

Pani, briciole, molliche fra streghe, santi, lucciole, folletti.

Parlare di pane, di briciole e di molliche può indurre un atteggiamento di istintiva, curiosa attesa. Questo accade perché è come se il nostro inconscio, sollecitato da un' indefinibile magico tocco, venisse sfiorato improvvisamente da echi di antiche voci legate alla terra, all'acqua e alla luce di un mondo contadino smarrito, anche verbalmente, dalla seconda metà del secolo scorso, quando iniziò la grande epopea di un popolo, povero e affamato, che in poco tempo si sarebbe trasformato in moderno e benestante. **Muoversi sospinti da quelle voci**, alcune scordate da poco, altre malvive, può voler dire riannodare trame dimenticate, mettendo insieme piccoli gesti, minimi segni, umili cose fatte di nulla, spesso distese in luoghi dove talora è assai arduo individuare e cogliere i valori simbolici che ne avevano prodotto il nome (Zola, 2009).. Sono nomi che tuttora segnano un percorso disteso dietro a parole e documenti che, come un filo di Arianna, portano ad orientarsi nel pensiero mitico-religioso delle tradizioni, dei riti scomparsi e **ora** ad incontrare la figura del padovano Michele Savonarola, un medico naturalista la cui statua si trova nel Prato della Valle, e che, agli inizi del Cinquecento, scrisse "*Libreto de tutte le cosse che se manzano*", una lunga monografia che ha l'aspetto di un trattato gastronomico-botanico, fonte preziosa di informazioni sulla cultura alimentare del tempo e sui suoi rapporti con la scienza delle piante. Vi si intuiscono alcune strategie alimentari radicate nel territorio e anche del frumento, delle farine, della crusca e subito dopo del pane Allora Padova faceva parte dei "possedimenti di terraferma" della Serenissima, e contribuiva a garantire le indispensabili riserve di grano e quindi di pane agli oltre 150.000 abitanti della città di Venezia, un centro commerciale che il doge Soranzo, agli inizi del Trecento, in una lettera scritta a papa Giovanni XXII, aveva definito come una "*Civitas in mari constituta*", che "*caret totaliter vineis atque campis*" e cui fa eco un documento del tardo X secolo, che definiva i veneziani come gente che "*non arat, non seminat, non vindimiat*"(Pini, 1999). Per ovviare a **questa loro identità**, fin dal 1173, era stata insediata la *Camera dei frumenti* che provvedeva ad acquistare e importare il grano: tra marzo e aprile, dalla Crimea e dal mar Nero; tra luglio e settembre, in un momento dell'anno che veniva indicato come "*tempo di strettezza*", dalla Puglia e dalle terre pannoniche. Nessun mercato e nessuna economia dipesero, in maniera così totalizzante dalle importazioni; fu uno sforzo economico colossale che portò all'inevitabile fallimento dell'istituzione e alla sua sostituzione con il *Provveditorato alle Biave* (destinato ad acquistare non solo il grano ma anche altri cereali minori, quali segala, avena, spelta, miglio, panico, sorgo, orzo e legumi, usati, in periodi di crisi, anche per panificare). Può sembrare strano che, qualche secolo dopo, anche il tramonto della Repubblica di San Marco sia in qualche modo stato legato al pane. Lo testimonia Arnoldo Fusinato, un veneto di Schio, nato in terraferma e laureato in giurisprudenza nell'Ateneo patavino, che il 19 agosto 1849, cinque giorni prima che Daniele Manin firmasse la resa, scriveva nell' "*Ode a Venezia*", "*Il morbo infuria, / il pan ci manca / sul ponte sventola / bandiera bianca*". Era già accaduto che il pane mancasse e sarebbe accaduto ancora. Eppure il pane, nonostante tutto, ha sempre trovato il modo per sopravvivere, respirare e suggerire

una storia in grado di avvicinarsi a quel filo rosso che lo riannoda alle trame di altre storie smarrite in un groviglio di documenti, di silenzi, di solitudini, misteriosamente saldati ad altre memorie, altri ricordi che legano i protagonisti e i loro innumerevoli progetti al tempo, ai tempi e alla grande storia. Ognuno arricchito di minimi dettagli che appartenevano ad un mondo appartato, racchiuso in luoghi dove un'innata tristezza si era andata fissando nella maschera del volto di giovani e di vecchi, quando il pane era scarso e si prendeva a impastarlo con i legumi, le castagne, le ghiande dei boschi, le erbe, le radici unite con limitate quantità di farina, con qualche corteccia tritata, con la segatura, l'argilla o, come annota Gregorio di Tours, con la *"sabbia bianca, simile ad argilla, mischiata a un po' di farina e crusca per ricavarne pagnotte"* (Montanari, 1993).

Guardando ora nel pozzo della memoria, a un'età come la mia, lo si vede tanto profondo da non riuscire più a giungere sino in fondo, anche perché la luce per illuminarlo si è fatta sempre più fioca. Per rischiarare quel pozzo c'è bisogno di fiaccole. La memoria e i libri sono quelle luci. E' in quelle memorie e in quei libri che si sono andati sedimentando gli eventi, le figure, le tracce che aiutano a ritrovare i cardini su cui legare questa nostra mattinata e ancorare il passato del pane in un territorio che altrimenti ci vedrebbe spaesati. Per il pane furono fatte guerre e sommosse, battaglie e conquiste. Mi torna in mente la guerra coloniale italiana, quella dell'**Abissinia del 1936**, combattuta all'insegna di *"un posto al sole"*, e con il miraggio del pane. Lo ripeteva una canzonetta allora in voga: **"In Africa c'è posto e pane per tutti"**. Poi ci venne proposta la pacifica battaglia del grano, ma il popolo italiano, ripeteva **Mussolini** nel 1942, *"non ha mai avuto pane a sufficienza"*. Era la verità, anche se quell'espressione suonava tristemente ironica dato che il pane, in quel tempo, era razionato e per ottenerlo necessitava possedere la **tessera del pane**.

Venendo a tempi più prossimi e guardando al mondo non lontano di qualche generazione passata, quando il ricordo della guerra era ancora cocente, l'esistenza umana appesa alla precarietà e sotto la minaccia di pericoli non solo immaginari, il pane ha continuato a rappresentare un valore che tuttora cela **memoria e fantasia**. Porta il segno di un lungo passato, intinto nella storia con la esse maiuscola e nei suoi molteplici avvenimenti che hanno finito per ricadere vistosamente anche nei più piccoli e sfilacciati brandelli di una storia popolare, di solito troppo insignificante e troppo minuta perché i libri se ne potessero interessare.

E' una realtà che ha dato senso ai nostri avi e che ora ci appartiene anche se si è in parte impigliata tra le usanze smarrite, le denominazioni dialettali scordate, i significati che vanno oltre quello di essere se stesso, e cioè pane da mangiare. E così anche il pane ha finito per appartenere a quella componente centrale e imprescindibile della nostra alimentazione, così come del nostro sistema di vita, della nostra religione, del nostro patrimonio storico, letterario, artistico, filosofico, genetico. Tutto ha contribuito ad ordire un tessuto invisibile. Il rovescio ne svela la trama più intima, avvolta da lunghi e anonimi silenzi. E ad ogni silenzio, ad ogni gesto sono misteriosamente unite altre storie, altre parole, altri silenzi, in un continuo andirivieni tra il mondo e chi lo racconta. Si è così andato formando un **fitto intreccio** che lega il nostro pane al tempo, ai tempi e a una lunga storia che si

dissolve in altri minuti elementi sparsi nelle nostre umili cucine, ove stavano gli anziani, seduti attorno alle braci del focolare, a sfogliare il gran libro della memoria e ad annodare i tempi dei miti e delle favole, dei riti e delle leggende, dei buoni raccolti e delle carestie al tempo biblico, quando il Signore cacciò Adamo dal paradiso pronunciando “*Col sudore della tua fronte mangerai il pane*” e al libro dei proverbi, ove l’antica sapienza ebraica continua a suggerire: “*Non mangiare il pane di chi ha l’occhio maligno*”. Al di sotto di quelle storie, che restano dentro, e di quei racconti, talora bislacchi e sconclusionati, pulsano le memorie di una lunga storia incanalata dal fluire del tempo.

Lo scorso anno tra quei racconti avevamo incontrato le semplici **erbe dei prati**, dei muri, delle siepi, dei fossati, dei boschi. Le avevamo trovate in luoghi solitari e appartati, in cui il tempo era rimasto immobile e tutto aveva finito per caricarsi di significati nei gesti che si compivano e nella profonda trama delle consuetudini e dei modi di vivere (Pieroni, 1999). Ogni intorno aveva riverberato l’eco di stagioni remote e aveva svelato i tratti di un mosaico sperduto tra i luoghi ove la fame e la penuria avevano finito per aguzzare l’ingegno, affinare le abilità, moltiplicare le esperienze. Un lungo diario popolare aveva regalato sensazioni di un’esperienza vissuta nel suo compiersi.

Sullo sfondo di quelle storie, fatte anche di sentimenti, di emozioni, di eventi biologici, intessuti di sacro e di profano, di fede e di magia, di rassegnazione e di speranza, quest’ anno affiora il racconto del **pane**, rannicchiato nel quaderno dei ricordi di una società che continua a parlare con un linguaggio cangiante di sogni, di desideri smarriti, di sofferenze e amarezze che segnarono con naturalezza l’incerto quotidiano e portano a galla i tortuosi espedienti e gli elementi più indecifrabili di trame tessute all’insaputa e spesso a danno di qualcuno. Era una società in cui ai deboli non restava altro che lavorare, pregare, adorare l’eterno Iddio e ricercare il senso nascosto di quanto accadeva intorno. Quello che si va lentamente delineando è un pane antico, stordito dall’incalzare di eventi pronti a cancellare pratiche e tradizioni che affondavano le loro radici negli strati più profondi di una minuscola società che aveva intessuto una confidenza tutta particolare con il tempo.

Dalle voci di quel mondo, ove il rumore e il tempo hanno zittito anche il ricordo, il passato può tornare a parlare e da quel brusio le parole possono diventare immagini di un istante che ora induce verso una metaforica **pagnotta** che, assieme alle cose di tutti i giorni, veniva posata al centro della tavola o accanto al capofamiglia diritta, per il timore di capovolgere la faccia del Signore. Spettava al capofamiglia spezzarla per quel tanto che si sarebbe mangiato; poi la distribuiva facendo attenzione che nulla cadesse a terra e senza avanzarne dei pezzi. E’ una pagnotta che tuttora ci radica al nostro passato, anche se tale passato è talmente lento che si rischia di vederlo svanire nel nulla e di trasformarlo in favola come accade ora con **Giuseppe Pitré**, un instancabile raccoglitore di tradizioni popolari, che intorno al 1870, scrisse una lunga relazione sugli “*Usi e pregiuridizi dei contadini*”. La relazione ha l’aspetto di un vero e proprio trattato di etnografia, che riverbera l’eco di stagioni remote, di ritratti umani che sanno di antico, di vite cariche di fatiche, di cibi, di pani che se ne sono andati a poco a poco sostituiti dai sapori standard dell’industria alimentare. Vi si legge: “**La**

pagnotta doveva essere affettata con ordine dal coltello e giammai infilata da questo a mo' di pugnale; e ciò per non "trapassare il cuore di Gesù", con quella punta di disprezzo che si riconosce pure alla forchetta, chiamata a ignorare, e quindi a non ferire, il pane nel piatto....Quando si rassetta la tavola dopo cena, non si debbon gettar via le briciole sparse sulla tovaglia. Tutte invece van raccolte e date a buon uso, per non offender e disdegnare la Provvidenza. Le briciole, disperse o sciupate, dovremmo dopo morti tornare a cercarle ad una ad una, camminando ginocchioni sulla terra, per raccogliere col mignolo acceso come una candeletta e per riporle dentro un cestello privo di fondo..."

Su questa sorta di immaginario culturale, si inserisce, in filigrana, la struggente memoria del prof. **Cleto Corrain**, che in un convegno sulla tradizioni del mondo contadino (Rovereto, 1973), raccontava: "Anche le molliche della tavola andavano diligentemente recuperate e andavano messe, se non venivano mangiate dall'uomo, nel pastone delle galline o nel fuoco purificatore del camino, presso cui, allora, era sbattuta la tovaglia. E, se cadeva sul pavimento, il crostello del pane veniva prontamente raccolto, baciato per farsi perdonare e immediatamente sbocconcellato. Ciò si faceva anche nel campo, quando si mangiava tra le zolle, pur se fangose, ricorrendo eventualmente alle fauci affamate dei cani o lasciando alle formiche il compito di ripulire le briciole sfuggite alla mano previdente, posta volutamente, come piatto, sotto il mento. Non si voleva correre il pericolo, da morti, di dover ritornare in terra con una punizione ad hoc, che spaventava i bambini, quella di dover cercare nottetempo, alla luce dolorosa di un dito acceso, le molliche incautamente abbandonate, per raccogliere con una forchetta spuntata e per trasportarle con un panierino sfondo... Non si impastava il pane né in giorno di venerdì (giorno nefasto, legato alle potenze delle tenebre) né di domenica (giorno santificato dal riposo), quando il farlo avrebbe inevitabilmente provocato ogni avversità e disgrazia. E per egual ragione non si poteva scopare la casa, se c'era ancora in casa il pan crudo che stava lievitando..."

Venendo a ricordi personali, mi tornano alla mente le briciole che, alla fine di ogni pasto, venivano raccolte da mia nonna e sparse sul davanzale della finestra per nutrire i passerini, soprattutto d'inverno quando la neve toglieva loro la possibilità di raccogliere i semi. Oppure, torna il ricordo di padre Eleonoro, un umile frate francescano che raccontava (1968): "Le briciole rimaste sulla tovaglia o cadute sul pavimento (per non rischiare di camminarvi sopra), se non trovavano una destinazione più conveniente nelle brode degli animali, si gettavano sul fuoco purificatore. Similmente si buttava nella fiamma il sale caduto in terra e non utilizzato, nonché tutto ciò che aveva attinenza col sacro, come le bucce delle mele di san Biagio, i gusci delle uova pasquali benedette e la loro stessa acqua di cottura per renderle sode...perché il fuoco del focolare era in grado di percepire al di là dei muri e al di là delle barriere spazio-temporali, e lì c'era pure la fiamma, un elemento vivo, in grado di suggerire con la sua forma segni e avvertimenti.

Non erano molto cambiate le credenze da quando Padre **Maroni da Cagli**, circa 250 anni prima, scriveva "quelli credono quando il fuoco caccia scintille, e fa rumore, che qualche persona dica male, o bene, di loro, che però dicono: chi ben dice ben

habbia, chi mal dice mal habbia, se à marito presto gli muora, se à grano in campo mai lo colga. Talora la fiamma del fuoco si mette a soffiare. Se poi il soffio è insistente, e di sé fa saettare la lingua della fiamma per ogni dove attraverso all'arola, una persona ci ricorda malevolmente". Ma "quando la fiamma è soffiata invece verso l'esterno del focolare, è prossima all'uscio di casa una visita".

*Sono gli echi di un mondo ricco di memorie che ora riaffiorano, si riallacciano e finiscono per sovrapporsi. Sullo sfondo si erge una **figura femminile**, che sapeva aspettare senza il minimo stupore, in virtù della sua lunga intimità di solitudine. E durante quelle pazienti attese, aveva affidato le sue confidenze al vapore caldo della pentola esprimendosi così con il linguaggio del cibo che prevedeva che sulle grandi forme di pasta lievitata venisse incisa una croce prima di infornare e un altro segno di croce sulla bocca del forno, prima di cuocervi l'impasto. Erano momenti in cui le donne contadine a trent'anni, stremate dalle fatiche, ne dimostravano cinquanta; indossavano abiti lisi e calzini rammendati. Lavoravano senza sosta, di giorno, di sera e anche di dopopranzo quando la casa sembrava assopirsi. A volte mazzettando il bucato sotto il portico, a volte con l'ago e il filo e in un buio quasi pesto che non si sa come facesse a trovare la strada per l'ago e il filo. C'erano da aggiustare le camicie, le calze, i pantaloni. Confezionavano gli abiti da lavoro usando la lana a buon mercato; per quelli da indossare nei giorni di festa, la lana migliore. Preparava il pane e il cibo per ogni giorno, senza dimenticare lo zabaione per il figlio che studiava, l'olio di fegato di merluzzo per quello più gracile, la medicina raccolta nell'ostia per quello malato; metteva i fiori nella brocca, sulla tavola o nella nicchia davanti alle immagini dei santi; badava ai bambini, raccontava le favole, nei momenti lieti e non lieti, li prendeva sulle ginocchia e li faceva sobbalzare su e giù con le gambe, come se si trovassero sulla groppa di un cavallo al trotto; li teneva fra le braccia, e di rima in rima insegnava loro semplici ambientazioni di una cultura comunitaria*

Sto deo qua el ga catà un ovo / Questo qua lo ga messo in tel fogo, / questo lo ga cusinà / questo lo ga netà / e el pi picenin lo ga magnà oppure induceva a canticchiare altre fantastiche filastrocche: Dice il pollice: "Ho fame"; Dice l'indice: "Non c'è pane"; Dice il medio: "Come faremo?"; Dice l'anulare "Ruberemo"; Dice il mignolo: " Nicca (guai), Nicca (guai), chi ruba si impicca!"

Era un nume tutelare che da quelle mura un giorno se n'è andato, dopo esserne stato per lunghi anni l'anima, aver mormorato grappoli di suggerimenti e lasciato altrettanti ricordi carichi di parole senza risposta e di rimpianti accompagnati dal loro carico di affetti e di reticenze, di cose dette e taciute, sul quel che c'era stato fra lei e i figli lungo la scala della vita e dove le parole, i gesti, le speranze e la tenerezza erano state per millenni l'unico patrimonio che una madre aveva da affidare alla figlia custode, a sua volta, di una lunga intimità di solitudine, di speranze, di sogni, di memorie, di attese, di vecchie storielle, ma anche di sapori, di odori, di colori che hanno, per tutta la vita, accompagnato l'esuberanza rarefatta del ricordo e la presenza di un pane che i bambini non rifiutavano mai, almeno finché non sono entrati nel giro delle merendine, delle brioscine, delle patatine, delle cioccolatine, delle pizzettine varie. Ora, sullo sfondo resta solo la memoria di due mani esperte che prendevano, scaldavano, rassicuravano, aiutavano e la domanda del pane, che era prima di tutto

una domanda d'amore e il ricordo di quelle attenzioni che richiamano alla mente i profumi, le voci, le nenie “*L’oselin che vien dal mare / quante penne pol portare ? / Pol portare una sola / questa drento e questa fora / fora lù, fora mi / a te toca proprio a ti*” oppure i girotondi che profumavano di pane e di voglia di giochi “*Giro giro tondo / el pan xe coto in forno // Se el xe coto / Damene un toco / Se el xe cruo / Lasselo là / Che meso di xe sa sonà*.”

E così dalla rapidissima stagione della culla e dei ninnamenti, alla farinata, alla midolla di pane, in un primo tempo, e poi alla crosta, bagnata appena, si passa ad uno “**sconfinato pane di ieri**” cronologicamente scandito da un insieme di pani locali presenti in ogni situazione felice o triste della vita. Sono i pani votivi, i pani rituali, i pani dei santi e dei morti, i pani nuziali, i pani di San Pietro, a forma di chiavi, i pani che D’Annunzio divideva con i pastori della sua terra, il pane da zuppa dei bovani marenmani cari a Carducci, il pane, simbolo della povertà e della miseria dignitosa, che serpeggia, triste e silenzioso, tra le pagine di Edmondo De Amicis, il pane che sfugge tra le mani di Pinocchio, il pane che sosta tra le righe di Grazia Deledda e quel pane **azzimo**, un particolare pane cotto senza lievito, poiché la storia racconta che quando gli ebrei lasciarono l’Egitto, non ci fu tempo di aspettare che la pasta lievitate. Ne ottennero una sorta di gallette non lievitate che assomigliavano ai nostri crackers. Il nome viene dal greco *azùme* = senza lievito e, in ebraico, diventa *matzah*, una parola che equivale anche a mettere in guardia contro il temporeggiare, in altre parole quando viene il momento, bisogna decidere subito e andare. Così era stato scritto nell’Antico Testamento e così l’Eterno aveva prescritto per mezzo di Mosè: “*Per sette giorni mangerete pane azzimo, ma prima che giunga questo giorno toglierete dalle vostre case ogni lievito; osserverete quindi questo giorno in tutte le vostre generazioni*”.

L’ordine era ed è quello di eliminare dalla casa ogni tipo di lievito perciò alla donna ebrea, ogni anno, era ed è imposto il dovere di un’attenta pulizia primaverile della propria dimora. Una consuetudine ripetuta anche da queste parti, nelle nostre case, quando le donne, prima di pasqua, si accingevano a fare il *Dominus vobiscum*, cioè aprivano le finestre e ed eseguivano le pulizie primaverili.

Da allora, quel pane secco e insipido ricorda l’esodo dall’Egitto; lo si ricorda ogni anno e non è un caso che in ebraico *anno* significhi “*ripetizione*”. Tuttora, nel celebrare quel momento, si continua a ricordare **Mosè** che aveva condotto il suo popolo attraverso il mar *Rosso*, in italiano, ma nella Bibbia, il *mare dei giunchi*. Lo fece con la forza del suo bastone rivolto al cielo; poi si è smarrito con loro per 40 anni di deserto, in attesa di entrare nella terra promessa. Cercava un luogo, promesso dall’Eterno, che avrebbe dovuto stillare latte e miele e ove li attendevano sette specie di piante: grano, orzo, vite, fico, melograno, olivo, dattero. Ma Mosé, quel luogo, poté solo sognarlo, fino alla fine dei suoi giorni, e vederlo dalla cima di un monte senza che i suoi piedi potessero assaggiarne il suolo ancora incolto. Quello fu il suo ultimo batter di ciglio.

Per ricordare questa storia, ogni anno la sera di **Pasqua** (che in ebraico si dice ***Pesach*** e significa passaggio), gli ebrei si siedono intorno alla tavola e dentro ad un cestino o ad un vassoio, pongono **le erbe. Amare e no**, in ricordo dell’amarrezza con

cui furono trattati i loro Padri in Egitto; un recipiente con **aceto** o acqua salata, in ricordo del gusto aspro dell'umiliazione e della prigionia; lo **zampetto** anteriore di un **agnello** arrostito, che sacrificarono per essere riconosciuti dal loro Dio, di passaggio sulla terra d'Egitto; l'**uovo** sodo, segno dell'inevitabile ciclo del tempo, ma anche della dura vita in Egitto; un recipiente contenente un **impasto di molteplici frutti**, il cui aspetto assomiglia a una poltiglia e che ricorda la malta con cui i loro Padri fabbricavano i mattoni in Egitto; infine tre azzime intere, confezionate con farina proveniente da grano controllato fin dalla mietitura e destinato a questo scopo, per ricordare il pane azzimo, il pane che non fecero in tempo a lasciar lievitare; il pane della schiavitù e della libertà; il pane dell'afflizione e del riscatto dell'umile povertà ma anche della padronanza di sé. Accanto al piatto rituale c'è il bicchiere di Elia. Quello che si riempie quasi alla fine della cena e lascia aperta la porta alla speranza di partecipare, l'anno prossimo, al racconto (l'**Haggadah**) dell'uscita dall'Egitto, intorno alla tavola pasquale, però in Israele, nella Terra Promessa. Così il tempo resta un po' sospeso fra il passato di un lontano che più lontano non si può, e il presente di una tavola cadenzata come un'onda lunga che ripete senza mai stancare l'intercalare del dialogo, le frasi mormorate all'infinito, il ritmo del tempo che è passato e di quello che sembra non passare mai. E' una celebrazione che dura otto giorni con un piede immerso nel passato, e con l'altro proiettato già nel futuro. L'intenzione di **Pesach**, e specialmente quello di **Seder** (la cerimonia domestica che inaugura la settimana di Pesach, cioè Pasqua), è di raccontare ancora una volta questa vecchia storia e di raccontarla lasciando aperta la porta di casa in attesa, se va bene dello straniero in cerca di un po' di calore e di un posticino a tavola, e se va più che bene del profeta Elia, che verrà ad annunciare la prossima venuta del Messia. E' una cena che fa sentire tutti vicini. Eppure tutto resta avvolto come da un fitto alone di mistero. Sarà forse per l'impalpabile presenza di un Dio che passa sulle case, guarda, distingue, uccide, salva. Sarà perché sembra di essere catapultati in un lontano passato e dentro un rito antico che si ripete ogni anno con qualcosa di più, qualcosa di meno, sempre con qualcosa di nuovo. Per questo, il **Seder** di Pasqua non è solo un ricordare, è come se si fosse là, in fuga precipitosa e affannata dalla schiavitù d'Egitto e al seguito del bastone di Mosè, travolti e indotti ad entrare in un lontano passato. Impossibile, verrebbe da dire, ma terribilmente vero, di generazione in generazione, direbbe un ebreo. **Merga Minco** è una scrittrice ebrea olandese che nel suo libro "*Erbe Amare*" scrive: "*Quella notte a letto non riuscivo a dormire. Pensavo alla porta che dovevo lasciare aperta la sera del Seder, per far sì che il viandante stanco potesse capire che era il benvenuto e che potesse quindi sedersi alla nostra tavola. Ogni anno speravo che entrasse qualcuno, ma non accadeva mai. E pensai alle domande che dovevo porre come ultimogenita. Perché quella notte è diversa da tutte le altre e mangiamo pane azzimo ed erbe amare? Allora mio padre raccontava con tono melodioso della fuga dall'Egitto, e noi mangiavamo pane azzimo ed erbe amare per riviverla di nuovo, per secoli e secoli, come aveva comandato Javeh!*"

Quest'anno, 2010 (5770 nel calendario ebraico) la Pasqua ebraica, che cade nel primo plenilunio di primavera, a metà del mese ebraico di *Nisan*, viene celebrata tra la fine del mese di marzo e l'inizio del mese di aprile. La chiesa cattolica poneva la

Settimana Santa e la domenica di Pasqua nello stesso periodo, talvolta nella stessa settimana. Se non fosse stato per un cambiamento, operato secoli fa nel calendario cristiano occidentale, le due Pasque cadrebbero sempre nella stessa settimana e la giustapposizione delle due feste negli stessi giorni avrebbe servito come richiamo annuale del legame storico e religioso tra due tradizioni. Secondo **Jonathan Sacks**, la Pasqua ebraica è il più antico rito del mondo occidentale ancora in vita, dopo circa tremila e trecento anni: una lunga ininterrotta catena, dall'Esodo in poi. Perché già allora, in quella notte di luna piena, l'Esodo non fu soltanto un evento, ma divenne memoria di sé. E quell'impasto non fermentato diventò **quel pane secco** e non lievitato che aveva il vantaggio di conservarsi a lungo. Per questo diventò anche il cibo dei marinai in navigazione. Lo sapeva bene Omero che allude a carni ottenute da mandrie (a volta di proprietà altrui, altrimenti le peripezie di Odisseo non avrebbero avuto origine), accompagnate da gallette secche. Per gli ebrei, quel pane è tuttora il pane della purezza, preparato con farina di frumento e acqua, senza lievito e senza sale, considerati ingredienti impuri nei loro precetti. La fonte principale di queste storie è il Libro dei Libri che su tante cose tace, e recuperarne la trama è sempre difficile, a volte impossibile perché l'alfabeto ebraico è da sempre qualcosa di più di un semplice elenco di segni perché dietro ad ogni lettera vi è sempre qualcos'altro, qualcosa di nuovo e la Terra Promessa. E' un segno sul mondo, quello di ieri e quello di oggi, quello di sopra e quello di sotto, ci narra di un pane azimo e di un pane che non deve mai mancare sulla tavola del sabato e che viene **indicato con il nome di HALLA**; il pane del sabato è simile al nostro pane quotidiano, gonfio, soffice, altezzoso che deve essere preparato con farina bianca, anzi bianchissima perché ricorda la manna che il Signore mandò agli Ebrei nel deserto; i pani dovevano essere due perché due furono le dosi di manna che Dio fece cadere. Sono fatti a treccia perché simboleggiano un serto nuziale e perché tutta la simbologia ebraica del sabato è paragonata ad una sposa. Prima di infornarlo, la donna, che l'ha confezionato, toglie un pezzetto di pasta lievitata e la brucia, ripetendo la prescritta benedizione. Questo, in ricordo del tempo in cui i pani venivano portati insieme alle altre offerte, al Tempio di Gerusalemme. **Hallà** non è un pane sacro, perché si trascina gli effetti della lievitazione ad opera di microrganismi che determinano un complesso di reazioni chimiche pronte a indurre, durante la cottura, quelle bolle capaci di rendere il pane morbido. Gli ingredienti prevedevano farina bianca, anzi bianchissima, lievito di birra, zucchero, uova intere, tuorli, olio di semi di girasole, sale; semi di anice, di papavero o di sesamo; la preparazione un tempo di lievitazione. E infine vi era la cottura in forno. Per rendere più bella la "**Hallà**", prima di infornarla, si usa spennellarla di rosso d'uovo facendo attenzione a non schiacciarla. E' un modo di procedere che, nelle sue quotidiane cadenze, si incontra anche nel mondo della tradizione popolare che ha abitato il proprio tempo, aspettando, con pazienza e inguaribile tenacia. Così come era stato per l'uomo che in un tempo imprecisato l'aveva inventato. Perché si sa che il pane **non è un cibo naturale**; è l'esito finale di un'invenzione dell'uomo. In quale periodo storico è diventato un cibo di primaria importanza, sarebbe da chiedersi? Per rispondere, con molta cautela, si deve andare a ritroso per molti secoli, allorché l'uomo cacciatore e pescatore per natura e per

necessità, ha iniziato a capire che poteva impegnare il suo tempo seminando, coltivando, raccogliendo e accumulando il frutto del suo lavoro per i momenti più difficili. Pare che la scoperta dei cereali sia avvenuta sulle pendici del monte **Zagros**, in quelle terre che appartenevano all'antica Babilonia, migliaia e migliaia di anni fa (Dal Corno, 2007). L'intuizione era venuta quando l'uomo si accorse che le spighe di certi cereali selvatici appartenenti al genere *Triticum*, appena maturate scoppiavano e disperdevano i loro semi, che, a loro volta, affondavano nel terreno, e dopo un po' di tempo generavano altre piante, altre spighe, altri semi. Ora, il genere *Triticum* definisce l'insieme delle piante che, nella lingua corrente, possono essere denominate "**grano**". Le loro caratteristiche sono il risultato di una evoluzione in larga parte voluta dall'uomo, che aveva provveduto, circa 10.000 anni a.C, alla domesticazione di alcune specie selvatiche, alla loro selezione e al loro incrocio, in quella mezzaluna di terra fertile che si estende dalla Palestina orientale ai primi contrafforti dell'altipiano iraniano. E' là di solito che i documenti ci parlano di cereali; prima dell'orzo in Mesopotamia come in Egitto, poi del farro (*T. turgidum L. dicoccum*), della spelta minore o piccolo farro (*T. monococcum L.*), della spelta maggiore o grande farro (*T. aestivum L.*), e di altre granaglie selvatiche come i piselli, i ceci, le fave, le lenticchie. L'intuito stava nel **far scoppiare le spighe**, nel raccogliere i semi e nel trasportarli vicino alle abitazioni. Successivamente si intuì che era possibile unire i 28 cromosomi del grano selvatico dell'Iraq con i 14 cromosomi supplementari delle spighe barbate dell'Iran. Da quella unione è nato il *nostro grano* e con il grano, liberato dalla pula che lo rendeva ruvido e sostanzialmente immangiabile, la possibilità di consumarlo così com'era (Del Corno, 2007). A dimostrarlo, oltre alle oblazioni in Grecia e a Roma, vi è il Vangelo di Luca in cui si legge che i discepoli di Gesù "*strappavano e mangiavano le spighe strofinandole con le mani*". Anche questa è una storia che ci appartiene e cui apparteniamo tutti noi.

Storicamente, dovrebbe essere comparso nel 3° millennio prima di Cristo, in prossimità del Mediterraneo, nella terra d'Egitto, dove la coltivazione dei cereali avrebbe finito per consentire al grano di eccellere. Ma la terra doveva essere arata, sminuzzata, seminata, irrorata dalla pioggia, avvolta dalla neve che custodiva, celava e proteggeva il lento germogliare. Le spighe mature raccolte, i grani frantumati, ridotti in farina e uniti all'acqua, al sale, al lievito con sapienza e fantasia, pazienza ed esperienza. Infine veniva cotto sul fuoco ed era pronto non solo per essere mangiato, ma anche per accompagnare tutti gli altri cibi che venivano consumati insieme con il pane (*cum pane*), cioè con il *companaticum* o *companagium*, termini che si sono diffusi soprattutto a iniziare dal IX secolo per indicare tutto ciò accompagnava il pane (Montanari, 1979). Questa è forse la migliore attestazione linguistica di una civiltà alimentare solidamente costruita attorno a un prodotto dell'uomo. Nessun altro animale era riuscito ad elaborare e ad appropriarsi di un così ampio bagaglio di conoscenze, per nulla scontate. Fu per questo che in ambito mediterraneo, Omero identificava i greci come "*coloro che mangiano il pane*", cioè portatori di civiltà. Tutti gli altri popoli, che non mangiavano pane, erano barbari. Qualcosa di analogo era accaduto nell'Est asiatico con il riso, nell'America centro meridionale con il mais, in Africa con il sorgo. Così ogni area del mondo ebbe il suo

cereale d'adozione e coloro che in qualche modo erano riusciti a riconoscerlo e ad usarlo, erano usciti dal loro stato bestiale e avevano conquistato la civiltà. Questo racconto è sbucato fra i tanti modi di ascoltare il sussurro di una storia in bilico fra un passato memorabile, suggerito da testimonianze arcaiche e da voci che tornano a ricordare quel che ancora non era stato raccontato, i pareri divisi e condivisi sedimentati in culture lontane, come quella descritta nell'epopea di **Gilgamesh**, il primo testo letterario conosciuto, scritto in Mesopotamia circa 4000 anni fa, ove si racconta che l'uomo "selvatico" uscì dal suo stato di inferiorità nel momento in cui apprese l'esistenza del pane, un prodotto che ora a noi si svela come l'esito di un sapere e di una tecnologia seducente, intrigante, complessa con cui l'uomo era riuscito a imparare a dominare i processi naturali, volgendoli a proprio beneficio. A fargli da guida, era stata una donna, anzi una prostituta, protagonista di un mito che attribuisce alla figura femminile un ruolo di custode del sapere alimentare oltre che della sessualità. E in fondo, in tutta questa vicenda, si inserisce anche una precisa realtà storica che ritiene nell'opera di osservazione, di selezione delle piante, che accompagnò la nascita della coltura della terra attorno ai primi villaggi, vi fosse una priorità femminile che aveva finito per suggerire a **Mosè**: "*Se offrirai un'oblazione di primizie al Signore, offrirai l'oblazione delle tue primizie di spighe tostate al fuoco e di pane d'orzo mondato*" **Levitico (2,14)**.

Una storia difficile da tracciare, perché il quando, il dove, il come puntualmente si sovrappongono ad immagini niente affatto combacianti. Da queste parti, persisteva, fino alla metà del secolo scorso, la consuetudine di accendere, nella notte del solstizio estivo, posta tra il 23 e il 24 giugno e ritenuta, tra le notti, la più assiduamente frequentata dagli abitanti delle tenebre e del mistero, i falò, che venivano indicati come i **fuochi di San Giovanni** (Frazer, 1973).

Era in quella notte così magica e prodigiosa, che precedeva l'alba del giorno in cui il sole sarebbe sorto con la forza più viva, prima di iniziare il suo declinio, che la terra si sarebbe imbevuta dei più vigorosi e magici influssi e che le erbe, bagnate dalla rugiada del solstizio estivo, avrebbero avuto maggior efficacia. (Binderman, 1999). Tale era la fiducia in quei poteri apotropaici, che molti contadini usavano stendere sull'erba dei campi vicino casa, degli asciugamani, per poi detergersi il viso al mattino. Erano fermamente convinti che, inumidendosi il viso con tale rugiada, si sarebbero tenuti lontano i malanni di qualsiasi specie. Per lo stesso motivo, le donne di casa usavano raccogliere la rugiada per preparare il lievito del pane, stendere le coperte da letto per evitare che i mariti diventassero un po' troppo biricchini, esporre alle finestre gli abiti dei congiunti più cari, con la certezza di preservarli dalle tarme e dal malocchio. L'azione purificatrice di quella notte serviva anche per rendere particolarmente bianca la tela appena tolta dal telaio e che veniva stesa, sull'erba vicino a casa, per evitare che qualcuno la potesse rubare. La vigilia di san Giovanni si raccoglieva **l'aglio e lo scalogno**, che venivano stesi sull'orto, in modo che, durante la notte, venissero irrorati dalla rugiada miracolosa, che aveva il potere di preservarli per tutto l'anno, dal marciume. Gli aglio di san Giovanni erano antibiotici, venivano appesi al collo dei bambini che avevano i vermi, la tigna, la rogna, o posti sul capezzale del letto contro il malocchio, oppure strusciati con olio e sale sopra il pane

quale afrodisiaco. Le donne raccoglievano i mali di noce (*Juglans regia*) per fare il nocino; l'artemisia (*Artemisia absinthium*), chiamata anche cintura di San Giovanni, per potere essere fertili; i fiori dell'iperico (*Hypericum perforatum*), detto anche erba di san Giovanni e cacciadiavoli, per preparava un oleito efficace per le piccole ustioni, le tumefazioni, e in generale i disturbi della pelle e altri, variamente credibili, malefici che avevano un ruolo importante nelle usanze e nelle credenze popolari. E ancora si raccoglieva la malva (*Malva sylvestris*), la ruta (*Ruta graveolens*), il sambuco (*Sambucus nigra*), il millefoglie (*Achillea millefolium*), la valeriana (*Valeriana officinalis*) perché, in quella notte, i loro principi attivi acquistavano la maggiore capacità fitoterapeutica. Il prezzemolo, cotto e messo in infusione quella notte in piccoli contenitori, avrebbe preservato dall'invidia, dal malocchio, dalla stregoneria; chi temeva per i propri capelli, doveva immergere la testa nel prezzemolo irrorato dalla rugiada; i raddomanti, tra le undici e mezzanotte, tagliavano dagli arbusti dei noccioli un ramo per la loro bacchetta divinatoria; i curatori raccoglievano le erbe necessarie alla preparazione di pozioni e filtri magici; le ragazze da marito, per trovare l'amore, strofinavano sulla rugiada dei prati, in quella notte magica, in luoghi appartati, le parti più intime del loro corpo. Altre, quando si accingevano ad uscire di casa, si fermavano sul pianerottolo. Qui, levatasi una ciabatta, la gettavano dietro la schiena, per poter pronosticare, sia dal gradino in cui andava a cadere, sia dalla posizione assunta nella caduta, quale poteva essere la condizione economica del futuro pretendente e quanto vicino o lontano si prospettava il giorno del matrimonio. Intorno ai **fuochi**, **giravano** processionalmente le bestie delle stalle, per proteggerle, durante l'estate, dall'assillo delle mosche e dei parassiti, dalle malattie e dal malocchio; i bambini e i ragazzi saltavano per mostrare il loro coraggio, i grandi arrostitavano i capi d'aglio o le cipolle, infilzate in cima alle cannette, altri lambivano le fiamme con dei mannelli di spighe di grano appena segate dal campo, lasciavano che i chicchi si tostassero con crepitii e scricchioli vari, liberando nell'aria il loro profumo, masticandoli con cura meticolosa e accompagnandoli con qualche spicchio di aglio come companatico e qualche buon bicchiere di vino rosso. Erano riti di cui si perdono le loro origini in una lontanissima antichità che celebrava il solstizio d'estate con questi fuochi propiziatori e apotropaici. Chi non aveva spighe di grano, abbrustoliva fette di pane e vi strofinava l'aglio novello, per dare corpo a quella ghiottoneria che, con l'aggiunta di un filo d'olio e di un pizzico di sale si chiama **bruschetta**. Il fuoco, le faville volanti, il salto tra le fiamme, la consumazione di aglio, cipolle e frumento, le lucciole, piccoli soli notturni che svolazzavano nei campi per proteggere il grano, e che, un po' come la fatina buona, avevano la funzione di allontanare le presenze oscure di diavoli, streghe malefiche che affatturavano i raccolti, tenevano lontani i fantasmi, le anime di defunti, non opportunamente suffragati, che tornavano a far visita agli uomini. E se le faville non c'erano, si provocavano, colpendo con bastoni la legna che ardiva. Si otteneva così l'effetto idoneo per trarre auspici, secondo un'usanza arcaica ricordata da Ovidio e da Dante: "...come nel percuoter de' ciocchi arsi / surgon innumerabili faville / onde gli stolti sogliono augurarsi." (Par. XVIII, 100-103). Era la notte in cui la realtà visibile e quella invisibile si compenetravano, mettendo in moto fenomeni inquietanti e

fantastici con un insieme di rituali agrari che si ricollegavano a funzioni apotropaiche e propiziatorie indispensabili al particolare momento del ciclo stagionale e che tuttora vengono interpretate come aspetti residuali di arcaiche reminiscenze di precedenti celebrazioni. Sul piano simbolico, San Giovanni il “Battista” nasce sei mesi prima di Gesù. Non è un caso se la festa di Natale (25 dicembre), che celebra la nascita di Gesù, e quella di San Giovanni (24 giugno), che celebra la nascita del Battista, siano state collocate, all’interno del calendario cristiano, rispettivamente al solstizio d’inverno e a quello d’estate cioè distanziate di sei mesi l’una dall’altra. La circostanza è troppo significativa per essere casuale, anche perché queste due date rimandano a celebrazioni laiche legate alla necessità che l’uomo prova ad “*aiutare il sole*” a passare due soglie di crisi, due momenti di pericolo. Inoltre la cristianità, il 24 giugno celebra la nascita di San Giovanni Battista e non la morte, come di solito avviene nel calendario gregoriano, riguardo ai santi. Questa eccezione si spiega con un racconto di San Luca in cui si narra che il Battista era già pervaso dallo Spirito Santo quando ancora si trovava nel grembo materno.

Alla fine, si raccoglievano le ceneri dei falò, in parte venivano conservate in pacchettini di tela, quale talismano personale o casalingo, in parte, venivano sparse sui campi coltivati, a protezione dei raccolti; in quella notte, qualche bambino, ancora agitato per la suggestione di quel diversivo notturno, acchiappava alcuni luminosi animaletti e assicurandosi che rimanessero vivi, se li portava a casa mettendoli tra le dita intrecciate a formare una gabbietta, canterellando:” *Lucciola, lucciola vien da me / ti darò il pan del re / ti darò il pan delle regina / Lucciola, lucciola , piccolina*”. Giunto a casa, li sistemava sotto la campana di un bicchiere rovesciato e veniva colto dal sonno. La mattina seguente, le lucciolette erano inevitabilmente morte, ma una mano furtiva si era infilata sotto la campana e al posto delle lucciole, aveva introdotto un altro tipo di *grano*, effigiato sulle monetine di dieci lire.

Questi ricordi, suggeriti spesso solo per il gusto di raccontare, hanno finito per essere trasmessi di voce in voce, da generazione a generazione, e sono come il testimone della staffetta oppure come le istruzioni per l’uso, di una vita che si presuppone sempre uguale a quei documenti, depositati negli archivi sacri, da cui affiorano le trame di tanti altri pani rituali.

Spesso sono storie incerte, a volte scarse, a volte minuscole e puntiformi che si incrociano in un abile gioco ad incastri con il ritmo del tempo che passa e che rende queste storie diverse. E allora non resta che sollecitare la memoria a far emergere dall’oblio, il **17 gennaio**, la festa di sant’Antonio abate, protettore delle campagne coltivate e degli animali da cortile che, proprio in questa ricorrenza, erano portati a ricevere la benedizione dal sacerdote sul sagrato della chiesa o in spazi appositamente allestiti per l’occasione. Successivamente seguiva la distribuzione dei **pani benedetti**, che venivano suddivisi, un bocconcino per ognuno, tra i membri della famiglia e anche tra gli animali, perchè sant’Antonio li proteggesse tutti, uomini e bestie, dalle disgrazie. Il pane era preparato dalle donne di casa, impastandolo e cuocendolo nel forno della cucina. Per chi non poteva partecipare alla cerimonia, per forze di causa maggiore, era lo stesso sacerdote a compiere il giro delle stalle. Benediceva gli animali, la casa e anche un po’ di mangime che in parte veniva distribuito a tutti gli

animali e in parte accuratamente conservato a scopo propiziatorio e apotropaico. Nel ferrarese, in quel periodo, si recitava una emblematica filastrocca: “*Sant’Antoni dal busghin, chi ‘n ghe pan, chi ‘n ghe vin, chi n’ghe legna da brusar, sant’Antoni cum aia da far?*”. Anche da quelle parti, fino a metà del secolo scorso, nella notte della vigilia, si accendevano i falò, in cui si bruciavano cataste di rifiuti, si raccoglievano le ceneri che venivano conservate in sacchetti di tela come amuleti, si beveva il *vin brulé*, si mangiava una pastasciutta e, a notte inoltrata, se il 17 era di venerdì, una minestra di fagioli.

Altri rituali portano verso un mosaico tinto di pani che hanno guarnito la tavole degli italiani: le *esse* friulane, il *carasau* sardo, il *pan di ramerino* toscano, la *panina*, un pane del Casentino preparato con uva passa per il giorno del santo Patrono, la “*spasimata* di Lucca e provincia, una focaccia che si benediva alla messa grande di Pasqua; la *pinsa* triestina, un pane che nella forma avrebbe dovuto rappresentare la spugna che aveva dissetato Cristo sulla croce; e ancora il pane della candelora (2 febbraio), di san Biagio (3 febbraio), di san Valentino (11 febbraio), le uova sode del lunedì di Pasqua, il pane di san Giuseppe *fritellaro* (19 marzo), guarnito con quattro uova sode, il pane di sant’Antonio da Padova (13 giugno), il pane dei morti (2 novembre), il pane di san Nicola (4 dicembre), di santa Lucia (13 dicembre), e di un lungo e per la maggior parte scordato rosario di amuleti di pane: le bambole, i fantocci, il cavallo di san Martino, la figura di Sant’Antonio abate, e altri semplici giocattoli di pane che i bambini potevano mangiare dopo essersi divertiti. Erano pani che venivano preparati per le singole ricorrenze, venivano benedetti, si regalavano, si distribuivano ai poveri, si consumavano insieme, e c’era chi li conservava in casa.

A tenere unite tutte queste puntiformi realtà rimane il pane che, oltre a divenire un alimento quotidiano, finì per distendersi nel calendario rituale contadino trascinandosi dietro il ricordo di un insieme di lavori agricoli, di pratiche religiose, di scelte e di abitudini alimentari fino a tessere l’ordito di una successione di eventi, che ora rappresentano forse la massima espressione della volontà umana di addomesticare il tempo e lo spazio quotidiano. In questo fluire, il tempo naturale *profano* è indicato dal ciclico ritorno di eventi naturali quali il riapparire del sole, delle stelle, della luna, il ritorno di una data selvaggina, la rinascita delle piante, la fioritura degli alberi, la maturazione del grano; il *tempo sacro* è contrassegnato da una trama simbolica segnata da quell’insieme di feste e di cibi che provengono da antichi culti agrari e preagrari e infine c’è la *memoria orale*, che rappresenta uno strumento di conoscenze e informazioni strettamente legate agli usi e costumi, ai comportamenti individuali e sociali, da costituire un punto di riferimento indispensabile per la comprensione della vita e del lavoro dell’uomo.

La concezione antica di quel tempo non corrisponde a quella attuale. Oggi noi vediamo il tempo come un *continuum*, una successione di eventi, di giorni, di periodi ordinati “*in avanti*”; in un passato non molto lontano, l’anno era visto come una unità di misura, soprattutto come una successione ciclica e circolare; un insieme chiuso, con un inizio, una fine e un successivo ritorno che, in un certo senso, annullava il precedente passato e con dei momenti, al suo interno, che indicavano scadenze ben precise, legate al mondo contadino e agrario, al ciclo degli astri, al loro viaggio

sempre uguale nei tempi e nei modi, al nascere, crescere, decrescere e morire della luna, alla traiettoria annuale del sole, che si ripeteva ogni anno, e in una ciclica successione di scadenze e di date coincidenti con il succedersi dei periodi caldi e dei periodi freddi, dei periodi secchi e dei periodi piovosi, di semine e di raccolti, di fioriture e di vuoti vegetali.

Nasce spontanea una domanda, qual'era la funzione rituale di questi pani? Il senso, lo si potrebbe ritrovare in cento altre culture locali, dove il pane, oltre ad essere sempre immagine del buono, trattiene *“altre credenze religiose, altri saperi simbolici, altri comportamenti rituali appartenenti ad arcaiche civiltà agricole e pastorali provenienti dalle civiltà della Mezzaluna Fertile, dai culti arborei delle popolazioni celtiche e dal Cristianesimo che li ha rivissuti inserendoli in una metodica ciclicità annuale, in funzione di un tempo ultraterreno”* (Bo, 1986).

“Quando si sogna il pane, affermava un guaritore che abitava sui Colli Euganei, *bisognava stare attenti al tipo di pane sognato. Se un povero sogna un pane ordinario e un ricco un pane di prima qualità i segni sono favorevoli e propizi. Se avviene il contrario è in arrivo qualche guaio, perché indicano malattie per i poveri e povertà per i ricchi. Sognare farina di grano ha lo stesso significato. Sognare pagnotte invece bisogna stare attenti: se non contengono formaggio, portano un buon segno; quelle che contengono il formaggio portano insidie ed inganni, perché tale era ritenuto il significato del formaggio; talora l'interno del pane si presentava di colore rosso (indice che ora sappiamo determinato da un deterioramento della farina perché mal conservata) presagiva contese, discordie, malattie. Analogamente vedere e mangiare mele mature era sempre di buon auspicio, perché le mele mature indicavano i grandi piaceri dell'amore; quelle acerbe, annunciavano dispiaceri, dolori. Le mele cotogne erano funeste per il loro grado asprigno. Da augurarsi di non sognare le mandorle, le noci, le nocciole, semi racchiusi all'interno di un guscio legnoso perché, una volta schiacciati, con il loro rumore indicano mischie, tafferugli, disordini. I fichi sognati durante l'estate sono di buon auspicio, fuori stagione portano calamità naturali e calunnie. I fichi bianchi, per il contadino che lavora all'aperto, indicano tempo sereno, quelli neri, maltempo, pioggia, fango. Le melagrane, per il loro colore portano ferite; pesche, albicocche, ciliegie, prugne prevedono inganni (frutto con l'osso, dispiassere grosso)”. Alla di là della sua connotazione vagamente magica, il racconto insegna come, attorno al pane, si era andato delineando tutto un insieme di suggestioni che hanno contribuito ad alimentare una **“cultura”** contadina, caratterizzata da un'impronta che evoca sciami di suggestioni, affascinanti e tenebrose, avvolte da un alone di mistero e profondamente intrise da briciole di arcana magia. Tutte hanno abitato il loro tempo e ora stanno dentro la minuta storia che, nel secolo scorso, portò nella stanza del fuoco la **cucina economica**. Accanto alla cucina, vi era la tavola e il mangiare insieme diventava l'occasione per sostare, condividere la fatica, la speranza e spezzare il pane che veniva chiesto continuamente al Signore con fiducia, umilmente spinti dal bisogno assillante di poter continuare a vivere, dal bisogno di famiglia, dal bisogno di stare ciascuno nella propria casa, con i propri figli, la propria moglie, il proprio lavoro, e anche dal bisogno degli altri e dal bisogno di non essere preda del male. Si*

chiedeva il pane, di cui si aveva bisogno per vivere. Non si chiedevano gli ozi; si chiedeva la vita. Chiederlo a Dio significava credere nella vita e nel proprio lavoro perché il pane viene dal lavoro. Se c'era il pane, c'era il cibo, c'era la famiglia, c'era la speranza ed era motivo di stare assieme. Senza pane c'era la fame, l'emarginazione, l'umiliazione, l'emigrazione, le epidemie e la fuga (Bianchi, 2008). In più, quando mormoravano il **Padre Nostro**, pregavano al plurale (dacci il nostro pane), lo richiedevano per sé, per la famiglia e per tutti gli altri, perché avere pane voleva dire avere la pace, stare insieme, fare festa. Chi, nonostante tutto, non se ne andava dalla sua terra, ricca solo di penuria e di carestia, sembrava voler chiedere a Dio di dargli la forza di continuare a credere nella vita, di sperare di trovare un lavoro, di avere, nonostante tutto, una speranza. In fondo, per chi crede la speranza è un po' un tabù: è un impulso al confine con l'eresia. Ma è anche un *trait d'union* fra cielo e terra, tra Dio e le sue creature, fra l'assoluto e il presente, fra l'incerto e l'irrinunciabile. E al nostro pane si finì per aggiungere un aggettivo di grande importanza: il pane quotidiano, il pane di ogni giorno. Il Vangelo adotta qui un aggettivo *epiòsios*, sconosciuto nella letteratura greca ma che nel contesto si può dedurre che si tratti del pane necessario per arrivare a domani, per questo quotidiano. E con il pane necessario per vivere, si potrebbe aggiungere per avere motivo di continuare a vivere. Con questo cibo tornano i ricordi della messa preconciliare in latino, incomprensibile ma affascinante; il servizio del chierichetto alla prima messa, alle sei del mattino, in una chiesa gelida; la partecipazione alla messa dei bambini della domenica alle 8, o a quella grande delle 11. E ancora i profumi, gli odori con cui le mamme inondavano la casa per il giorno di festa.

Il **pranzo della domenica** doveva essere veramente festivo perché rappresentava, in virtù di un qualche cosa in più, la fuga dalla normale quotidiana alimentazione e induceva una frenesia alimentare ritrovata in molte filastrocche.

“Domani è festa si mangia la minestra / La minestra è troppo nera / si mangerà la pera / La pera è troppo bianca / si mangerà la panca / la panca è troppo dura / s'andrà a letto addirittura.” Attorno a quella tavola, su cui nei giorni feriali c'era un fiasco, per la domenica e le grandi occasioni, vi era una bottiglia del vino migliore, tenuto da parte per quella circostanza; il cibo diventava convivio e mangiarlo insieme comunicava, anche solo con lo sguardo, la gioia, la serenità e la gratitudine verso chi l'aveva preparato. In quell'occasione, il pane quotidiano, quello di tutti i giorni si trasformava nel pane della festa, il pane benedetto, il pane che si spezzava e si condivideva con la famiglia e con i propri cari, oltre che tra le mura della cucina, anche nelle primaverili e autunnali feste campestri che facevano tanta comunità, facevano sentire tutti vicini, anche se tutto era permeato da un arcano senso di mistero.

Erano atti che tuttora continuano a suggerire un'identità tra l'azione del mangiare, l'azione del vivere (Montanari, 1989) con il cibo e la vita che si intrecciano, si confondono e rinviano a una dimensione collettiva radicata nell'uomo, concretizzata nel convivio, rivissuta nel pane dolce della domenica, un pane giallino, perché il giallo è sempre stato ritenuto il colore della festa, della gioia, della serenità famigliare. Anche la preparazione del **pane dolce della domenica** era semplice,

bastava prendere gli ingredienti di tutti i giorni (farina, acqua, lievito e sale) e arricchirlo con qualche uovo, un po' di burro, un po' di zucchero, e farcirlo con qualcos'altro che c'era in casa (uvetta, fichi secchi, mandorle, gherigli di noce, o altre piccole sorprese). Ed ecco che, come per magia, quel cibo era diventato il simbolo della festa. Annotava nel XVII secolo, l'agronomo Vincenzo Tanara *nell'Economia del cittadino in Villa*. *“I nostri contadini impastano la farina con lievito, sale, e acqua, incorporando dentro uva secca, e zucca condita con miele, aggiuntovi pepe, e ne fanno una pagnotta grossa, quale chiamano pan da Natal, e altri impastando farina zafaranata, et assai fermento, quale con la mattarella, ò canna à foggia di sfoglia assotiliano alla grossezza d'un mezzo dito, poi ricoperta d'uva secca cominciano à rivoltarla dalla parte più stretta, avvertendo d'includer ben dentro la detta uva secca, e così rivolgendo fino all'altra parte ne fanno una pagnotta ovata qual chiamano Pinza”.*”

Poi per la grande festa di Natale, arrivò il panettone di Milano, una specialità che è divenuta il dolce natalizio per eccellenza, così a quanto si legge in una guida del Touring Club Italiano del 1931. Qualche decennio prima (1891) **Pellegrino Artusi** nel suo libro di cucina non l'aveva accettato e come dolce natalizio aveva preferito annotare il *“panettone Marietta”*, una ciambella che gli preparava la sua domestica. Finì però che l'industria dolciaria impose il panettone di Milano, un pane di colore giallo (perché anche la pasticceria pubblica aveva adottato il giallo come il colore della festa, della gioia, della serenità), aveva usato gli ingredienti del pane quotidiano (farina, acqua, lievito, sale) e l'aveva arricchito di burro, zucchero, uova, uvetta, canditi e mille altre sorpresine. Ora se non lo vendono prima di Natale, vendere il panettone diventa estremamente arduo anche se le sirene della pubblicità hanno tentato di diffondere l'idea un po' balorda di un *“Natale tutto l'anno”*.

A ciascuno, dunque, il suo pane. Criterio rimasto inalterato dal medioevo, al Rinascimento e fino ai nostri giorni.

Ma cos'è alla fine questo pane? In **Italia c'è una legge** che lo tutela (almeno nelle intenzioni del legislatore) e che prescrive alla lettera: *“Il pane è un prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune.”* Molto bene, vien da dire. Ma non è così. Infatti la medesima legge, scorrendo i vari commi e capoversi, ammette l'aggiunta di vari prodotti detti **“miglioranti”** e cioè olio, latte, burro, strutto, farina di soia, crusca e cruschetto. E fin qui potremmo accettare i **“miglioranti”**. Ma la legge consente anche l'aggiunta di prodotti chimici quali polveri lievitanti a base di acido tartarico e bicarbonato di sodio e in più tanti altri additivi quali l'acido ascorbico, il sodiosorbato, il potassiosorbato, il calciosorbato, l'acido acetico, l'acido propionico, il calcio propionato (o bisognerebbe piuttosto dire *“propinato”*?). Tutto è previsto e consentito da un decreto legge del 19 gennaio 1963. In altre parole si incontra un pane chimico, un pane tecnologico. E i risultati ce li troviamo davanti sulla nostra tavola quotidiana.

Ma non finisce qui, come usava dire un presentatore televisivo. In agguato c'è anche una direttiva europea, che in pratica autorizza la fabbricazione del pane in tutte le più stravaganti e dannose maniere. Così, invece di tutelare il nostro pane si è finito per

aprire la porta ad una chimica che l'autorizza ad introdurre nel pane oltre ogni serie di diavolerie sintetiche anche carote, legumi, erbe, frutta: era accaduto anche nel 1618, quando un oscuro speziale di provincia, Giacomo Prato di Cannelli, definiva pani "ignobili" quelli confezionati con "ogni sorte di biade" a causa della "*disperatione de' derelitti*". Torna la memoria di una quartina scritta da Aldo Fabrizi: "*Adesso, co li forni a kerosene / er pane sa de naffeta e benzina / tanto che su li sacchi de farina / quer doppio zero ce sta proprio bene...*". E per fortuna che non conosceva il pane precotto, semicotto, riscaldato nel forno a microonde e altre diavolerie europee. Mi viene in mente un'ultima riflessione, Non temete è brevissima. Un tempo era povero chi non aveva pane. Oggi è povero chi non ha il telefonino cellulare, l'antenna parabolica, chi non è stato alle Maldive, chi non possiede le borse di Vuitton e, mi verrebbe da aggiungere chi non ha mai visitato il nostro Orto Botanico, anche se questa mancanza penso che non sia molto sentita.

A voi tutti che avete condiviso con me questo tempo, grazie per avermi ascoltato.

Bibliografia citata

- Bianchi E., *Il pane di ieri*. Einaudi, Torino, 2008.
Bindermann H., *Enciclopedia dei simboli*. Garzanti, Milano, 1999.
Bo C., *La religione sommersa*. Rizzoli, Milano, 1986.
Del Corno L., *A tavola con Omero*. Milano, 2007.
Montanari M., *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*. Liguori, Napoli, 1979.
Montanari M., *Il cibo come cultura*. Milano, 2004.
Pieroni A., *Piante spontanee della tradizione ed immaginario collettivo in alta Garfagnana*. Genova, 1999.
Tanara V., *L'economia del cittadino in Villa*, Bologna, 1644.
Zola L., *Memorie del territorio, territori della memoria*. Milano, 2009.

Bibliografia consultata

- Baldini, E., *La sacra tavola*., Bologna, 2003.
- Bianchi E., *Il Padre nostro*. Cinisello Balsamo, 2008.
- Corrain C., *Ricordi di folclore paesano*. Rovigo, 1997.
- Di segni R., *Guida alle regole alimentari ebraiche*. Edizioni Lamed, Roma, 1966 (terza edizione riveduta e aggiornata).
- Grimaldi P. *Il calendario rituale contadino*. Milano, 1993.
- Frazer J. G., *Il ramo d'oro* (trad. Lauro de Bosis). Boringhieri, Torino, 1973
- Fumagalli V., Rossetti G., *Medioevo rurale. Sulle tracce della civiltà contadina*. Mulino, Bologna, 1980.
- Guarrera M.P., *Usi e tradizioni della flora italiana*. Roma, 2006.
- Guarrera M.P., M.P., *Piante medicinali e medicine alimentari. Un confronto fra tradizioni alpine e appenniniche*. In "SM Annali di S. Michele". Museo degli usi e costumi della gente Trentina 16: 157-176, 2003.
- Loewenthal E. (a cura di), *Haggadah*. Einaudi, Torino, 2009.
- Serventi S., Sabban F., *La pasta*. Bari, 2000.
- Torre D., *Medicina popolare e civiltà contadina*. Gangemi Ed., Roma, 1994.
- Toschi P., *Guida allo studio delle tradizioni popolari*. Boringhieri, Torino, 1971.

- Viegi L., Pieroni A., Guarrera P.M., Vangelisti R., *Piante usate in Italia in medicina veterinaria, Facoltà di medicina Veterinaria. Plants used in folk veterinari medicine.* “Annali della Facoltà di medicina Veterinaria di Pisa”, LIV, 2001: 405-420.