seguendo le fonti antiche greche e tramite un uso selettivo e intelligente – in senso letterale – degli studi critici precedenti, l'auspicio del presente lavoro è proprio quello di aver posto le condizioni per cogliere una di queste occasioni.

spettro di sacrifici esistenti nella concreta pratica rituale rende molto arduo – se non impossibile – riunire l'una con l'altra tutte le variazioni in maniera sistematica: «non soltanto i Greci possiedono molti termini per designare i riti sacrificali, non soltanto gli esseri in onore dei quali questi riti vengono compiuti appartengono a delle categorie diverse, non soltanto si consacrano offerte tanto vegetali quanto animali, secondo diversi modi di immolazione, di cremazione o divisione, ma soprattutto non c'è alcuna corrispondenza sistematica tra tutte queste variazioni» (Jean Rudhardt, *Notions fondamentales de la pensée religieuse et actes constitutifs du culte dans la Grèce classique*, Genève, Droz, 1958, p. 253).

86. Anche del pensiero degli antropologi menzionati in questo studio non si è potuta debitamente restituire tutta la loro ricchezza: l'analisi di Valeri, ad esempio, è di gran lunga più complessa delle poche *nugae* presentate in queste pagine.

87. Fabiotti, *Materia sacra*, pp. 138-139.

Fabrizio de Falco

LO SPECCHIO DEL CAVALIERE
L'USO DEL FANTASTICO PER RAPPRESENTARE
I LATI OSCURI DEI *MILITES*
NEL *DE NUGIS CURIALIUM* DI WALTER MAP

Abstract - Many years have passed since George Duby in his *Male Moyen Age* showed the strict connection between the rise of the knighthood as a new social group, the praxis of being a hedge knight, and the growing of the courtly literature. The knighthood expressed his ambitions through the use of the literary fiction. However the courts during the 'XII century Renaissance' were the battlefields of a fight for the cultural supremacy. On one side the chivalry, his new rules and values, on the other the clergy, depositary of the ecclesiastical tradition whose only power was to control and use the knowledge and to have the possession of the culture. This article has the purpose to investigate a particular way to fight this battle: using the *topos* of the 'chivalric adventure' against the chivalric ideas. The analysis will use an atypical text: the *De nugis curialium* (Courtier's trifles) of Walter Map. The *De nugis curialium* was written at the court of Henry II Plantagenet, one of the most influential courts of his age, in which the presence and the opposition between clergy and chivalry was strong as never before. Presented as an entertainment for the court the *De nugis curialium* is not just this. The *De nugis curialium* is a deep specimen of courtly writing; under its words there are messages that were pointing directly to the ears of the court. The article will analyse the way in which Walter Map, a proud clergyman, was expressing the same queues against the knights as many of his contemporaries did (Peter of Blois Blois, John of Salisbury) but hiding it under the cover of the literature. The analysis of some tales, which are build up like a classical 'chivalric adventure', wants to demonstrate that Walter Map's goal was to subvert the 'chivalric propaganda' using its same instruments. This tales, populated by fairies, demons and ghosts, show the 'dark side' of the knights, maybe the one more close to reality, for sure the one against the clergy were fighting.

1. Introduzione

Il convivere di *clergie et chevalerie*, le due anime del cambio culturale del XII secolo, ha avuto come effetto, già individuato da

Köhler¹, una lotta per il monopolio culturale ma anche per la propria affermazione sociale.

Partiamo dall'assunto che gran parte della produzione letteraria cortese è uno specchio dei sogni dell'eterogeneo gruppo sociale della cavalleria. L'avventura cavalleresca gira, solitamente, su una serie di temi che facilmente si pongono in relazione al pubblico di giovani cavalieri² in cerca di gloria, ma ancora di più in cerca di un posto nella società. La sfida in solitaria imperniata sullo sfoggio delle proprie capacità; i duelli e le vittorie; la conquista di una donna di rango superiore, quella dama/fata che portatrice di ricchezze e fecondità darà conclusione alla scalata sociale del giovane³. Fa tutto parte di un unico movimento ideologico. Così, l'eroe una volta conquistata la dama, avrà tutti i requisiti per diventare a sua volta un signore⁴. Tutto questo può anche essere reale, proprio a cavallo tra XII e XIII secolo, e la storia del «migliore cavaliere del mondo», Guglielmo il Maresciallo, sembra essere lì a dimostrarlo⁵. Si tratta certo di un'eccezione, soprattutto visti i livelli poi raggiunti dal Maresciallo, ma proprio la straordinarietà serve ad esempio di un sogno.

È così naturale prendere in considerazione come la controparte, quella dei chierici impegnati nella lotta per mantenere e il monopolio culturale dalle mire della cavalleria laica e nel tentativo di addomesticare i cavalieri, possa utilizzare le stesse armi letterarie. Per farlo può anch'essa spostare sul piano della *fabula* lo scontro sociale e gli intenti di trovare un posto alla cavalleria nella *societas christiana*.

-
1. E. Köhler, *L'avventura cavalleresca. Ideale e realtà nei poemi della Tavola Rotonda*, Bologna, Il Mulino, 1985 [ed. or. 1970], pp. 53-89.
 2. Quando si parla di giovani cavalieri non si può non rimandare a: G. Duby, «Les 'jeunes' dans la société aristocratique dans la France du Nord-Ouest au XII^{ème} siècle», *Annales E.S.C.* 5 (1964): 835-846.
 3. A. Fassò, *Gioie cavalleresche: barbarie e civiltà fra epica e lirica medievale*, Roma, Carocci, 2005, pp. 131-141.
 4. Seguendo l'ideologia delle tre funzioni della regalità secondo lo schema illustrato da Dumézil: I: Sovranità, sapienza magico-sacrale, diritto, giustizia, onore...; II: forza guerriera; III: Pace, ricchezza, fecondità, sessualità. G. Dumézil, *L'idéologie des trois fonctions dans les épopées des peuples indo-européens*, Paris, Gallimard, 1986 [5^o ed.].
 5. P. Meyer, *Histoire de Guillaume le Maréchal*, Paris, Société de l'Histoire de France, 1891; G. Duby, *Guglielmo il maresciallo: l'avventura del cavaliere*, Roma-Bari, Laterza, 1985.

Fecondo luogo per la ricerca è la corte di Enrico II⁶ (i cui domini hanno visto l'ascesa della cavalleria in maniera vertiginosa⁷), che fa dell'utilizzo dei chierici come funzionari itineranti della corona una peculiarità istituzionalizzata⁸. Una corte i cui protagonisti non lesinano lamentele nei confronti della cavalleria e avanzano proposte sul ruolo che dovrebbe ricoprire nel tessuto sociale, da Pietro di Blois⁹ al *Policraticus* di Giovanni di Salisbury¹⁰. Vi è solitamente una visione netta e condivisa: i pensatori sono i chierici, custodi della cultura, capaci di amministrare e consigliare il sovrano; i cavalieri purtroppo sviano dal loro ruolo di protettori della Chiesa e del popolo vivendo governati dall'avidità e dalla smania di primeggiare, abusando del loro ruolo¹¹.

-
6. Se una bibliografia sull'argomento esula dall'economia di questo studio alcune coordinate sono indispensabili: R. Bezzola, *La cour d'Angleterre comme centre littéraire sous les rois Angevins (1154-1199)*, Paris, Librairie Honoré Champion, 1963; D. Spear, «The Norman Empire and the Secular Clergy, 1066-1204», *Journal of British Studies*, 21/2, (1982): 1-10; S. M. Cingolani, «Filologia e miti storiografici: Enrico II, la corte plantageneta e la letteratura», *Studi Medievali*, 32 (1991): 814-832; A. Vårvaro, «Le corti anglo-normanne e francesi», in *Lo spazio letterario del Medioevo, II: Medioevo volgare*, vol. I: *La produzione del testo*, Roma, Salerno editrice, 1994, pp. 253-301; G. M. Cantarella, *Principi e corti. L'Europa del XII secolo*, Torino, Einaudi, 1997.
 7. Cfr. J. Flori, *L'essor de la chevalerie XI-XII siècles*, Genève, Librairie Droz, 1986.
 8. E. Türk, *Nugae curialium: le règne d'Henri II Plantagenêt (1145-1189) et l'éthique politique*, Genève, Librairie Droz, 1977.
 9. «Imbevuti della superiorità del loro rango sociale, sono sempre pronti a screditare la vita e il lavoro dei chierici, bersaglio del loro disprezzo e del loro sarcasmo. Nel denigrare la nostra classe, non si innalzano. Se fossero veri cavalieri, se sapessero cosa implica l'appartenenza alla cavalleria, tratterebbero i chierici con rispetto e con un pudore da fanciulle e metterebbero un freno ai loro ridicoli propositi ... L'antica disciplina militare, quella che Vegenzio e la maggior parte degli autori hanno insegnato, ha ceduto oggi posto alla libertà di commettere delitti e si è trasformata in una specie di buffoneria ... Chiacchierano dunque, impegnano le loro lingue indolenti per denigrare i chierici ... [Pensano che] non sono tenuti al rispetto della Chiesa e del clero», *Epistola 94*, in E. Türk (éd. par), *Pierre de Blois ambitions et remords sous les plantagenets*, Brepols, Turnout, 2006, pp. 95-99.
 10. Cfr. J. Flori, *La chevalerie selon Jean de Salisbury*, *Revue d'histoire ecclésiastique* LXXVII/1-2 (1982): 35-77.
 11. «La funzione della cavalleria regolare consiste nel proteggere la Chiesa, nel combattere la perfidia, nel riverire il sacerdozio, nel proteggere i deboli dalle ingiustizie, nel far regnare la pace nel paese e – come insegna l'origine del giuramento – nel versare il proprio sangue

Prendendo come cartina di tornasole un testo atipico come il *De nugis curialium*¹² di Walter Map¹³ possiamo rintracciare in diversi racconti che utilizzano in varia maniera temi fantastici e *mirabili* le stesse critiche degli altri *letterati* della corte plantageneta. La forma cambia ma la sostanza resta, d'altra parte il chierico gallese non è un teorico ma un malizioso e abile autore, attento ed acuto riguardo gli avvenimenti del suo tempo. Se lo stesso utilizzo della lingua latina identifica sia il pubblico cui è rivolto il *de nugis*, quel pubblico delle corti, ma ancor di più quel clero capace di padroneggiare un testo pieno di giochi di parole, rimandi e citazioni, non si possono declassare a semplici intermezzo folcloristico le numerose storie a carattere fantastico che coinvolgono i *milites* e che ne ritraggono un quadro tutt'altro che lusinghiero. Basti ricordare che, almeno nelle intenzioni dell'autore, il testo ha avuto una sua organicità e un'economia e che, nonostante il titolo fuorviante, non mirava allo svago fine a se stesso ma ad una serie di *exempla* edificanti¹⁴. Considerando soprattutto il contesto della corte plantageneta che della materia fantastica faceva largo uso per fini propagandistici e

per i fratelli e, in caso di necessità, nel dare la propria vita per loro». Giovanni di Salisbury, *Policraticus* VI, 8.

12. Sono state utilizzate principalmente due edizioni: C. N. L. Brooke e R. A. B. Mynors, *Walter Map. De nugis curialium: Courtiers trifles*, Oxford, Clarendon press, 1983 (Oxford medieval texts); e Walter Map, *Svaggi di corte*, a cura di F. Latella, Parma, Pratiche Editrice, 1990. Per quanto riguarda le citazioni tradotte in italiano si prende sempre come riferimento l'edizione curata da Latella.
13. Walter Map è un chierico gallese operante per la maggior parte della sua vita alla corte di Enrico II Plantageneto; è un esempio archetipico di quella figura dell'intellettuale che sale alla ribalta alla fine del XII secolo: letterato il cui *curriculum* spazia da Bologna e a Parigi diviene membro della *curia regis* e gli saranno concessi diversi incarichi in Inghilterra, quale giudice itinerante, ma anche come rappresentante del re, come al Concilio Vaticano III. Servigi che gli saranno ricompensati con l'assegnazione di cariche ecclesiastiche. Lungo un ampio periodo che va dal 1180 a, presumibilmente, la sua morte nel 1210 Walter Map lavora alla sua unica opera giunta con certezza fino a noi: il *De nugis curialium*. Il *De nugis curialium* è un'opera incompleta, bloccata come il suo autore dalla morte di Enrico II, sotto il cui regno la maggior parte del testo era stato composto, e la necessità di trovare un nuovo committente. Per quanto il titolo possa far credere di trovarsi di fronte un'opera scritta per puro diletto i temi affrontati aprono squarci sulla vita di corte e sulla storia dell'area plantageneta, in una mescolanza di sarcasmo, erudizione e velenose accuse.
14. «Scribere iubes posteris exempla quibus uel iocunditatis excitetur uel edificetur ethica». *De nugis curialium* III, 1.

politici¹⁵, il modello del cavaliere contemporaneo avido, brutale e legato a entità demoniache che presenta Walter Map non può essere accantonato come un semplice esercizio di stile.

Le *nugae*¹⁶ qui analizzate smascherano, nel momento cruciale del rapporto con il sovranaturale, i comportamenti dei cavalieri, descrivendone il lato oscuro e riportandoli alla realtà fatta di violenza ed ambizione: quella realtà utile a rimarcare la necessità di una *civilizzazione* degli ormai imprescindibili uomini a cavallo.

2. Eudone e Olga¹⁷

Il caso di Eudone è calzante, soprattutto nell'evidenziare gli atteggiamenti che un pessimo cavaliere mette in pratica appena ne ha la possibilità, da intendere come forza per seguire le sue inclinazioni. Ancora più calzante in quanto Walter Map pone la storia in uno scenario evidentemente a lui coevo; Eudone è «figlio di quei cavalieri che in Francia si chiamano dominici e in Inghilterra baroni»¹⁸. Ricapitolando in breve la storia, Eudone è un giovane e ricco erede, tanto bello quanto stolto e indolente. Perde in poco tempo, a vantaggio degli avidi vicini, tutti i beni e si ritrova a vivere un'esistenza da esule e mendico. Vive così, da reietto, fino a quando un giorno prende coscienza della sua rovina e improvvisamente gli si para dinanzi un individuo eccezionale per statura e per bruttezza del viso, che con parole carezzevoli gli offre aiuto, promettendogli grandissime ricchezze; per avere ciò Eudone dovrà però sottomettersi al suo dominio e seguire i suoi consigli. La parola *dominium* subito mette in guardia il vagabondo, capisce che si tratta di un demone e viene assalito dal dubbio: vale la pena perdere la propria anima per l'eternità per riscattare il proprio futuro su questa terra? Il demone (che si chiama Olga) convince¹⁹ Eudone a fare affidamento su di

15. Cfr. M. Aurell, *L'empire des Plantagenêt*, Paris, Perrin, 2003.

16. *De nugis curialium* IV, 6; IV, 12; II, 18; I, 20; IV, 16.

17. *De nugis curialium*, IV, 6.

18. Ivi: «miles quidam ex hiis qui dominici dicuntur in Francia, barones in Anglia, filium unicum Eudonem heredem reliquit diuciarum magnarum in castellis et uicis et redditibus copiosis».

19. Per convincerlo l'astuto demone, pur non negando la sua natura, la minimizza. Si lancia in

lui. Infatti il patto ha una garanzia: il demone lo avviserà tre volte prima che la sua fine giunga e potrà pentirsi tranquillamente prima del trapasso rendendo così un'anima linda e pinta al Signore. Messa insieme una banda di briganti e senza legge, sotto il consiglio di Olga, Eudone spadroneggia per tutta la provincia, recupera i beni paterni e ne aggiunge di altri, spoglia chiese e cimiteri, non ha rispetto per uomini e tantomeno per Dio. Le sue azioni sono di una crudeltà tale che persino il suo stesso padrone si congratula con lui: mai Olga e i suoi fratelli erano stati superati in perfidia e crudeltà prima di allora. Tuttavia, Olga lo avverte, Eudone deve pentirsi e liberarsi dall'anatema scagliato su di lui dal vescovo di Beauvois: c'è il pericolo che la sua condotta lo faccia morire prima del previsto, inaspettatamente persino per il demone. Eudone corre così dal vescovo e si fa perdonare. Dopo un periodo di tregue riprende le sue scorribande, ma riesce comunque a ricevere nuovamente il perdono del vescovo: un gioco che durerà molto. Arrivano i primi segni dell'approssimarsi dell'ora fatale ed Eudone altre due volte chiede il perdono e altre due volte lo ottiene. All'arrivo del terzo segno, la morte del suo primogenito, Eudone ancora una volta corre dal vescovo di Beauvois, salvo trovarlo fuori dalle mura della città con la legna per il rogo già pronta. Sarà inutile, adesso, il sincero, per la prima volta, pentimento del malfattore: inflessibile, financo cattivo pastore, il vescovo gli ordinerà di bruciare vivo e con uno zelo, chissà eccessivo, il nostro protagonista si pianterà nel mezzo del fuoco, dove la fiamma è più viva e, si può immaginare, morirà tra atroci dolori.

Eudone è descritto in perfetta linea con l'immagine propria del cavaliere eroico giunta poi fino alla nostra epoca. Egli è bello, alto, forte, di nobile stirpe, ma ha però anche altre caratteristiche, più peculiari: è stolto, un amministratore pessimo. I figli non sono spesso all'altezza dei padri, Eudone finisce in una rete ben conosciuta da molti cavalieri: le sue proprietà sono

una dissertazione sulla differenza tra demoni: esistono quelli che nuocciono agli uomini e quelli che no, alcuni attivi nel seguire Lucifero, altri passivi, altri solo incerti. Diverse nature, diverse punizioni, diverse attitudini. Il nostro ovviamente è uno degli indecisi, uno di quelli che gli antichi consideravano divinità minori. Tuttavia sa prevedere il futuro e ha grande esperienza delle cose terrene. Racconta inoltre un'altra storia, la storia di suo fratello Morfeo e di come inganno e salvò un sagrestano per dar forza alla sua arringa. Cfr. A.Vàrvaro, *Apparizioni fantastiche: tradizioni folcloriche e letteratura nel medioevo: Walter Map*, Bologna, Il Mulino, 1994, pp. 115-118.

spolpate abilmente dai suoi vicini. Questa è un'ulteriore descrizione di una situazione reale, comune a molti cavalieri che per mantenere il proprio *status*, per armarsi o anche solo seguire la legge della prodigalità venivano mano a mano sommersi dai debiti o costretti a svantaggiose compravendite. Dal punto di vista del testo Eudone diventa così un cavaliere che, in cerca di riscatto, potrebbe partire per una meravigliosa avventura: se solo, però, Walter Map avesse l'intenzione di raccontare questo genere di storie. La voglia di riscatto di Eudone va però di pari passo con la sua carenza di virtù e qualità, tanto materiali quanto morali. Il patto di Eudone lo trasforma invece nell'altra faccia dei cavalieri, quella più conosciuta fuori dal mondo delle lettere: un terribile predone. Preda favorita dei cavalieri sono chiese e monasteri ed Eudone non fa eccezione, anzi. Descrivendo la facilità con la quale il demone Olga ha convinto il giovane ad accettare il suo aiuto e dell'uso che questi ne fa, Walter Map lega direttamente le razzie e le rapine di Eudone all'aiuto del demonio, dando così una non leggera chiave interpretativa e un giudizio ai tanto condannati 'cattivi cavalieri' che non disdegnano affatto depredare i beni della Chiesa. Anche il gioco al pentimento di Eudone è realistico. È un pentimento dato in presunto punto di morte, utilizzato per lavare ogni barbarie fatta in precedenza ed avere un lasciapassare per il Cielo, sfruttando così la misericordia del Signore. Tutto ciò è simile alla consuetudine di prendere i voti in età avanzata, o solo quando la fine è inevitabile (magari poi si torna a combattere, e, se si è onesti, ci si auto-condanna²⁰), comune tra quanti, dopo una vita vissuta con l'onore delle armi, fossero seriamente preoccupati che il sangue versato in guerra avesse ripercussioni sulle loro possibilità di accedere al regno del Signore²¹.

Il chierico gallese in questo caso avvisa che il gioco è però pericoloso, e questo dovrebbe essere preso come monito da coloro che invece di essere buoni cavalieri amano più di ogni altra cosa le gioie della guerra. Walter Map, ricordando che chi ha il potere di perdonare ha anche il potere di rifiutare il perdono, descrive una precisa linea gerarchica tra laici ed ecclesiastici nell'ordine della società del tempo.

Prendiamo a tal proposito ad esempio la figura del vescovo di Beauvois, che più volte 'monda' l'anima di Eudone, almeno formalmente, ma senza

20. *De nugis curialium* I, 14; IV, 7.

21. Una questione che il pubblico colto di Walter Map conosce bene. G. M., Cantarella, *I monaci di Cluny*, Torino, Einaudi, 1993, p. 156.

comprendere la vera natura del cavaliere. Perché alla fine il comportamento del vescovo che nega il perdono a Eudone, finalmente pentito, mandandolo al rogo, è sì deprecabile, ma è anche un riaffermarsi del potere effettivo e regolamentatore dell'episcopo e del suo ruolo, oltre che della superiorità dell'uno nei confronti dell'altro quando si va fuori dal campo di battaglia vero e proprio.

3. Il calzolaio di Costantinopoli²²

La terra greca, luogo tipico per raccontare storie di inganni e perversità, è lo sfondo per la narrazione che riguarda un calzolaio di Costantinopoli e che funge da collante con diversi temi verso i quali il chierico gallese è aspramente critico. L'elevazione sociale di persone di rango servile si accompagna e prende forma nelle aspirazioni della cavalleria, in una *nuga* che presenta un personaggio dai caratteri morali ipertroficamente negativi. Nello specifico si narra di un giovane e abilissimo calzolaio che lavora nella capitale bizantina le cui velocità e bravura sono senza pari: gli basta osservare un piede e la scarpa perfetta è pronta; per di più, si fa pure onore in qualsiasi spettacolo dell'arena e in qualsiasi agone è vincitore.

Un giorno gli si presenta una fanciulla accompagnata da un vistoso seguito e, guardando il suo piede nudo, il poverino se ne innamora. Per farsi accettare da una donna sì nobile vende tutto e si fa *miles*. Anche da cavaliere si fa onore, si conquista una posizione, ma quando si presenta dal padre della fanciulla trova la porta della speranza chiusa. Decide di prendere ciò che gli viene negato, e diventa un pirata, ovviamente terribile. Nel bel mezzo di una battaglia, gli giunge all'orecchio la notizia della morte della sua amata. Ottiene una tregua (da notare la *cavalleria* di questi pirati) e va al funerale della fanciulla; la notte scava la tomba e si unisce carnalmente con il cadavere, e «mentre si risolleavava dalla morta»²³ una voce gli intima di tornare al momento del parto. Ovviamente il frutto di una cosa tanto mostruosa non può essere dei migliori: riceve dalla morta una testa umana con annesso il divieto di mostrarla ad altri che non siano nemici da uccidere;

22. *De nugis curialium* IV, 12.

23. Ivi: «ex mortua resurgens».

il calzolaio chiude quindi la testa in uno scrigno e parte per il mare. Con questa nuova arma diventa imbattibile: gli basta mostrare suo figlio durante le battaglie e ai suoi piedi cadono eserciti e città, non c'è castello che tenga e ottiene qualsiasi cosa desideri. Morto l'imperatore di Costantinopoli riceve in sposa la sua figlia ed erede: il calzolaio diventa così *basileus*. La moglie, novella Pandora, chiede al marito cosa ci sia nello scrigno e lui confessa tutta la verità: per risposta la donna tira fuori la testa, uccide il marito e ordina che padre e figlio siano buttati in mare. Il mare si rifiuta di accoglierli e ritirandosi crea un vortice, un baratro che prende il nome dalla testa mostruosa che si chiamava Satilia: *le goufre de Satilie*²⁴.

Nemmeno questa storia è inventata da Map, e la ritroviamo quasi contemporaneamente in altri testi, ma è il nostro che ne crea una versione più complessa²⁵. Vediamo in terra greca, già di per sé carica di vizi e inganni, in scena una delle cose più orribili possibili che, sia ben chiaro, non è la testa di gorgone partorita da una morta, ma una più irrefrenabile ascesa sociale.

Il protagonista che diventa cavaliere per conquistare la donna amata, è il segno di un desiderio che muove i cavalieri verso le più disparate imprese. Il tema dell'ipergamia, tanto caro ai cavalieri quanto più incarnante la reale aspirazione a trovare una donna che gli dia quella ricchezza che non hanno, è un tema particolarmente spinoso nei domini dei Plantageneti: Enrico II ha sposato l'ex moglie del suo re, Eleonora d'Aquitania, entrando in possesso così di una delle zone più vaste e ricche dell'intera Francia. Tuttavia, ciò che è visto di buon occhio nei territori continentali, dove è proprio Enrico II ad essere il vassallo che sposa la moglie del suo re, ha una valenza potenzialmente esplosiva se trasposta ai domini isolani, dove Enrico II è un re alle prese con violente ribellioni e dispute interne alla sua stessa famiglia²⁶. Walter Map è un uomo di quella corte, fieramente legato alla dimensione 'isolana' e non vede di buon occhio chi «brama piaceri da re, pur non essendolo²⁷». Alla denuncia, anche politica, delle inclinazioni della

24. Ivi: «quanto vi cade [nell'abisso] per caso o viene risucchiato da queste avidi fauci, corre un pericolo irrimediabile e, dato che il nome della fanciulla era Satalia, la voragine è detta di Satalia e viene evitata da tutti. Nella lingua comune è detta Gouffre de Satalie».

25. Vårvaro, *Apparizioni fantastiche*, pp. 138-150.

26. A. Fassò, «La lotta col re-padre e il sogno della sovranità: gli eroi di Chrétien de Troyes», *L'immagine riflessa XII/2* (1989: *Forme dell'identità cavalleresca*): pp. 55-90, pp. 87-88.

27. «Regales appetit servus delicias»: *De nugis curialium* IV, 12.

cavalleria, il gallesse in questo racconto aggiunge un tema a lui già caro: quello del villano che si eleva e non dovrebbe. In un mondo dove la distinzione tra uomo libero e villano si va radicalizzando sempre di più²⁸, Map è un colto e aristocratico intellettuale che scrive un'opera che più volte si schiera per una chiusura totale delle possibilità di scalata sociale. Map semplifica la società con il binomio: nobili, uomini ben nati/rustici, villani²⁹. Non è una questione di essere liberi, è una questione morale e ontologica: essere in grado di ricoprire determinati incarichi, esserne destinati. Map si scaglia più volte contro i parvenu e mette in guardia il suo pubblico con acrimonia³⁰.

Dal punto di vista dell'autore, in questa storia si inanella un errore dopo l'altro, capovolgendo di netto il giusto ordine delle cose. La stessa natura servile e la stessa ambizione che sono i presupposti che fanno di questo calzolaio un cavaliere sono anche quelli che fanno di lui un pirata. Come per Eudone, sono le qualità morali quelle che mancano, qui aggravate dal fatto

28. Per quanto riguarda applicazione della Common Law e il distacco nell'Inghilterra del XII delle condizione di uomo libero e villano cfr. R. Bartlett, *England under the Angevin kings 1075-1225*, Oxford, Clarendon press, 2000, pp. 321-325.

29. Cfr. A. Barbero, «Nobiltà e cavalleria nel XII secolo: Walter Map e il *De nugis curialium*», *Studi Medievali XXV* (1984): 721-743.

30. *De nugis curialium* I, 10: «i servi riscattano i figli dalla podestà dei signori, la cupidigia milita tanto nei padri che nei figli e trionfa quando la libertà è accordata a chi della libertà è nemico. Chiarisce questo concetto, puntualizzandolo egregiamente, l'illustre poeta, là dove afferma: “Nulla è più insopportabile dell'umile portatosi in alto – eccetera, poi – né belva più terribile dell'ira del servo infuriato alle spalle del padrone”»; *De nugis curialium* II, 31: «un cavaliere, siniscalco di Francia per diritto ereditario, in punto di morte disse al proprio figlio: “Figlio carissimo ... adesso è mio desiderio che tu osservi i miei ultimi precetti, per la tua salvezza ed il benessere della tua persona e dei tuoi beni, e perché ciò che ti appartiene goda di una sorte felice. Non liberare chi è stato condannato con un giusto giudizio; non bere acqua stantia e che non sorga abbondante; non innalzare socialmente un servo; non sposare la figlia di un'adultera; non prestare fiducia ad un uomo rosso di capelli e di bassa estrazione”»; o parlando di Godwino, figlio di un bovaro divenuto grande magnate grazie alle sue doti di «affabilità cortesia e generosità» ma che infine si rivelò quale era, *De nugis curialium* V, 3: «con queste eccellenti doti caratteriali celava le pecche dovute alla nascita, e con efficace forza soffocava l'innata malizia; in verità, è a prezzo di notevoli sforzi che riesce ad emergere tra gli altri un uomo che combatte contro la propria natura. Tuttavia la cupidigia, benché strappata a forza dalle mani della virtù, affiorò e si impose, e l'avidità accorse in appoggio alla liberalità».

lampante che quest'uomo mai sarebbe dovuto essere un cavaliere, ed allora ricordiamo che dando in mano una spada ad un uomo qualsiasi, senza le giuste regole, i giusti valori, la giusta educazione, non si creano cavalieri ma predoni e pirati. Qui Walter Map si fa voce anche della progressiva chiusura del gruppo cavalleresco in atto alla fine del XII secolo. Pian piano, infatti, la cavalleria non sarà più un ascensore sociale così funzionante. Un altro elemento viene ad aggiungersi, ed è quello del valicare i confini che separano i mondi: venendo a conoscenza della morte della sua amata, trovandola ancora fresca di sepoltura, la prende senza tanti complimenti e ne ha un figlio. Questa, che altro non è che un'ulteriore sovversione dell'ordine delle cose, ha come risultato una testa capace di uccidere chiunque la guardi. Il frutto di un amore proibito e maledetto assolve inoltre il compito che nel caso di Eudone era mantenuto dal patto con Olga: fornisce, tramite la forza, al nostro protagonista l'invincibilità in battaglia e facilita il concludersi della sua scalata sociale. Dopo aver sottomesso qualsiasi città gli si parasse innanzi l'ex calzolaio arriva a sposare la figlia dell'imperatore, ed a diventare lui stesso imperatore. Sarà forse per una momentanea assenza di vescovi in sala, ma il nostro calzolaio/cavaliere/imperatore non riceverà mai alcun perdono (e d'altra parte non sembra avere un animo così gentile, da buon artigiano, per provare il benché minimo pentimento) e verrà ucciso dalla nuova moglie tramite il suo stesso 'figlio'.

4. *Sadio e Galone, i cavalieri che furono*

In calce ad un altro racconto riguardante la terribile e infida terra Greca e di come la malizia si accompagni alla ribellione per dar sfogo alla brama di potere, Walter Map chiarisce che «de militibus michi sermo est, quoniam id genus in illo defloruit exercicio Troiani exercitus, nec est in illis inuentum ad miliciam decus post Achillem, Aiacem et Titidem»³¹. Per dare un'idea di come dei perfetti cavalieri dovrebbero essere non può che confezionare quindi uno *svago* altrettanto antico.

Una delle storie più belle ed eleganti dal punto di vista letterario descrive esattamente un tipo valore che non si può esitare a definire cavalleresco, un

31. *De nugis curialium* II, 18.

valore così chiaro che non può non cozzare con i cavalieri che abbiamo incontrato fino ad ora. Si tratta di una storia in odor di classicismo, una di quelle storie che, a pensarla come Walter Map³², hanno più probabilità di altre a divenire successi, ‘best-seller’. Si è scelta questa tra le storie che vedono protagonisti *buoni* cavalieri per la sua elaboratezza, per i temi affini alle storie prima analizzate e per l’effettiva importanza che ha nel *corpus* intero del *De nugis curialium*.

La storia di Sadio e Galone³³ è la storia di un’amicizia, una nobile amicizia d’armi. Sadio è il nipote del re degli Asiatici alla cui corte serve anche l’amico Galone. Se Sadio gode dell’amore incondizionato del re, a Galone tocca però un amore ben più complicato: è la regina a provare per lui un’attrazione passionale e irrefrenabile ed a tentare in ogni modo di sedurre il giovane che la rifiuta ostinatamente in nome del giuramento di fedeltà che lo lega al marito suo signore. I due amici si accordano per trarre in inganno la regina e liberarsi così dalle sue *avances*; Sadio si reca dalla zia e dopo averne lodato la bellezza e, con non poco sarcasmo, la castità si lascia sfuggire un segreto tanto falso quanto costruito ad arte: si tratta dell’impotenza di Galone. Tuttavia la regina non è convinta che un tale bel pezzo di ragazzo sia carente proprio in quella virtù e manda da Galone la sua serva Ero, il cui *nomen-omen* esemplifica le qualità, col compito di coricarsi nuda al suo fianco e tastare, letteralmente, il campo per assicurarsi che la storia di Sadio sia vera. Mentre la serva, ben agghindata, si reca dal cavaliere, alla regina viene però il dubbio che si sia preparata fin troppo bene. La donna muore dall’invidia al pensiero che ad altre sia, infine, concesso quello che a lei, regina, è negato. Aspetta così il ritorno della serva. Più pensa a lei e a Galone, più si lascia andare in congetture e più crede impossibile che la servetta non approfitti spudoratamente del giovane. Così quando Ero fa ritorno, dicendo di aver constatato che Galone è tutt’altro che impotente e di

32. Walter Map sul rapporto *auctoritas-antiquitas* sembra più critico o rassegnato di Giovanni di Salisbury (che pur se abbastanza disincantato prendeva atto, non solo per realismo, di un legame ‘positivo’ che collegava *antiqui e auctores*). *De nugis curialium* IV, 5: «scio quod fiet post me. Cum enim putuerim, tum primo sal accipiet, totusque sibi supplebitur decessu meo defectus, et in remotissima posteritate mihi faciet auctoritatem antiquitas, quod tunc ut nunc vetustum cuprum preferetur auro novello. Simiarum tempus erit, ut nunc, non hominum: ... Omnibus seculis sua displicuit modernitas, et quevis etas a prima preteritam sibi pretulit».

33. *De nugis curialium* III, 2.

essere rimasta tuttavia casta perché respinta, la regina la malmena crudelmente e, in quella che è una scenata isterica di gelosia, la fa rinchiudere.

L'attenzione si sposta adesso sul banchetto dato per il compleanno del re: seduti a semicerchio attorno alla sua figura stanno tutti i nobili, tra loro la regina che cova vendetta e un Galone pensieroso. Usanza del re è accordare alla regina un dono, qualsiasi cosa ella voglia. La regina allora, immaginando che Galone stia pensando a Ero decide di svergognarlo e chiede di volere in dono la conoscenza dei turbamenti del giovane. Tra le rimostranze di tutti i partecipanti alla tavola, Galone è costretto a raccontare le sue traversie. Qui inizia una seconda storia. L'anno prima, precisamente durante la Pentecoste, Galone era costretto a letto da una febbre, ma volendo uscire, prese le redini del cavallo mentre i suoi servi erano in giro a festeggiare, e si diede al galoppo uscendo velocemente dalla città. Giunto a una città fortificata e meravigliosa, tanto splendente quanto deserta, è portato all'interno di un palazzo dalla sua cavalcatura. Arrivato in un giardino, trova una ragazza seduta sotto un lentisco. Il giovane, prostrato dalla febbre, non riesce a smontare da cavallo e nel tentativo cade ai piedi della fanciulla che tuttavia non sembra neanche vederlo, anzi quand'egli, togliendosi le armi, le parla, lei non risponde. Nel dubbio, per non tornare a casa senza bottino, e facendoci capire che per le cose importanti la forza si trova sempre, la violenta. Ora la ragazza parla, o meglio grida, invocando un certo Rivio; giunge un gigante pesantemente armato e in groppa a una gigantesca cavalcatura. Lo scontro tra i due è impari e proprio quando per Galone sembra arrivare la fine si fa avanti un'altra fanciulla, fino ad ora nascosta, che invoca pietà per lui. Alla fine viene accordata una tregua di un anno: a quel punto i due si scontreranno. Proprio mentre Galone racconta la sua storia Rivio si trova fuori dalle porte della città con cinquemila guerrieri ed il giovane ammette di aver paura ad affrontarlo. Esprimendo così la sua vergogna e il motivo per il quale non aveva intenzione di raccontare la storia, dice che non gli resta che l'esilio.

Sadio a questo punto segue l'amico, non crede alla sua viltà e offre un nuovo accordo: che si scambino le armi, che sia lui a combattere fingendo di essere Galone. Per tutta risposta Galone chiede di fare il contrario, sarà infine quindi Galone a combattere contro il gigante fingendosi Sadio. Dopo uno scontro raccontato nei minimi particolari³⁴, dopo che il gigante tenterà

34. Il comportamento di Galone, ma anche del gigante per quanto riguarda il primo scontro, è

tramite una spada magica di vincere, il trionfo sarà alla fine per il nostro eroe. Si crede che abbia vinto Sadio ma quando i due si mostreranno senza armature, solo sul viso di Galone saranno presenti le ferite della battaglia: a tutti sarà chiaro il valore di Galone, ormai riabilitato e festeggiato, mentre alla regina non resterà altro che il livore del male che aveva desiderato fare ma che non è riuscita a compiere.

La storia di Sadio e Galone è una delle più compiute e articolate dimostrazioni dell'abilità oratoria di Map che eleva a racconto articolato quello che probabilmente era un racconto, o meglio un 'tipo', già in circolo all'epoca³⁵. Il sospetto che l'autore crei una storia tanto perfetta per metterne alla berlina l'irrealtà resta comunque. Interessa però soprattutto vedere come Walter Map prenda questo canovaccio³⁶ e descriva al contrario una serie di situazioni e atteggiamenti utili a creare la figura del cavaliere a lui gradito. Sadio e Galone non sono chiamati *milites* esplicitamente, ma lo sono in quanto *militant* al servizio di un re, e sono inoltre entrambi «moribus etate forma pares, et armorum eruditi sciencia priscique generis nobilitate preclari»: giovani, belli, esperti nelle armi e di casato illustre: quelle qualità irrinunciabili, secondo Map, per essere nobile e cavaliere³⁷ in un'età non avvertita dallo scrittore, non immaginata perlomeno, come estremamente distante dalla sua. La differenza è nel confronto tra questi cavalieri e quelli

un esempio di combattimento cavalleresco, un'onorata battaglia a cui gli stessi spettatori non sono abituati, come quando il gigante giace riverso a terra: «il re e i suoi desideravano che Sadio si gettasse contro lui che giaceva e, per quanto lo permetteva l'apprezzamento per la tregua a suo tempo accordata, glielo comunicavano con cenni del capo. Galone però, con giusta cortesia, ingiunse all'avversario riverso di alzarsi e riprendere le armi» – e ancora, poco dopo con il gigante con la spada ormai spezzata – «il gigante temette per la propria vita ed in cuor suo si considerò quasi sconfitto; ma, secondo il suo costume, Galone si fermò, dimostrandosi generoso sotto ogni punto di vista, concesse al gigante una pausa e la possibilità di procurarsi un'altra spada, dicendo: “La gloria si acquista con il valore non con la fortuna”».

35. Riguardo la complessità stilistica, il sapiente modo nel quale Map da voce alle angosce psicologiche della regina ma anche alla questione della somiglianza con altre storie coeve (nelle quali, per inciso, il protagonista è Galvano) rimandiamo a: Vårvaro, *Apparizioni fantastiche*, pp. 171-194.
36. È una di quelle *nugae* che più chiaramente portano uno 'stampo arturiano'. Cfr. F. Latella, «Gualtiero Map e i primi sviluppi del romanzo arturiano», *Le forme e la storia V-VIII* (1984-1987): 45-59.
37. Barbero, *Nobiltà e cavalleria nel XII secolo*, p. 740.

moderni. La tempra di Sadio e Galone in quanto cavalieri risiede nelle loro qualità morali, e in questo caso l'ambientare questa storia in un passato remoto, nella quale la cavalleria era incorrotta e gagliarda, non fa che aggiungere peso specifico ai due, mitizzandoli e assumendoli ad esempio³⁸. Da bravi *juvenes* i due servono presso un re, Sadio è il nipote del sovrano mentre Galone è uno straniero. Nessuno dei due tuttavia è desideroso di usurpare la regalità del proprio *senior*. La conquista della dama³⁹, la caratteristica mancante e sul quale ruotano spesso i componimenti cavallereschi, non solo non è messa in atto: è rigettata. Abbiamo invece nella storia di Galone una regina che si propone, che lo ciruisce e, qui la regalità non è sottintesa, è molto più che chiara. Eppure Galone si rifiuta, loda molto la regina⁴⁰, si può capire che la desidera, ma non osa; meglio sarebbe dire che non può, è servitore di suo marito e un giuramento è un giuramento, un posto nella scala gerarchica è un posto. L'onore di questo cavaliere è nel resistere alle tentazioni e non sovvertire l'ordine delle cose. Non esita a rinunciare alla sua fama di amatore per sfuggirle, meglio un'infamia simile che una tale mancanza di senso del dovere verso il proprio signore: un paio di note che si potrebbero suggerire come lettura a Lancillotto. Così come sarebbe da rivedere il modo in cui ci si siede a tavola, soprattutto tra nobili e cavalieri. La scena del banchetto è indicativa:

la tavola del re era un enorme semicerchio, con il trono al posto centrale, in modo che tutti i invitati vi fossero egualmente vicini: era un mezzo per eliminare ogni motivo di invidia, così che nessuno potesse lamentarsi della distanza o gloriarsi della vicinanza. Sadio e Galone avevano la stessa collocazione.⁴¹

38. Si ricorderà come Map e Giovanni di Salisbury prendano più volte ad esempio la cavalleria dei tempi antichi, eroi omerici o romani, per attaccare i cavalieri della corte, effeminati o preoccupati in altri affari. Cfr Flori, *La chevalerie selon Jean de Salisbury*, passim.

39. Fassò, *Gioie cavalleresche*, pp. 131-141.

40. *De nugis curialium* III, 2: «Oh come egli mi è sempre stato fedele e devoto, quanto disponibile e compiacente, e quanto duro si è invece rivelato quel Demea che mi ha tante volte respinto e, sottraendosi ai miei abbracci, mi rivolgeva delle parole gentili, sì, ma sicuramente tossiche!» si lamenta così la regina al pensiero della sua serva Ero coricata al fianco di Galone, e continua «Mi lasciava intendere di essere per lui regina, e bellissima, e signora di tutti, ed anche sua. Sua? Oh quanto bene ero sua, io che lo servivo come un'ancella fino ai limiti del lecito e oltre quello che ricevevo! Con quale dolce tono di rimprovero mi ricordava che ero sposata e consacrata al re e che egli si era giurato suo uomo, e che per me avrebbe fatto di tutto» – ma aggiungeva “tranne questo”. Buon Dio!».

41. *Ibidem*.

Inequivocabile è l'anti-cortesìa della descrizione, se per *cortesìa* abbiamo come modello Chrétien de Troyes⁴². È abolita dalla tavola qualsiasi invidia e sopraffazione, ma è abolita tra gli *eguali*, e gli eguali al cospetto del re sono i nobili, nobilissimi, convitati, privilegiati certo, ma che intorno al re ruotano, tanto che la vicinanza o lontananza sarebbe chiaro simbolo di potere o spregio. Il ribaltamento a tavola, più aderente alla realtà, certamente, dell'ideale che vuole cavalieri e re a condividere una eguaglianza di base è lampante. Sadio e Galone sono gli eroi, i modelli: al cospetto del re sono uguali tra loro e tra i loro pari, il re non è fra questi. Un rimando al più classico dei *topoi* del romanzo cortese è quello del re ingenuo e truffato, da leggere nella possibilità della regina di chiedere qualsiasi cosa desideri al marito, un marito che evidentemente ignora i desideri della regina verso uno dei suoi giovani cavalieri⁴³.

Anche il racconto di Sadio e Galone gode di attributi fantastici, la città deserta, i favolosi palazzi, incontrati fuori città a redini sciolte, in un galoppo incontrollato e febbrile, dà di per sé l'atmosfera. Ma anche nei suoi abitanti e nella forma in cui si presentano non possiamo non notare alcune affinità. Certo il gigante Rizio è chiaramente fuori natura, accorre a proteggere la fanciulla e mette alle strette Galone ma ancora una volta è sulle figure femminili che va soffermata l'attenzione. La prima fanciulla la incontriamo seduta «con dignità regale» in un giardino⁴⁴, e l'atmosfera non può non

42. «Per i nobili baroni che aveva al suo seguito, ciascuno dei quali credeva di essere il migliore, (ognuno di loro si credeva il più valente, né se ne sarebbe potuto trovare uno peggiore degli altri), per essi, Artù fece la tavola rotonda, su cui i Brettoni han raccontato tante favole. Là sedevano tutti i vassalli, tutti cavalieri e tutti eguali, a tavola ugualmente sedevano, ed egualmente erano serviti, nessuno di loro poteva vantarsi di occupare una posizione più onorevole di quello di un altro pari, tutti erano seduti al centro, nessuno era esiliato ai margini»: *Roman de Brut*, vv. 9750 ss., citato da Köhler, *L'avventura cavalleresca*, p. 28. Vårvaro, *Apparizioni fantastiche*, pp. 171-194, lega la storia proprio con alcuni componimenti di Chrétien de Troyes.

43. Walter Map su questo tema è particolarmente sensibile. In chiusura dell'opera giustifica il suo operato dichiarandosi implicitamente quale *losengier*, ovvero i tanto odiati spioni dei romanzi cavallereschi che infine raccontavano al re dei tradimenti della regina e dei maneggi dei suoi cavalieri. Lamentandosi della corte Plantageneta dice che, «il re in questa corte è come il marito, che è sempre l'ultimo a conoscere il tradimento della moglie. Lo spingono sempre fraudolentemente fuori, a distrarsi con uccelli e cani, perché non veda cosa essi fanno dentro»: *De nugis curialium* V, 7.

44. *De nugis curialium* III, 2: «Puellam inueni sub florissima cino, panno serico regaliter insidentem».

evocarci i boschi e le radure dove le nostre fate vengono catturate, qui si tratta di un giardino, certo, ma la pulzella è evidentemente una dama, chiusa nel suo claustro⁴⁵, il fatto che sia di un altro mondo è implicito nel fatto che quella città è, evidentemente, un altro mondo. Inoltre la donna che si chiude nel mutismo non è altro che un ulteriore indizio della sua alterità, un motivo già notato in un'altra *nuga*, dove il cavaliere Edricus Wilde dopo aver rapito una fata è 'costretto' a stuprarla per tre notti di seguito prima che questa si decida a parlare⁴⁶.

Ella non dimostrava con alcun gesto di vedere o addirittura di essere viva. Mi rialzai e, gettati scudo e lancia, mi inginocchiai in atteggiamento supplice davanti a lei e le rivolsi un ossequioso saluto. Lei niente. Aggiunsi tutto ciò che avrebbe potuto procurarmi una sua parola di risposta: ma non le estorsi verbo, continuava a tacere come fosse una statua. Mi vergognavo di tornarmene senza alcun vestigio e, cosa ignominiosa da confessare, la misi supina per cogliere le primizie del suo pudore ed oltraggiarla con ogni violenza; non potendo difendersi, si mise a gridare e invocò Rivio⁴⁷.

Se questa è la descrizione contrita che Galone dà della sua avventura allora questi non era quindi un cavaliere perfetto? Lo stupro di per sé non è altamente deprecabile e non è fuor di contesto in un romanzo dai toni cavallereschi, gli stessi eroi dei cicli arturiani lo praticano in continuazione. Il problema è più che altro chi si stupra, in questo caso una donna *sovrannaturale*, una donna che per qualità ontologica è superiore. È di nuovo la questione che dietro la conquista di una 'fata' si celi un desiderio reale di ipergamia, di scavalcare le gerarchie. Galone dimostra di essere un cavaliere perfetto in un'altra misura, su un altro piano, e per chiarirlo bisogna chiamare in causa l'altra abitante di quel favoloso mondo, quella che si farà garante della tregua. Quest'ultima si presenta alle porte della città e Galone la affida a Sadio che ha preso le sue sembianze. Solo a lei dovrà svelare il segreto, e per riconoscerla sarà sufficiente uno sguardo: «potrai riconoscerla dalla statura, prossima a quelle delle più alte, maggiore della media; ha il collo lungo, le spalle cascanti, attira più delle altre per l'armoniosa imponenza; e la bellezza visibile fa sì che si desideri ardentemente scoprire quella

45. Nel comportamento di Galone possiamo notare un grado del passaggio da *femme sauvage* a dama, qui la protagonista sta cambiando, il cavaliere ancora no. Cfr. M. Zink, *La pastourelle: poesie et folklore au Moyen Age*, Paris, Bordas, 1972, pp. 97-103.

46. *De nugis curialium* II, 11.

47. *De nugis curialium* II, 2.

nascosta». È bellissima, scatena la passione ma è soprattutto alta ed imponente, «le donne più alte delle nostre», queste le parole di Walter Map in un altro racconto⁴⁸ e questa preponderanza fisica è uno dei tratti dell'alterità delle fate 'melusiniane'⁴⁹ del *De nugis curialium*.

Abbiamo due fate quindi. Il comportamento di Galone è diverso tuttavia da quello degli altri cavalieri: una viene stuprata, per pura vergogna di non ricavare alcun bottino dal viaggio, l'altra viene onorata, ringraziata. Quando stupra la prima, Galone è spinto dalla sua stessa natura di cavaliere, che quindi ricordiamo brutale, ma non ha ancora capito di essere finito in contatto con un mondo superiore, e quindi prende ciò che vuole. Ma invece, con la seconda l'eroe ha ben capito in che situazione si trova e ben comprende chi ha di fronte, anche se «Galone si fermò [dopo la battaglia] a casa con la ragazza», come chiosa Map quando è già arrivata l'ora della morale, «potè godere di un lieto fine e brillò come un purissimo modello di castità». La differenza è anche qui: Galone incontra, oltre che una regina, ben due fate, ma non le usa per aumentare la sua forza, per usurpare la regalità: ha ben altro sogno⁵⁰. Galone è un ottimo cavaliere, un ottimo nobile, soprattutto perché sa stare al suo posto, stupri compresi.

5. *Torniaementum o tormentum*

Le giostre, i tornei: cavalli schierati e garrule bandiere al vento. La nostra immagine di una giostra non differisce molto dall'immagine che i cavalieri solevano dare al loro divertimento più classico. La giostra è il momento in cui un cavaliere all'asciutto di battaglie può riscaldare il motore, farsi un nome e, possibilmente, un gruzzolo consistente. Questo per i cavalieri, ovviamente. Per quanto riguarda l'altra faccia del pensiero cortese, i chierici, le cose possono andare ben diversamente. Inoltre la sete di gloria, che esalta la prodezza del cavaliere e che viene premiata direttamente nella letteratura

48. «Erant autem pulcherrime aspectu, uenustoque habitu eleganter culte lineo tantum, maioresque nostris et procesiores»: *De nugis curialium* II, 12.

49. Usando la terminologia già segnalata in L. Harf-Lancner, *Morgana e Melusina: la nascita delle fate nel Medioevo*, Torino, Einaudi, 1989.

50. Il richiamo rimanda a A. Fassò, *Il sogno del cavaliere: Chrétien de Troyes e la regalità*, Roma, Carrocci, 2003.

cortese⁵¹ con l'equivalenza vincitore del torneo/degno della dama, viene fortemente stigmatizzata dalla Chiesa⁵². Questa ne condanna infatti i disvalori mondani, la ricerca di gloria che porta alla superbia, la vittoria che porta alla rapina dei beni dell'avversario, l'odio e la collera che si scatenano e per finire proprio l'immoralità del giocare alla guerra per compiacere una donna, per conquistarla. La guerra è fatta di morti inutili ed è un gioco che mette in pericolo le anime di questi combattenti, anime che sarebbe meglio spendere su altri fronti.

Il III Concilio Lateranense (1179) proibì infine i tornei ponendo financo il divieto, per chi fosse morto in gare di tal fatta, di essere seppelliti in terra consacrata. Eppure le giostre continuavano a mietere sempre più successo, punto chiave della cultura cavalleresca, speranza dei 'giovani' che dovevano mostrarsi validi e conquistare a suon di botte il loro posto nella società.

Presso Lovanio, nella marca di Lorena e delle Fiandre, in un luogo chiamato Ampia Quercia si erano riuniti, come si suole ancora oggi, diverse migliaia di cavalieri per dedicarsi, armati secondo le loro norme, a quel gioco che chiamano torneamento ma che più propriamente dovrebbe chiamarsi tormento.⁵³

Nel prendere quanto più le distanze dalle forme della cavalleria e nel criticarne gli aspetti non conformi al suo punto di vista, Map ricorrerà ancora una volta all'uso del fantastico e non è estremamente difficile vedere come. In due *nugae*⁵⁴ compaiono i tornei, e i due protagonisti, in base alle loro scelte, conosceranno una sorte molto diversa.

Il primo protagonista è Americo, cavaliere di grandi patrimoni e piccola fama, che si dirigeva a un torneo. Procedendo per una fitta foresta, nonostante i suoi compagni glielo avessero sconsigliato, sentendo il suono di una lontana campana, lasciò momentaneamente il gruppo per seguire la

51. La letteratura cortese e i comportamenti dei cavalieri durante i tornei si influenzarono reciprocamente per molti secoli, veicolando i valori ideali del *romance* sul campo delle giostre e viceversa. Cfr. S. Nadot, *Le spectacle des joutes. Sport et coirtoisie à la fin du Moyen Âge*, Rennes, Press universitaire de Rennes, 2012, pp. 168-187.

52. Cfr. D. Barthélemy, *L'Église et les premiers tournois (XI et XII siècles)*, in M. Aurell et C. Girbea (éd. par), *Chevalerie & christianisme aux XII^{ème} et XIII^{ème} siècles*, Rennes, Press universitaires de Rennes, 2011, pp.139-148.

53. *De nugis curialium* II, 16.

54. *De nugis curialium* I, 20, nel quale Map analizza il nascere di alcuni ordini monastico-cavallereschi e di come siano decaduti; e II, 16.

messa. Incontrò qui degli eremiti e dopo aver seguito la funzione cercò di tornare dai suoi compagni ma, smarritosi, fu costretto giocoforza a ritornare al luogo della messa. Questo successe per tre giorni di fila, fino a quando ritrovò i suoi compagni che ritornavano a casa dopo giorni e giorni di torneo. Con suo grande stupore i soci si sperticarono in lodi. Tutti, passanti compresi, lo avevano ammirato prodursi in grandiose gesta per tutta la durata del torneo, salvo poi scomparire ogni sera. Americo finì per capire che era stato il Signore a inviare un sostituto in maniera che i suoi compagni non si ralleggrassero di aver disertato la messa, e che lui non si dispiacesse di avervi presenziato. Detto questo il cavaliere donò tutto all'ordine del Tempio e si consacrò.

La sostituzione di un uomo con un essere sovranaturale è già stata usata in altri racconti da Walter Map, eppure qui è chiaro come Dio abbia voluto premiare un cavaliere che aveva anteposto la fede ad una giostra, dovere spirituale contro quello militare, rimettendo così in piedi la giusta gerarchia. Non è sbagliata la guerra, ma lo sono le motivazioni e, soprattutto, i modi. Fattosi cavaliere del tempio, Americo visse a lungo e diede lustro all'ordine⁵⁵.

La seconda *nuga* presa in analisi vede un cavaliere sconosciuto e pieno di sé vincere, scontro dopo scontro, ogni sfida in un torneo, attirandosi così prima l'ostilità e poi l'ammirazione da parte dei presenti, fino a quando un cavaliere di nessun conto lo infilzò al cuore uccidendolo sul colpo. Quando si spogliò il morto delle sue armi e della sua armatura tuttavia nessuno riconobbe il prode e superbo cavaliere, del quale l'identità permane sconosciuta⁵⁶.

La differenza morale è, posta così, chiarissima. Abbiamo un cavaliere, prima di poca fama, redento grazie all'intervento divino e che si fa servo del Signore (in un periodo in cui, a detta dell'autore, i Templari erano ancora degni di essere nominati tali), dall'altra abbiamo un cavaliere vittoriosissimo, superbo, ucciso in un sol colpo da un uomo di nessun conto, senza gloria. Così la linea di condotta da seguire non potrebbe apparire più limpida: la morale indica come le armi debbano essere utilizzate e con quale ideologia. La cristianizzazione del *miles* buono è ugualmente presente e quindi non ci

55. Sui sostituti divini cfr. Vàrvaro, *Apparizioni fantastiche*, pp. 115-125.

56. *De nugis curialium* II,16.

si può sorprendere nel vedere, al contrario, una demonizzazione del *miles* cattivo. La scelta dei termini e delle classificazioni non è un caso. Se per quanto riguarda quanto è successo ad Americo si usa l'aggettivo *mirabilis*, è una apparizione⁵⁷ quella di cui si fa protagonista il cavaliere invincibile. Il secondo cavaliere era aitante, di statura superiore alla media⁵⁸, montava un cavallo enorme ed era dotato di una forza straordinaria, ma quando si cerca di identificarlo non ci si riesce. È lui, in questo caso, il fantasma, la creatura sovranaturale, ha le caratteristiche 'letterarie' proprie delle fate *melusiniane* degli altri racconti di Walter Map – dimensione fisica, anonimità⁵⁹ – che la forza smisurata e la cavalcatura enorme che non può non ricordare il già incontrato rivale di Galone, Rivio. Potremmo vedere in tutto ciò l'ultima trasformazione del cavaliere: da usufruttuario del sovranaturale a sua incarnazione. Prima che un colpo di lancia inaspettata lo colpisse al cuore questo cavaliere «filius uidebatur Fortunae»⁶⁰. La suggestione è che il cavaliere non sia da legare alla Fortuna ma a *quelle* fortune che le fate/demoni avevano concesso ai loro sposi, alla prole numerosa che avevano messo al mondo e che, secondo Walter Map, cammina per il mondo⁶¹. Inoltre l'essere «figlio della Fortuna» è una citazione delle *Metamorfosi* di Ovidio, dove l'autore latino descrive anche delle difficili e spesso nefaste unioni tra divinità e umani. Il cerchio potrebbe chiudersi ricordando che Ovidio fu anche uno dei più maggiori modelli per quanti trattassero d'amor cortese, e

57. Il titolo dato a questa storia è proprio «Item de eisdem aparicionibus». Il caso del cavaliere anonimo viene posto dopo altre due *nugae* che hanno come protagoniste delle fate melusiniane, anche la storia del calzolaio di Costantinopoli è fantastica «De sutore constantinopolitano fantastico», così come il racconto di Eudone, creando un filo comune. Le *apparizioni* sono molte nel *De Nugis* da collegare tra loro campo del *fantastico*, in relazione al chiarimento dello stesso autore, quindi della visione possibilmente fallace o ingannevole (solitamente diabolica). Cfr. *De nugis curialium* II, 13. Cfr. S. M. Barillari, «Il lessico del 'fantastico'. Prime ricognizioni: le *Nugae* di Walter Map», in C. Di Fabio (a c. di), *Natura, artificio, meraviglioso nei testi figurativi e letterari dell'Europa medievale*, Roma, Aracne, 2014, pp. 59-82.

58. Come nel caso delle donne incontrate dal già citato Edricus, *De nugis curialium* II, 11.

59. Vårvaro, *Apparizioni fantastiche*, pp. 86-90.

60. *De nugis curialium* II, 16. Map cita il secondo libro delle *Le metamorfosi* di Ovidio nel descrivere il cavaliere fino a quel momento invitto, cfr. Walter Map, *Svaghi di corte*, p. 289, nota 40.

61. *De nugis curialium* II, 13; IV, 8 e 10. Per la questione dei 'figli della morta' Cfr. Harf-Lancner, *Morgana e Melusina*, pp. 154-156.

che anche Chrétien de Troyes attinse a piene dalla sua opera⁶². Si potrebbe pensare che proprio tramite questo punto di giuntura e utilizzando un registro ben caro alla cortesia cavalleresca, il chierico gallese, lasciando morire il cavaliere della Fortuna, abbia infine cercato di dare il colpo di grazia alle aspirazioni letterarie della cavalleria⁶³.

62. Sarebbe illuminante in questo caso uno studio sulle versioni di Ovidio effettivamente circolanti nell'Europa del XII secolo, per passare, nel caso, dalle suggestioni alle analisi.

63. J. E. Ruiz Doménec, «Il grande anelito della cavalleria cortese», *L'immagine riflessa XII/2* (1989: *Forme dell'identità cavalleresca*): 133-146. Per seguire da vicino questa trasformazione letteraria.

L'IMMAGINE RIFLESSA

Testi, società, culture

Sommari dei fascicoli arretrati

N.S. Anno I (1992)

N. 1 - **Dialettiche della parodia:** O. Frejdenberg, *L'origine della parodia*; C. Valdata, *L'origine della parodia nelle teorie letterarie di Ol'ga Frejdenberg*; (con una Nota di M. Di Salvo); D. Lanza, *Discepoli vs deboli sorrisi*; G. Petrone, *A margine di un discorso sulla parodia latina*; E. Rosati, *Il riso dissimulato dall'ingegno. Parodia del rituale nella Coena di Giovanni Immonide*; M. Lecco, *I santi carnevaleschi. Parodia e sermons joyeux*; C. Lee, *La parodia perduta: un aspetto della letteratura castigliana medievale*. **Contributi e discussioni: Letteratura e antropologia:** S. M. Barillari, *Streghe, sciamani, clowns: appunti in margine a Storia notturna di Carlo Ginzburg*; R. Caprini, *Le invettive di Loki e i riti di passaggio*; M. Meli, *Valutazione e utilizzazione delle fonti in G. Dumézil (con particolare riguardo alle fonti germaniche)*. **Riassunti e abstracts.**

N. 2 - **Dialettiche della parodia:** M. A. Rose, *Les Mots et les Mots: la funzione della parodia nel nostro episteme*; L. Hutcheon, *L'estensione pragmatica della parodia*; U. M. Olivieri, *«L'incerto uso delle parole». Stilizzazione, intertestualità e parodia nel romanzo*; F. Fido, *Parodie settecentesche: Rutzvanscad il Giovine*; F. Vincenzi, *Parodia e imitazione in musica negli ultimi tre secoli*; M. Billi, *Dialogo testuale e dialettica culturale. La parodia nel romanzo contemporaneo di lingua inglese*. **Contributi e discussioni:** V. Caratozzolo, *Le smanie del colonialismo: La bella selvaggia (1758) di Carlo Goldoni*. **Riassunti e abstracts.**

N.S. Anno II (1993)

N. 1 - **Pratiche letterarie e contesti etnici:** M. Bonafin, *I guerrieri al simposio. Morfologia di un motivo*; S. M. Barillari, *«Per gratiam Christi et ministerium dyaboli». Rappresentazioni e funzioni del demoniaco negli exempla di Cesario di Heisterbach*; F. Bertolini, *Il cavallo di Troia: fu sola astuzia?». Contributi e discussioni:* A. Calzolari - M. R. Torlasco, *Lo specchio della scimmia. Sull'animalità nello Zibaldone*; G. Zuccarino, *Letteratura, ebraismo e problemi di metodo in due libri di Harold Bloom*. **Archivio:** E. Köhler, *Belle Négligence*. **Riassunti e abstracts. Indice generale dell'anno I (1992).**

N. 2 - **I *lais* e l'arte del racconto:** M. Mancini, *Oggetto immobile e oggetto in movimento nei *lais* e nei *fabliaux**; C. Donà, Guigemar: *poetica dell'oscurità e tessitura del racconto*; P. Caraffi, *«Entre les deus out grant amur» alleanze femminili nei *Lais* di Maria di Francia*; G. Lachin, *Bisclavret, Melion, Gorgolon*; M. Tasinato, *Il racconto, lo scettico e il curioso: a*

partire dall'Asino d'oro di Apuleio; A. Brandalise, *Forme brevi e storie immortali*; F. Zambon, *L'usignolo e il cigno: sulla poetica di Maria di Francia*. **Contributi e discussioni:** G. Zuccarino, *La fiamma e la cenere. Critica e commento in Walter Benjamin*; D. Musso, *Tra Natale e Candelora. Note su Les Evangiles des Quenouilles*; N. Pasero, *Il treno di Ivàn Il'ic. A proposito di: Remo Ceserani, Treni di carta*; L. Sasso, *La memoria cieca. Note su Le lingue del Paradiso. Ariani e Semiti: una coppia provvidenziale di Maurice Olender*. **Riassunti e abstracts. Indice generale dell'anno II (1993).**

N.S. Anno III (1994)

N. 1 - **Colori:** R. Caprini, *Presentazione*; C. Penco, *Microstoria del colore*; A. Bellan, *Wittgenstein e i colori*; M. Ercolani, *L'eresia del colore*; M. Lecco, «*Alberi universali*» e *colore nella letteratura medievale*; S. M. Barillari, *Il colore delle Scritture. Realizzazione e funzioni del cromatismo nel Libro delle tre Scritture di Bonvesin da la Riva*. **Riassunti e abstracts.**

N. 2 - **Colori:** N. Pasero, *Sottrazione del colore. Per una ricerca sulla lirica del Duecento*; M. Casubolo, *Per una semiotica del colore nell'epica tassiana*; A. Nocerino, *Le Voyelles rinnovate. Grafo/fono-simbolismo fonocromo-estetico in Arthur Rimbaud*; G. Zuccarino, *Fénéon e la poetica neoimpressionista dei colori*; L. Sasso, *Le pagine vuote. La poetica del colore di W. Kandinsky*; A. Appiano, *Il colore e l'anima. Per una interpretazione fenomenico-simbolica della luce e del colore nella natura e nell'arte*; L. Veronesi, *Note sulla ricerca per la visualizzazione dei suoni mediante i colori*; M. M. Sassi, *Una percezione imperfetta? I Greci e la definizione dei colori*; G. Raina, *Pallido come il miele. Un colore molto particolare: il Melicloros*; G. Della Ragione, *Simbolismo. Colore. Rituali. Due esempi neo-guineani*. **Contributi e discussioni:** E. Gavino, *L'eroe alla prova: i protagonisti di Gautier d'Arras tra etica del dovere e pratica dell'esistere*. **Riassunti e abstracts. Indice generale dell'anno III (1994).**

N.S. Anno IV (1995)

N. 1 - **Simbolo:** S. Briosi, *Introduzione - Introduction*; G. Manetti, *La semiotica e il simbolo*; R. Barilli, *Perché la nostra cultura ha bisogno di simboli*; U. Eco, *Sul Simbolo*; G. P. Caprettini, *Il simbolo come legge del pensiero*; O. Calabrese, *Lo spazio di Duccio e di Simone*; M. Grande, *Mito e simbolo nel cinema*; G. Dorfles, *Simbolo mito feticcio nella società contemporanea*; S. Briosi, *Protosimbolo infantile, segno e simbolo*; A. Prete, *Simbolo, analogia, apparenza*. **Contributi e discussioni:** E. Rizzo, *Pier Paolo Pasolini, poeta in volgare illustre: l'ideologia della passione*.

N. 2 - **Simbolo:** C. A. Augieri, *Sull'analogia 'affabulante': il simbolo come forma narrativa di significare*; M. Squillacioti, *L'interpretazione antropologica dei 'simboli' altrui ovvero del Canto del parto dei Cuna*; M. Massenzio, *Rito e dinamica simbolica*; G. Bärberi

Squarotti, *I sistemi simbolici del romanzo*; G. Corlito, «*Tutti i salmi finiscono in gloria*». *Considerazioni su simbolo e allegoria ne L'interpretazione dei sogni di Sigmund Freud*; G. Arciero - M. A. Reda, *Processi simbolici e sviluppo dell'identità personale*; F. Brioschi, *Continuo, discreto, denso, articolato. Il simbolo come unità sintattica*; D. Parisi, *Simboli in una popolazione di reti neurali*; S. Nannini, *Simbolo, intelligenza artificiale e filosofia della mente*; L. Grassi, *La moda come simbolo nel mondo oggi. Presentazione di tre modelli della Dott. Marina Lucchesi e della stilista Daniela Francesconi*; M. Rak, *Il corpo mediale. Il corpo come simbolo nella cultura di massa*; G. Finocchiaro Cimirri, *Realismo simbolico nella comunicazione corporea nei personaggi verghiani - exemplum*; R. Luperini, *Da Goethe a Lukàcs, da Marx a Benjamin: simbolo e allegoria*; C. Tullio-Altan, *Intervista sul tema: credevano i Greci ai loro miti?*. **Indice generale dell'anno IV (1995).**

N.S. Anno V (1996)

N. 1 - J. M. Lotman, *La lirica giovanile di Pasternak e alcune questioni di analisi strutturale del testo poetico*; G. P. Caprettini, *La nozione di confine nella semiotica testuale di Jurij M. Lotman*; S. Petrilli, *Bachtin in Italia negli ultimi quindici anni (1980-1995)*. **Scritture di miti**: M. Stella, *Il mito come costruzione dell'antico tra narrazione, sapere e ideologia. Il racconto degli Argonauti*; M. Meli, *Teste tagliate e teste oracolari: la testa di Mimir. Analisi di un mito norreno*; E. Burgio, «*Duo periere nomina*». *Effetti linguistici dell'incesto in alcune 'enigmatiche' designazioni di parentela nella narrativa antico-francese e mediolatina*; S. M. Barillari, *La testa nel testo. Per un'altra lettura di Decameron IV 5*; M. Lecco, *Le streghe di Julio Caro Baroja*. **Riassunti e abstracts. Sommari dei fascicoli arretrati.**

N. 2 - **Apocrifi**: C. Marelli, *Gli Abderiti e la medicalizzazione del filosofo ovvero Democrito e le sventure dell'intelligenza*; A. M. Carrega, *Al posto dell'altro: in margine al Don Chisciotte per una riflessione sull' 'apocrifo letterario'*; L. Sasso, *Un mondo fatto di carta*; C. Benedetti, *Calvino e l'effetto di apocrifo*; C. Jöchler, *L'autore e l'icona. Scritture apocrife del Novecento*. **Contributi e discussioni**: A. Conte, *L'ovvietà catartica. Letture rinascimentali della Poetica*; G. Cajani, *Il Sublime: dal formalismo perfetto alla forma della scissione*; G. Zuccarino, *Le metamorfosi del testo. Sulle interpretazioni allegoriche dei poemi omerici*. **Riassunti e abstracts. Indice generale dell'anno V (1996). Sommari dei fascicoli arretrati.**

N.S. Anno VI (1997)

N. 1 - **Denaro/linguaggio**: M. Alinei, *Il linguaggio come denaro comunistico*; C. U. Arcuri, *Numismatica della prosa. Scrittura, moneta e valore nell'opera di Italo Svevo*; A. Calzolari - M. R. Torlasco, *Economia e linguaggio nello Zibaldone*; R. Panattoni, *L'economia del Bezug in Wozu dichter? di Martin Heidegger*. **Contributi e discussioni**: M. Bonafin, *Parodia e folklore nella Branche 2 del Roman de Renart*. **Riassunti e abstracts. Sommari dei fascicoli arretrati.**

N. 2 - **Spazio-tempo/cronotopo:** E. Risso - S. Tavella, *La bibbia e l'oriuolo. L'ora topica di Odoardo*; R. Romagnolo, *Rappresentazione spaziale e ideologia: il caso del libro Cuore*; T. Pomilio, *Tipologie del numinoso nella Milano scapigliata, e dintorni*; S. Michelucci, *La funzionalità dello spazio/isola in D.H. Lawrence*; C. Nubiani, *La città romanzesca. L'esperienza urbana in Italo Svevo romanziere*; D. Daniele, *Passaggi pericolosi: verso una tipologia della flâneuse vittoriana*; P. Bertetti, *Raccontare il futuro. Problemi del tempo e dell'enunciazione nella narrativa di anticipazione*. **Contributi e discussioni:** F. Benozzo, *La nostalgia cavalleresca e il mito del cavaliere. Riflessioni sulla stagione rinascimentale delle storie di re Artù*; M. Teroni, *Giorgio Manganelli e la poetica dell'artificio*. **Riassunti e abstracts. Indice generale dell'anno VI (1997). Sommari dei fascicoli arretrati.**

N.S. Anno VII (1998)

N. 1 - **Ordine/Disordine:** E. Salvaneschi, *Gita a Cariddi: ordine o disordine?*; S. M. Barillari, *Disordine ontologico e strategie figurali: il Gerione dantesco*; M. Canova, *Il caos come metamorfosi nel Candelaio di Giordano Bruno*; A. Calzolari, *Bataille e la scrittura dell'apocalisse*; F. Vazzoler, *Ordine e disordine. Un'occasione per ripensare il problema dell'attore nel Sei-Settecento*; F. Vincenzi, *Il disordine in musica quale elemento di progresso*; G. Della Ragione, *Ordine e disordine biologico e sociale nelle Isole della Società*. **Contributi e discussioni:** A. Airò, *Tracce sciamaniche nel Chevalier de la Charrette di Chretien de Troyes*. **Riassunti e abstracts. Sommari dei fascicoli arretrati.**

N. 2 - **Animali:** R. Caprini, *Animali totemici: l'esperienza di Quaderni di Semantica*; M. Bonafin, *Appunti sugli animali nel Roman de Renart*; M. Lecco, *La coda di Renard*; Annamaria Carrega, *Immagini intessute di scrittura: aquile dantesche*; J.-Cl. Mühlethaler, *«Incipit Quadrilogium invectivum et comicum ad morum Gallicorum correctionem»*. *Dalla definizione della satira all'uso degli animali nella letteratura impegnata ai tempi di Carlo VI: Alain Chartier e Eustache Deschamps*; J. V. Molle, *Storie di rospi e d'avvocati lette more daemonicum (Maistre Pathelin [ms. La Vallière], vv. 831 e 835)*; E. Bovero, *Bestiari fin de siècle: Lettura di Pascoli e D'Annunzio sub specie animalium*; L. Sasso, *Fuori dal paradiso. Gli animali nell'opera di Elias Canetti*. **Riassunti e abstracts. Indice generale dell'anno VI (1998). Sommari dei fascicoli arretrati.**

N.S. Anno VIII (1999)

N. 1 - **Teoria letteraria russa:** V. B. Sklovskij, *Viaggio dall'Ade* (con una Nota di Donatella Ferrari Bravo); V. B. Sklovskij, *Divagazioni sull'arte e sullo strutturalismo*; P. Jachia, *Semiotica, filosofia del linguaggio e filosofia del dialogo in Bachtin e Volosinov 1929*; S. Grazzini, *Radici dalla pianta evanescente: morfologia e storia nell'opera di Vladimir Ja. Propp*. **Contributi e discussioni:** R. Caprini, *Gli Sciti: (ri)nascita di un mito*; S. Curletto, *I gioielli tintinnanti e le arti della seduzione. intorno ad alcuni temi dell'eros*; P. Pieri, *La nascita della tragedia e la fine della critica*; C. Ottaviani, *L'oggetto e la sua rappresentazio-*

ne: teoria ed espressione artistica a confronto negli scritti di Alberto Savinio. **Riassunti e abstracts. Sommari dei fascicoli arretrati.**

N. 2 - E. Salvaneschi, «*Fiori d'oro*»: denaro e morte in Pindaro; G. Zuccarino, *Corpo e denaro in Klossowski*; M. Meli, *Cyavana, Fineo e la mitologia comparata*; A. Firpo, *Cronotopo e alterità in Marcabruno e Bernardo di Ventadorn*; E. Borsa, *Il «prato infinito» della letteratura: l'argomentazione per analogia nelle Lezioni americane di Italo Calvino*. **Riassunti e abstracts. Sommari dei fascicoli arretrati. Indice generale dell'anno VIII (1999).**

N.S. Anno IX (2000)

N. 1-2 - **Masca, maschera, masque, mask. Testi e iconografia nelle culture medievali:** *Introduzione* di R. Brusegan, A. Zironi, M. Lecco. **Lo spazio linguistico:** S. M. Barillari, *Il cappuccio e l'hurepiaus. Materiali per uno studio del lessico della maschera nel medioevo*; R. Brusegan, *Barbeoire e altre maschere*; R. Caprini, *La strega mascherata*; M. Meli, *L'Arlecchino boreale*; A. Zironi, *Masca e talamasca nelle fonti germaniche antiche*. **Lo spazio letterario:** L. Auteri, *L'ambivalenza della ferinità. Funzione e natura dell'animale selvaggio nel Nibelungenlied*; J. Batany, *Persona Tragoedi: le vide muet du masque et la parole du renard*; M. Bonafin, *Le maschere del trickster (Tristano e Renart)*; D. Buschinger, *Le masque dans la tradition des Nibelungen*; A. Carrega, *La santità in maschera: riflessioni su Decameron IV, 2 fra tradizione agiografica, folklore e carnevale narrativo*; A. Cipolla, *La poesia, maschera del dio*; O. A. Duhl, *Enjeux du masque dans la sottie: de la morale à la politique au drame*; J. Koopmans, «*Et doit avoir un faux visage par derrière*»: *masques et apparences dans le théâtre profane français (1450-1550)*; J.-Cl. Mühlethaler, *La cour en 'sottie': folie, masque et déguisement dans L'Abuzé en court*; E. Salvaneschi - D. Bonanno, *La maschera della trinità*; S. Sticca, *Tradizione e rappresentazione nella Passione di Montecassino*; B. Wahlen, *Le Nain déguisé: les métamorphoses de Tronc dans Ysaÿe le Triste*; Ph. Walter, *L'orso e l'arcivescovo. Maschere e mascherate in Incmaro di Reims e in Adalberone di Laon*. **Lo spazio iconografico:** L. Harf-Lancner, *Le masque de l'homme sauvage: le bal des Ardents dans les chroniques médiévales*; M. Lecco, *Il diavolo con la gerla*; Ph. Ménard, *Les personnages masqués dans les enluminures du manuscrit d'Oxford, Bodley 264*; K. Varty, *Masks of the Fox Religious in Medieval and Renaissance English Art*. **Sommari dei fascicoli arretrati. Indice generale dell'anno IX (2000).**

N.S. Anno X (2001)

N. 1 - **Narciso:** P. Hadot, *Il mito di Narciso e l'interpretazione di Plotino*; E. Pellizer, *Narciso*; A. Carrega, *La 'sfera' di Narciso: riflessi di un mito sull'eros lirico medievale*; C. Jöchler, *Biografie di Narciso*; G. Della Ragione, *Il corpo e il suo doppio in Melanesia (Oceania)*. **In memoria di Giorgio Sichel:** N. Pasero, *Giorgio Sichel e la storia della letteratura*; R. Caprini, *La società degli Antichi*. **Contributi e discussioni:** S. Ja. Serov, *L'orso*

consorte. *Variazioni del rito e della fiaba presso i popoli dell'Europa e dell'America ispanica*; E. Vilella, *Duello e tristanocentrismo nella Tavola Ritonda*. **Sommari dei fascicoli arretrati.**

N. 2 - Il guerriero immaginato. Funzioni ideologiche e rappresentazioni simboliche del guerriero fra antico e moderno: P. Pinotti, *Cuori di tenebra. Viaggio attorno al corpo del guerriero dall'epica arcaica al cinema contemporaneo. Introduzione*; A. Beltrametti, *Il furore e la ferita: morte e trasformazione del guerriero nella cultura della politica*; M. Tasinato, *Antonio: un guerriero da non imitare, ovvero colui che volle vivere una vita inimitabile*; M. Stella, *Forma guerriera e sovranità: il ritorno dell'Imperator Mundi sulla scena dell'Europa moderna. Mitologia e ideologia del politico tra Christopher Marlowe e William Shakespeare*; M. Bambozzi, *Al di là degli eroi: retorica e dramaturgia della morte eroica dalle Troiane di Euripide alle Bearbeitungen di Franz Werfel*; L. Malavasi, *Guerrieri al cinema: scrittura della storia e funzione sociale*. **Appendice:** M. Meli, *Il dio guerriero e il carro dell'Aurora. Un falso mito del Rigveda*. **Sommari dei fascicoli arretrati. Indice generale dell'anno X (2001).**

N.S. Anno XI (2002)

N. 1-2 - Testo e immagine. Espressione linguistica e comunicazione iconografica dall'antichità all'età contemporanea: *Introduzione* di S. M. Barillari e M. Lecco. **1. Fra antichità e medioevo:** D. Bonanno, *L'uovo di parole. Appunti sopra un carmen figuratum di epoca ellenistica*; S. M. Barillari, *La maschera del cervulus. Fonti documentarie e iconografia*; F. Mosetti Casaretto *Unibos e il «pio bove»*; R. Caprini, *Testo e immagine: un caso celebre, il cofanetto di Auzon*; T. Pacchiarotti, *La tematica del palazzo-giardino nella poesia arabo-andalusa*; A. Barbieri - R. Brusegan *Iwein a Castel Rodengo*; E. Jacopini, *La relazione tra testo ed immagine e la rappresentazione dell'oriente nel Marco Polo di Oxford. (Bodleian Library, ms. Bodley 264, ff. 218-270)*; M. Lecco, *Fauvel e l'amore di Fortuna. Sull'organizzazione di testi e immagini nel ms. B.N. f.fr. 146 del Roman de Fauvel*; P. Dinzelbacher *L'albero di maggio spirituale. Un costume popolare nella letteratura mistica del Medioevo tedesco*. **2. Oltre le soglie dell'età moderna:** E. Salvaneschi, *Dalla Vergine donnola (riassunto) al weasel-whale (presunzione)*; M. Canova, *Aretino «dipintore». Rapporti fra teatro, politica e pittura nella commedia Talanta (1542) di Pietro Aretino*; M. Lammardo, *Le metamorfosi del corpo grottesco: aspetti testuali ed iconografici del Book of nonsense di Edward Lear*; V. Orazi, *Testo e immagine nel '900 spagnolo: dall'Avanguardia storica alla poesia sperimentale*; T. Tornitore, *L'interpretazione dei segni. Le parole e le immagini: semiosi delle parole dipinte nell'opera di René Magritte (prima parte)*; G. Zuccarino, *Per un altro occhio. I 'disegni scritti' di Artaud*; M. D. Pesce, *Dipingere la scena. Testo, gesto e attore, elementi di una iconografia teatrale nel Giulio Cesare della Societas Raffaello Sanzio*. **Sommari dei fascicoli arretrati. Indice generale dell'anno XI (2002).**

N.S. Anno XII (2003)

N. 1 - Testo e immagine. Espressione linguistica e comunicazione iconografica dall'antichità all'età contemporanea: T. Tornitore, *L'interpretazione dei segni*. Le parole e le immagini: *semiosi delle parole dipinte nell'opera di René Magritte (seconda parte)*; L. Sasso, *Chagall e le forme dell'alfabeto*; A. Carrega, *Ragioni del racconto e trasgressione dell'immagine*. **Contributi e discussioni:** P. Vinçon, *Semiotica narrativa. Prolegomeni a ogni futura narratologia che voglia presentarsi come semiotica*; G. Bottani, «*Carnaval Tristan*». *Archetipi e folklore nelle Folies*; S. Basso, «*L'Emprise de Fine Amour*». *Margherita Porete tra pensiero mistico e poetica cortese*; M. Canova *Una città senza donne in The Merchant of Venice di Shakespeare*. **Sommari dei fascicoli arretrati.**

N. 2 - L'attore e la memoria: *Presentazione* di Sonia Maura Barillari; Stefano Pasquini - Teatro delle Ariette, *L'attore e la memoria*; Renata Molinari, *L'attore e la memoria, ragioni e difficoltà di un confronto*. **Alcuni percorsi:** Alfonso Cipolla - Giovanni Moretti - Luca Valentino, *Il sole della fiamana: un'esperienza di teatro popolare*; Enrico Messina - Micaela Sapienza, *L'attore e la memoria della società: l'esperienza di Armamaxa nella creazione di Braccianti*. *La memoria che resta*; Maria Grazia Panigada, *Il teatro di narrazione a scuola: storia di un percorso irregolare*. **Trasmettere un'esperienza...:** Remo Melloni, *Il teatro di stalla: dalla ricerca sul campo alla ricerca d'archivio*; ...e **'leggere' la narrazione:** Pier Giorgio Nosari, *La narrazione da materiale preteatrale a genere. Un percorso nel teatro contemporaneo*. **L'azione del ricordo: l'attore e la memoria:** Ascanio Celestini, *Il giro del cieco (secondo giro)*; Gerardo Guccini, *Teatro narrazione: una poetica della testimonianza*; Paola Bigatto, *Brevi note sulla tavola rotonda*. **Appendice:** Fabrizio Beggiano, *L'esperienza di Risotto*. **Contributi e discussioni:** Tatiana Floreancig, *Edipo e Antioco in due drammi della modernità: un confronto tra Bronnen e Pirandello*; Andrea Pera, *Cannibali e media*. **Sommari dei fascicoli arretrati. Indice generale dell'anno XII (2003).**

N.S. Anno XIII (2004)

N. 1 – Interpretazioni medievali: Nicolò Pasero, *Economia della fin'amor*; Rita Caprini, *Riflessioni sull'animale guida, in margine a Per le vie dell'altro mondo di Carlo Donà*; Ilaria Tufano, «*Nel nome di Maria*»: *esorcismi linguistici nel canto V del Purgatorio*; Tiziano Pacchiarotti, *Rappresentazione teatrale e rappresentazione sociale nel Jeu de la Feuillée di Adam de la Halle*. **Contributi e discussioni:** Marzia Pieri, *Tommaseo e il fantasma dell'opera*; Danilo Bonanno, *Ofelia, Ifigenia, Salomè, o dell'impossibile innocenza*; Marco Formento, *La foresta del Waldgänger, la camera dell'otaku. Appunti su Wu Ming, l'autore che volle pensarsi multiplo*. **Sommari dei fascicoli arretrati.**

N. 2 – Interpretazioni medievali – 2: Nicolò Pasero, *Fughe dal quotidiano (e ritorni) nella letteratura medievale. Sul nodo Roman de la Rose – Fiore/Vita Nuova – Divina Commedia*; Margherita Lecco, «*Vostre bele bouche besera mon cul*». *Innovazione poetica e variazione registrata nelle sottes chansons del Roman de Fauvel*; Simone Marcenaro, *Autoparodia e*

soggettività; Paolo Bertetti, *Lo spazio e l'essere. Figure dell'accesso nei Cantari di Liombruno*. **Contributi e discussioni:** Andrea Calzolari – Maria Rosa Torlasco, *Il tempo e il piacere. Su alcune pagine dello Zibaldone*; Raffaella Romagnolo, *Ordine e disordine: indagine stilistica sul carteggio Foscolo-Arese a partire dagli apografi*; Giuseppe Zuccarino, *Jabès: il deserto e la ricerca dell'identità*; Alain Schorderet, *Sarmiento e la figura del Portogallo in Aline et Valcour del marchese de Sade*; Claudio Lucchini, *La familiarizzazione del mondo e la virtù etica del risentimento*. **Sommari dei fascicoli arretrati. Indice generale dell'anno 2004 (XIII).**

N.S. Anno XIV (2005)

N. 1-2 - **Esibire il nascosto. Testi e immagini dell'osceno:** *Presentazione*; Domenico Scafoglio, *Le forme lacerate. Fenomenologia e semantica dell'osceno*; Annamaria Carrega, *L'osceno'. All'origine del senso?*; Massimo Bonafin, *Osceno, risibile, sacro: Iambe / Baubò, Hathor, Ame-no-Uzume e le altre*; Gabriella Moretti, *La scatola misteriosa (da Cicerone a Buñuel)*; Francesco Mosetti Casaretto, *Rosvita, l'osceno e la rinascita della commedia*; Sonia Maura Barillari, *Gli infortuni della penitenza. Ovvero, un Purgatorio dai dolorosi amplessi*; Simone Marcenaro, *L'osceno nella lirica medievale: il caso delle cantigas d'escarinho e maldizer galego-portoghesi*; Ilaria Tufano, *L'usignolo di Caterina (Decameron V.4)*; Jose Vincenzo Molle, *Dall'oscenità alla liturgia: l'esempio della farsa di Frère Guillebert (ca. 1505-1510)*; Tiziano Pacchiarotti, *Funzioni della visione oscena nei fabliaux*; Margherita Lecco, *Virgilio e la vendetta del con di fuoco (Renart le Contrefait, vv. 29403-29534)*; Veronica Orazi, *La prostituzione nella letteratura spagnola illustrata: El arte de las putas di Nicolás Fernández de Moratín*; Mauro Canova, *Teatralità dell'osceno nei sonetti a Santaccia di Giuseppe Gioachino Belli*; Luigi Sasso, *Il demone nero. L'eros e l'osceno in André Pieyre de Mandiargues*; Dolores Pesce, *Rainer Werner Fassbinder drammaturgo. Ovvero: il melodramma dell'Osceno*; Marco Formento, *Nulla troppo. Intorno alla lingua di cristallo della pornografia*; Elisa Ragni, *Dario Fo: retorica sull'osceno*. **Sommari dei fascicoli arretrati.**

N.S. Anno XV (2006)

N. 1 - Massimo Stella, *Immagini del fuoco: scenari tra l'antico e il contemporaneo*; Anna Airò, *Sesso e genere ne Le Roman de Silence di Heldris di Cornovaglia*; Giovanni Strinna, *Amor rusticorum. Fortuna del canone rusticale fra poesia popolare e culta*; Silvio Curletto, *Il fruscio della veste*; Riccardo Ferrari, *«Linguaggio delle pietre» e «luogo comune» in Furio Jesi*; Orietta Abbati, *O Homem Duplicado o l'allegoria necessaria, come strategia narrativa dell'ultimo Saramago*. **Sommari dei fascicoli arretrati.**

N. 2 – **Studi sul De amore di Andrea Cappellano e sulla sua posterità volgare:** *Presentazione* di Margherita Lecco; Marco Bernardi, *La (s)fortuna del De amore nel primo Cinquecento italiano e un inedito documento colocciano*; Ferruccio Bertini, *Equivoci e doppi*

sensi nel *De amore* di Andrea Cappellano; Paola Busdraghi, *I praecepta amoris* di Andrea Cappellano. *Problemi di tradizione manoscritta*; Massimiliano De Conca, *Andrea Cappellano e la trattatistica amorosa in volgare del XIII secolo: motivi sociali, storici e culturali*; Margherita Lecco, *I racconti che precedono le Regulae amoris (De amore, I, 15 e II, 8)*; Stefano Pittaluga, *Andrea Cappellano e la letteratura d'amore del XII secolo*; Stefano Rapisarda - Orazio Croce, *Cinque paradigmi per il De amore*. **Contributi e discussioni:** Simone Marcenaro, *Ermeneutica equivoca. Cenni metodologici in margine ad una recente edizione di Rustico Filippi*. **Sommari dei fascicoli arretrati. Indice generale dell'anno 2006 (XV).**

N.S. Anno XVI (2007)

N. 1-2 – **Le vite dei Santi. Percorsi narrativi, iconografici, devozionali:** *Presentazione* di Sonia Maura Barillari. **I Santi tra agiografia, iconografia e linguistica:** Carlo Donà, *Cervi e cerva nell'agiografia medievale*; Alessandro Vitale Brovarone, *L'abito non fa il monaco*. *Illustri casi di travestitismo*; Ilaria Tufano, *I martiri decollati della Legenda aurea*; Lauro Magnani, *Carezze. Conoscenza tattile del divino nelle biografie e nelle immagini dei santi*; Rosa Giorgi, *L'abito fa il monaco: venture iconografiche di monaci bianchi e monaci neri*; Remo Bracchi, *Le vie del cielo*. **Storie di Santi:** Martina Di Febo, *San Patrizio: dalle Vitae alla leggenda del Purgatorio*; Sonia Maura Barillari, *Santa Limbania e i destini del viaggio*; Paola Bigatto, *Santa Limbania, una santa in commedia*; Domenico Scafoglio, *La gloria del patibolo. Lettura antropologica della 'storia' di un brigante santo*; Franco Castelli, *San Baudolino patrono degli alessandrini, ovvero «Adagio, coi miracoli!»*. **Sommari dei fascicoli arretrati.**

N.S. Anno XVII (2008)

N. 1-2 – **Letteratura e antropologia:** *Premessa* di Massimo Bonafin; *Prefazione* di Simona Corso. **Parte prima:** Antonio Prete, *Introduzione: letteratura e antropologia*; Mario Domenichelli, *Thick Description e critica dell'ideologia*; Maurizio Bettini, *Il mito fra autorità e discredito*; Aldo Nemesio, *Riflessioni sui metodi dell'antropologia letteraria*; Valerio Petrarca, *Visioni e narrazioni della Costa d'Avorio. Storie di guerra tra letteratura e antropologia*; Renato Nisticò, *Cosa ci può insegnare Ernesto de Martino? La teoria pragmatica della letteratura e l'antropologia*; Carlo Alberto Augieri, *Oltre la narrazione, la narrazione: De Martino e la narritività metastorica come riscatto della storia inenarrabile*; Elisabetta Lo Vecchio, *René Girard: dallo studio letterario all'antropologia*; Federico Pellizzi, *Il dono e il racconto. Per una lettura bachtiniana dello scambio simbolico*; Zelda Alice Franceschi, *Autobiografie e storie di vita tra antropologia e letteratura. Questioni storiche e metodologiche*; Franca Sinopoli, *Dalle lingue/letterature nazionali alle lingue/letterature dell'Espatrio: la questione interculturale nella ricerca letteraria*; Antonio Melis, *Letteratura e antropologia nell'area linguistica ispanoamericana*; Paolo Orvieto, *La critica postcoloniale, dalla contestazione politica e antropologica alla decostruzione accademica*. **Parte seconda:**

Simona Corso, Sbiancare un Etiope e risuscitare un morto. *Riti di purificazione nel Masque of Blackness di Ben Jonson*; Michela Mancini, *Introduzione alle fonti letterarie di Jules Verne. Il viaggio sulla Luna e la rappresentazione della diversità*; Ugo Fabietti, *L'Africa di J. Conrad: Cuore di tenebra tra immaginario, violenza e globalizzazione*; Niccolò Scaffai, «Rincasare con un fantasma». *Motivi larici e 'apocalissi culturali' in un racconto di Montale*; Florian Mussgnug, 'Storie eretiche': *Nabokov, Manganelli e l'invenzione della letteratura*; Giulio Iacoli, *Informatrice o sabotatrice? Zazie e i labirinti antropologici della modernità quotidiana, tra Queneau e gli studi di de Certeau*; Rosalba Galvagno, *Mitografie di Carlo Levi. Il mito dell'America*; Orsetta Innocenti, *Il perturbante genetico tra ereditarietà e ambiente: Vonnegut e Houellebecq*. **Sommari dei fascicoli arretrati.**

N.S. Anno XVIII (2009)

N. 1-2 – **Medioevo folklorico. Intersezioni di testi e culture:** *Premessa* di Massimo Bonafin e Carla Cucina. **Questioni di metodo:** Enrico V. Maltese, *Lo spazio politico del folklore bizantino. Una nota sul 'trionfo rovesciato'*; Nicolò Pasero, *Unicità e pluralità della cultura folklorica medievale*. **Intersezioni romanze:** Alvaro Barbieri, *Combattere al guado: realtà storica e radici antropologiche di un motivo letterario*; Carlo Donà, *La pericolosa caccia alla cerva cornuta*; Sonia Maura Barillari, *La città delle dame. La sovranità ctonia declinata al femminile fra l'Irlanda e i Monti Sibillini*; Maria Di Nono, *Ponzio Pilato. Il senso dei mutamenti della memoria culturale*; Carlo Santini, *Il nibbio di Salimbene*; Gianluca Frenguelli, *Il serpente del metallo, il tiro e il camaleone: Giordano da Pisa e i bestiari*; Maurizio Dardano, *Per una tipologia del discorso sul cibo nel Decameron*. **Intersezioni germaniche:** François-Xavier Dillmann, *Les landvættir, génies tutélaires de la Scandinavie ancienne*; Marcello Meli, *Un ponte per l'aldilà*; Francesca Chiusaroli, *Traduzioni e tradizioni. Forme e temi del soprannaturale religioso in due versioni anglosassoni dalla Historia di Beda*; Alessandra Canala, *Vita monastica e interpretazione dei sogni: aspetti del folklore in un poemetto alfabetico anglosassone (Cotton Titus d xxvii, bl)*. **Intersezioni periferiche:** Diego Poli, *Un arcaismo nella cultura dell'alto medio evo: la figura del porcaro nelle letterature celtico-insulari*; Laura Sestri, *Forma linguistica e funzione mitologica della pietra nelle byliny: alcune osservazioni su lingua e cultura in ambito russo*; Marco Sabbatini, *Paradossi dello jurodstvo. Il paradigma medievale e i riflessi nella letteratura russa contemporanea*. **Attualizzazioni:** Eugenio Burgio, *Sulla manipolazione 'esoterica' degli oggetti folklorici: il caso di The Da Vinci Code*. **Sommari dei fascicoli arretrati.**

N.S. Anno XIX (2010)

N. 1-2 - **L'enigma nella letteratura europea dall'antichità e dal medioevo all'età moderna:** *Ricordo di Giancarlo Belletti (1943-2010)*; *Premessa* di Margherita Lecco; Monica Longobardi, «Solve me»: *indovinelli e rebus nella Cena di Trimalcione*; Marcello Meli, *Enigmi della sapienza e sapienza negli enigmi. Per la definizione di un 'genere' (anche) letterario*; Rita Caprini, *Indovinelli antichi*; Karin Ueltschi, *Une paroles mythique: l'enigme, la*

question a poser ou a ne pas poser; Luca Sacchi, *Variazioni enigmatiche per Apollonio di Tiro*; Margherita Lecco, *Gli antenati di Tristan. Di alcuni enigmi nel romanzo del XIII secolo*; Tiziano Pacchiarotti, *Il significato di «pierres de moelin», ovvero il dono enigmatico dell'emiro d'outre l'arbre sec. Un esempio di 'non detto' nel Jeu de saint Nicolas*; Marco Berisso, *Crittografie predantesche*; Matteo Poli, *Tradizione e innovazione ne La sfinge di Antonio Malatesti*; Annamaria Carrega, *Un pezzo di formaggio in una trappola per topi: la sceneggiatura dell'enigma in un testo di Henry James*; Michele Tallero, «Cosa c'è nella mandorla?». *Paul Celan e l'enigma custodito*; Maria Dolores Pesce, *Il dramma. Rappresentare ed esporre attraverso enigmi. L'esperienza del teatro del lemming. Il teatro dello spettatore*. **Contributi e discussioni:** Beatrice Barbiellini Amidei, *Il personaggio di Cepparello e la sua confessione*; Giovanni Strinna, «Chi guasta l'altrui cose». *Lettura della Canzone del basilico*. **Sommari dei fascicoli arretrati.**

N.S. Anno XX (2011)

N. 1-2 - **Somiglianze di famiglia: tipologie e classificazioni fra scienza e letteratura:** Rodney Needham, *Classificazione politica: convergenza e conseguenze*; Massimo Bonafin, *Alcune implicazioni tassonomiche dello studio di un motivo etnoletterario*, Francesco Remotti, *Tra Lévi-Strauss e Wittgenstein. Il contributo delle somiglianze di famiglia*, Marco Buzzoni, *Le classificazioni storico-letterarie come problema epistemologico delle scienze umane*; Marcello Meli, *Tassonomie e paradossi: quel che non si può e si deve dire nelle Scienze Umane*; Mario Domenichelli, *Memory and oblivion. L'imaginaire as archive, repertory and interconnective function: thematic clusters, thematic families; engrams, figurae and memory-traces*; Maurizio Bettini, *Fra 'etico' ed 'emico'. Le aphormai dell'antropologo classico*; Andrea Ghidoni, *Il motivo dei vanti tra radici storiche e archetipi: alcune riflessioni di metodo sulle classificazioni politiche*; Giovanni Bottirolì, *Dalle somiglianze alle differenze di famiglia*. **Contributi e discussioni:** Rita Caprini, *Genealogie reali*; Anna Slerca, *la légende renardienne et les Grenouilles d'Aristophane*; Diego Lanza, *Due 'libri per l'infanzia': Alice e Pinocchio*. **Sommari dei fascicoli arretrati.**

N.S. Anno XXI (2012)

N. 1-2 - **I prestigii della guerra. Ideologie, sensibilità e pratiche guerriere nelle rappresentazioni letterarie:** Alvaro Barbieri, *Temi e questioni di polemologia letteraria: a mo' d'introduzione*; Marcello Meli, «*Im sturmwind dahin!*» *Ideologia del carro nell'India vedica con alcune considerazioni comparatistiche*; Alberto Camerotto, *Il sangue negli occhi: immagini e codici eroici della violenza per la Iliupersis*; Massimo Stella, *Un generale al banchetto dei filosofi: Ermocrate nel Timeo platonico*; Sonia Maura Barillari, *Il guerriero e l'oltremondo: relitti di percorsi iniziatici nelle visiones cristiane*; Carlo Donà, *Il vero amore del guerriero*; Mario Mancini, *La spada spezzata* (Erec et Enide, vv. 3674-3955, 4939-5257); Marco Infurna, *Rolando 'epilettico': il furore guerriero nell'epica del tardo medioevo*; Simone Marchesi, *Storia interna di una rima: Dante e la poesia della guerra*; Adele Cipolla,

Poeti in campo: guerra e poesia nella letteratura norrena; Anna Maria Babbi, *Il fascino della guerra nei romanzi borgognoni*; Patrizio Tucci, *Jean Regnier e le avversità della Francia. (Guerra e letteratura nel secolo XV)*; Nicola Morato, *Rodomonte come Meliadus. Sull'interruzione narrativa dell'assalto multiplo*; Wulf Oesterreicher, *Heldentum und Kriegerstimmung in der Frühen Neuzeit. Spanische Kriegsherren und capitanes in Europa und Hispanoamerika*; Andrea Celli, «*Le malheur de naître dans une époque peu guerrière*»: *fantasia dell'orientalismo francese intorno alla guerra*; Marco Mondini, *Eroi virili e vittime senza colpa. La rappresentazione del fatto guerriero nella cultura dell'Italia sconfitta (1944-1961)*; Andrea Calzolari, *La vertigine e la disciplina: il guerriero secondo Caillois*; Stefano Rosso, *Sul duello western: dalle origini al post-Vietnam*; Mario Domenichelli, *Le picche di Breda e il Marte desnudo. Antiche guerre e rappresentazioni postmoderne*. **Sommari dei fascicoli arretrati.**

N.S. Anno XXII (2013)

N. 1-2 - Figure della memoria culturale. Tipologie, identità, personaggi, testi e segni: Massimo Bonafin, *Introduzione - Figure antropologiche: Ugo E. M. Fabietti, Memoria archivio e memoria funzionale. Costruire il presente nel pakistan meridionale*; Marco Aime, Borote, *i signori della memoria. Storia e tradizione tra i tangba/taneka del benin settentrionale*; Cesare Poppi, *Dai Kontome a Sasabunsam: percorsi iconologici e cognitivi nella tradizione orale del Ghana nordoccidentale - Figure comparate: Carlo Donà, Il serpente ginocefalo: breve storia di una lunga ossessione culturale*; Gioia Paradisi, *Memorie tristianiane sulle scene di primo ottocento: il balletto La belle au bois dormant*; Alvaro Barbieri, *Yvain cavaliere-sciamano: elementi estatici e riti d'iniziazione nel Chevalier au lion - Figure romanze: Stefano Rapisarda, Would another Roland be possible? Ganelon's reasons*; Martina Di Febo, *Il cavaliere nell'oltretomba: memorie culturali tra passato e futuro*; Andrea Ghidoni, *Il transfert epico tra memoria storica, mito e motivi letterari (con un esempio da Gormund et Isembart) - Figure germaniche: Simonetta Battista, Il manoscritto come memoria culturale dell'Islanda medievale*; Marcello Meli, *Memoria dell'ideologia e ideologia della memoria: come Gunnarr conquistò Brunilde*; Carla Cucina, *Il computo del tempo nella Scandinavia medievale. Riflessioni sulla memoria lineare e ciclica dalle genealogie ai calendari runici - Figure storiche: Janet Coleman, Medieval memory and the invention of a collective history*; Luigi Canetti, *Visio in sompniis. Un sogno sciamanico nel primo trecento*; Vincenzo Lavenia, *Miracoli e memoria. I gesuiti a Loreto nelle storie della compagnia (secc. XVI-XVII) - Figure slave: Laura Sestri, Zlatygora. Un'identità in movimento nell'epos popolare russo. Origini, sovrapposizioni, smarrimenti*; Marco Sabbatini, *L'uomo dal sottosuolo. Note sull'antagonismo di una figura letteraria russa*; Vittorio Tomelleri, *Memoria e damnatio memoriae: il caso sovietico - Figure linguistiche: Natascia Leonardi, Arte della memoria, paradigmi conoscitivi e modelli comunicativi - Roberto Lambertini, Conclusioni*. **Sommari dei fascicoli arretrati.**

N.S. Anno XXIII (2014)

N. 1-2 - **Tipologie e identità del personaggio medievale fra modelli antropologici e applicazioni letterarie:** Alvaro Barbieri, *Approssimazioni al personaggio medievale*; Martina Di Febo, *Owein, Guerrin e Ludovico Enio: la lunga fortuna di un personaggio*; Andrea Ghidoni, *Chansons de geste alla conquista dell'Aquitania: origini e funzioni di un segno-personaggio*; Teodoro Patera, *Tristano o il terzo ignoto: il funzionamento del modello eroico nella costruzione del personaggio*; Antonella Sciancalepore, *Il guerriero come confine: lineamenti antropologici del cavaliere belva*; Marcella Lacanale, *L'opera come riflesso del personaggio: un confronto tra la volpe Renart e Guillaume d'Orange*. **Contributi e discussioni:** Stefania Sini, «Perché questo è il mio tema». *Tre scritti di Michail Bachtin sulla teoria del romanzo*; Monica Longobardi, «*Desinat in pisces mulier formosa superne*» (Orazio, *Ars poetica*, 4). *Un film sfuggito alla rete*; Fabio Barricalla, «*Poiché mi chiede la Signora...*»: *il Lancillotto di Pietro G. Beltrami (analisi dell'incipit)*; Nicola Scorrano, *Melpomene amorosa: prime ricognizioni cinquecentesche*; Gianluca Olcese, *San Giovanni non vuole inganni: dai culti pagani alle forme devozionali dedicate al Battista*. **Sommari dei fascicoli arretrati**

L'IMMAGINE RIFLESSA / QUADERNI

Serie monografica

1 - Margherita Lecco, *Il motivo della «Mesnie Hellequin» nella letteratura medievale*, 2001.

Serie miscellanea

1 - *Dialettiche della parodia*, a cura di Massimo Bonafin, 1997.

2 - *Maschere e corpi. Percorsi e ricerche sul Carnevale*, Atti del I Convegno Internazionale (Rocca Grimalda, 12-13 ottobre 1996), a cura di Franco Castelli e Piercarlo Grimaldi, 1999.

3 - *L'Aldilà. Maschere, segni, itinerari visibili e invisibili*, Atti del II Convegno Internazionale (Rocca Grimalda, 27-28 settembre 1997), a cura di Sonia Maura Barillari.

4 - *Il corpo e la festa. Forme, pratiche, saperi della sessualità popolare*, Atti del III Convegno Internazionale (Rocca Grimalda, 24-25 ottobre 1998), a cura di Piercarlo Grimaldi, 2004.

5 - *Il senno di Bertoldo. Saperi, formule, espressioni dell'identità popolare*, Atti del IV Convegno Internazionale (Rocca Grimalda, 18-19 settembre 1999), a cura di Sonia Maura Barillari, 2001.

6 - *Charivari. Mascherate di vivi e di morti*, Atti del V Convegno Internazionale (Rocca Grimalda, 7-8 ottobre 2000), a cura di Franco Castelli, 2004.

7 - *Religiosità e culture. Segni e percorsi della devozione popolare*, Atti della Giornata di Studio (Ovada, 22 giugno 2002), a cura di Sonia Maura Barillari, 2004.

8 - *Le voci del medioevo. Testi, immagini, tradizioni*, Atti del VII Convegno Internazionale (Rocca Grimalda, 21-22 settembre 2002), a cura di Nicolò Pasero e Sonia Maura Barillari, 2005.

9 - *Dalla Provenza al Monferrato. Percorsi medievali di testi e musiche*, Atti del Convegno (Rocca Grimalda - Ovada, 26-27 giugno 2004), a cura di Sonia Maura Barillari, 2007.

10 - *Vincolare, ricambiare, dominare. Il dono come pratica sociale e tema letterario*, Atti del X Convegno Internazionale (Rocca Grimalda, 23-25 settembre 2005), a cura di Nicolò Pasero e Sonia Maura Barillari, 2007.

11 - *La medicina magica. Segni e parole per guarire*, a cura di Sonia Maura Barillari, 2008.

12 - *Teatro medievale e drammaturgie contemporanee*, a cura di Sonia Maura Barillari, 2009.

13 - *Fate. Madri-amanti-streghe*, a cura di Sonia Maura Barillari, 2012.

NORME PER I COLLABORATORI

Si pregano i collaboratori di attenersi alle seguenti norme nella stesura degli articoli.

1. Il testo, redatto al computer, va inviato su dischetto (con l'indicazione del programma impiegato: meglio in Word per Macintosh, altrimenti salvato nel formato di interscambio Rich Text Format - RTF -); al dischetto va sempre allegata la versione cartacea.

2. Per quanto concerne le norme orto-dattilografiche:

- a) La linea editoriale della Collana prevede il seguente uso delle virgolette a cui, per comprensibili esigenze di uniformità, è necessario adeguarsi
«» (virgolette uncinato o 'a sergente') per citazioni, titoli di articoli o di capitoli, discorso diretto
“ ” (apici doppi) per citazioni all'interno di citazioni, oppure titoli di articoli all'interno di titoli di articoli
' ' (apici semplici) per uso 'deviato' di termini, modi di dire, traduzione letterale di termini.
- b) Le omissioni di una porzione di testo citato vanno segnalate con tre punti spazati **senza parentesi quadre**: . . . soltanto se l'omissione è all'interno della citazione stessa (che non può iniziare né finire con i tre punti).
- c) Si faccia attenzione a distinguere fra la lineetta – da utilizzare per gli incisi all'interno del testo e il trattino - presente nelle parole composte o a separare numeri e date (es.: logico-consequenziale, pp. 17-210, 1915-18, ecc.)
- d) L'esponente di nota precede sempre i segni di punteggiatura eventualmente presenti dopo la parola a cui la nota si riferisce (lirica¹²; certo»⁷. ecc.). La sola eccezione è rappresentata dalle citazioni di brani fuori testo, in cui l'esponente di nota segue (se questo è presente) il punto che le conclude.
- e) I segni di punteggiatura seguono sempre virgolette e apici: lirica». certo”. ecc.).

3. Per quanto concerne le citazioni bibliografiche:

- a) Articoli di riviste, saggi di opere collettive (di uno o più autori) e simili vanno tra virgolette uncinato («»).

- b) Titoli di libri, di riviste e di opere collettive vanno in corsivo. Le opere di più autori si indicano col nome del curatore dopo il titolo o, se non c'è, dal nome del primo autore seguito da 'et al.', ovvero col solo titolo e sottotitolo.
- c) Le riviste vanno corredate dal numero dell'annata e dell'anno, se i fascicoli dell'annata non hanno una numerazione delle pagine consecutiva deve essere indicato anche il numero del fascicolo. Non usare abbreviazioni per i titoli delle riviste.
- d) I libri si indicano con il nome dell'Autore, *Titolo e sottotitolo*, luogo, editore, anno di pubblicazione, altri dati (serie collana, numero dell'edizione o ristampa, ecc.) sono facoltativi. Le traduzioni usate, in lingua diversa dall'originale citato, vanno segnalate dopo il titolo.
- e) La rivista in cui un articolo è contenuto segue il titolo senza 'in' dopo la virgola; il libro in cui un saggio è contenuto segue il titolo del saggio preceduto da 'in' dopo la virgola.
- f) Il numero delle pagine a cui si fa riferimento va preceduto da p. o pp.; se si vogliono indicare la pagina o le pagine seguenti senza precisarne il numero si userà s. o ss.

N.B.

- a) Nel caso di rinvii in nota a libri o articoli già citati in precedenza i nostri criteri editoriali escludono l'impiego di formule quali 'op.cit.' o 'art. cit.': basterà citare semplicemente il cognome (senza il nome) dell'autore e il titolo del libro o dell'articolo in forma abbreviata (senza i puntini di ellissi).
- b) Qualora la nota faccia riferimento all'ultimo libro (o articolo) citato nella nota immediatamente precedente si impiegherà semplicemente *ivi* (in tondo) seguito dal numero delle pagine (es.: *ivi*, p. 71) oppure *ibidem* (in corsivo) se il numero delle pagine coincide con quello citato in precedenza.

Finito di stampare nell'agosto 2015
da DigitalPrint Service s.r.l. in Segrate (Mi)
per conto delle Edizioni dell'Orso