

Attualità

Pane come cibo. Pane come simbolo**Antropologia del cibo, della morte e della vita**

di Elena Messina (*)

Che il cibo, oltre ad essere nutrimento sia anche e soprattutto cultura sono lì a documentarcelo secoli di fonti scritte e interi repertori di testimonianze e trattazioni di tipo etnografico. Il cibo è un elemento culturale e, in quanto tale, è parte dell'amalgama di simboli che costruiscono ogni sistema culturale. I significati veicolati dal cibo contribuiscono a rappresentare e istituzionalizzare i valori e le credenze di una determinata cultura ⁽¹⁾. In antropologia, il cibo può essere suddiviso in categorie differenti, per esempio con riferimento all'igiene e al disordine, alla purezza e al pericolo. L'igiene ha che fare con l'ordine, il pericolo e la sporcizia con il disordine. In questo senso, alcune pratiche, come scartare il cibo, non sono necessariamente negative: costituiscono uno sforzo positivo volto ad organizzare l'ambiente. Così, non esistono cose sporche in sé: la sporcizia esiste nell'occhio dell'osservatore. In forza di ciò, i cibi, a loro volta, possono rappresentare modalità di purificazione, e sono costituiti di complesse simbologie che legano l'edibile alla vita ed alla morte.

Si può, perciò, dire come, per l'uomo di ogni epoca storica e contesto geografico, gli alimenti non siano mai stati semplice materia prima atta a soddisfare la necessità fisiologica della sopravvivenza, bensì

prodotti fortemente investiti di significato sociale, religioso, comunicativo, identitario e, non ultimo gustativo-sensoriale ⁽²⁾. Le stesse attività di caccia e raccolta, che qualcuno potrebbe citare a giudizio come la dimostrazione palese di una fruizione puramente nutrizionale del cibo, costituiscono in realtà delle pratiche già fortemente investite di specifiche e distinte valenze culturali ⁽³⁾. Se non altro perché nessun cacciatore è stato mai lì ad attendere che l'animale morisse di vecchiaia o di malattia per consumarne a morsi le sue carni edibili, ma ha adottato via via più complesse tecniche di selezione, trasformazione e consumo delle carni.

L'antropologia ha dunque notato da tempo che ciò che è primariamente biologico – la nascita, la riproduzione, la morte – è anche ciò che è maggiormente imbevuto di cultura. E così pure le più elementari attività biologiche, come mangiare, bere, defecare, fare sesso, vivere e morire sono strettamente legate a norme, divieti, valori, simboli, cioè a tutto ciò che vi è di più specificamente culturale. In quest'ottica lo scopo dello studio etnografico del cibo, è proprio quello di cercare di “spiegare perché si ammette il

⁽¹⁾ Cfr. M. Douglas, *Purity and Danger. An analysis of conceptions of pollution and taboo*, Routledge, London 1966.

⁽²⁾ Cfr. P. Palmeri, La tradizione e l'uso del pane nel Mediterraneo. Spunti per un'indagine antropologica, in *Narrare i gruppi. Prospettive cliniche e sociali*. Anno II, Vol. II, Settembre 2007.

⁽³⁾ Ibidem.

consumo di cibi in un determinato contesto e in un particolare momento e non in un altro, perché alcuni di essi sono segno di prestigio sociale e ricchezza e altri sono ritenuti indegni ed impuri ed infine, perché alcuni sono riferiti all'ambito del superfluo ed altri sentiti come indispensabili per l'esistenza e necessari alla ritualizzazione di momenti culturalmente e socialmente fondamentali per la vita (e la morte) dell'individuo.

Tra gli alimenti che sono maggiormente investiti di profonde simbologie culturali c'è certamente il pane, la cui diffusione ha permesso a tale alimento di acquisire a seconda del contesto culturale e geografico altrettanto specifiche quanto profonde valenze culturali e simboliche.

Si suggerisce perciò che l'identità culturale è innanzitutto una *identità culinaria*, che implica la possibilità di riconoscersi in un codice alimentare che attribuisce specifici significati al cibo in momenti socialmente degni di nota, ed in particolar modo, momenti legati alla vita e alla morte.

Il dizionario Zingarelli definisce il pane come un "alimento che si ottiene cuocendo al forno un impasto di farina, solitamente di frumento e acqua, condito con sale e fatto (a volte) lievitare". Il pane è sicuramente qualcosa di più che farina impastata con l'acqua (e spesso, un po' di sale), fatta lievitare e cotta. Esso è piuttosto una sostanza intrisa di profumi e di sapori, nei quali si sono stratificati memorie ancestrali, valori simbolici, usanze regionali e locali. Ancora, l'utilizzo del pane implica un complesso intreccio di fattori geografici, economici, sociali e culturali; con esso l'uomo costruisce non solo un rapporto con la natura attraverso le sue abitudini alimentari, ma anche un rapporto con il gruppo sociale cui appartiene e la cui cultura si sostanzia proprio attraverso il cibo.

Il pane costituisce spesso uno degli elementi più frequentemente presenti in numerosi rituali del ciclo della vita (nascita, matrimonio, morte) e dell'anno (inseminazione, coltivazione, raccolta, feste associate ad essi e ad altre occasioni religiose).

La storia di questo alimento ci narra di tecniche di panificazione già presenti nel Neolitico, dove i cereali più usati, l'orzo e il miglio, davano vita ai pani più antichi, quelli azzimi, non lievitati. Solo durante

l'età del Bronzo compaiono altri due cereali: la segale e l'avena. Dovremo aspettare gli egiziani (che Ecateo di Mileto chiama "mangiatori di pane") per veder nascere il pane secondo l'usanza mediterranea che lo vuole lievitato, e a diffondere l'invenzione del lievito in tutto il *Mare Nostrum*.

In questo suo viaggio, nella storia e nella geografia, il pane cambierà ingredienti, forme e usi, attraverserà rivolgimenti sociali e di costume, rimanendo sempre centrale nella simbologia e nell'alimentazione delle culture mediterranee. Contribuendo, di fatto, a creare quell'identità culinaria mediterranea, che ci permette di riconoscerci in un codice alimentare con tutte le sue regole e i suoi tabù.

Il pane ha da sempre rappresentato per l'uomo il riscatto dalla fame ma anche la capacità di dominare la natura. Nella civiltà contadina il pane è il simbolo per eccellenza dei cicli stagionali e si inserisce in tutta quella serie di ritualità che servono a riscattare da quel senso di insicurezza e precarietà su cui si basava il vivere quotidiano. Esso è infatti associato al senso di finitezza e al timore della morte e della fine che accompagnano i cicli stagionali e in realtà l'intera esistenza dell'uomo. Al tempo stesso non si può non ricordare l'importanza che questo rivestiva nel consumo comunitario del pasto, nella necessità di dividerlo e di offrirlo agli altri, di scambiarlo, di ostentarlo per affermare posizioni di prestigio sociale. La presenza di questo alimento all'interno degli eventi festivi e cerimoniali – in particolare funebri – ne attesta le valenze magiche e simboliche, tanto da divenire offerta votiva, dono talismano.

Nelle società arcaiche, la vita era concepita in termini di cicli, ed il grano e quindi la produzione del pane era sentito come metafora di questa concezione. È possibile dedurre come, se da un lato, la produzione del pane e la coltivazione del grano rappresentassero la morte, dall'altra parte fossero in grado di rappresentare la vita e dunque il grano aveva un valore ambivalente ed era percepito come uno degli elementi della realtà in grado di sconfiggere l'opposizione primaria della vita/morte.

È proprio da questa considerazione che esso deriva il suo valore "mitico" e la sua connessione ai rituali. Infatti, a mostrare proprio il suo valore sacro è il fatto che in quasi tutti i paesi del mediterraneo, la

produzione, la preparazione ed il consumo di pane sono accompagnati da gesti, preghiere, formule e riti di propiziazione e ringraziamento che hanno a che fare in particolar modo con i rituali legati alla morte e alla commemorazione di essa.

Fra i cristiani ortodossi, un cibo in particolare è associato alla morte: la *Koliva*, ovvero grano bollito condito con miele, zucchero ed altri ingredienti a seconda della ricetta. Oltre che in speciali giorni del calendario (quale il giorno di San Teodoro), questo cibo viene preparato in occasione della commemorazione dei defunti. Stando alla interpretazione più frequente, la scelta di utilizzare il grano simboleggia la morte e la resurrezione del defunto, come dal versetto: *“In verità, in verità vi dico: se il chicco di grano caduto in terra non muore, rimane solo; se invece muore, produce molto frutto (Giovanni:12:24)”*. Sant’Agostino invece parla *“del costume dei Cristiani di portar presso sepolcri delle focacce con cui si allestivano pranzi di devozione”* giustificando, ma non assecondando, questa tradizione pagana facendola basare sul libro di Tobia *“mettete il vostro pane e il vostro vino sulla sepoltura del giusto e guardatevi di mangiarne e di bere in compagnia de’ peccatori”*.

In ogni parte della Grecia, sia rurale che urbana, il pane è alla base dell’alimentazione quotidiana della maggior parte delle persone. È considerato sacro, non viene mai sprecato e inoltre è parte integrale di molte festività. Infatti, l’uso del pane nelle festività è molto comune in Grecia. Per esempio, durante Natale si mangia un pane chiamato “Pane di Cristo” portatore di significati profondamente religiosi e agricoli. Sempre a Natale, è comune l’usanza per la quale le vedove non possano preparare i pani di Natale per tre anni dopo la morte del loro marito. Saranno i parenti e i vicini a portarlo in dono finché il periodo di lutto non finisca. Infine, ancora oggi, in *Calabria*, per alcuni giorni dopo il funerale, sul comodino del morto vengono collocati un bicchiere di acqua e una fetta di pane, perché possa nutrirsi. Nella zona di *San Giovanni in Fiore*, il morto ha bisogno del pane non solo per saziare i cani che gli

impediscono l’entrata agli Inferi, ma anche perché possa sfamare sé stesso ed eventualmente, le altre anime dei defunti che con lui percorrono quel tragitto. È questa la ragione per cui, davanti alla porta di casa, spesso i parenti lasciano dei pani per una settimana.

È dunque questa la peculiarità del pane: quella di **essere al tempo stesso cibo e segno**. Conoscere il pane implica imparare quali sono le **sostanze** di cui è fatto, le **tecniche** e i **saperi** necessari alla sua produzione e al suo consumo e, infine, le **reti di relazioni sociali** e i **significati culturali** che caratterizzano le tante forme che assume. Esso si configura dunque come tipico alimento del defunto, eppure insieme veicola una visione rigenerativa di morte e rinascita, in una stretta simbiosi con la morte e la rigenerazione del frumento o in generale dei cereali di cui è costituito.

(*) *Ha conseguito la laurea magistrale in Antropologia culturale ed Etnologia con una tesi relativa al rapporto tra donazione degli organi, morte e religione. Oggi lavora presso il Coordinamento Regionale delle donazioni e dei Prelievi di organi e tessuti del Piemonte e della Valle d’Aosta.*