

La relazione tra cibo e festa – e, specificamente, il profondo legame fra cibo e tempo carnevalesco – è tema al quale da tempo gli studi etno-antropologici hanno prestato attenzione, evidenziando, per un verso, come in esso si celi un legame fondamentale per comprendere le ideologie ed i sistemi mitici e rituali che, entro un processo di costante ridefinizione storico-culturale, sottendono e regolano le *performances* festive del “tempo grasso”; conseguentemente rilevando inoltre, per altro verso, la necessità di procedere a sempre rinnovate indagini e riflessioni, anche dirette ad enucleare le specificità territoriali e le trasformazioni della morfologia degli alimenti festivi e delle pratiche alimentari, nonché delle relative attribuzioni semantiche. Ciò, in particolar modo, in un’epoca che vede un proliferare di iniziative, esogene e endogene alle comunità, di patrimonializzazione delle storie e culture locali, di riscoperta identitaria, di valorizzazione delle produzioni agroalimentari e delle tradizioni enogastronomiche, anche in chiave di promozione turistica.

Questo volume contiene i risultati di un convegno (svoltosi nel 2019 in forma itinerante tra Puglia e Basilicata, tra Melfi, Putignano e Matera) in cui antropologi, demologi, semiologi, sociologi, storici, filosofi, studiosi della tradizione letteraria e popolare, provenienti da prestigiose università italiane e straniere, hanno analizzato tradizioni carnevalesche e satiriche di una vasta area geografica e culturale, temi e problemi, immagini e simboli di una grande, antica civiltà come quella mediterranea. Tali temi sono stati esaminati soprattutto attraverso i significativi rapporti che legano la festa al tema del cibo e della fame, della gola e dell’abbondanza alimentare.

Sono qui raccolti i contributi di: Alessandra Broccolini (Sapienza Univ. di Roma), Ignazio E. Buttitta (Univ. di Palermo), Ottavio Cavalcanti (Univ. della Calabria), Pietro Clemente (Univ. di Firenze), Angela Gigliola Drago (Univ. di Bari), María José García Soler (Univ. del País Vasco), Vicente González Martín (Univ. di Salamanca), Piercarlo Grimaldi (Univ. di Scienze Gastronomiche) e Davide Porporato (Univ. del Piemonte Orientale), Eugenio Imbriani (Univ. del Salento), Giovanni Kezich e Antonella Mott (Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina), Francesco Marano (Univ. della Basilicata), Gianfranco Marone (Univ. di Palermo), Ferdinando Mirizzi (Univ. della Basilicata), Marxiano Melotti (Univ. Niccolò Cusano, Roma), Patrizia Minardi (Regione Basilicata), Raffaele Nigro (scrittore, giornalista), Elisabetta Moro e Marino Niola (Univ. Suor Orsola Benincasa, Napoli), S. Douglas Olson (Univ. del Minnesota), María Pilar Panero García (Univ. di Valladolid), Aldo Patruno (Regione Puglia), Pietro Sisto (Univ. di Bari), Vito Teti (Univ. della Calabria), Piero Totaro (Univ. di Bari), Bernhard Zimmermann (Univ. Freiburg i.Br)

ISSN 2611-3597
ISBN 979-12-80664-69-3



Maschera e cibo

a cura di Pietro Sisto e Piero Totaro

MASCHERA E CIBO

Il Carnevale e il Mediterraneo

a cura di Pietro Sisto e Piero Totaro



 *edizioni*
Museo
Pasqualino

direttore Rosario Perricone

Testi e atti
ISSN 2611-3597
n. 18

Collana diretta da

Rosario Perricone

Comitato scientifico

José Antonio González Alcantud
Università di Granada

Ignazio E. Buttitta
Università degli studi di Palermo

Gabriella D'Agostino
Università degli studi di Palermo

Salvatore D'Onofrio
Università degli studi di Palermo

Berardino Palumbo
Università degli studi di Messina

Caterina Pasqualino
EHESS-IIAC/CNRS - Parigi

Carlo Severi
EHESS-LAS/CNRS - Parigi

Narcisa Alexandra Stiuca
Università di Bucarest

MASCHERA E CIBO

Il Carnevale e il Mediterraneo

a cura di Pietro Sisto e Piero Totaro

© 2024 Associazione per la conservazione delle tradizioni popolari

Museo internazionale delle marionette Antonio Pasqualino

Piazzetta Antonio Pasqualino, 5 · 90133 Palermo · tel. (+39.91) 328060

www.museodellemarionette.it - mimap@museomarionettepalermo.it



REGIONE SICILIANA
Assessorato dei beni culturali
e dell'identità siciliana
*Dipartimento dei beni culturali
e dell'identità siciliana*



FONDO SPECIALE CULTURA E PATRIMONIO CULTURALE
L.R. 40/2016 - ARTICOLO 15 COMMA 3

Progetto grafico

Francesco Mangiapane

Impaginazione

Salvo Leo - Tundesign.it

ISBN 979-12-80664-69-3

In copertina

Particolare di stampa popolare del Paese di Cuccagna (sec. XIX).

L'editore è a disposizione per eventuali aventi diritto che non è stato possibile contattare.

Il presente volume è coperto da diritto d'autore e nessuna parte di esso può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo elettronico, meccanico o altro senza l'autorizzazione scritta dei proprietari dei diritti d'autore.

Maschera e cibo: il Carnevale e il Mediterraneo / a cura di Pietro Sisto e Piero Totaro. -
Palermo : Museo Pasqualino, 2024.

(Testi e atti ;187)

ISBN 979-12-80664-69-3

I. Carnevale – Ruolo [del] Cibo - Paesi mediterranei – Atti di congressi.

I. Sisto, Pietro <1953->.

II. Totaro, Piero.

394.25 CDD-23

SBNPal0370560

CIP – Biblioteca centrale della Regione siciliana “Alberto Bombace”

INDICE

Premessa	7
<i>Pietro Sisto e Piero Totaro</i>	
Il valore simbolico del binomio Maschera e Cibo per la Puglia, Regione del Mediterraneo	13
<i>Aldo Patruno</i>	
Maschere e Mediterraneo. I carnevali in Basilicata	15
<i>Patrizia Minardi</i>	
Maschera e cibo. Una prolusione.....	19
<i>Bernhard Zimmermann</i>	
El reino de Crono: carnaval y País de Jauja en la Grecia antigua.....	21
<i>María José García Soler</i>	
Carnival Feasting in Aristophanes' <i>Women at the Assembly</i>	35
<i>S. Douglas Olson</i>	
L'ossessione della Cuccagna	47
<i>Eugenio Imbriani</i>	
Il cibo nei trattati e nelle commedie rinascimentali italiane.....	61
<i>Vicente González Martín</i>	
Le vigne mascherate dei poeti.....	79
<i>Raffaele Nigro</i>	
La seduzione in persona. La maschera di Don Giovanni.....	87
<i>Marino Niola</i>	
Il paese e l'albero di Cuccagna. Metafore e metamorfosi di un mito tra finzione e realtà	99
<i>Pietro Sisto</i>	
I proletari parigini a banchetto, o sul carnevalesco nell' <i>Assomoir</i> di Zola	113
<i>Angela Gigliola Drago</i>	
Tavole in maschera Logiche simboliche, vitalismi sfrenati.....	123
<i>Ottavio Cavalcanti</i>	

<i>Fritole e gróstoli.</i> Per una nuova idea del carnevale e dei suoi cibi.....	133
<i>Giovanni Kezich e Antonella Mott</i>	
 Del mangiare a Carnevale: dono, patrimonio e spazio pubblico nelle <i>mascarate</i> irpine	145
<i>Alessandra Broccolini</i>	
 Mascheramenti e riti alimentari in Sicilia	177
<i>Ignazio E. Buttitta</i>	
 Fame di cibo e di divinità La Badia di Sampeyre: un patrimonio di intangibile ritualità.....	189
<i>Piercarlo Grimaldi e Davide Porporato</i>	
 Trionfo e morte di Carnevale	207
<i>Vito Teti</i>	
 Gula y ayuno. Carnaval e ideología en el <i>Semanario Pintoresco Español</i>	249
<i>María Pilar Panero García</i>	
 Il maiale e (è) Carnevale	283
<i>Francesco Marano</i>	
 Maccheroni e foglie. Cibo e festa nei carnevali contemporanei	293
<i>Pietro Clemente</i>	
 Forme del <i>camouflage</i> gastronomico. Veridizione in cucina	303
<i>Gianfranco Marrone</i>	
 Sirene a tavola. Antropologia di una maschera	317
<i>Elisabetta Moro</i>	
 La festa nel carrello Cultura post-moderna e spettacolarizzazione dei consumi	325
<i>Marxiano Melotti</i>	
 Quali connessioni tra Carnevale, maschere e cibo?	383
<i>Ferdinando Mirizzi</i>	



PREMESSA

*Pietro Sisto e Piero Totaro**

Nel febbraio 2009 e nel marzo 2011 e 2013 l'Amministrazione Comunale di Putignano – Assessorato alla Cultura organizzò tre convegni di studio i cui Atti, da noi curati e pubblicati dall'editore Progedit di Bari, costituirono sin da subito un importante punto di riferimento per la comunità scientifica internazionale. Un quarto convegno, “Maschera e linguaggi” (i cui Atti sono stati pubblicati da Progedit nel 2016), fu promosso e finanziato nel febbraio 2015 dal Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo. Rispettando la cadenza biennale, dopo il V Convegno incentrato sul tema “Maschera e alterità” (i cui Atti sono stati pubblicati nel 2017 ancora da Progedit), nel 2019 (in forma itinerante tra Puglia e Basilicata, tra Melfi, Putignano e Matera) si sono nuovamente confrontati antropologi, demologi, semiologi, sociologi, storici, filosofi, studiosi della tradizione letteraria e popolare provenienti da prestigiose università italiane e straniere.

Oggetto di analisi e di approfondimento tradizioni carnevalesche e satiriche di una vasta area geografica e culturale, temi e problemi, immagini e simboli di una grande, antica civiltà come quella mediterranea che gli studiosi hanno esaminato soprattutto attraverso gli importanti, significativi rapporti che legano la festa al tema del cibo e della fame, della gola e dell'abbondanza alimentare. Questo volume (finanziato dalla Regione Puglia e pubblicato dalle Edizioni Museo Pasqualino di Palermo, nella Collana “Testi e atti” diretta dall'amico e collega Rosario Perricone) contiene i risultati di quel convegno, testimonianza tangibile e duratura di una iniziativa, promossa dal Centro internazionale di ricerca e studi su Carnevale Maschera e Satira, che proietta il Carnevale di Putignano e del Mezzogiorno d'Italia in una dimensione interregionale ed europea.

Desideriamo particolarmente ringraziare il dott. Giuseppe Genco, paziente e tenace Segretario-Tesoriere del Centro per l'apporto di idee e per il gravoso lavoro organizzativo speso anche per “Maschera e cibo”, nonché tutti gli Enti che in quella circostanza hanno collaborato con noi: l'Università degli Studi

* Università di Bari Aldo Moro

di Bari Aldo Moro, l'Università degli Studi della Basilicata, l'Università degli Studi della Repubblica di San Marino, la Albert-Ludwigs-Universität di Freiburg i.Br., la Heidelberger Akademie der Wissenschaften, la Universidad de Oviedo (con il progetto di eccellenza "Gastrónomos y dietistas griegos menores", PDI2021-122873NB-I00, finanziato dal MICINN), la Fondazione Ignazio Buttitta di Palermo, il Polo Liceale Majorana-Laterza di Putignano.

Un ringraziamento particolare va inoltre ai colleghi, illustri studiosi e amici, che con noi e con Giuseppe Genco hanno fatto parte del Comitato scientifico del Convegno "Maschera e cibo": Ignazio Buttitta, Marxiano Melotti, Ferdinando Mirizzi, Bernhard Zimmermann e l'indimenticato Luigi Lombardi Satriani. Riportiamo qui di seguito il testo, diffuso come lancio dell'evento, che costituì il concept del Convegno, elaborato dal Centro internazionale di ricerca e studi su Carnevale Maschera e Satira (CMS).

Ci auguriamo che i nostri convegni internazionali possano riprendere il cammino, interrotto negli anni difficili del Covid. A Carnevale, si dice, ogni scherzo vale: meno lo "scherzo" di una lunga pandemia.

CONCEPT

La relazione tra cibo e festa – e, specificamente, il profondo legame fra cibo e tempo carnevalesco – è tema al quale da tempo gli studi etno-antropologici hanno prestato attenzione, evidenziando, per un verso, come in esso si celi un legame fondamentale per comprendere le ideologie e i sistemi mitici e rituali che, entro un processo di costante ridefinizione storico-culturale, sottendono e regolano le *performances* festive del "tempo grasso"; e conseguentemente rilevando, per altro verso, la necessità di procedere a sempre rinnovate indagini e riflessioni anche dirette a enucleare le specificità territoriali e le trasformazioni della morfologia degli alimenti festivi e delle pratiche alimentari nonché delle relative attribuzioni semantiche. Ciò, in particolar modo, in un'epoca che vede un proliferare di iniziative, esogene e endogene alle comunità, di patrimonializzazione delle storie e culture locali, di riscoperta identitaria, di valorizzazione delle produzioni agro-alimentari e delle tradizioni eno-gastro-nomiche anche in chiave di promozione turistica.

È un dato di fatto, d'altronde, che produzioni, offerte e consumi ritualizzati di specifici alimenti siano attestati in numerosissime e fondamentali occorrenze festive a conferma di come il valore simbolico degli alimenti e degli atti alimentari si dispieghi in modo pregnante in ambito cerimoniale: il cibo è paradigma della ricchezza, del benessere e della vita, forma primaria della comunicazione e dello scambio, misura e garanzia esistenziale. Gli alimenti non sono semplici risorse commestibili ma sono piuttosto i segni più alti delle mediazioni simboliche storicamente elaborate dall'uomo per traghettare dal caos al logos, per determinare cioè la transizione «dalla morte del tempo consumato alla vita del tempo rigenerato» (Buttitta 1996, p. 268). La condivisione del cibo, la sua redistribuzione materiale e simbolica e, soprattutto, il suo spreco, si presentano come garanzia della continuità della vita naturale e sociale, auspicando

e prefigurando la futura ricchezza e ritessendo le relazioni inter-individuali e inter-comunitarie. Non è un caso che i Saturnali, le cui forme e i cui contenuti sono largamente proseguiti nel Carnevale, fossero feste assai popolari nel mondo romano, «scandite da cene, banchetti, scambi di doni [...], in una provvisoria uguaglianza tra servi e padroni, mentre venivano sospese le guerre e le private inimicizie, mentre le scuole e i tribunali sospendevano la loro attività». Il senso ultimo dei Saturnali, in sostanza, era racchiuso nel fatto che si trattava di «un'antica festa agricola che cadeva quando, dopo aver seminato, l'uomo non poteva fare altro che aspettare di vedere germogliare le piante e pregare le divinità di aiutarlo. Erano perciò una festa di attesa e di rinnovamento, una grande festa di Capodanno, in cui l'ordine veniva provvisoriamente capovolto e la trasgressione era pertanto ritualmente consentita. Memoria dell'età dell'oro, quando regnava Saturno e gli uomini non lavoravano e vivevano liberi e pacifici senza leggi» (Scarpi 1998, pp. 73-78). D'altra parte, tutte le feste sono connesse alla esperienza e alla rappresentazione del tempo. Esse sono sempre dirette a instaurare un tempo altro rispetto ai ritmi temporali del vissuto quotidiano. I rituali festivi che scandiscono il ciclo dell'anno hanno con il tempo, secondo il loro carattere originario, un rapporto speciale. Proprio perché ciclici lo fondano e lo rifondano e per ciò stesso sono legati ai ritmi della vegetazione della quale scandiscono l'annuale rivivere. Sono, a livello profondo, tutte feste di Capodanno, in quanto del tempo circolare, nel suo alternarsi di momenti di scarsità e di abbondanza, testimoniano e promuovono la continuità articolando un codice di opposizione tra privazione e spreco.

Entro questa prospettiva particolare rilevanza ha il momento calendariale dell'uccisione del maiale, come documentano molte attestazioni e un'ampia letteratura etnografica. Tale uccisione si effettuava nel tempo invernale, canonicamente in una data prossima alla festa di sant'Antonio Abate, il 17 gennaio, una scadenza dietro a cui pare celarsi «un'antichissima festa del porco, [...] un residuo del ciclo agrario postinvernale che occorre avvicinare alla Candelora, al Carnevale e alle altre feste situate alla fine di gennaio e agli inizi di febbraio» (Gaignebet, Lajoux 1986, pp. 98-99). La festa di sant'Antonio Abate, con la connessa uccisione del maiale, «Re Sacrificato del Carnevale» (Cardini 1983, p. 110), è quindi «il giorno a cui si faceva riferimento per dare inizio al tempo della trasgressione» (Grimaldi 2012, p. 119). Infatti se il Martedì Grasso è la data certa di fine del Carnevale, determinata dall'inizio della Quaresima, non altrettanto sicuro è invece il giorno di inizio. Il contadino pertanto, soprattutto nel caso di una Pasqua alta, «se vuole disporre di un tempo dedicato alla trasgressione carnevalesca, deve affrettarsi a dare inizio a questo particolare calendario che la Chiesa non è riuscita a condizionare e ad addomesticare liturgicamente come altri tempi festivi dell'anno. Il Carnevale, quindi, può iniziare subito dopo le feste natalizie, senza soluzione di continuità» (Grimaldi 2012, p. 119). L'Epifania chiude il ciclo festivo natalizio “dei dodici giorni”, ma il tempo grasso del Carnevale schiude nuovamente, dopo pochi giorni, il tempo dell'eccezionalità a partire proprio dalla ricorrenza di sant'Antonio Abate con la connessa uccisione del maiale.

A rendere immediatamente comprensibile il nesso che lega l'uccisione del maiale con il tempo carnevalesco sono alcune iconografie che pongono in strettissima relazione le carni suine con le rappresentazioni del Carnevale. Esemplare di questo discorso è la *Lotta tra Carnevale e Quaresima*, celebre opera di Pieter Bruegel il Vecchio. In essa il Carnevale è personificato con le sembianze di un grasso macellaio che cavalca una botte di vino, tenuta insieme non da cerchi di ferro ma da una lunga salsiccia, su cui è vistosamente conficcato un grande prosciutto. Nel quadro il Carnevale combatte contro la Quaresima armato di uno spiedo in cui è ben rappresentata la cucina grassa di Carnevale: un maiale, salsicce, sanguinacci e polli arrostiti. La smoderatezza del mangiare e l'abbondanza di carni torna altresì nelle stampe popolari che celebrano il "trionfo del Carnevale", in cui è disegnato un corteo di maschere che inneggiano all'opulenza e alla baldoria, in un tripudio di maiali, salsicce, spiedi. Alcune di queste stampe ambientano la scena del trionfo carnevalesco nel Paese di Cuccagna, fondendo così in un'unica iconografia due temi che esaltano l'abbondanza e il tripudio gastronomico.

Diversamente da quanto pensiamo, gli esseri umani, proprio perché umani, prima di cose producono e consumano simboli. Cibi e bevande, per essere consumati, hanno sempre bisogno, sia pure inconsapevolmente, di essere investiti di valore simbolico. Il percorso logico è implicito. Essendo gli alimenti l'esito di processi di trasformazione, le materie nutritive per diventare umanamente tali debbono essere sottoposte a processi di ricodifica simbolica. Il loro diverso investimento segnico, pertanto, non è solo utile, ma indispensabile. D'altra parte è opportuno non dimenticare che il simbolo «religioso permette all'uomo di scoprire una certa unità del Mondo e, allo stesso tempo, di svelare a se stesso il proprio destino in quanto parte integrante del Mondo» (Eliade-Kitagawa 1985, p. 116). Pur nella successione inarrestabile dei millenni, e nel mutare dei processi produttivi e delle abitudini alimentari, l'ideologia profonda che fonda questo universo simbolico ancora oggi, sia pure a livello inconsapevole, perdura e resiste. Questa persistenza non può essere priva di significato né di ragione. Non può essere riferita al fenomeno delle cosiddette sopravvivenze, che pur esistono. La presenza diffusa e costante di un'ideologia tanto complessa e definita non consente di considerarla un rottame inerte trascinato dal fiume della storia. Il fatto è forse spiegabile, interrogandosi sull'uomo e sulla perenne ricerca di cui sono attraversati tutti i suoi comportamenti diretti a negare il divenire, cioè la morte, per affermare la vita come essere: orizzonte in cui tutto finisce per ricominciare.

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE

Buttitta A. (1996), *Dei segni e dei miti. Una introduzione alla antropologia simbolica*, Palermo, Sellerio.

Cardini F. (1983), *I giorni del sacro. Il libro delle feste*, Milano, Editoriale nuova.

Cavalcanti O. (1995), *Cibo dei vivi, cibo dei morti, cibo di Dio*, Soveria Mannelli, Rubbettino.

Comolli G. (2010), *Pregare, viaggiare, meditare. Percorsi interreligiosi tra cristianesimo, buddhismo e nuove forme di spiritualità*, Torino, Claudiana

Eliade M., Kitagawa M.J. (1985) (a cura di), *Studi di storia delle religioni*, Firenze, Sansoni.

Fabre D. (1992), *Carnaval ou la fete a l'envers*, Paris, Gallimard.

Gaignebet C., Lajoux J.-D. (1986), *Arte profana e religione popolare nel Medio evo*, Milano, Fabbri.

Giallombardo F. (2003), *La tavola l'altare la strada. Scenari del cibo in Sicilia*, Sellerio, Palermo

Grimaldi P. (2012), *Cibo e rito. Il gesto e la parola nell'alimentazione tradizionale*, Palermo, Sellerio.

Grimaldi P. (a cura di) (2012), *Un certo sguardo. Elementi di ricerca sul campo: il caso della Baia di Sampyre*, Bra, Slow Food Editore-Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Scarpi P. (2005), *Il senso del cibo. Mondo antico e riflessi contemporanei*, Sellerio, Palermo

Teti V. (1978), *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*, Guaraldi, Rimini-Firenze 1978



IL VALORE SIMBOLICO DEL BINOMIO MASCHERA E CIBO PER LA PUGLIA, REGIONE DEL MEDITERRANEO

*Aldo Patruno**

Il VI convegno internazionale di studi organizzato dal Centro internazionale di ricerca e studi su Carnevale, Maschera e Satira appare particolarmente interessante – dal punto di vista di Regione Puglia – per una serie di aspetti. Innanzitutto per lo svolgimento in Regioni e luoghi diversi: la Basilicata e la Puglia; il Palazzo Vescovile di Melfi, il Polo liceale Majorana-Laterza a Putignano, l'ex Ospedale San Rocco a Matera. In secondo luogo perché l'appuntamento scientifico in questione è coinciso con la straordinaria iniziativa di alcuni cartapestai di Putignano che si sono messi a disposizione per far rivivere lo storico Carnevale di Melfi che non si celebrava più da ormai molti lustri, attivando una virtuosa cooperazione inter-comunale, inter-regionale e – oserei dire – 'inter-carnevale'. E, infine, soprattutto per i contenuti e i temi di discussione prescelti: il Carnevale in relazione al Mediterraneo; la Maschera in relazione al Cibo. Temi antropologici e sociologici molto forti ed attuali sui quali sono stati aperti squarci e punti di vista assolutamente originali.

A livello regionale, infatti, alla base del Piano strategico della Cultura "Pii-iLCulturainPuglia", c'è una ispirazione sintetizzata in cinque "M": Mezzogiorno, Mediterraneo, Mondo, Mare, Madre. Dove il Mar Mediterraneo rappresenta il fondamento stesso dell'identità del Mezzogiorno, ma di una identità che è "meticcica" (come l'ha definita efficacemente Alessandro Leogrande), in quanto risultato dell'incontro (e spesso – ahimè – dello scontro) tra storie, culture, religioni, civiltà diverse. Un "meticcicato" che, proprio nella relazione tra cibo e festa e, in particolare, festa carnevalesca, trova ulteriore conferma e nuova linfa. Nel *concept* del convegno si legge, infatti, che «Gli alimenti non sono semplici risorse commestibili, ma sono piuttosto i segni più alti delle mediazioni simboliche storicamente elaborate dall'uomo per traghettare dal caos al logos, per determinare cioè la transizione "dalla morte del tempo consumato alla vita del tempo rigenerato" (Buttitta 1996, p. 268)». Simbolismi e

* Dirigente Regione Puglia, Dipartimento Turismo, Economia della Cultura e Valorizzazione del Territorio

sistemi mitico-rituali ricorrenti nel Mediterraneo, attraverso i quali è possibile individuare uno dei tanti fili rossi che legano i popoli e le comunità che si affacciano su un Mare non casualmente definito “Nostrum”.

Tra questi elementi simbolici, dalle forti implicazioni etno-antropologiche, il convegno dedica una particolare attenzione al maiale e, nello specifico, alla sua uccisione nel tempo invernale, tra la fine delle festività natalizie (e, nel caso dell’antichissimo Carnevale di Putignano, durante le stesse con il rito delle Propaggini il 26 dicembre) e il Martedì Grasso, con l’inizio della Quaresima che porta alla Pasqua. Il tempo del maiale – «Re Sacrificato del Carnevale» [Cardini 1983, p. 110] – che coincide con il “tempo della trasgressione” tra le due grandi feste comandate e rinvia ai Saturnali romani, ma, prima ancora, agli stessi cicli della natura e della vegetazione ben conculcati nelle culture contadine. Un tempo di attesa, dopo la semina e prima che i frutti (auspicabilmente) germoglino, in cui «l’ordine veniva provvisoriamente capovolto e la trasgressione era pertanto ritualmente consentita» (Scarpi 1998, pp. 73-78). Assai frequenti, in tal senso, i parallelismi iconografici tra il maiale – simbolo per eccellenza della trasgressione – e le rappresentazioni del Carnevale: dal macellaio al tripudio di salsicce, prosciutti, spiedi, al concetto stesso di “tempo grasso” e “cucina grassa”, prima del digiuno e dell’astinenza quaresimale.

Sulla base di tali presupposti, il convegno, nel susseguirsi di numerosi interventi da parte di esperti ed esponenti autorevoli del mondo accademico – dalle Università di Bari, Foggia, Salento e Palermo, della Basilicata, della Calabria, del Molise e della Repubblica di San Marino, alle Universidad del País Vasco, di Salamanca e Valladolid, alla University of Minnesota, alla Universität Freiburg, alla Heidelberger Akademie der Wissenschaften – ha inteso indagare la vera e propria ideologia alla base di tale universo simbolico che perdura e resiste, pur nel fluire dei secoli e della storia (grande e piccola). Una ideologia che punta sostanzialmente a negare (rimuovere) la morte, pur a fronte della inevitabilità fisiologica della stessa e, per certi versi, della proiezione istintiva e irrazionale dell’essere umano verso la morte, come la storia – anche contemporanea – ahimè continua a dimostrarci.



MASCHERE E MEDITERRANEO

I CARNEVALI IN BASILICATA

*Patrizia Minardi**

Le maschere hanno ricoperto un'importanza culturale significativa all'interno del bacino del Mediterraneo, tanto da giungere a rappresentare tradizioni ed identità delle civiltà sviluppatesi lungo il "Mare nostrum".

Dalle origini remote, esse sono state utilizzate in contesti antropologici molto diversi fra loro.

Già adoperate nei teatri del mondo antico, nel Medioevo assunsero funzioni ludiche e celebrative durante le feste, indossate con l'intento di divertire il popolo.

Sottoposte a numerose trasformazioni, oggi vengono impiegate in occasioni diverse, ma legate essenzialmente al Carnevale, in Italia, o per celebrare festività religiose, come Sant'Antonio Abate in Sardegna o in Spagna, durante la Settimana Santa.

Alle maschere si lega una antica simbologia in tutto il bacino del Mediterraneo, dove anche i colori utilizzati rappresentano significati diversi: il rosso la passione, mentre il nero la morte. Anche la loro forma non si presenta casuale, ma risulta invece espressione di elementi caratteristici dei diversi personaggi o figure mitologiche: si pensi alla maschera del dio greco Dioniso, simbolo di fertilità e rinascita.

Con specifico riferimento al loro utilizzo durante il carnevale, troviamo le prime testimonianze nell'antica Roma, durante le celebrazioni della festa dei Saturnali in onore del dio Saturno. Si tratta di festeggiamenti evolutisi nel tempo, che hanno trovato diffusione in tutta Europa, con tratti e forme diverse.

Oggi possiamo notare come ogni paese abbia le sue tradizioni ed i suoi stili di utilizzo di costumi e maschere, divenute elemento fondamentale del carnevale mediterraneo.

Tra i costumi più diffusi si presentano quelli di animali o di piante, ispirati alla natura, ma anche quelli storici o fantastici. Le maschere, invece, possono rappresentare personaggi famosi o figure mitologiche, oppure raffigurare volti di animali o personaggi buffi.

* Dirigente Regione Basilicata

In Basilicata il carnevale ha origini antiche e si ritiene che sia stato introdotto dai Greci; con la romanizzazione della regione le celebrazioni presero ad aver come riferimento le feste dei *Saturnalia*, della durata di sette giorni, durante le quali venivano scambiati regali ed organizzati banchetti luculliani. Le celebrazioni si sono quindi evolute nel corso dei secoli, incorporando influenze bizantine ed arabe.

Oggi, il carnevale in Basilicata si presenta attraverso diverse festività, espressioni di riti e tradizioni che si svolgono nei diversi paesi lucani; suo elemento caratteristico risultano le maschere, come quella dell'Orso o del Re Carnevale, utilizzate a Teana.

Ad Aliano si tiene una delle celebrazioni più affascinanti, che affonda la sua origine nel culto pagano della fertilità e della rinascita. Nel corso dei secoli i festeggiamenti si sono evoluti in una celebrazione cristiana. Oggi, il Carnevale di Aliano si presenta come una festa che unisce tradizione e modernità, offrendo ai visitatori una vista unica sulla cultura e sulle tradizioni della Basilicata. Tipiche di questo evento sono le maschere cornute, che la leggenda vuole ispirate da creature mitologiche, utilizzate durante i riti pagani per scacciare gli spiriti maligni. Fatte a mano e decorate con dettagli intricati, ogni maschera è unica ed ha un significato simbolico che riflette la storia e la cultura della comunità di Aliano.

A Tricarico il carnevale risale almeno al XVI secolo; la celebrazione rappresenta la fine dell'inverno e l'inizio della primavera, simboleggiando la rinascita e la speranza. A San Mauro Forte il Carnevale è famoso per la sua atmosfera vivace e festosa, che dura per giorni. Qui tuttavia la festa rispecchia una lunga storia ed una ricca tradizione. La celebrazione ha radici antiche nel culto pagano della fertilità e della rinascita. Oggi si presenta come una celebrazione unica.

Fra i carnevali lucani, quello di Satriano di Lucania ha conservato aspetti legati ai riti arborei, sopravvissuti nella loro integrità. Le maschere di questa antica manifestazione sono l'Orso (l'Urrs), ovvero l'uomo-animale, l'Eremita (U'Rumit), uomo-albero, la Quaresima (A Quares'm), donna anziana vestita di nero. La prima maschera è vestita di pelli di pecora o di capra, rappresenta prosperità, mentre la seconda appare cosparsa di foglie e piante; la donna anziana porta invece una culla, con un bambino concepito nel periodo di Carnevale. L'antica festa si conclude poi con un falò.

Le Maschere dei Domini caratterizzano il Carnevale di Lavello, dove si indossa l'abito rosso tipico del Domino, a simboleggiare galanteria e romanticismo.

A Montescaglioso si svolge il "Carnevalone"; le maschere più famose sono *U Fus'*, la *Quaremma*, e lo stesso *Carnevalone*, vecchio barbuto con un ombrello portato a cavallo di un asino.

Il Carnevale di Cirigliano, dalle origini medievali, mette in scena le quattro stagioni ed i dodici mesi dell'anno, rappresentati da figuranti che ne mostrano gli elementi climatici caratteristici. A capo della sfilata, fatta di Carri portati per strada al suono di campanacci, c'è il Capodanno. Il feretro del carnevale lucano chiude il corteo.

Si tratta, a ben vedere, di un patrimonio demo-etno-antropologico di grande valore, che la Regione Basilicata-Ufficio Cultura ha inteso tutelare come patrimonio immateriale, costituendo nel 2014 una rete regionale finalizzata alla valorizzazione di queste antiche celebrazioni.

Dalla loro disamina emerge, difatti, un mosaico di grande interesse, dove i singoli elementi vanno a costituire un caleidoscopio di culture, improvvisi balzi nel passato, contribuendo a definire il sapore antico, eppure ricco di grande fascino, di questa terra, la Basilicata, distesa fra due mari.



MASCHERA E CIBO

UNA PROLUZIONE

*Bernhard Zimmermann**

Il convegno sul rapporto tra ‘maschera e cibo’ affronta un elemento essenziale delle strutture carnevalesche. In un periodo di eccezione come il Carnevale, i piaceri del corpo di ogni tipo occupano una posizione di primo piano. Ciò vale in particolar modo per il mangiare e il bere. Si pensi soltanto al Giovedì Grasso italiano o in Grecia al *Tsiknopempti*, il Giovedì del fumo, che deve il proprio nome alle nuvole di fumo emanate dalla carne sulla griglia. Nel Sud della Germania, nell’area linguistica alemanna, troviamo come *pendant* lo *Schmutzigen Donnerstag*. L’aggettivo ‘schmutzig’ nella lingua tedesca corrente richiama subito il sostantivo ‘Schmutz’, lo ‘sporco’; tuttavia nel caso dello *Schmutzigen Donnerstag*, che in realtà dovrebbe essere chiamato *Schmotziger Dunschdig*, l’originario ‘schmotzig’ altro non significa che ‘grasso’. Pertanto, lo *Schmotziger Dunschdig* corrisponde in tutto e per tutto al Giovedì Grasso italiano, visto che anche nell’uso tedesco si consumano durante questa giornata cibi cotti o arrostiti per lo più nel grasso.

Uno sguardo agli usi e ai riti dell’antica Grecia dimostra che i periodi di eccezione sono sempre stati legati al mangiare e al bere, anche prima del Carnevale nella forma in cui noi lo conosciamo, definitasi a partire dal Medioevo. La festa ionica primaverile delle Antesterie dedicata a Dioniso, dio della fertilità, della trasgressione e della maschera, mostra con tutta chiarezza questo legame fra trasgressione rituale da una parte e il mangiare e il bere dall’altra. Durante il primo di questi tre giorni, chiamato *Pithoigia*, il giorno dell’apertura delle botti, avviene l’apertura dei contenitori dove il vino pigiato in autunno è rimasto a maturare, e si beve il vino nuovo nella maniera che l’uso greco considera civilizzata, ossia mescolandolo con acqua. Il secondo giorno invece, chiamato festa dei *chóes*, festa dei boccali, non ha più nulla di civilizzato: ora il vino si beve puro e in grandi quantità. In questo modo si paga il conto a Dioniso in qualità di dio dell’estasi e dell’irrazionalità, della *μαρία*. La terza giornata, il giorno dei *Chytroi* o delle pentole, presenta una stretta relazione con la successione dei giorni del nostro Carnevale. In questa

* Albert-Ludwigs-Universität Freiburg - Heidelberger Akademie der Wissenschaften

giornata si ricordano i morti, proprio come il nostro Mercoledì delle Ceneri rammenta la caducità dell'uomo dopo i giorni di Carnevale. Durante questa ricorrenza si mangiava una minestra di verdura, ed è molto probabile che tutti i partecipanti indossassero maschere.

Non bisogna meravigliarsi se le commedie greche di quinto e quarto sec. a.C., che trovano il proprio *Sitz im Leben*, la propria occasione nel culto dionisiaco, abbondano di tracce di questa gioia carnevalesca dei sensi. Queste opere, naturalmente secondo un'angolazione deviata dal loro carattere letterario, ci offrono uno sguardo, spesso reso distante dalla dimensione fantastica, nel piacere del mangiare e del bere, un piacere legato al periodo dionisiaco dell'eccezione. Qui siamo evidentemente di fronte a un ἄνθρωπινον, a una costante elementare del comportamento umano. Questo volume su "Maschera e cibo" tratta tale fenomeno suddividendolo secondo prospettive diverse e metodi differenti, e affrontandolo con un approccio transculturale.



EL REINO DE CRONO

CARNAVAL Y PAÍS DE JAUJA EN LA GRECIA ANTIGUA

*María José García Soler**

Abstract: In ancient Greece, there were festivals related to the celebrations of the New Year called Kronia. Like the Saturnalia in Rome, they represented a period of license, similar to that of a carnival, with the suspension of everyday reality, the reversal of roles, with the temporary dissolution of hierarchies, and an atmosphere of joy and rejoicing. In the ancient imaginary, Kronos' times are those of the Golden Age, in which the Greek comedy is presented as the Land of Cockaigne. Everything is offered spontaneously without the need to work. Food and drink are plenty in a wonderful way and joy reigns.

Keywords: Kronos, Kronia, Saturnalia, Carnival, Land of Cockaigne, Ancient Greek Comedy

Desde la más remota antigüedad la fiesta representa un paréntesis dentro de la vida cotidiana en el que reinan la alegría y la abundancia de la comida y se produce una ruptura más o menos acentuada de las reglas que marcan el orden habitual de las cosas. Supone una especie de suspensión de la realidad, que adopta temporalmente una forma diversa o llega a convertirse incluso en una suerte de mundo al revés. Así sucede con el carnaval, considerado tradicionalmente un periodo de licencia en el que reina la alegría, durante unos pocos días las normas se diluyen y se adopta una personalidad diferente por medio de la máscara. Es un tiempo de caos y libertad.

En culturas muy diferentes un ambiente similar acompaña a diversas celebraciones, como, por ejemplo, el comienzo del año nuevo, que en cierta forma puede considerarse el inicio de un nuevo ciclo y la renovación de la vida. Aunque las informaciones de que disponemos no son siempre tan detalladas como sería deseable, al parecer algo similar sucedía también en los tiempos antiguos. Así, sabemos que existieron fiestas con rasgos carnavalescos, asociadas a ocasiones especiales del año, en general en momentos de transición,

* Universidad del País Vasco / Euskal Herriko Unibertsitatea (UPV/EHU). Este trabajo ha sido realizado en el marco de los Proyectos de Investigación "Transformaciones de los mitos griegos: parodia y racionalización" (PDI2019-104998GB-I00) y "Gastrónomos y dietistas griegos menores" (PDI2021-122873NB-I00), financiados por el MICINN.

esta época del año precisamente cuando se celebraban las Saturnales romanas, en las que con frecuencia los estudiosos han buscado el origen remoto del carnaval. Creo, sin embargo, que es muy probable que estas fiestas tengan más que ver con la propia naturaleza humana, que busca ocasiones de romper con la rutina cotidiana, aunque sea temporalmente, y liberarse de ataduras, como una suerte de válvula de escape. La sociedad permite una licencia temporal precisamente para que se mantenga y no peligre el orden establecido, al que se vuelve en cuanto terminan los festejos.

Las Saturnales recibían su nombre del dios al que estaban dedicadas, Saturno, que presidía las fiestas junto con su esposa Ops, la personificación de la Abundancia. En un principio duraban un solo día, el 17 de diciembre, aunque acabaron prolongándose hasta una semana entera¹. Dado que Saturno era en origen una divinidad agrícola –aunque su carácter fue cambiando una vez que fue identificado con el dios Crono de los griegos–, se ha pensado que probablemente con estas fiestas se celebraba el final de la siembra de invierno y el cese temporal de los trabajos del campo, cuando el ritmo de las estaciones permitía a la familia tomarse un descanso de estas tareas. Este momento coincide con el solsticio de invierno, que marca el punto en el que día comienza a hacerse más largo y vuelve la luz. Se siente como una especie de vacío entre lo viejo y lo nuevo que se llena con un retorno temporal a los tiempos primigenios, antes del mundo civilizado, que se traduce en un momento de caos, de anulación del orden establecido y de revuelta general. Con frecuencia estas situaciones de cambio se manifiestan a través de rituales de inversión, y así sucedía también en el caso de las Saturnales. La suspensión de la realidad cotidiana se traduce en la desaparición de los roles sociales y las jerarquías y en una libertad excepcional, sobre todo en el caso de los esclavos². Durante estas fiestas se convertían en los reyes y participaban en banquetes en los que eran servidos por sus amos, a los que incluso podían llevar a los tribunales, gracias a la libertad de palabra de la que gozaban en esos días. Además se les permitía beber vino y practicar juegos de azar, vedados el resto del año, lo que constituía una forma ritual de expresar esta libertad temporal. Todo ello, junto con la euforia por la abundancia de comida y bebida, hacía que una algarabía general presidiera las fiestas.

También los griegos tenían sus propias fiestas dedicadas al soberano que gobernaba sobre los dioses antes de la llegada de los Olímpicos y a su esposa

1 Macr. *Sat.* 1.10.23. Luc. *Sat.* 2. Entre los diversos estudios dedicados a las saturnales romanas son particularmente ilustrativos H.S. Versnel, *Transition and Reversal in Myth and Ritual*, Leiden/New York, E.J. Brill, 1993, pp. 136-227, y C. Guittard, *Les Saturnales à Rome: du mythe de l'Âge d'Or au banquet de décembre*, «Pallas» 61, 2003, pp. 219-236.

2 Just. 43.1.3-4. Mart. 14.1. Ath. 14.639b. En Roma existían también otras fiestas de carácter religioso que representaban una relajación en la vida de los esclavos. Sobre este tema ofrece un interesante panorama K.R. Bradley, *Holidays for Slaves*, «SO» 54:1, 1979, pp. 111-118.

Rea, las Cronias, que se basaban igualmente en rituales de inversión³. Tenían muchos rasgos en común con las Saturnales, hasta el punto de que tanto autores griegos como romanos las identificaban⁴. Así lo vemos, por ejemplo, en un fragmento de los *Anales* del poeta latino Lucio Accio (fr. 3 *FPL*) que cita Macrobio en sus *Saturnales* (1.7.37), donde, aunque se refiere a Grecia, presenta una descripción que perfectamente se podría aplicar a las Saturnales romanas⁵:

La mayor parte de los griegos, y sobre todo Atenas, en honor de Saturno celebran unos ritos, que son llamados Cronias por ellos, y festejan ese día: por campos y ciudades casi todos pasan el día felices y sirven a sus esclavos, cada uno a los suyos. Y a los nuestros esta costumbre, tal cual, ha llegado de allí, que con sus amos coman juntos los esclavos.

Aunque la época del año en la que se celebraban es diferente, las Saturnales y las Cronias comparten su carácter de celebración de un tiempo suspendido y su inversión de roles entre amos y esclavos. Las fiestas en honor de Crono tenían lugar en verano, en el día 12 del mes Hecatombeón (julio-agosto)⁶, coincidiendo con el final de la cosecha, que, como el parón invernal en el caso de las Saturnales, permitía disfrutar de un tiempo de descanso en las labores del campo.

3 Las Cronias no eran las únicas fiestas de este tipo que se celebraban en el mundo griego. Las fuentes indican que un carácter similar tenían también las Pelorias en Tesalia, las Cidonias en Creta o las Jacintias en Esparta. Cf. Ephor. *FGrH* 70 F 29; Bato, *FGrH* 268 F 5; Caryst. fr. 13 *FHG*; Ath. 14.639b–640a. Entre ellas se puede añadir además el día de las *Pithoigia*, el primero de las Antesterias de Atenas, en el que se destapaban las tinajas con el vino de la última vendimia. H.S. Vernsel lo identifica con un ritual del año nuevo, porque refleja en todos sus aspectos el regreso temporal del caos que se asocia a ese tipo de celebraciones, que este estudioso relaciona con el carnaval o con la *fête des fous* medieval. Sobre los rituales de inversión y su función, véanse H.S. Vernsel, *Greek Myth and Ritual: The Case of Kronos*, en *Interpretations of Greek Mythology*, ed. J. Bremmer, London/Sydney, Routledge, 1987, pp. 121-152: 130-43; R. Parker, *On Greek Religion*, Ithaca, Cornell University Press, 2011, p. 211-3; R. Zelnick- Abramovitz, *Slaves and Role Reversal in Ancient Greek Cults*, en *Slaves and Religions in Graeco-Roman Antiquity and Modern Brazil*, eds. S. Hodkinson y D. Geary, Cambridge, Cambridge Scholars Publishing, 2012, pp. 96-132, que analiza las fuentes antiguas y ofrece una amplia bibliografía.

4 L.A. Deubner (*Attische Feste*, Hildesheim, Georg Olms, 1969, p. 153) considera que fue precisamente la semejanza entre estas fiestas la que llevó a la identificación de los dioses a los que se dedicaban.

5 De hecho, se plantea un problema al manejar nuestras fuentes, porque son en su mayoría tardías, sobre todo autores griegos que vivieron en época romana, como Plutarco (*Mor.* 272e) o Luciano, o autores romanos, como Macrobio. No siempre podemos tener total seguridad sobre si están tratando sobre las Cronias o en realidad se refieren a las Saturnales con términos griegos. Por ejemplo, en el comienzo de las *Saturnales* de Luciano (§ 2), el propio dios Crono describe su reinado temporal limitado a siete días, como en las fiestas romanas, pero no en las griegas. De todas formas, conviene no perder de vista que la figura de Saturno y sus celebraciones sufrieron un profundo proceso de helenización y que a las Saturnales los propios romanos les atribuían un origen griego, como refleja Macrobio.

6 Cf. D. 24.26.

Macrobio (*Sat.* 1.10.22) las identifica, de hecho, como unas fiestas de la cosecha. Citando al atidógrafo Filócoro (*FGrH* 328 F 97), afirma que las Cronias fueron instituidas por Cécrope, que «dispuso que los padres de familia, una vez recolectadas las mieses y los frutos, compartieran la mesa con sus esclavos, con los cuales habían soportado las penalidades del trabajo en el cultivo del campo; pues le complacía al dios que se honrara a los esclavos en consideración a su trabajo». Sin embargo los estudiosos modernos no se ponen de acuerdo sobre su relación con la cosecha. Así, M.P. Nilsson, U. von Wilamowitz y H.S. Vernsel rechazan con más o menos rotundidad la vinculación de Crono con la cosecha, con la que se asocian también otros dioses. Por su parte, R. Hard añade que la hoz no tiene necesariamente connotaciones agrícolas y señala además otros ejemplos en la mitología de personajes relacionados con ella que no tienen nada que ver con este ámbito, como es el caso de Perseo. En cambio, J.N. Bremmer defiende la asociación de las Cronias con la cosecha y autores como R. Zelnick-Abramovitz y H.W. Parke consideran al atidógrafo Filócoro una fuente fiable, a pesar de los problemas que plantea que el pasaje haya llegado a nosotros a través de una traducción al latín, a los que alude también W. Burkert⁷. En cualquier caso, está clara la coincidencia temporal entre estas fiestas y los trabajos del campo.

A todo ello hay que añadir que, desde la reforma del calendario de Metón en el 432 a.C., Hecatombeón se convirtió en el primer mes del calendario ático, de modo que las Cronias venían a representar un punto intermedio entre el año viejo que terminaba y el nuevo que comenzaba⁸. Sin embargo, hay que señalar que, aunque estas fiestas se asociaban generalmente a Atenas, también se celebraban en otros lugares de Grecia, sobre todo en algunas zonas de Jonia –donde según J.N. Bremmer⁹ estaría su origen–, así como en Tebas, Rodas y algunas ciudades sicilianas¹⁰, aunque no siempre en las mismas fechas que las atenienses. Por ejemplo, las Cronias de Rodas tenían lugar en el mes Metagitnión (agosto-septiembre).

7 M.P. Nilsson, *Griechische Feste von religiöser Bedeutung mit Ausschluss der Attischen*, Berlin, De Gruyter, 1906, p. 36. U. von Wilamowitz, *Kronos und die Titanen*, «SBA», 1929, pp. 35-53; 36. H.S. Vernsel, *Greek Myth and Ritual*, cit., p. 134. R. Hard, *El gran libro de la mitología griega (Basado en el Manual de Mitología griega de H.J. Rose)*, Madrid, La esfera de los libros, 2008, pp. 114-5. J.N. Bremmer, *Greek Fallen Angels: Kronos and the Titans*, en *Greek Religion and Culture, the Bible and the Ancient Near East*, Leiden/Boston, Brill, 2008, pp. 73-99; 83. R. Zelnick-Abramovitz, *Slaves and Role Reversal in Ancient Greek Cults*, cit., 101-3. H.W. Parke, *Festivals of the Athenians*, Ithaca, Cornell University Press, 1990, pp. 29-30. W. Burkert, *Kronia-Feste und ihr altorientalischer Hintergrund*, en *Karnevalische Phänomene in antiken und nachantiken Kulturen und Literaturen*, ed. S. Dopp, Trier, Wissenschaftlicher Verlag Trier, 1993, pp. 11-31: 14-5.

8 Sobre los rituales de año nuevo, véanse W. Burkert, *Greek Religion: Archaic and Classical*, Oxford, Blackwell, 1985, pp. 227-234; J.N. Bremmer, *Ritual*, en *Ancient Religion*, ed. S. Iles Johnston, Cambridge, Mass., Harvard U. Press, 2007, pp. 37-39; 38.

9 *Greek Fallen Angels*, cit., pp. 82-4.

10 Sobre las fiestas Cronias que se celebraban en diversos lugares del mundo griego, véanse M.P. Nilsson, *Griechische Feste*, cit., pp. 35-40, 393; L.A. Deubner, *Attische Feste*, cit., pp. 153-4; W. Burkert, *Kronia-Feste*, cit., p. 15.

En ese único día las restricciones sociales se dejaban de lado y era un periodo de licencia, sobre todo en el caso de los esclavos, que ocupaban el puesto de los amos y eran servidos a la mesa por sus señores. Y además podían recorrer la ciudad bebiendo vino y causando alboroto, lo que motiva las quejas del refinado Plutarco en su tratado *Sobre la imposibilidad de vivir placenteramente según Epicuro* (*Mor.* 1098b: «Pues cuando los esclavos festejan las Cronias o van de ronda celebrando las Dionisias rurales, no podrías soportar sus gritos y su jaleo, cuando por la exultante alegría y la falta de gusto hacen y hablan tal que así».

El orden normal era restaurado después con las Panateneas, que marcaban el comienzo del año nuevo. Se celebraban en el mismo mes que las Cronias, el día 28, considerado el día del nacimiento de Atenea, la diosa protectora de la ciudad. El tono desenfrenado de las fiestas en honor de Crono estaba ausente, sustituido por actividades reguladas como procesiones, concursos deportivos, de danza y de música y grandes sacrificios¹¹.

Un festival como el de las Cronias, con su algarabía y su caos institucional, lleva a plantearse si en la historia mítica del dios al que se dedicaba podía haber elementos que de algún modo explicaran su carácter. La versión que ofrece Hesíodo (*Th.* 155-182, 459-507), la más conocida, muestra la imagen terrible de un dios que, para hacerse con el poder, castró a su padre y, para evitar ser destronado, llegó a devorar a sus propios hijos, que, tras una lucha encarnizada, consiguieron derrotarlo y lo arrojaron al Tártaro junto con los titanes (*Hes. Th.* 717-735). Según Homero (*Il.* 8.477-81), Jápeto y Crono vivían en lo más profundo, «sin deleitarse con los rayos del Sol Hiperión ni con los vientos, sólo rodeados del Tártaro» y en *Il.* 14.274 y 15.225 alude a él como un dios subterráneo. Los griegos lo identificaban a menudo con divinidades extranjeras terribles, como Moloch, en cuyo honor se quemaban niños como ofrenda sacrificial¹². Incluso en la celebración de las Cronias en Rodas, una parte del ritual contemplaba un sacrificio humano, que según Porfirio (*Abst.* 2.54) con el tiempo fue sustituido por la ejecución de un condenado a muerte¹³. Lo tenían en prisión hasta las fiestas; entonces lo llevaban frente al templo de la Buena Consejera (Ártemis), le daban de beber vino y al final lo degollaban. Visto así, no se puede decir que el personaje parezca fácil de asociar con la fiesta, la alegría y los banquetes.

11 Para una información más detallada sobre el calendario de fiestas atenienses, pueden consultarse W. Burkert, *Athenian Cults and Festivals*, en *The Cambridge Ancient History*, eds. D.M. Lewis et al., Cambridge, University Press, 1992, pp. 245-67; 249-56, H.W. Parke, *Festivals of the Athenians*, cit., y en particular L.A. Deubner, *Attische Feste*, cit.

12 *Plu. Mor.* 171c-d. D.S. 20.14. Cf. W. Burkert, *Kronia-Feste*, cit., p. 11; R. Hard, *El gran libro de la mitología griega*, cit., p. 115; J.N. Bremmer, *Greek Fallen Angels*, cit., p. 84.

13 Sobre sacrificios de condenados en contextos rituales en diversos lugares del mundo griego, véase W. Burkert, *Homo necans. Interpretaciones de ritos sacrificiales y mitos de la antigua Grecia*, Madrid, Acontilado, 2013, p. 87 n. 168 (trad. de *Homo Necans: Interpretationen altgriechischer Opferriten und Mythen*, Berlin/New York, Walter de Gruyter, 1972).

Sin embargo, como divinidad anterior al orden establecido por Zeus olímpico, Crono encaja muy bien con la idea de caos, desorden y algarabía. En algunas fiestas de carácter similar, como en las Antesterias, se producía un cierre temporal de los templos, lo que en opinión de H.S. Vernsel¹⁴ –aunque reconoce que no hay datos que lo confirmen–, también pudo tener lugar con ocasión de las Cronias. Este cierre representa una ruptura del contacto habitual con los dioses y permitiría el retorno transitorio de los preolímpicos, que volverían en el caos del nuevo año. Las Cronias vendrían a reflejar ritualmente la confusión existente antes del establecimiento de un nuevo orden, en el sentido negativo de desorden y ausencia de normas y en el positivo de abundancia sin límites, libertad y abolición de las jerarquías establecidas¹⁵. Por otra parte, hay que señalar que la mezcla de aspectos terroríficos y alegres en las fiestas no resulta algo extraño. Ese tiempo anterior al orden olímpico está poblado por seres monstruosos como los cíclopes, gigantes de un solo ojo, los centímanos, gigantes que tenían cien brazos y cincuenta cabezas, o los gigantes, nacidos de la sangre de Urano y que fueron derrotados por los Olímpicos. Aunque derrotados al imponerse el orden, sin embargo los monstruos pueden volver temporalmente como máscaras en un periodo de crisis entre tiempos, como es el caos del año nuevo¹⁶, de lo que todavía muchas fiestas populares modernas ofrecen ejemplos¹⁷.

Lo más interesante es probablemente el hecho de que el dios Crono está asociado a una época de la humanidad completamente opuesta a todo lo que pueda representar el miedo, el dolor y el trabajo penoso. En la mentalidad griega –como después en la romana lo fueron los *Saturnia regna*– la era de Crono es la de la Edad de Oro, un tiempo primordial de libertad, prosperidad, justicia, paz y abundancia, cuando Zeus no había impuesto en el mundo el orden ni la necesidad del duro trabajo. El propio dios, convertido en protagonista de las *Saturnales* (7) de Luciano, afirma que regresa cada año para recordar a los hombres qué clase de vida tenían bajo su reinado:

Tomo de nuevo el poder para recordar a la gente cómo era la vida en mis tiempos, cuando todo les nacía sin sembrar ni arar, no ya espigas, sino el pan dispuesto y las

14 H.S. Vernsel, *Greek Myth and Ritual*, cit., p. 143.

15 A. López Eire, *Mito y ritual: una aproximación*, «Humanitas» 56, 2004, pp. 329-364: 363-4.

16 H.S. Vernsel, *Greek Myth and Ritual*, cit., p. 144.

17 Son frecuentes las fiestas populares que cuentan actualmente con sus monstruos particulares, algunos tradicionales y otros con un origen mucho más reciente. En la Península Ibérica, así como en algunas partes de Italia y de Hispanoamérica, los gigantes, unas figuras de varios metros de altura con una estructura cubierta con ropajes, forman parte de muchas fiestas, desfilando y bailando, a veces solos y a veces acompañados por los cabezudos, unos personajes de altura normal, pero dotados de una cabeza descomunal. En el País Vasco principalmente, aunque también en algunos otros lugares, cuando se celebran fiestas, se saca un personaje llamado Gargantúa, Tragachicos o Tragaldabas, un gigante enorme y caricaturesco con una gran boca, por la que entran los niños, como si los devorara, y salen por detrás a través de un tobogán.

carnes preparadas, y el vino corría como un río y había fuentes de miel y de leche, porque todos eran buenos y de oro. Ésta es la causa de mi corta soberanía, y por ello por todas partes hay aplausos y canto y juegos e igualdad entre todos, esclavos y libres, porque nadie era esclavo en mi tiempo.

El poeta Hesíodo ofrece en *Los trabajos y los días* (109-119) una descripción de ese tiempo fabuloso, en el que vivieron los hombres de la Raza de Oro¹⁸. Llevaban una existencia como la de los dioses, sin conocer las fatigas ni la miseria, porque un campo fértil producía para ellos frutos abundantes espontáneamente, sin necesidad de ser arado ni sembrado¹⁹.

Esta imagen de beatitud se extiende también a las Islas de los Bienaventurados, donde según Hesíodo vivían por designio de Zeus los héroes que lucharon ante las murallas de Troya y Tebas y consiguieron escapar a la muerte (*Op.* 171-173c):

Pero a otros vida y residencia lejos de los hombres,
 el padre Zeus Cronida determinó concederles, hacia los confines de la tierra.
 Éstos viven con un corazón exento de dolores
 en las Islas de los Afortunados, junto al Océano de profundas corrientes,
 héroes felices a los que frutos dulces como la miel
 que germinan tres veces al año, les produce el campo fértil.
 [Lejos de los Inmortales; entre ellos reina Crono.
 Pues el propio padre de hombres y dioses le libró,
 y ahora siempre entre ellos goza de respeto como benigno].

Los últimos versos se consideran una interpolación, pero muestran que la idea de Crono como rey de la Edad de Oro estaba bien asentada en el imaginario griego, probablemente desde época arcaica. De hecho, allí sitúa Píndaro, en su *Olímpica* II (68-78), el destino final de los hombres que han sido justos en vida. Junto a la torre de Crono pasan una existencia feliz, entre suaves brisas y rodeados de flores de oro que surgen espontáneamente de la tierra y de las aguas. Como muestra el poeta, para los griegos este mundo maravilloso se caracterizaba de un clima suave y un paisaje idílico, dentro del topos del *locus amoenus*, pero la descripción acabó expresándose en términos materiales y adoptando la forma del País de Jauja. Este motivo folklórico en cierta forma está en la base de las fiestas Cronias, donde el igualitarismo y la disolución de las jerarquías son un reflejo de la antigua Edad de Oro. En estas descripciones el clima es benigno y la tierra produce sus dones generosa y espontáneamente, pero lo verdaderamente importante es que abunda la comida y la bebida sin que haya que hacer nada para obtenerla. Con el cambio de carácter cambia también el vehículo para la expresión literaria de esta variante «gastronómica», que ya

18 G. Morocho Gayo, *El mito de la Edad de Oro en Hesíodo*, «Perficít» 4, 64-65, 1973, pp. 65-100.

19 Homero usa estos mismos términos para describir la tierra de los Cíclopes (*Od.* 9.109), que mucho más tarde retoma Luciano en su *Maestro de retórica* 8 (cf. *Fug.* 17).

no es la poesía, sino la comedia²⁰. Y precisamente, por sus rasgos propios de una fiesta de inversión de roles, como su triunfo de la fantasía, su festivo vuelco temporal de las normas y su alegre y burlesca evasión de la realidad a través de la imagen de un mundo al revés, donde los animales tienen raciocinio y hablan, las mujeres pueden gobernar, los dioses se quejan porque se mueren de hambre y los utensilios de cocina actúan como testigos en un juicio entre dos perros, con frecuencia ha sido comparada con el carnaval²¹. Incluso la indumentaria de los actores de comedia tiene cierto aire carnavalesco, con la máscara y rellenos exagerados que convierten físicamente a los personajes en caricaturas²².

En la comedia se aprecia una identificación del reino de Crono con el país de Jauja. Geográficamente puede encontrarse situado en lugares distintos, reales o imaginarios, pero, cuando se hace alusión al tiempo, es generalmente el de este dios, que se añora y al que se quiere regresar. Las obras que reflejan este *topos* se concentran en un arco temporal relativamente corto, en el último tercio del siglo V a.C., y coinciden con un acontecimiento que marcó profundamente la historia de la Grecia antigua, la guerra del Peloponeso, que

20 Sobre el tema de la Edad de Oro y el País de Jauja en la comedia existe una amplia bibliografía, entre la que podemos destacar los siguientes trabajos: H.C. Baldry, *The Idler's Paradise in Attic Comedy*, «G&R» 22, 1953, pp. 49-60; G. Morocho Gayo, *La edad de oro en la comedia antigua*, «Perficit» 10, 128-130, 1979, pp. 201-254; M. Pellegrino, *Utopie e immagini gastronomiche nei frammenti dell'Archaia*, Bologna, Patròn Editore, 2000; J. Wilkins, *The Boastful Chef: The Discourse of Food in Ancient Greek Comedy*, Oxford, OUP, 2000, pp. 115-123; I. Ruffell, *The World Turned Upside Down: Utopia and Utopianism in the Fragments of Old Comedy*, en *The Rivals of Aristophanes. Studies in Athenian Old Comedy*, eds. D. Harvey y J. Wilkins, London, 2000, Duckworth and the Classical Press of Wales, pp. 473-506; M. Farioli, *Mundus alter. Utopie e distopie nella commedia greca antica*, Milano, Vita e Pensiero, 2001; W. Hansen, *Schlaffenland - Glutton's Paradise*, en *Ariadne's Thread. A Guide to International Tales Found in Classical Literature*, Ithaca, Cornell University Press, 2002; M.J. García Soler, *Utopia e politica in Cratino*, en *La commedia greca e la storia. Atti del Seminario di Studio. Urbino, 18-20 maggio 2010*, eds. F. Perusino y M. Colantonio, Pisa, Edizioni ETS, 2012, pp. 305-328.

21 También es abundante la bibliografía que ha tratado sobre los rasgos carnavalescos de la comedia antigua: J.-C. Carrière, *Le carnaval et la politique: une introduction à la comédie grecque suivie d'un choix de fragments*, Paris 1983, en particular pp. 29-32 y 255-270; W. Rösler, *Michail Bachtin e il "carnavalesco" nell'antica Grecia*, en W. Rösler y B. Zimmermann, *Carnevale e utopia nella Grecia antica*, Bari, Levante Editori, 1991, pp. 15-51; M. Pellegrino, *Antiche immagini di «mondi alla rovescia»*, *Griseldaonline* 7, 2007-2008 (<http://www.griseldaonline.it/percorsi/7pellegrino.htm>); Ch. Platter, *Introduction. Bakhtin, Aristophanes, and the Carnival of Genres*, en *Aristophanes and the Carnival of Genres*, Baltimore, The Johns Hopkins University Press, 2007, pp. 1-41; S.D. Olson, *Carnival and Carnavalesque in Aristophanes' Acharnians*, en *Maschere e linguaggi*, eds. P. Sisto y P. Totaro, Bari, Progedit, 2016, pp. 123-34.

22 Sobre la vestimenta teatral en la comedia y sus representaciones en la iconografía, véanse O. Taplin, *Comedy and Iconography*, en *Comic Angels and Other Approaches to Greek Drama through Vase-Paintings*, Oxford, Clarendon Press, 1993, pp. 30-47; H. Foley, *The Comic Body in Greek Art and Drama*, en *Not the Classical Ideal: Athens and the Construction of the Other in Greek Art*, ed. B. Cohen, Leiden/Boston/Köln, Brill, 2000, pp. 275-311; A. Hughes, *The Costumes of Old and Middle Comedy*, «BICS» 49, 2006, pp. 39-68; G. Compton-Engle, *Costume in the Comedies of Aristophanes*, Cambridge, University Press, 2015.

enfrentó a Atenas y Esparta (431-404 a.C.). Varios autores en los años previos al conflicto y ya en tiempo de guerra pusieron en la escena representaciones de ese mundo maravilloso, propio del tiempo de Crono en el que todo era felicidad, ausencia de trabajo y sobre todo abundancia gastronómica. De estas obras conservamos algunos fragmentos que recogió Ateneo de Náucratis, un autor de finales del siglo II d.C., y agrupó bajo la referencia de «la vida en los tiempos de Crono», en una parte de su obra donde trataba sobre la esclavitud (6.267e-270a)²³. Por su contenido han recibido por parte de los estudiosos la expresiva etiqueta de «utopía gastronómica». Algunas obras, como *Plutos* de Cratino o *Anficciones* de Teleclides, la asocian con ese tiempo mítico, aunque no en todas las comedias sucede así. Así, en *Bestias* de Crates, la vida que podrán tener los hombres si se abstienen de comer animales se presenta como una promesa futura. Sin embargo, dentro de una cierta variedad comparten el mismo ambiente de abundancia y una vida libre de preocupaciones.

Dos son esencialmente los puntos sobre los que se basa la representación cómica del país de Jauja. Uno es el automatismo, que aparece ya en Hesíodo y Píndaro, así como en Platón (*Pol.* 271e-272b. Cf. *Lg.* 713c), que usa la expresión *αὐτόματος βίος* para indicar la espontaneidad de la naturaleza cuando los hombres vivían bajo el gobierno de Crono. Según un personaje de Cratino, en *Plutos*, fr. 172 K.-A., «el dios²⁴ para estos hacía surgir los bienes espontáneamente», quizá el mismo que en los *Anficciones* de Teleclides (fr. 1, 1-3 K.-A.) habla de esta manera: «Así pues, os contaré desde el comienzo la vida que yo procuraba a los mortales. En primer lugar, la paz estaba sobre todos como agua en las manos. La tierra no producía miedo ni enfermedad, sino que espontáneamente había lo necesario»²⁵.

La comedia añade un aspecto más, porque no solo la tierra produce sus frutos sin necesidad del trabajo humano, sino que además los objetos se mueven por sí mismos y hasta la comida se prepara sola. Por eso el trabajo resulta superfluo y no es necesaria la esclavitud, que es el punto clave de la discusión

23 Los fragmentos que cita Ateneo en este pasaje son los siguientes: Cratino, *Plutos*, fr. 176 K.-A., Crates, *Bestias*, frs. 16 y 17 K.-A. Teleclides, *Anficciones*, fr. 1 K.-A. Ferécates, *Mineros*, fr. 113 K.-A. y *Persas*, fr. 137 K.-A. Nicofonte, *Sirenas*, fr. 21 K.-A. Metágenes, *Turiopersas*, fr. 6 K.-A.

24 Crono o quizá Plutón, confundido con Pluto en un juego de palabras que se documenta ya en Aristófanes (fr. 504 K.-A.). Cf. R. Goossens, *Les Ploutoi de Kratinos*, «REA» 37, 1935, pp. 405-434; 429-30; A. Melero, *La lengua de la utopía*, en *Registros lingüísticos en las lenguas clásicas*, eds. A. López Eire y A. Ramos Guerreira, Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca, 2004, pp. 149-172: 156-7.

25 Sobre el reflejo del automatismo en la comedia, véanse C. Mainoldi, *I morti a banchetto*, en *Il meraviglioso e il verosimile tra Antichità e Medioevo*, eds. D. Lanza y O. Longo, Firenze 1989, pp. 249-266; J. Wilkins, *The Boastful Chef*, cit., pp. 119-123; A. Melero, *La lengua de la utopía*, cit., pp. 152-63; M. Pellegrino, *Utopie e immagini gastronomiche nei frammenti dell'Archaiá*, cit., pp. 23-7, y *Persia e «utopia carnealesca» nella commedia greca*, «SPhV» 9, 2006, pp. 177-207: 181-3, en particular nn. 3 y 4, donde ofrece una amplia bibliografía.

de los comensales de *Los sabios del banquete* de Ateneo²⁶. Y como ejemplo, este autor cita dos fragmentos de *Bestias* de Crates en los que los animales les explican a los humanos las ventajas de las que gozarán si dejan de comer carne. En el primero (fr. 16 K.-A.) prometen que la comida se preparará y se servirá sola:

A. Entonces, ¿nadie tendrá esclavo ni esclava,
sino que se servirá a sí mismo aunque sea un anciano?
B. En absoluto, pues yo haré que todos los objetos caminen.
A. ¿Qué provecho les reportará eso, entonces? B. Acudirá allí cada pieza
del mobiliario, cuando llame a alguna: «¡Colócate aquí, mesa!
¡Sí, tú, prepárate! ¡Amásate, saquito de harina!
¡Lléname, tazón! ¿Dónde está la copa? ¡Ve y lávate!
¡Sube, pan de cebada! La olla tiene que vomitar las acelgas.
¡Pescado, camina!» «Pero es que todavía no estoy cocido por el otro lado.»
«¿Qué esperas para darte la vuelta, cubrirte de sal y untarte de aceite?»

En el segundo (fr. 17 K.-A.), afirman que se podrá disponer de todas las comodidades de los baños en casa, incluso de agua caliente corriente:

Pues compáralo con esto. Que yo, al contrario,
primero voy a llevar los baños calientes a los míos
sobre columnas, como a lo largo de la casa de curación,
desde el mar, de manera que manarán
en la bañera de cada cual, y dirá al agua: «Deteneos».
Justo después vendrá una vasija de perfume
por su propio pie, y lo mismo la esponja y las sandalias.

El segundo punto central de la Edad de Oro cómica es la superabundancia de comida, particularmente llamativa en obras que se llevaron a la escena en una ciudad que, incluso en tiempos de paz, tenía un régimen diario bastante austero, hasta el punto de que, según Heródoto (1.133.2), los persas se burlaban de los griegos, porque solían levantarse de la mesa con hambre y un personaje de Antífanos (fr. 170, 2 K.-A.) – probablemente un persa– llama a los atenienses «comehojas».

Con frecuencia estos dos temas aparecen combinados, de manera que es la propia naturaleza la que espontáneamente proporciona el alimento, y no solo ofreciendo sus frutos sin necesidad de cultivar, porque de alguna manera

²⁶ Como señala J.-C. Carrière, en las sociedades antiguas, la supresión de la esclavitud se contempla solo en términos de pura fantasía. De hecho, ni siquiera en la comedia aparecen utopías de ciudades de esclavos, aunque sí hay gobierno de mujeres e incluso de animales. Quizá un gobierno de esclavos se consideraba una hipótesis demasiado cercana a la realidad y, por lo tanto, más peligrosa. De hecho, como muestra M. Valdés Guía (*Inversión de roles y rebelión de esclavos en el imaginario griego*, «SHHA» 25, 2007, pp. 55-77), el imaginario griego (y en ocasiones también la realidad) relacionaba algunas rebeliones de esclavos con fiestas de inversión ritual del orden establecido. Sobre el papel de las mujeres y los esclavos en la escena cómica véase J.-C. Carrière, *Le carnaval et la politique*, cit., pp. 66-75.

el paisaje se vuelve «comestible». Un motivo común es el de los ríos por los que no fluye agua, sino vino, polenta o caldo y cuya corriente va dejando en las orillas morcillas, salchichas cocidas o trozos de torta para que puedan ser utilizados como cucharas²⁷. Así, la región de Síbaris, símbolo de la mayor opulencia, según la descripción del comediógrafo Metágenes (fr. 6 K.-A.) aparece bañada por dos ríos de aguas «milagrosas»:

El río Cratis nos trae corriente abajo
 enormes panes de cebada que se han amasado solos,
 mientras que el otro²⁸ empuja olas de pasteles de queso, de trozos de carne,
 y de rayas hervidas que se arremolinan allí mismo.
 Estos pequeños arroyuelos de aquí manan desde aquel otro lado
 calamares asados, pargos y langostas,
 y desde acá morcillas y recortes de carne;
 aquí morralla, y allá, además, fritos.
 Desde arriba, filetes de pescado seco cocidos por sí solos
 se precipitan a la boca, y otros, junto a los propios dos pies.
 Y pasteles de flor de harina nadan en círculo a nuestro alrededor.

Este *topos* remite la descripción bíblica de la tierra prometida, en la que fluía leche y miel, y aparece también en autores romanos como Virgilio y Ovidio. Según el primero (G. 1.121-135), arroyos de vino corrían por doquier en el tiempo anterior al gobierno de Júpiter, cuando nadie labraba la tierra, porque lo producía todo por sí misma con liberalidad. Y Ovidio (*Met.* 1.89-124) describe un paisaje con arroyos de leche y néctar y miel que chorrea de los árboles. En la comedia parece que alguna manera también estos se contagian del automatismo pantagruélico, así que no producen los frutos habituales, sino que de sus ramas, en lugar de hojas, penden tripas asadas de cabritos, calamares tiernos y tordos hervidos (Pherecr. fr. 137, 9 -10 K.-A.). Y, por si esto fuera poco, como hemos visto en el fr. 16 K.-A. de Crates y en la descripción de la Sibaritide de Metágenes (fr. 6, 9-11 K.-A.), los alimentos se cocinan y se sirven por sí mismos y se ofrecen a los comensales pidiendo ser comidos o directamente se introducen en su boca²⁹.

Podemos ver todos estos elementos en el fr. 1 K.-A. de la comedia *Anfictiones* de Teleclides, que bien puede servir como resumen:

Así pues, os contaré desde el comienzo la vida que yo procuraba a los mortales.
 En primer lugar, la paz estaba sobre todos como agua sobre la mano.
 La tierra no producía miedo ni enfermedad, sino que espontáneamente había lo necesario.
 Vino, en efecto, manaban todos los torrentes, y los panes de cebada rivalizaban con los de trigo

27 Pherecr. fr. 113, 1-9 y 137, 4-5 K.-A. Telecl. fr. 1, 4 y 8 K.-A. Nicopho, fr. 21, 3 K.-A.

28 El Coscile.

29 Imágenes similares aparecen también en Pherecr. fr. 113, 23-5 K.-A., Telecl. fr. 1, 4-7 y 12 K.-A. y Metag. fr. 6, 9-11 K.-A.

por las bocas de los hombres, suplicando que se los tragaran,
si les gustaban los más blancos. Los peces, por su parte, iban a las casas,
se asaban solos y se servían sobre las mesas.
Un río de caldo fluía junto a los lechos, haciendo rodar tajadas de carne calientes.
Había allí canales de salsas picantes para quienes los quisieran,
de manera que reinaba la abundancia para remojar el bocado y tragarlo blando.
En pequeñas fuentes había pasteles de cebada espolvoreados con especias,
y tordos asados con tortitas de leche entraban volando en la garganta.
Al apretujarse las galletas en las mandíbulas se producía un gran clamor.
Con trozos de matriz y golosinas jugaban los esclavos a las tabas,
y los hombres eran entonces gruesos, y unos pedazos de gigantes.

El comediógrafo introduce casi al final un comentario sobre los esclavos y el juego que nos remite de nuevo a las fiestas dedicadas a Crono. Una referencia similar la encontramos también en el primero de los fragmentos que cita Ateneo para ilustrar los tiempos antiguos en los que la esclavitud no era necesaria, en el fr. 176 K.-A. de *Plutos* de Cratino, que describe la época en la que reinaba este dios:

En efecto, su rey era Crono en la antigüedad,
cuando jugaban a las tabas con los panes y en las palestras se pagaba
con tortas de cebada de Egina maduradas en el árbol y florecientes en mendrugos.

Durante las Cronias (y también en las Saturnales romanas) uno de los privilegios que tenían los esclavos, y una señal general de la libertad temporal de la que gozaban en algunas fiestas, era precisamente el de poder practicar juegos de azar que normalmente les estaban vedados. Así, Caristio de Pérgamo (*FHG* fr. 13) señala que en un festival similar a las Cronias que se celebraba en Trecén en el mes Gerestio (abril-mayo) los esclavos jugaban a las tabas (ἀστράγαλοι) con los ciudadanos. Este juego, que se consideraba sobre todo propio de niños y jóvenes, se menciona en los fragmentos de Cratino y Teleclides. Varios siglos después también lo cita Luciano en *Saturnales* 4 y añade otros dos juegos que relaciona con estas fiestas: los dados (κῦβοι) en 2 y 4 y los πέσσοι en 8 y 17, similar al que los romanos llamaban «juego de los ladrones» (*ludus latruncularum*), para el que se usaba un tablero y que podía ser similar al backgammon, las damas o el ajedrez³⁰. En esta obra Crono explica que bajo

30 El juego de las tabas era ya conocido en Egipto y en el mundo minoico tardío. Se consideraba en general propio de niños y jóvenes, frente a los dados, que eran más propios de los adultos. Sin embargo tanto en Grecia como en Roma se practicaban también algunas variantes para mayores. En cuanto al juego de los πέσσοι, se menciona en Homero (*Od.* 1.106-7), que cuenta que, cuando Atenea llega a Ítaca para levantar el ánimo de Telémaco, se encuentra a los pretendientes practicándolo. La cerámica antigua muestra además con frecuencia una escena que representa a Aquiles y Ajax sentados ante un tablero. Sobre la variante romana de este juego véase T.J. Leary, *Some Roman Board Games*. «Akroterion» 35, 3-4, 1990, pp. 123-125: 123-4. Sobre los distintos juegos practicados en la Antigüedad es muy ilustrativo el libro de M. Fittà *Giochi e giocattoli nell'Antichità*, Milano, Leonardo Arte, 1997.

su gobierno no se apuesta dinero, sino nueces³¹ y que entre las prerrogativas del ganador está poder dar órdenes absurdas y recibir como premio una salchicha. En el mundo maravilloso de la comedia los esclavos juegan con panes y trozos de carne, como expresión de la extraordinaria libertad que acompaña al mundo al revés y la Edad de Oro, en la que los juegos de azar representan el caos entre tiempos en el que nada está determinado. Lejos todavía de esta época nuestra en la que se dice a los niños el bien conocido «con las cosas de comer no se juega».

Para concluir, podemos decir que los fragmentos de la comedia ática ponen en la escena de forma literaria los elementos centrales de las fiestas dedicadas a Crono, ese día del año en el que el mundo daba marcha atrás y volvía a ser como cuando vivían los hombres de oro, sin fatiga, sin dolor y con abundancia de todo lo que se pudiera desear. La evocación del pasado feliz, un paraíso alejado de la injusticia y las penurias, se plantea como contraste de la realidad del presente, mucho menos placentera y atractiva. Festivamente se busca restaurar la armonía y la prosperidad de los buenos tiempos antiguos, con un ambiente que invita a disfrutar de la alegría de vivir y que dice: «come, bebe, goza y sé feliz».

31 Cf. Mart. 5.30.8, 14.1.12.



CARNIVAL FEASTING IN ARISTOPHANES' *WOMEN AT THE ASSEMBLY*

S. Douglas Olson*

Aristophanes' *Women at the Assembly*, performed sometime in the late 390s BCE, imagines a radical revolution in Athenian society.¹ On the political and social level, all power is transferred from the city's men to its women: in the future, the women will run the lawcourts, the Assembly and apparently the military, while the men will stay home and do whatever it is that women are imagined doing all day long — which is emphatically not housework, child-care and cooking, but relaxing, eating and chatting with their friends. Meanwhile, everyday life will be transformed by the institution of a new social regime of free sexuality and group banqueting, in which all goods are held and enjoyed in common. *Women at the Assembly* is a complex and puzzling play, and it is unclear whether we ought to take it as a serious utopian fantasy or as an ironic, dystopian vision of how much worse the world could be made by reliance on beautiful-sounding but misguided notions of how human beings function on an individual and social level.² Under normal circumstances, our sense of the general conventions of the literary genre to which the play belongs might help us answer such questions, and in fact nine complete late 5th-century so-called “Old Comedies” by Aristophanes survive. But *Women at the Assembly* is generally taken to represent something new, a “Middle Comedy” of the sort typical of 4th-century poets, whose work is largely lost — i.e. preserved only in fragments — with the exception of Aristophanes' final play, *Wealth* (388 BCE), whose argumentative and social intentions remain similarly obscure. As a consequence, it is difficult to say what is expected of such a comedy generically as a way of determining what this individual example of the form is designed to communicate.

* University of Minnesota

¹ I refer throughout to Ussher 1973, which is the standard critical edition and commentary on the play.

² Major recent interpretative studies of *Women at the Assembly* include Saïd 1979; Foley 1982; Sommerstein 1984; Casement 1986; Wheat 1992; Zumbrennen 2006; Moodie 2012; Sheppard 2016.

My hope in this chapter is not to resolve these issues, but to approach *Women at the Assembly* in a different manner, by reading the play through the lens of carnival. That approach in turn, I suggest, offers interesting, if necessarily tentative perspectives on a number of fragments of “lost” comic poets both earlier and later than Aristophanes that I also discuss. In particular, I argue that Athenian comedy generally, and *Women at the Assembly* in particular, can be usefully understood as having a significantly carnivalesque nature; that the extravagant feasting that is part of the play’s “new society” has deep roots in 5th-century comic utopias, even if we can say little about the larger meaning or intentions of the lost plays from which these fragments are drawn; that 4th-century comedy makes a different use of feasting in its treatment of the aristocratic drinking party, which is repeatedly disrupted onstage by crude, rustic figures who temporarily “turn the world upside down”; and that *Women at the Assembly* unites the motifs of the utopian feast and the disrupted symposium in ways that allow us to look both backward and forward in the history of the comic genre and to imagine its place in the larger history of carnival.

SECTION I. ATHENIAN COMEDY.

Every year, beginning perhaps already in the time of the Peisistratid tyrants in the mid- to late 6th century BCE, Athens celebrated two major, city-wide, publicly funded festivals, the City Dionysia and the Lenaia. The Dionysia seems to have featured competitions in choral dance and song from the very first, and in the 5th century the new democratic government added tragedy and comedy to the program at both festivals.³ Festival events of this sort were a normal feature of ancient city life, and the Athenocentric nature of our sources makes it difficult to know how and in which ways the City Dionysia and the Lenaia were different from public celebrations in other Greek states, although the Athenians insisted that drama was somehow uniquely their own. That these festivals can be properly described as “carnivals” is unlikely. Like most Greek festivals, their fundamental aim appears to have been to celebrate the existing order — which in the 5th century came to mean the Athenian Empire — and they did so by means of grand displays of state power and wealth via parades, sacrifices, musical performances and the like.⁴ These were thus not subversive events, but in the first instance official, “top-down” declarations of the alleged rightness, justice and effectiveness of the prevailing order.

Comedy as we know it nonetheless had a special place at Athens’ two great theatrical festivals. Our primary source for the genre is Aristophanes, most of whose surviving plays belong to the final quarter of the 5th century BCE and routinely imagine an inverted world, in which average people — not necessarily conventionally “good” or “publicly-minded” people — take the reins, hu-

³ Full review of the evidence for the dates of the festivals and their development in Millis-Olson 2012.

⁴ See the now-classic essays on this aspect of the festivals in Winkler-Zeitlin 1990.

miliate established authorities, seize everything good for themselves, and celebrate their victories with great feasts, drinking bouts and sexual indulgence. What the plays “meant” — in other words, how these on-stage revolutions were understood by the audience in the Theater, and thus what social “work” Aristophanic comedy accomplished — is a matter of dispute.⁵ It is generally assumed, however, that the plays do not represent calls for immediate action of a similar sort in the real world, but ultimately act to affirm the existing political and social order. Aristophanic comedies are acts of wild imagination, which address real problems but offer unrealistic or impossible solutions to them; allowing these fantasies to play out onstage, often with a hint that real life would be much worse, if it were reordered thus, allows the audience to acquiesce more easily afterward in how the world really is. Athenian comedy is not carnival in a strict historical sense of the word, for these are geographically and temporally distinct phenomena. But Aristophanic comedy does nonetheless have a profoundly carnivalesque character, which is to say that it can be understood as carnival if we regard carnival as a trans-historical phenomenon, a way of envisioning and interacting with the world not confined to a specific place, time or string of closely connected historical events. In what follows, I argue that this recognition provides a useful way to read *Women at the Assembly*, and that it raises intriguing possibilities about other plays we do not have complete and that we therefore cannot know so well.

SECTION II. ARISTOPHANIC COMEDY AND *WOMEN AT THE ASSEMBLY*.

As far as one can tell, Aristophanic comedy — and perhaps most Athenian comedy of the same period⁶ — had a standard structure that began with a wild and properly impossible plan initiated by a central character today conventionally referred to as the “hero”.⁷ The hero is an average man (occasionally a woman) who has grown disgusted with the dysfunction of the current social and political order and has decided to correct the situation, generally to his own personal advantage. The first half of the play is occupied with the achievement of this plan, which usually meets with objections from those who have something to lose or think they do. In the end, however, the hero has his or her own way. The second half of the play is largely occupied by a series of “exemplary scenes”, in which the consequences of the hero’s plan are revealed by means of a series of visitors, who either celebrate or bemoan their changed circumstances. Ultimately, the action closes with a grand, triumphant finale, generally involving a feast. But just behind the surface action lingers the question of whether we would really want the world transformed this way, given that we ourselves are not the hero and that we would in fact have to put up with his generally somewhat unsavory behavior and gloating.

⁵ See the essays cited in n. 2 above.

⁶ The basic treatment of the question is Whittaker 1935.

⁷ See in general Whitman 1964.

The story of *Women at the Assembly* begins with a husband, Blepyros, and his wife, Praxagora, who are obviously not members of the city's political or economic elite. At the beginning of the play, while Blepyros is still asleep inside their house, Praxagora — oddly dressed, in a man's robes — declares herself disgusted with the state of Athenian politics and gradually reveals her plan to the audience in the Theater: she and city's other women will put on false beards, take their husbands' shoes and clothing, and infiltrate Athens' public Assembly, where they will offer a motion that all state affairs should be turned over to the women, who have shown themselves competent managers on a household level (*Ec.* 210–12). This is a typically hare-brained Aristophanic “great idea”, as a number of the women listening onstage to Praxagora's speech attempt in various ways to point out (*Ec.* 110–11, 115, 124–7, 248–67). It nonetheless succeeds, and the Assembly votes for a carnivalesque new world, with women on top (*Ec.* 427–57) — on a permanent basis, within the play itself, but in fact only very temporarily, in the sense that after two hours or so, the play will be over and life in the real city will revert to normal. Praxagora's scheme has to do in the first instance with political matters: how should the fleet be managed?, how should the city's money be spent?, and the like. But what goes on onstage mostly has to do instead with the plan's other aspect, which is the institution of a new regime of sexual and gastronomic communism based on a radical reversal of prevailing norms (*Ec.* 590–629). All women will belong to all men and *vice versa*, with the added specification that the old and ugly will get systematic preference over the young and attractive. At the same time, the city's storehouses will be opened up, private kitchens will be combined, and the citizens will feast together every day at an enormous, extravagant party. Whether this arrangement will be successful in the long term is left pointedly unclear. One of the exemplary scenes in the second half of the play features a confrontation between a good citizen, who willingly surrenders his personal property to the state, and a bad citizen, who declines to give up anything but nonetheless wants to participate in the community feast and seems likely to accomplish his goal (*Ec.* 728–833, 853–76), while another features a young man who is dragged away from his girlfriend and condemned to forced sexual service by a gang of gruesome old women (*Ec.* 938–1111). Despite these “caution signs”, however, the second half of *Women at the Assembly* includes two announcements of the feast, to which everyone — including the audience in the Theater — is invited (*Ec.* 834–52, 1140–3), and almost the final word in the text is a description of what will be served there, which represents the longest attested compound word in Greek literature and indeed apparently in all of world literature (*Ec.* 1169–75): in Jeffrey Henderson's Loeb translation, “limpet–saltfish–shark–steak–dogfish–mullet–oddfish–savory–pickle–sauce–thrushes–blackbirds–pigeons–roosters–pan-roasted wagtails–larks–chunks-of-hare-in-mulled-wine-drizzled-with-honey-silphium-vinegar-oil-spices-galore”.⁸ Whether

8 λοπαδοτεμαχοσελαχογαλεο-κρανιολειψανοδριμυποτριμματο
 σιλφιολιπαρομελιτοκατακεχυμενο-κιχλεπικοσσυφοφαττοπεριστερα-
 λεκτρονοποπιφαλλιδοκιγκλοπε- λειολαγοσιραιοβαφητραγα- νοπτερυγών

this is intended to sound disgusting or is meant to communicate “everything good at one time” is — as often with this play — unclear.

All of this has an obvious carnivalesque aspect, but *Women at the Assembly* is otherwise difficult to make sense of. This has to do first with a lack of good historical evidence.⁹ We know the precise dates of all of Aristophanes’ 5th-century comedies, and we are richly informed about the state of Athenian politics during those years due to the survival of Thucydides’ *History of the Peloponnesian War*. It is thus relatively easy to see how individual plays map onto and interact with their times and to advance hypotheses about how they might have been understood when they were first performed. In the case of *Women at the Assembly*, however, we know only that the play belongs to the late 390s, and we simultaneously have a much less refined understanding of Athenian society in this period. Athens had lost a major war against Sparta and the Peloponnesian League a decade earlier, and the price of that loss was the surrender of the Empire. It is generally assumed that the consequence was considerable impoverishment and desperation, making proposals like Praxagora’s timely and comprehensible, even if no one actually argued seriously in the Assembly for the institution of a communist regime. But precisely what the mood was in Athens in these years, and what ideas were in the air and could be reworked or responded to onstage in comedy, is uncertain. At the same time, it has been argued since antiquity that the 4th century introduced a new style of comedy, the so-called “Middle Comedy”, of which *Women at the Assembly* is our earliest example.¹⁰ “Old Comedy” had been performed since the 480s BCE or so, and because we have nine complete plays by Aristophanes, we tend to believe we understand it, or at least the final phase of it. But Middle Comedy is different, for all we have are the two final plays of Aristophanes and hundreds of mostly short fragments mined from ancient lexicographers and the like, or from papyri preserved in Greek towns in the Egyptian desert. As a consequence, we are at a loss in our attempts to make effective sense of *Women at the Assembly*, and in particular to decide whether it is genuinely utopian and carnivalesque or darkly cynical (the story of a fool’s paradise, which no one would choose to inhabit, if he thought the matter through clearly). There is no easy, direct solution to this modern critical dilemma. In what follows, I therefore attempt to come at the matter in a different way, by focusing on carnivalesque feasting as we see it not only in this individual play but in a number of other, nominally lost Old and Middle Comedies.

SECTION III. SOME COMIC FRAGMENTS.

Non-Aristophanic Old Comedy is in one sense entirely lost. But “lost” is a relative term when applied to ancient literature, and in fact we have hundreds of short excerpts from other plays, among the most intriguing of which are

⁹ See in general David 1984.

¹⁰ The standard general treatment of the genre is Nesselrath 1990.

a collection of fragments quoted in Book Six of Athenaeus' *Deipnosophistae* that describe imaginary worlds in which delicious, costly food is provided in enormous quantities, at no expense, and in fantastic or magical ways.¹¹ Crates Comicus fragment 16, from a play entitled *Wild Beasts* and apparently part of a debate in which two characters compete to offer someone an ideal life, is a good example: "I'll make everything capable of moving itself ... All the household equipment will come of its own accord, whenever someone shouts 'Table! Set yourself beside me! Get yourself ready without any help! Knead, my little grain-sack! Pour wine, ladle! Where's the cup? Go wash yourself! Get up on the table, barley-cake! The cookpot should already have been pouring out the beets. Fish, get over here!' 'But I'm not roasted on the other side yet.' 'Then turn yourself over, baste yourself, and sprinkle on some salt!'"¹² A second example is Telecleides fragment 1, from *Amphictyonies*, in which what must be a divine figure describes an ideal past: "Peace, first of all, was as readily available as water for washing your hands. The earth produced no fear or diseases. Instead, what they needed appeared spontaneously, because every torrent-gully flowed with wine, and barley-cakes fought with loaves of bread around people's mouths, begging them to gulp down the whitest ones, 'if they would be so kind'. The fish would come home, roast themselves, and serve themselves up on the tables. A river of broth flowed next to their couches, rolling along warm chunks of meat; the streams of sauce were there for anyone who wanted some, so that there was no reason to resent a man for soaking his mouthful until it was soft and gulping it down. Roast thrushes accompanied by milk-cakes flew into their throats; the unbaked cakes jostled against one another around their jaws, producing an uproar; and the slaves played dice with slices of sow's womb and scraps of meat"¹³ Finally, consider Pherecrates fragment 113, which is from *Miners* and apparently represents a report of an amazing *post mortem* world: "Rivers full of porridge and black broth flowed gurgling down the alleys, with chunks of bread to be used as

11 For detailed discussion of these fragments and the literary tradition they represent, see Pellegrino 2000.

12 Crates Com. fr. 16.3–10 ὁδοιποροῦντα γὰρ τὰ πάντ' ἐγὼ ποιήσω. / ... πρόσεισιν αὐθ' ἕκαστον / τῶν σκευαρίων, ὅταν καλῆ τι. παρατίθου, τράπεζα. / αὐτῆ, παρασκευάζε σσυτόν. μάττε, θυλακίσκε. / ἔγχει, κύαθε. πούσθ' ἢ κύλιζ; διάνιζ'· ἰούσα σσαστήν. / ἀνάβαινε, μᾶζα. τὴν χύτραν χρῆν ἐξεραῖν τὰ τευτλα. / ἰχθύ, βάδιζ'. ἀλλ' οὐδέπω 'πὶ θάτερ' ὀπτός εἰμι. / οὔκου μεταστρέμας σσασυτόν ἀλί πάσεις ἀλείφω;

13 Telecl. fr. 1.2–10, 12–14 εἰρήνη μὲν πρῶτον ἀπάντων ἦν ὥσπερ ὕδωρ κατὰ χειρός. / ἢ γῆ δ' ἔφερ' οὐ δέος οὐδὲ νόσους, ἀλλ' αὐτόματ' ἦν τὰ δέοντα. / οἶνω γὰρ ἅπασ' ἔρρει χαράδρα, μᾶζαι δ' ἄρτοις ἐμάχοντο / περὶ τοῖς στόμασιν τῶν ἀνθρώπων ἰκετεύουσαι καταπίνειν, / εἴ τι φιλοῖεν τὰς λευκοτάτας. οἱ δ' ἰχθύες οἴκαδ' ἰόντες / ἐξοπτῶντες σφᾶς αὐτοὺς ἀν παρέκειντ' ἐπὶ ταῖσι τραπέζαις. / ζωμοὺ δ' ἔρρει παρὰ τὰς κλίνας ποταμὸς κρέα θερμὰ κυλίνδων, / ὑποτριμματίων δ' ὄχετοὶ τούτων τοῖς βουλομένοισι παρήσαν, / ὥστ' ἀφθονία τὴν ἐνθεσιν ἦν ἄρδονθ' ἀπαλὴν καταπίνειν. / ... ὀπταὶ δὲ κίχλια μετ' ἀμητίσκων εἰς τὸν φάρυγ' εἰσεπέτοντο. / τῶν δὲ πλακούντων ὄστιζομένων περὶ τὴν γνάθον ἦν ἀλαλητός. / μήτρας δὲ τόμοις καὶ χναυματίοις οἱ παῖδες ἀν ἡστραγάλιζον

spoons, along with bits of kneaded cakes, allowing the mouthfuls to go down the throats of the Dead easily and under their own power. Stuffed large intestines and steaming hot slices of sausage were scattered sizzling along the riverbanks like oyster-shells. There were also roasted fish-steaks, beautifully prepared with sauces of every sort; eels wrapped in beet-root; immensely tender sides of beef, legs and all, on platters nearby; stewed pigs' trotters with delicious steam rising off of them; and stuffed bulls' intestines. And there was wheat-pudding drowned in milk and served in pans as big as bathtubs, and slices of beestings".¹⁴ Because the complete plays are lost, we do not know their plots, and we cannot say if they had a systematically carnivalesque character. What we can say, is that there was apparently a long literary history to the extraordinary feasting in *Women at the Assembly*, and that this feasting was a feature of various ideal comic realms somehow presented as alternatives to the damaged and unhappy world in which we — along with ancient audiences in the early 4th-century Athenian Theater — find ourselves. What is not clear, is that social reversal was also an element in these plays. All that survives of these comedies are scraps, which offer no positive reason to believe that the plots involved the lowest strata of society being allowed to enjoy the high life, even if only momentarily. I return to this question at the end of the chapter. Before I do so, another aspect of *Women at the Assembly* and its relationship to a separate Greek social institution of the classical period, the upper-class symposium, deserves attention.

SECTION IV. THE SYMPOSIUM.

Anyone can have a feast at which extraordinary quantities of food and drink are available, and ancient Greeks of all socio-economic classes certainly held such events. A symposium — literally “drinking together”, i.e. “communal drinking” — was a different matter. The symposium was associated with feasting, but not identical to it, and had a specific social valence.¹⁵ Properly, a symposium either followed a meal and was stitched onto it, or was a separate event. After the dinner (if there was one) was complete, the tables were taken out of the dining room, and the guests were offered water to wash their hands. An

14 Pherecr. fr. 113,3–19 ποταμοὶ μὲν ἀθάρης καὶ μέλανος ζωμοῦ πλέω / διὰ τῶν στενωπῶν πομφολυγοῦντες ἔρρεον / αὐταῖσι μυστίλαισι, καὶ βαστῶν τρύφη, / ὥστ' εὐμαρῆ γε καὶ αυτομάτην τὴν ἔνθεσιν / χωρεῖν λιπαρὰν κατὰ τοῦ λάρυγγος τοῖς νεκροῖς. / φύσκαί δὲ καὶ ζέοντες ἀλλάντων τόμοι / παρὰ τοῖς ποταμοῖς σίζοντ' ἐκέχυτ' ἀντ' ὄστράκων. / καὶ μὴν παρῆν τεμάχη μὲν ἐξωπημένα / καταχυσματίοισι παντοδαποῖσιν εὐπρεπῆ, / τεύτλοισί τ' ἐγγέλεια συγκεκαλυμμένα. / σχελίδες δ' ὀλόκνημοι πλησίον τακερόταται / ἐπὶ πινακίσκοις, καὶ δῖεφθ' ἀκροκόλια / ἥδιστον ἀπατιμίζοντα, καὶ χόλικες βοός, / καὶ πλευρὰ δελφάκει' ἐπεξανθισμένα / χναυρότατα παρέκειτ' ἐπ' ἀμύλοισι καθήμενα. / παρῆν δὲ χόνδρος γάλατι κατανενιμμένος / ἐν καταχύτλοισι λεκάναισι καὶ πσοῦ τόμοι

15 On the symposium generally, see the wide-ranging sets of papers collected in Murray 1990 and Slater 1991. For the symposium as presented in the comic poets in particular, see Bowie 1997; Konstantakos 2005b; Pütz 2007.

elaborate ballet of events followed: ritual libations in honor of various gods; the mixing of a series of bowls of wine dedicated to particular deities; toasts among the members of the group; the provision of delicate snacks such as cakes, roasted song-birds and hare-meat on the so-called “second tables”, along with garlands for one’s head and perfume for one’s body; entertainment provided by female musicians and dancers, or by the guests themselves in the form of word-games and riddles, recitations of poetry or sophisticated conversation; and the game of *kottabos*, which involved throwing the dregs of one’s wine at a target in the center of the room. From what one can tell, the symposium was a distinctly upper-class phenomenon: it was expensive; it required refined social skills and resources; and it was different from the less formal style of drinking engaged in by average citizens, who tended to spend their time in bars.

In a typically disruptive, carnivalesque move, late 5th- and 4th-century comedy delights in throwing symposia open to non-elite characters, who momentarily appear where they ought not to be. These are moments of radical social inversion, with occasionally disastrous but amusing consequences. To fill the role of the lower-class disrupter, comedy has a standard type, the so-called *agroikos* or “countryman”, a thoroughly unsophisticated character, although often clever in his own way.¹⁶ The *agroikos* knows nothing of polite behavior, and is puzzled or shocked by sophisticated symposium manners, or simply contemptuous of them. But he nonetheless manages to infiltrate the party and makes a mockery of it. One relatively bland example comes in Aristophanes’ *Acharnians*, which dates to 425 BCE. The hero, a peasant farmer who has grown tired of the Peloponnesian War, makes an independent peace with Sparta — this is the typical Old Comic “grand idea” — and at the end of the play, as a mark of his triumph, he is invited not just to an average feast, but to a symposium hosted by the Priest of Dionysus, the god in whose honor the plays at the City Dionysia were performed (Ar. *Ach.* 1085–94). The well-connected general Lamachus, meanwhile, is sent off to war in the middle of a snowstorm (Ar. *Ach.* 1071–7). A more intriguing instance of the trope is found in *Wasps* a few years later, where an uneducated working-class man is invited to a fancy party by his wealthy son and proceeds to tear the place apart: “The moment he was full of good things, he hopped up and started to dance about, to fart, to mock people. He insulted everyone in turn, making crude fun of them and telling stupid stories irrelevant to the occasion. And then, once he was drunk, he set off for home, punching everyone he met along the way”.¹⁷ But the *agroikos*-figure is also put to repeated use in later 4th-century “Middle” comedy. As in the case of non-Aristophanic Old Comedy, we are again dealing

¹⁶ For a synthetic study of the *agroikos* in comedy, see Konstantakos 2005a.

¹⁷ Ar. V. 1304–5, 1320–3 εὐθὺς γὰρ ὡς ἐνέπλητο πολλῶν κάγαθῶν, / ἀνήλατ’, ἐσκίρτα, / πεπόρδει, κατεγέλα / ... σκόπτων ἀγροίκως καὶ προσέτι λόγους λέγων / ἀμαθέστατ’ οὐδὲν εἰκότας τῷ πράγματι. / ἔπειτ’, ἐπειδὴ μέθυεν, οἰκαδ’ ἔρχεται / τύπτων ἅπαντας, ἦν τις αὐτῷ ξυντύχη

with fragments here, the plays themselves being lost. We nonetheless catch enough glimpses of the action of these comedies that we can often have some basic sense of what at least small portions of the stories involved. Three fragments of Anaxandrides' *Rustics*, for example, seem to feature an old man who does not know the rules for proper symposium behavior, but who is invited to such a party and makes a fool of himself: fragment 1 "(A.) How are you prepared to drink now? Tell me. (B.) How? We'll drink however seems best to you. (A.) Perhaps you would like, old sir, for the man to the left to speak in praise of the one who's drinking? (B.) The man to the left's going to speak? Apollo! Like at a funeral?";¹⁸ fragment 2 "When I got my garland on, the table was brought in with more food on it, by the gods and goddesses, than I had ever seen inside a house";¹⁹ and fragment 3 "(A.) Perhaps the big cups used for toasts and the goblets full of unmixed wine overwhelmed you? (B.) They certainly threw us to the ground!"²⁰ Or consider Antiphanes fragment 57, in which a man who has never played the *kottabos*-game gets instruction from an expert: "(A.) I'm talking about *this*; but you don't understand? The 'lamp-stand' is the *kottabos*-equipment. Pay attention! (B.) This is ridiculous. How are you going to play? (C.) I'll show you. When someone throws his wine and makes the *plastinx* fall — (B.) *Plastinx*? What do you mean 'plastinx'? (C.) This little object balanced on top — (B.) You mean the little plate? (A.) That's the *plastinx*; — he's the winner. (B.) Take the cup and show me how! (C.) You have to curl your fingers like a crab's claws, as if you were playing pipes; pour in a little wine, not too much; and then let it go! (B.) How? (A.) Look! Like this. (B.) By Poseidon! How high it went! I wouldn't reach there if I was using a sling."²¹

Whether the plays from which these fragments are drawn had a consistently carnivalesque character is again impossible to say, and I will once more leave the question open. The lower-class outsider participating in and making a mockery of the upper-class symposium is nonetheless a gesture patently reminiscent of carnival as a trans-historical category.

18 Anaxandr. fr. 1 (A.) τίνα δὴ παρεσκευασμένοι / πίνειν τρόπον νῦν ἐστε; λέγετε. (B.) τίνα τρόπον; / ἡμεῖς τοιοῦτον οἶον ἂν καὶ σοὶ δοκῆ. / (A.) βούλεσθε δῆτα τὸν ἐπιδέξι', ὦ πάτερ, / λέγειν ἐπὶ τῷ πίνοντι; (A.) τὸν ἐπιδέξια / λέγειν; Ἄπολλον, ὡσπερὶ τεθηγκότι; For these three fragments, see the detailed commentary of Millis 2015.

19 Anaxandr. fr. 2.1–3 ὡς δ' ἔστεφανώθην, ἢ τράπεζ' ἐσήρητο, / τοσαῦτ' ἔχουσα βρώμαθ' ὅσα μὰ τοὺς θεοὺς / καὶ τὰς θεὰς οὐδ' ἔνδον ὄντ' ἤδειν ἐγώ

20 Anaxandr. fr. 3 (A.) μεγάλ' ἴσως ποτήρια / προπινόμενα καὶ μέστ' ἀκράτου κυμβία / ἐκάρωσεν ὑμᾶς; (B.) ἀνακεχαίτικεν μὲν οὖν

21 Antiph. fr. 57.1–2, 4–9, 14–20 (A.) τονδὶ λέγω, σὺ δ' οὐ συνειῖς; κότταβος τὸ λυχνειόν ἐστί. πρόσεχε τὸν νοῦν. ... / (B.) γελοῖον. κοτταβιεῖτε τίνα τρόπον; / (Γ.) ἐγὼ 'πιδείξω· καθ' ὅσον ἂν τὸν κότταβον / ἀφείς ἐπὶ τὴν πλάστιγγα ποιήσῃ πεσεῖν — / (B.) πλάστιγγα; ποῖαν; (Γ.) τοῦτο τοῦπκαίμενον / ἄνω, τὸ μικρόν — (B.) τὸ πινακίσκιον λέγεις; / (Γ.) τοῦτ' ἔστι πλάστιγγ — οὗτος ὁ κρατῶν γίγνεται. / ... (B.) ᾧ δεῖ λαβῶν τὸ ποτήριον δεῖξον νόμῳ. / (Γ.) αὐλητικῶς δεῖ καρκινοῦν τοὺς δακτύλους / οἶνον τε μικρόν ἐγγέαι καὶ μὴ πολύν· / ἔπειτ' ἀφήσεις. (B.) τίνα τρόπον; (Γ.) δεῦροβλέπε· / τοιοῦτον. (B.) (ὦ) Πόσειδον, ὡς ψοῦ σφοδρά. / ... ἀλλ' ἐγὼ μὲν σφενδόνῃ / οὐκ ἂν ἐφικοίμην αὐτόσ'. (Γ.) ἀλλὰ μάνθανε

SECTION V. CONCLUSIONS.

Pre-Aristophanic Old Comedy, to the extent we can understand it through the fragments that survive, thus had a strong tradition of tales of fantastic feasting, although whether those tales were associated with social inversion of the carnivalesque sort is unclear. Aristophanic comedy and Middle Comedy, meanwhile, make repeated use of the theme of the disrupted symposium: an elite social institution invaded or even taken over by a non-elite character or characters, sometimes producing open chaos, sometimes merely as part of the nominally happy reversal of the normal order of things that characterizes the hero's triumph. Fantastic feasting and the disrupted symposium are not the same thing. But neither are they incompatible, and perhaps both themes were involved in some now-fragmentary early Old Comedies (for which we have concrete evidence only of fantastic feasting), as well as in some now-fragmentary Middle Comedies (for which we have evidence only of disrupted symposia). As a way of making that hypothesis a bit more likely, and thus of suggesting the carnivalesque character of Athenian comedy of all periods, even where we can no longer see it directly, I turn to an unexpected feature of the banquet-descriptions in *Women at the Assembly*, the Aristophanic play that sits at the border between Old and Middle Comedy.

As was argued at the beginning of this chapter, the plot of *Women at the Assembly* has a fundamentally carnivalesque character: the prevailing social order is reversed, and power is seized by those who normally have no control over the state (Athens' women) for the benefit of those who are normally excluded from good things (Athens' average citizens). The new, upside-down order, moreover, is expressed in the archetypically carnivalesque manner of unrestrained sexuality and extravagant feasting. This final point — that the new world of *Women at the Assembly* features feasting, and that this is part of its carnivalesque character — nonetheless seems weak at first glance, since I have just argued that pre-Aristophanic comedy also often features elaborate feasting, although with no apparent reversal of the social order, and that when there is a carnivalesque reversal in later comedy, it involves the symposium. Strikingly, however, the new world of Aristophanes' comedy combines these themes in ways that seem generally not to have been noted. This is the first substantial description of the great dinner-party that will express the communist spirit of Praxagora's new state: "The tables are ready, and are heaped high with good things of all sorts, and the couches are stacked with blankets and rugs. They're mixing bowls of wine, and the women who sell perfume are lined up in a row. The fish-steaks are roasting; they're putting hare-meat on spits; cakes are being baked, crowns woven, and snacks roasted".²² This is the

22 *Ar. Ec.* 838–44 αἱ τράπεζαι γ' εἰσὶν ἐπινενημέναι / ἀγαθῶν ἀπάντων καὶ παρεσκευασμέναι, / κλῖναι τε σισυρῶν καὶ δαπιδῶν σεσαγμέναι· κρατῆρας ἐγκρινῶσιν, αἱ μυροπόλιδες / ἐστᾶσ' ἐφεξῆς· τὰ τεμάχῃ ρίπίζεται, / λαγῶ' ἀναπηγνύσασι, πόπανα πέττεται, / στέφανοι πλέκονται, φρύγεται τραγήματα

second; a slave-girl who has just come from the event to fetch an anonymous man is speaking: “My head is covered with fine perfume, by Zeus. But the jars of Thasian wine are better than everything else, since it stays in your head for a long time. Mix pure wine! It will keep us happy all night long.”²³ And this is the third, as the slave-girl takes the man off to the celebration at the very end of the play: “Your wife told me to take you there, and these girls with you. There’s still Chian wine left over, and other dainties”.²⁴ The event in question is nominally a dinner-party, as in early Old Comedy. But these descriptions make it clear that the grand occasion that gives vivid, final expression to the character of the new world of *Women at the Assembly* is in fact a symposium, and one that has been thrown open to everyone, in precisely the sort of social reversal expected in Aristophanic and Middle Comedy.

Does all this mean that *Women at the Assembly* is “carnival”? Perhaps not, in a strictly historical sense. At the same time, there can be no doubt that the play is profoundly carnivalesque, in that it is deeply rooted in a set of ideas and a view of the world that inform carnival as a cross-cultural phenomenon. Had we only a bit more of the various “lost” plays discussed above, we might see that the same was true of them as well, and thus of Athenian comedy generally.

REFERENCES

- Bowie 1997: A. M. Bowie, “Thinking with Drinking: Wine and the Symposium in Aristophanes”, *Journal of Hellenic Studies* 117: 1–21
- Casement 1986: William Casement, “Political Theory in Aristophanes’ *Ecclesiazusae*”, *Journal of Thought* 21: 64–79
- David 1984: E. David, *Aristophanes and Athenian society of the early 4th century B.C.* (Mnemosyne Supplements 81: Leiden)
- Foley 1982: Helene P. Foley, “The ‘Female Intruder’ Reconsidered: Women in Aristophanes’ *Lysistrata* and *Ecclesiazusae*”, *Classical Philology* 77: 1–21
- Konstantakos 2005a: I. M. Konstantakos, “Aspects of the figure of the ἄγροικος in ancient comedy”, *RhM* 148: 1–26
- Konstantakos 2005b: Ioannis M. Konstantakos, “The Drinking Theatre: Staged Symposia in Greek Comedy”, *Mnemosyne* IV.58: 183–217
- Millis 2015: B. W. Millis (ed.), *Anaxandrides. Introduction, Translation, Commentary* (Fragmenta Comica Band 17: Heidelberg)
- Millis–Olson 2012: Benjamin W. Millis and S. Douglas Olson (eds.), *Inscriptional Records for the Dramatic Festivals in Athens: IG II² 2318–2325 and Related Texts* (Brill Studies in Greek and Roman Epigraphy: Leiden and Boston)
- Moodie 2012: Erin K. Moodie, “Aristophanes, The *Assemblywomen* and the Audience: The Politics of Rapport”, *Classical Journal* 107: 257–81

23 Ar. Ec. 1117–20, 1123 ἦτις μεμύρισται τὴν κεφαλὴν μυρώμασιν / ἀγαθοῖσιν, ὃ Ζεῦ. πολὺ δ’ ὑπερέπαικεν αὖ / τούτων ἀπάντων τὰ Θάσι’ ἀμφορεΐδια· / ἐν τῇ κεφαλῇ γὰρ ἐμμένει πολὺν χρόνον / ... κέρασον ἄκρατον, εὐφρανεῖ τὴν νύχθ’ ὅλην

24 Ar. Ec. 1137–40 ὁμῶς δ’ ἐκέλευε συλλαβοῦσάν μ’ ἢ γυνὴ / ἄγειν σε καὶ τασοῖ μετὰ σοῦ τὰς μεΐρακας, / οἶνος δὲ Χίος ἐστί περιλελειμμένος / καὶ τᾶλλ’ ἀγαθὰ

- Murray 1990: O. Murray (ed.), *Symptica: A Symposium on the Symposion* (Oxford)
- Nesselrath 1990: H.-G. Nesselrath, *Die attische mittlere Komödie. Ihre Stellung in der antiken Literaturkritik und Literaturgeschichte* (Untersuchungen zur antiken Literatur und Geschichte Band 36: Berlin and New York)
- Pellegrino 2000: M. Pellegrino, *Utopie e immagini gastronomiche nei frammenti dell' archaia* (Eikasmos Studi 4: Bologna)
- Pütz 2007: Babette Pütz, *The Symposium and Komos in Aristophanes* (Warminster)
- Saïd 1979: Suzanne Saïd, "L'Assemblée des femmes: Les femmes, l'économie et la politique", in D. Auger, M. Rosellini, S. Saïd, and P. Vidal-Naquet (eds.), *Aristophanes. Les femmes et la Cité* (Fontenay aux Roses)
- Sheppard 2016: Alan Sheppard, "Aristophanes' *Ecclesiazusae* and the Remaking of the *πάτριος πολιτεία*", *Classical Quarterly* NS 66: 463–83
- Slater 1991: W. J. Slater (ed.), *Dining in a Classical Context* (Ann Arbor)
- Sommerstein 1984: A. H. Sommerstein, "Aristophanes and the Demon Poverty", *Classical Quarterly* NS 34: 314–33
- Ussher 1973: R. G. Ussher, *Aristophanes. Ecclesiazusae* (Clarendon Press: Oxford)
- Wheat 1992: Jennifer Wheat, "Terminal Sex: Feasts into Funerals in the *Ecclesiazusae*", *Pacific Coast Philology* 27: 166–73
- Whitman 1964: Cedric H. Whitman, *Aristophanes and the Comic Hero* (Martin Classical Lectures 19: Cambridge Mass.)
- Whittaker 1935: M. Whittaker, "The Comic Fragments in Their Relation to the Structure of Old Attic Comedy", *Classical Quarterly* 29: 181–91
- Winkler–Zeitlin 1990: John J. Winkler and Froma I. Zeitlin (eds.), *Nothing to Do with Dionysos? Athenian Drama in its Social Context* (Princeton)
- Zumbrunnen 2006: John Zumbrunnen, "Fantasy, Irony, and Economic Justice in Aristophanes' *Assemblywomen* and *Wealth*", *The American Political Science Review* 100: 319–33



L'OSSESSIONE DELLA CUCCAGNA

*Eugenio Imbriani**

Per stendere la mia relazione mi sono un po' allontanato dal Mediterraneo, uscendo, forse, dalla cornice che raccoglie questa fortunata serie di convegni, ma conto di tornarvi entro la fine di questo percorso. Il paese di Cuccagna è stato ampiamente descritto in vari testi; sappiamo, per citare quello che è tra tutti il più conosciuto, almeno in Italia (*Decamerone* VIII, 3), che nella terra dei Baschi, nel paese di Berlinzone c'è la contrada «che si chiamava Bengodi, nella quale si legano le vigne con le salsicce, e avevasi un'oca a denaio con un pape-ro giunta, ed eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e raviuoli e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva; e ivi presso correva un fiumicel di vernaccia, della migliore che mai si bevve, senza avervi entro gocciol d'acqua»: un luogo sostanzialmente buono da mangiare – in cui si trovano anche altre meraviglie, come l'elitropia – e per i creduloni, a quanto ci dice la novella.

Nel *Fabliaus de Coquaigne*, opera risalente al secolo precedente, il XIII, emergono altri motivi rilevanti. Nel paese di Cuccagna, che si trova, secondo quel che l'autore lascia intendere, dalle parti di Roma e comunque in una ubicazione nota al papa, «Qui plus i dort, plus i gaaigne»; si aggiunga che «di spigole, di salmoni e di aringhe sono fatti i muri di tutte le case; le capriate sono di storioni, i tetti di prosciutti e i correntini di salsicce. Il paese ha molte attrattive, perché di pezzi di carne arrosto e di spalle di maiale sono circondati tutti i campi di grano; per le strade si rosolano grasse oche e si girano da sole su se stesse...», e così via. Ci sono borse di denaro dappertutto e piovono sformati.

* Università del Salento

1 G. Boccaccio, *Decameron*, Roma, Gherardo Casini Editore, 1966, p. 500.

Il calendario, inoltre, è molto interessante: in un anno cadono quattro Pasque, quattro feste di San Giovanni, quattro vendemmie, quattro ognissanti, quattro Natali, quattro Candelore, quattro carnevali; gli altri giorni sono tutti festivi. Non manca la Quaresima che, però, cade ogni vent'anni, e a quel punto uno la rispetta volentieri. L'elemento, per così dire, perturbante, viene dopo: «le donne poi sono bellissime, dame e damigelle prende chi ne ha desiderio, senza che nessuno se ne abbia a male, e ne fa il proprio piacere finché vuole e a suo talento»²; lo stesso possono fare le donne con gli uomini e non c'è biasimo per nessuno. Infine, meraviglia delle meraviglie, c'è la fontana che fa ringiovanire la gente. A metà del Cinquecento il veneziano Andrea Calmo, descrivendo il «seraio de alegreze» che aveva visitato, in cui abbonda l'intero repertorio della Cuccagna, non manca di annotare gli aspetti più sensuali di quella esperienza: «Hora ben, ecote la regina vestia d'un velo su la carne», e ancora: «Madona se vene a colegarse per far el sacrificio acopulativo»³.

Questa specie di paradiso appartiene a una tipologia che ha una lunga e ricca tradizione letteraria che ha immaginato giardini edenici, città dei beati, età dell'oro, isole felici, molto solida già nell'antica età greca e alla quale non sono certo estranei elementi presenti nei testi delle religioni monoteiste. In Europa, di Cuccagna si comincia a parlare nel XII secolo; Arturo Graf segnala in proposito una poesia risalente al periodo tra il 1116 e il 1164 in cui si cita un *abbas cucaniensis*; oltre al *fabliau*, alla novella di Boccaccio, alla lettera di Calmo appena citati, è possibile ricordare numerosi altri testi, dalla *Historia nuova della città di Cuccagna* di Alessandro da Siena e Bartolomio suo compagno (fine '400) ai versi del Burchiello alla *Piazza universale* di Garzoni alla *Storia del Campriano contadino*, per segnalare solo quelli più noti⁴.

Con l'invenzione della stampa vengono favorite la diffusione e la vendita di poemetti e illustrazioni che hanno per argomento il paese di Cuccagna; le incisioni e le stampe sono accompagnate da didascalie che ne palesano i tratti caratteristici: montagne di formaggio, fiumi di vino, pioggia di confetti, frutti tutto l'anno, animali già cotti, corsi di latte e miele, gente che dorme, e riposa o danza, o canta, mangia e beve, civette che cacano mantelli, la prigione per chi lavora, le stesse abitazioni sono commestibili: esso rappresenta la risposta al desiderio delle persone più povere di condurre una vita migliore, libera dalla fame e dalla fatica:

² *Li fabliaus de Coquaigne*, riportato in traduzione italiana in U. Eco, *Storia delle terre e dei luoghi leggendari*, Milano, Bompiani, pp. 296-298. Cfr. *Fabliaux et contes des poètes français des XI, XII, XIII, XIVe et XVe siècles*, tome quatrième, a cura di D. M. Méon, Paris, de l'Imprimerie de Crapelet, MDCCCVIII.

³ A. Calmo, *Le lettere*, a cura di V. Rossi, Torino, Loescher, 1888, libro II, lettera 34, pp. 138-143. Si veda anche la seconda delle quattro appendici, opera del curatore.

⁴ A. Graf, *Miti, leggende e superstizioni del Medio Evo*, Milano, Mondadori, 1984.

Se un desiderio, dirò così, generico di felicità e d'innocenza suscita nell'anime devote l'immagine delle delizie del Paradiso, un desiderio più particolare di uscir di stento, di appagare gli appetiti più animaleschi e più imperiosi suscita l'immagine delle delizie del Paese di Cuccagna in tutti i miseri, in tutti gli affamati, in tutti coloro la cui vita è un perpetuo combattimento, fatto più aspro e doloroso dallo spettacolo degli agi e delle lautezze altrui⁵.

Ma c'è un altro punto di vista, che legge nella cuccagna la voglia insana di una vita governata dai vizi e non regolata secondo i valori correnti. Se consideriamo la più famosa tra le rappresentazioni pittoriche del paese di Cuccagna, vale a dire la tavola di Pieter Bruegel il Vecchio, datata 1567, l'intento moralistico si rivela con qualche evidenza (fig. 1)⁶.

Intorno a un albero frondoso giacciono pigramente a raggiera tre personaggi corpulenti, chiaramente satolli, sotto una tavola circolare che stringe il tronco, imbandita di arrostiti, zampetti, pasticci; i bicchieri sono stati svuotati; uno dei tre, supino su una calda pelliccia, attende che qualche goccia gli cada direttamente in bocca da un orcio roverso; si tratta di un chierico, ha accanto un libro chiuso e verso di lui si dirige, muovendosi su due zampette, un uovo già sgusciato in cima, con una posata inserita all'interno, pronto per farsi mangiare. Gli altri due dormono beatamente distesi sugli attrezzi che ne definiscono l'identità, il bastone per la trebbiatura del contadino, la lunga asta del cavaliere. Nessuno dei tre, insomma, ha voglia di fare il suo dovere, ma tutti si abbandonano alla fannullaggine, tanto il cibo si prepara e si offre da sé; poco distante su una tovaglia bianca un pollo arrostito si stende da solo su un piatto e un maiale vaga nei dintorni mentre un coltello ne affetta dei pezzi. In fondo a destra un omino sembra scivolare da un dirupo biancastro uscendo da una apertura circolare, con una mano si regge al ramo di un albero, nell'altra tiene un cucchiaino (fig. 2). Come mai si trovi in quella curiosa posizione lo scopriamo leggendo il poemetto che quasi certamente ha ispirato l'opera di Bruegel, vale a dire *Das Schlaraffenland* di Hans Sachs, il più famoso dei maestri cantori di Norimberga, scrittore prolificissimo e autore di testi satirici e farse carnevalesche. Egli racconta che Schlaraffenland, il paese del latte e miele, ben noto alle persone pigre, si trova tre miglia dopo Natale: per arrivarci è necessaria un'impresa notevole, infilarsi in una montagna di polenta di miglio, scavarla e mangiarne fino ad arrivare, anche in questo caso dopo tre miglia, dall'altra parte. L'omino di Bruegel sta appunto giungendo nel paese. Qualche altro dettaglio della poesia è ripreso dal pittore: proprio il maiale che cammina con il coltello infilzato nel corpo, in modo che ciascuno ne tagli la parte che vuole; e inoltre il soldato steso sotto la tettoia in attesa che gli cada in bocca un piccione arrostito. In quel paese, infatti, spiega Sachs, piovono oche, polli e

⁵ A. Graf, op. cit., p. 147.

⁶ Olio su tavola, Monaco di Baviera, Alte Pinakothek.

piccioni arrosto; a chi è così pigro da non aver voglia di andarseli a prendere, volano direttamente in bocca⁷.

Il suo intento, però, non è di giocare o divertire, ma di mettere in ridicolo i vizi e condannare coloro che vi si abbandonano; Sachs fu un seguace di Lutero della prima ora e ne sostenne apertamente le idee e l'azione, non vendette mai le sue opere e continuò per tutta la vita a fare il suo mestiere di calzolaio. Bruegel no, non si convertì alla riforma, a quanto ne sappiamo, ma metteva a frutto la sua straordinaria capacità di osservare il mondo, e particolarmente la vita che si conduceva nei villaggi, che rappresentava con un atteggiamento più distaccato che partecipe, senza rinunciare a illustrare la propria idea; nelle sue opere è riconoscibile l'influenza di Erasmo, soprattutto per quanto riguarda il riferimento alla follia reggitrice delle sorti umane. Non sappiamo con certezza se il folle che osserva dall'alto la vita del villaggio nel *Combattimento di Carnevale e Quaresima*⁸ sia una citazione erasmiana, ma certo le somiglia molto.

Torniamo brevemente al dipinto, abbiamo lasciato il soldato in attesa del suo piccione, sotto una tettoia; su di essa sono collocate delle torte e delle focacce, motivo che è presente anche nei *Proverbi fiamminghi* (fig. 3)⁹. Esso rappresenta il motto «avere le focacce sul tetto» che indica uno stato di benessere; le focacce sul tetto sono segno di grande abbondanza, ma anche di sciocca ostentazione e di pura dabbenaggine. I *Proverbi fiamminghi* sono probabilmente ispirati agli *Adagia* di Erasmo; essi ritraggono motti, modi di dire, proverbi in uso nelle Fiandre all'epoca; ma non vi è rappresentata la sentenziosa saggezza che siamo abituati ad attribuire a questo genere di detti, invece vi sono mostrati comportamenti insensati, assolutamente da stigmatizzare, esempi di una realtà sociale rovesciata, che ha del tutto perduto il buon senso e i dettami della buona religione, ricettacolo di egoismi e di meschinità: c'è chi muove il mantello dove tira il vento, chi scambia per fichi lo sterco di cavallo, c'è la donna che porta con la destra la brace e con la sinistra l'acqua (fa il doppio gioco), l'invidioso con tanto di ventaglio che se la prende con il sole perché riflette la sua luce nell'acqua, l'egoista che defeca sul mondo, e così via per decine di altre scene.

Come è noto, il tema della follia che governa le sorti del mondo è molto presente nella letteratura e nelle opere d'arte tra gli ultimi decenni del XV secolo e buona parte del successivo, da Sebastian Brant, su cui ci fermeremo brevemente, passando per Bosch, il famoso *Elogio della follia* di Erasmo, che è del 1509, e la strepitosa *Margherita* di Bruegel.

⁷ Il poemetto di Hans Sachs risale al 1530, è rintracciabile in numerosi siti, per esempio: <https://harpers.org/blog/2008/07/hans-sachss-schlaraffenland/>. Conobbe numerose edizioni, anche in prosa, in varie città europee.

⁸ 1559, olio su tavola, Vienna, Kusthistorisches Museum.

⁹ 1559, olio su tavola, Berlino, Gemäldegalerie.

In occasione del carnevale del 1494 Sebastian Brant pubblicò il poema *Das Narrenschiff*, *La nave dei folli*, che fu splendidamente illustrato, tra gli altri, da Albrecht Dürer e destinato ad avere formidabile successo. L'anno dopo già era pronta una nuova edizione arricchita o forse completata da altri due capitoli e finalmente nel 1497 uscì la famosa edizione in latino curata da Jacob Locher, *Stultifera navis*, che ne consentì la straordinaria diffusione; il testo fu presto tradotto in francese e in inglese. Si ricorderà che Michel Foucault, che aveva voluto iniziare la sua *Storia della follia* proprio sulla *Stultifera navis*, ha raccontato che effettivamente nell'Europa centrale e settentrionale molte città si liberavano dei pazzi affidandoli a marinai che li accogliessero sulle loro imbarcazioni e li portassero da qualche altra parte; quindi, l'allegoria, proposta da Brant aveva un riferimento storico preciso¹⁰. La sua nave dei folli si dirige verso Narragonia (la terra dei pazzi, fig. 4) e lungo il percorso raccoglie stolti da ogni parte del mondo. Un po' tutte le categorie umane e sociali vi trovano posto. Il poema fustiga non solo la mancanza di virtù, ma la stoltezza delle azioni che si manifesta innanzitutto attraverso il mancato rispetto dei precetti religiosi e nello scarso uso del buon senso; è una di quelle opere che, nel Rinascimento, cerca di circoscrivere i comportamenti giudicati negativi e nello stesso tempo, così facendo, di definire gli spazi dell'urbanità e degli atteggiamenti adeguati a un corrispondente spazio sociale. Sulla nave dovranno salire, inevitabilmente, i ghiottoni e i bevitori (*edaces* e *potatores*, fig. 5), chi passa i giorni e le notti a riempirsi la pancia e il ventre fino a trasformarsi in un otre e a danneggiare il cervello: un ubriacone non rispetta nessuno, perde il senso della misura e del discernimento e inoltre il vino eccita la lussuria. Il saggio, ricorda Brant, invece, beve con moderazione, sa che il vino inganna, per quanto sia gradevole. La via da seguire è pur sempre tracciata dalle sacre scritture, le indicazioni sono chiare, ma c'è chi le disprezza; il mondo, egli spiega nel *Prologo*, vive in una notte profonda e persiste ciecamente nel peccato, le strade sono piene di folli che portano la loro pazzia dappertutto; per questo motivo, afferma, ho allestito una nave per loro¹¹. Ma se gli stolti possiamo spedirli in Narragonia, dove potranno liberamente dare sfogo alla loro stupidità e ai loro vizi, consumare i loro eccessi, chi resta potrà davvero godersi una vita ordinata, guidata dalla sobrietà e dal raziocinio, governata dalle buone maniere? Brant non ne è così sicuro, in verità: un grano di follia c'è in ognuno e il più matto è colui che ritiene di essere savio. D'altronde solo chi sa riconoscere la sua follia può liberarsene. Ma, soprattutto, la follia produce la grande mistificazione che accomuna tutti, essa copre con un velo la verità, e cioè che gli uomini danzano costantemente con la morte; la collettiva *Narrentanz*, di cui Erasmo compone i motivi e i movimenti, maschera la coreografia ironica che rappresenta amaramente la fatuità della vita stessa, la cui compagna irrimediabile è la morte¹².

10 M. Foucault, *Storia della follia nell'età classica*, Milano, Rizzoli, 1979; *Dürer. L'opera incisa*. Introduzione, schede e didascalie di M. A. Michiel, Padova, Franco Martella Editore, s.d.

11 S. Brant, *La nave dei folli*, Bologna, Spirali, 2002.

12 M. Foucault, op. cit., p. 31.

Questi due grandi temi, la nave dei folli e il paese di Cuccagna, si mescolano tra loro e si intrecciano a un terzo, che abbiamo finora sfiorato, vale a dire il mondo alla rovescia, che ha goduto, a sua volta, di una ampia plurisecolare fortuna; d'altro canto, se la follia governa le azioni degli uomini, i quali fanno quello che non dovrebbero e desiderano quello che sarebbe meglio non desiderare, la rappresentazione del contrario di quel che dovrebbe essere la normalità vale come monito satirico, che mette in ridicolo l'idea stessa del cambiamento e della trasformazione, con evidenti implicazioni sul piano sociale. E poiché gli uomini hanno abbandonato la via della virtù, allora il mondo alla rovescia è più vicino di quanto non sembri; lo spiegava bene Giulio Cesare Croce, siamo alla fine del Cinquecento: «Ciascheduno aspira / Al guadagno per dritta o torta strada / E sol s'attende a quel che più gli aggrada / E più nessun non bada / A la virtù; ma ognun gli fa contrasto / Che tutto il mondo è minato e guasto. / L'asino cavalca il basto, / il rio villan nella città si serra / e 'l povero cittadin zappa la terra»¹³.

Può capitare di peggio? Di un contadino che si rinchiude in città e di un cittadino che è costretto a zappare? La satira del villano, che nei suoi fasti medievali lo elegge compagno dell'asino, figlio di un peto, è ancora saldamente radicata, tanto che Bertoldo, il più noto tra i personaggi di Croce, con la sua sagacia ruvida e priva di cerimonie sciorinata davanti al re, è l'esatto prototipo di chi sta dove non dovrebbe, e non vorrebbe, stare.

Il messaggio ha una diffusione capillare particolarmente grazie alle stampe popolari, composte, come è noto, per la gran parte, da disegni esplicativi e da didascalie rimate. Ed ecco, allora, il maiale che scanna il contadino, il bue che squarta il macellaio, le lepri che catturano il cacciatore, gli uomini in abiti femminili che accudiscono i figli, le donne vestite da soldato, bestie che cavalcano gentiluomini... ed ecco ancora la ricchissima produzione letteraria di *adynata*, che presentano casi e situazioni impossibili, che non potrebbero mai verificarsi¹⁴. Nella letteratura popolare, il repertorio più ampio di questo genere di motivi, è forse inutile dirlo, lo troviamo nelle fiabe, e basta un piccolo sforzo per ricordarsi di animali parlanti, stivali che camminano da soli, prezzemolo capace di fecondare una signora, ciuchi caca zecchini... Nelle nota fiaba dei Grimm *Das Schlaraffenland*, il paese di Cuccagna si configura proprio come un intero elenco di *impossibilia*; ne riporto un breve brano:

Poi ho sentito i pesci fare un chiasso che rimbombava in cielo, e un dolce miele colava come acqua da una profonda valle su per un alto monte. Erano strane storie. E c'eran due cornacchie che falciavano un prato, e due zanzare pronte a costruire un ponte, e due colombe a stritolare un lupo, e poi due caprettini figli di due bambini, e, fuori dal pantano, due rane che insieme battevano il grano...

¹³ G. C. Croce, *Il mondo alla roversa*, http://www.giuliocesarecroce.it/testi/mondo_roversa.pdf.

¹⁴ G. Cocchiara, *Il mondo alla rovescia*, Prefazione di P. Camporesi, Torino, Boringhieri, 1981.

e va avanti così¹⁵. Val la pena ricordare, *en passant*, che la casa nella foresta di Hänsel e Gretel era fatta di pane e focaccia e le finestre di zucchero.

Lo stesso Hans Sachs, sopra ricordato, in un poemetto stampato su un foglio volante nel 1555 raccontava di aver assistito a una rappresaglia delle lepri contro un cacciatore il quale fu catturato, processato sommariamente e, dopo la confessione dei suoi misfatti («riconosco la mia follia», egli afferma, pentito), arrostito allo spiedo: la morale della storia sta in questo, secondo l'autore, che un sovrano mite farà il bene del suo popolo e non ne riceverà alcun danno¹⁶. Il cacciatore, alla stregua di un tipico personaggio carnevalesco, muore dopo aver confessato i suoi eccessi, stavolta non sul rogo, ma sulla brace: e se il fuoco brucia e consuma, la brace, governata, cuoce, lo trasforma in alimento.

Il paese di Cuccagna ci appare come una porzione del mondo alla rovescia, in cui si ribaltano il corso e il senso delle cose, ed equivale ad una irragionevole rivoluzione, che esalta l'opposto di quel che dovrebbe essere, per alcuni il desiderio di un'esistenza senza fame né fatica, per altri un vero e proprio inferno.

Come abbiamo visto, lentamente ma inesorabilmente, il mito libertario di Cuccagna si riduce a favola moraleggiante e a innocuo divertimento; «il sogno alimentare.» ha scritto Camporesi, «in una società composta in gran parte d'affamati» per cui è il luogo stesso a fornire ogni cibo in abbondanza, subisce una «corrosione d'origine moralistica» che «viene iniettata nel gran corpo gioviale dell'antica festa popolare»¹⁷: è la quaresima, austera, scarna, penitente, che mortifica i desideri del carnevale.

Vorrei concludere con una curiosità che riguarda ancora il dipinto di Bruegel, da cui siamo partiti; dove si trova il paese di Cuccagna da lui ritratto? Nella letteratura sul tema sono molte le indicazioni e tutte vaghe e imprecise o del tutto fantastiche. In Bruegel, però, non può mancare il tratto realistico, di volta in volta rintracciabile nell'idea del tempo, dello spazio, nei costumi che rappresenta. Per quanto riguarda il caso in questione, nella tavola c'è un dettaglio, una pianta di fico d'India (fig. 6) che dà un tocco esotico al paesaggio e che da qualche parte l'autore deve aver visto; presumibilmente in Italia, almeno mi piace pensarlo, paese in cui ha viaggiato per tre anni dal 1552, giungendo fino allo stretto di Messina e forse in Sicilia: non possiamo saperlo, ma può essere che Bruegel abbia immaginato di situare il paese di Cuccagna in qualche contrada dell'Italia meridionale che ha conosciuto. Ed è anche un modo, per me, di tornare dalle Fiandre nel Mediterraneo.

15 J. Grimm, W. Grimm, *Fiabe, Introduzione* di G. Dolfini, Milano, Mondadori, 1984, vol. III, p. 71.

16 Cfr. G. Cocchiara, op. cit.

17 P. Camporesi, *Il paese della fame*, Bologna, il Mulino, 1985, pp. 103-104.



FIG. 1.



FIG. 2.



FIG. 3.

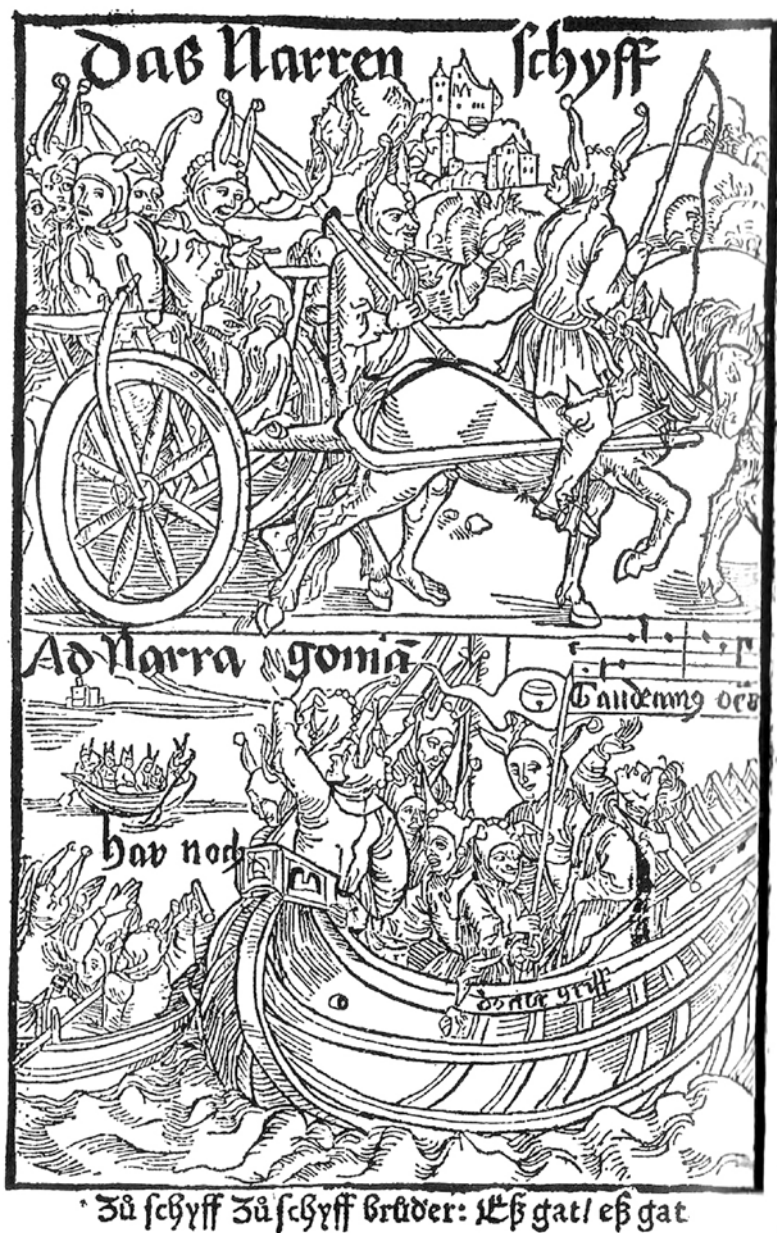


FIG. 4.

Billich in bunfftig armüt feltt
 Wer stäts noch schleck vnd füllen stelt
 Vnd sich den brassern zü geselt



von fullen vnd prassen

Der düt eym narren an die schü
 Der weder tag noch nacht hat rüw
 Wie er den wanst füll / vnd den buch
 Vnd mach vß jm selbs eyn wynschluch

FIG. 5.



FIG. 6.



IL CIBO NEI TRATTATI E NELLE COMMEDIE RINASCIMENTALI ITALIANE

*Vicente González Martín**

Lo studio del rapporto cibo-letteratura ha preso già da diversi anni progressivamente un posto di maggiore rilievo nella critica letteraria, come è accaduto per altre tematiche: il treno nella letteratura, il mare, lo spazio, ecc., cercando di sfuggire in questo modo ai classici stereotipi proposti dalla critica e di allargarsi verso temi presumibilmente più attraenti e, soprattutto, meno studiati.

Per quanto mi riguarda, mi sono avvicinato a questo campo in un Congresso dal titolo “Il corpo fra creatività artistica e tecnologia” tenutosi presso il Museo d'Arte Contemporanea di Rovereto dal 7 all'11 marzo 2013, con una conferenza intitolata *Il cibo nella letteratura italiana medioevale*, pubblicato successivamente¹. E quindi questo intervento, insieme ad altri studi in corso su questi temi è, in un certo senso, un proseguimento di quello di Rovereto, in particolare per alcuni aspetti che sono alla base di questo

Nel Rinascimento, con l'ascesa dei Comuni in Italia, proseguirà lo sviluppo, già iniziato a partire del Medioevo, delle professioni liberali e mercantili, in questo periodo tuttavia si verificherà un cambiamento molto più profondo dei valori sociali e ciò avviene perché l'uomo rinascimentale non si sentirà più condizionato praticamente in nulla rispetto al timore di essere condannato, avendo come obiettivo principale quello di vivere una vita sana, di goderne il più possibile e uno degli aspetti più coerenti a questa visione era proprio il mangiare e il bere bene e, cosa che in molti casi, non solo era ritenuta rilevante perché parte integrante dei piaceri della vita, ma anche perché era un modo per conservarsi in buona salute.

* Universidad de Salamanca

¹ Vicente González Martín, *Il cibo nella letteratura medioevale italiana*, “RSEI. Revista de la Sociedad Española de Italianistas”, n. 6, 2010, pp. 100-115

Il carattere individualista dell'uomo rinascimentale fa sì che, a differenza dell'uomo del Medioevo, quello rinascimentale è meno preoccupato per gli effetti che l'abbondanza o la carestia producono negli altri esseri umani, e già quasi scompaiono del tutto le diatribe contro l'obesità o la magrezza degli altri e, quando ce ne sono, queste sono ben lungi dall'essere fatte con la ferocia con la quale appaiono nei testi letterari medievali italiani, ad esempio in quelli di Cecco Angiolieri, Bindo Bonichi e altri, polemici contro l'obesità dei frati o contro l'estrema magrezza di alcune donne, magrezza denunciata, tra gli altri, da Rustico di Filippo. Comunque, alcune volte questi toni critici emergono come nella *Cortegiana* di Pietro Aretino:

Ma cianciamo de la splendedezza del mangiar d'essi. Il cuoco del Ponzetta facendo le tre uova una frittata fra due persone acciò che le paressero maggiori, le poneva ne le strettoie dove mantengono le pieghe le berette pretesche, e distese per i tondi più sudici che non era la cappa di Giuglian Leno su da collo venne il vento, e spargendole per aria cadevano poi in capo a le genti a guisa di diademe”².

Questa polemica viene sostituita dal desiderio di manifestare agli altri l'abbondanza, la varietà e la rarità di ciò che si possiede. Di qui la quantità di banchetti, dove l'ostentazione in tutti i sensi conferma, secondo la loro maggiore o minore buona riuscita, la posizione che chi li offre occupa nella società del suo tempo.

Certo, questa situazione si manifesta soprattutto nelle classi aristocratiche e poco a poco nelle classi mercantili, che, avendo denaro, vogliono assomigliare a quelle.

Le classi popolari, d'altra parte, continueranno ad avere praticamente lo stesso intento di quelle medievali: soddisfare la fame, “empire la pancia”, senza nessuna smanceria. Questa assunzione di ruoli sarà chiaramente riflessa, come vedremo, nelle commedie che abbiamo studiato.

Tuttavia, vi è una coincidenza con l'epoca precedente proprio nel voler stabilire precetti e norme che regolano l'atto di mangiare, sia in termini di modi che di disposizione dei tavoli, fino all'uso dei vari utensili e all'uso e alla disposizione degli alimenti, comprese le bevande, trattate in varie pubblicazioni, libri di ricette e testi diversi che danno consigli teorici e pratici su come farlo.

TRATTATI / RICETTE

Citerò per primo un trattato da tutti conosciuto: *Il Galateo*, del Monsignor Giovanni della Casa, 1558, che, tra molti altri consigli, dedica un ampio spazio, nel capitolo XXIX, alle buone maniere che circondano il buon cibo e il bere bene. Riproduco il paragrafo con cui si inizia il libro:

² P. Aretino, *La Cortegiana*, in P. Aretino, *Tutte le opere. Teatro*, a cura di Giorgio Petrocchi, Mondadori, Verona, 1971, p. 129.

Flamminio

Non istà bene grattarsi sedendo a tavola, e vuolsi in quel tempo guardar l'uomo piè che e' può di sputare e, se pure si fa, facciasi per acconcio modo...Debbiamo etiandio guardarci di prendere il cibo sì ingordamente che perciò si generi singhiozzo o altro spia-cevole atto, come fa chi s'affretta sì, che convenga che egli ansi e soffi con noia tutta la brigata...Non istà medesimamente bene a fregarsi i denti con la tovagliuola e meno col dito, che sono atti diformi, né risciacquarsi la bocca e spitare il vino sta bene in palese...

Allo stesso tempo, saranno scritti e pubblicati libri di cucina, cercheranno di presentare la nuova visione rinascimentale del cibo, chiaramente strutturata in cibo per i ricchi e cibo per i poveri, passando dalla preoccupazione per la quantità, tipica del Medioevo, alla qualità. In questo senso, la carne sarà la caratteristica distintiva più chiara e più evidente del cibo dei ricchi, mentre i prodotti ortofrutticoli saranno dei poveri.

In risposta a questo spirito, citerò molto brevemente i libri che hanno avuto più diffusione.

In primo luogo, il libro dell'arte culinaria, che il Maestro Martino De Rossi pubblicò nel 1456; un testo che ebbe una grande fortuna e superò i limiti del tempo in Italia.

L'opera si ripropone di presentare una cucina basata su nuovi principi riguardanti la dieta, l'igiene e la salute.

Il libro è diviso in capitoli, con i seguenti enunciati:

I: PER DARE AD INTENDERE QUAL CARNE MERITA ANDARE ARROSTO ET QUALE ALLESSO.

II: PER FAR OGNI MANERA DE VIVANDE III:PER FAR OGNI SAPORE

IV: PER FAR OGNI RAGION TORTE V: PER FAR OGNI FRICTELLA

VI: PER FAR CONCKER OGNI PESCE⁴

Per quanto riguarda la carne, indica nuove tecniche per la cottura e per aumentarne il sapore. Master Martino non disprezza i prodotti ortofrutticoli e fornisce ricette per preparare minestre e zuppe di lattuga, finocchio, ceci, ecc.; dicendoci, per esempio: "...l'aglio e la cipolla vanno bene per i contadini, che li mangiano volentieri e a cui si addicono per la povertà della loro condizione e per il lavoro che fanno"⁵.

³ Giovanni della Casa, *Galateo ovvero de' costumi*, a cura di Emanuela Scarpa, Franco C. Panini Editore, Modena, 1990 (www.liberlibri.it)

⁴ *Libro de arte coquinaria* composto per lo egregio Maestro Martino, 1456, Università di Marburgo (Alemania). Oggi si può consultare in Claudio Bemporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Olschki, Firenze, 1996, p. 47.

⁵ In Elisa Pinzino, 2014: *Odissea nel piatto*, Edizione digitale, 2014, p. 61.

Come importante seguace di Martino, bisogna puntare su Bartolomeo Sacchi, noto come Platina e autore dell'opera intitolata “ *De honesta voluptate et valetudine* “, pubblicata a Roma tra il 1470-1475 .

Platina è un professionista che, badandosi sui principi di Martino, predica una dieta sana che aiuta a mantenere una buona salute e che si adatti alla natura di ogni persona:

“Non tutti i cibi sono adatti a ogni uomo ma secondo la diversità dei principi elementari, dei desideri dell'uomo secondo gli umori, dei gusti di ciascuno così dovranno variare i cibi: di conseguenza dovrà esser dato a ciascuno quello che gli giova, gli piace e lo nutre”⁶

Degno di nota è anche il lavoro di Cristoforo de Messiburgo, *Banchetti. Compositioni di vivande, et apparecchio generale*, pubblicato nel 1549, in cui ci dà una serie di suggerimenti dettagliati per preparare la tavola, gli utensili, il cibo... o per essere un buon cuoco. Nell'appartato intitolato “Memoriale per uno apparecchio generale”, l'autore presenta gli obiettivi generali della sua opera:

MEMORIALE per fare uno Apparecchio generale, per la venuta di ogni gran Principe, o per ogni andata, o Banchetti diversi, o per Nozze, o qualunque altra cosa che possa accadere d'importanza, fatta prima la provisione d'Alloggiamento in una corte, o Palazzo te non potendo in uno solo Palazzo e accomodarsi, cercando altre case piu propinque per sopplemento di quello che nô si puo in uno solo caper le persone, come per li causi, poscia havuta la lista della Comettiva, e fatta quella de i Banchetti: Discorrendo il qui descritto Memoriale, potrai al tutto provvedere; e accomodarti secondo i tempi, e Paesi dove ti troverai, come ti sera mostrato a pieno”⁷

Per ultimo citerò anche l'opera di Bartolomeo Scappi, intitolata *Dell'Arte del cucinare, divisa in sei libri* e pubblicata nel 1570⁸ .

Per alcuni, Scappi fu un rivoluzionario del cibo, già utilizzava prodotti provenienti dall'America, anche se questi saranno introdotti molto lentamente, essendo visti in un primo momento come stranezze e nelle commedie rinascimentali che ho analizzato non ho trovato alcuna menzione di questi cibi.

Bartolomeo Scappi già utilizzerà in cucina tecniche come le marinate, le salamoie e il bagnomaria e comincia a denominare molti piatti partendo dal-

⁶ Bartolomeo Sacchi, “Platina”, *De honesta voluptate e valetudine*, Libro I: “Cosa si deve osservare per trascorrere piacevolmente la vita”, in *Cucina italiana del Quattrocento*, cit., p. 47.

⁷ *Compositioni di vivande et apparecchio generale* di Cristoforo Di Messiburgo, In Ferrara per Giovanni De Bughet Et Antonio Hucher Compagni, 1549, foglio 8.

⁸ Opera di Bartolomeo Scappi, mastro dell'arte del cucinare, divisa in sei libri, in Venetia, Per Alessandro de'Vecchi, 1570. Il manoscritto utilizzato è quello della Biblioteca dell'Università Complutense di Madrid

la loro origine regionale. Inoltre, Scappi, ci fornisce di interessanti opinioni sulla personalità e maniere del cuoco nel “Ragionamento che fa l'autore M. Bartolomeo Scappi con Giovanni suo discepolo”:

Bisogna adunque, che un prudente, et sufficiente m. Cuoco, per quanto dalla lunga esperienza in molto tempo ho compreso, volendo havere buon principio, miglior mezo, et ottimo fine, et sempre honore della sua opera, faccia come un giuditioso Architetto, il quale dopo il suo giusto disegno, stabilisce un forte fondamento, et sopra quello dono al mondo utili et meravigliosi ediftij. Il disegno del m. Cuoco ha da essere il bello et sicuro ordine, causato dall'isperienza, della quale ha d'havere tal parte, che più tosto possa egli servire nell'uffitio di Scalco, che lo Scalco per Cuoco⁹.

LE COMMEDIE

La presenza e l'interesse ricorrente per il cibo nelle commedie rinascimentali si concentra quasi sempre in personaggi come i servitori o, anche se meno frequentemente, i pedanti, il cui obiettivo più pressante è quello di soddisfare la fame. Per raggiungere questo non esitano a portare a termine incarichi tra i più bassi e disonesti. La loro fame e la loro sete sono spesso insaziabili, pertanto questi personaggi si sciogliono di commozione anche alla semplice menzione del cibo.

E' in questo tipo di personaggi che possiamo trovare i riferimenti al cibo, perché partono da una premessa condivisa da tutti loro: ossia dalla convinzione che mangiare e bere siano le cose migliori che possano accadere all'uomo e alcuni persino arrivano ad affermare che andare in Paradiso non varrebbe la pena se non lì non si mangiasse. Gli esempi di lode, quasi sempre esagerati, al cibo e alle bevande sono molto numerosi e si articolano di solito nella presentazione di resoconti, più o meno lunghi, di cibi con cui il personaggio si gongolerebbe, se solo li avesse. Vediamo alcuni di essi:

Ruzante, *La Betia*:

“BARBA SCATI (rutando)) Figiuoli quale è un bon vin!
 NALE (ruttando anche lui)
 Uhhh! Pòlo essere, s'è l'e merzamin.
 ZILIO Gian la brasola n'ha puzò
 BARBA SCATI Oh, le nose e 'l formagio salò
 Fa, pur el bon bere! A no me posso vere Sazio de quel vin bon (rutta)
 Oh, me tegnerae pur bon, puti, se 'l no se morisse mé!
 Ma c' ai me penso che non si magna mé, lassù in Paraiso”¹⁰.

⁹ Ivi. Libro I, epigrafe “Delle circostanze necessarie al mastro Cuoco”.

¹⁰ Angelo Beolco, “Ruzante”, *La Betia*, in Ruzante, *Teatro*, a cura di Ludovico Zorzi, Torino, Giulio Einaudi, 1967, p. 63.

Nella stessa commedia, anche un altro personaggio chiamato Tamìa, considera che il mangiare sia la cosa più importante che sia stata creata nel mondo:

TAMÍA El magnare è pur bon
E si 'a tegno mo mi,
e sempre a' crerè cossì
che questo è al mal maore e che questo dà pi dolore
de fuogo né d'altra duogia"¹¹.

Nale, da parte sua, dubitando dell'esser vivo o morto, non può trovare prova migliore della propria esistenza in vita di quella di mangiarsi un pezzo di pane.

Nella *Piovana*, pure di Ruzante, il piacere di mangiare si manifesta in un canto entusiasta:

Lè pur vegnù an sto tempo, ch'a' he aspiettò tanto d'essere alle nozze de sto putto me paron zovenato, per havere otto dì d'i maor piasere, che se cattede al mondo; ché con l'affetto el magnar de bon è el re d'i piaseri, né no gh'è negun che 'l passe! Perché del piasere del magnare tutti i limbri reversamen d'entro e de fuora ne sente; ché de gi altri piasere el no è così. E comenzanto da un cao: con' le regie sente dir de magniare, le se drezza, le se destende; con' giuogi vé 'l magnare, i se tira, i se avre, i se fa artanto grande; le man an elle no vé l'ora de ovrarse; el naso, che sente el saore, tira el fiò a ello, el se reghigna, el galde de quel saore; i lavri an igi se maneza un con l'altro, i no vé l'ora de deventar unti; i dente e la lengua e 'l sgargatile a' gi ha] ghia; reversamen] revesamen no digo. Va' po pi entro. I buiegi se muove, i va sbrombolando per la panza, che 'l pare ch'i faghe legrezza. In collusion el magnar è la pi bella legracion, che posse far l'omo al mondo¹².

Anche Piolo, personaggio della *Vaccaria*, di Ruzante, dice che vive con un appetito che non è mai stato saziato e lo esprime con una frase forte: "ho raise de fame in la panza".

Per Ciacco, personaggio de *Il ragazzo*, di Lodovico Dolce, mangiare e bere sono gli obiettivi della sua vita: "Anzi, porco grasso, vino a cena e corpo pieno è stato sempre il mio studio. E in tal dottrina non è niuno che possa comparer meco"¹³.

Alcuni personaggi enfatizzano la loro lode al cibo, specificando che la cosa più importante è mangiare bene. Questo è il punto di vista di Sguazza e Panzana dell'*Amor costante* di Alessandro Piccolomini, che non solo lodano la buona cucina, ma sanno scegliere buoni menù:

¹¹ Ivi, p. 220.

¹² A. B. Ruzante, *La Piovana*, in Chiara Schiavon, *Piovana e Vaccaria di Angelo Beolco, Il Ruzante. Edizione critica e commento linguistico*, Università degli Studi di Padova, 2008, p. 102.

¹³ In *Commedie del Cinquecento*, II, Roma-Bari, Laterza, 2 vol., 1979, p. 213.

SGUAZZA. In fine, Panzana, grandissima consolazione è il mangiar bene. Io non credo che nel mondo ci sia la maggior contentezza. Che dame? Che denari? Che onori? Che virtù? Io vorrei ch'egli andassero in chiasso quante donne e quanti letterati furon mai, pur che stesse bene questo corpicciolo. E che maggior virtù che aver l'intera scienza con la lunga pratica delle buone vivande? Io lo stimarei più che esser lo imperatore.

PANZANA Verissimo! Certissimo! Mi tocchi il fondo del mio core a dir così. Beato colui che ha quella virtù di sapere ordinar quando vuole mille sorti di guazzini, tramessi, intingoli, sapori, torte e altre infinite viande che si trovano!. E beatissimo colui che le mangia!¹⁴.

Sguazza contrapporrà alla relazione di Ciaccio, una lunga lista di cibi che secondo lui, sono molto più appetitosi e nel suo lungo resoconto include la donna come qualcosa di commestibile:

SGUAZZA Sai, Panzana, se pur...pur...pure io fusse sforzato ad avere una donna, com'io la vorrei per manco male? Non mi piacerebbe in nessun modo, ma quando mi fusse pur forza, la vorrei grassarella, giovanetta giovanetta, e poi cotta infilzata per ischena, com'una porchetta; ch'io non credo che fosse cattivo boccone a fatto¹⁵.

E più in là intonerà un canto al “santo appetito”.

Lodi simili a cibo e bevande vengono fatte da Pilastrino, il parassita, e Artemona: “ A dire il vero, io trovo un gran piacere nel mangiare en el ver” da *I tre Tiranni*, di Agostino Ricchi. O il servo Nebbia, de *L'Alchimista*, di Bernardino Lombardi, che parla solo di cibo e desidera riempirsi il ventre:

NEBBIA Gran carico è il mio e già che io sono indebolito dalla fame. Colpa di questo peso, che io mi mangiarei per disperazione una lonza di vitello, un gallo d'India, quattro capponi con dieci starne per antipasto, e questo sarebbe al povero Nebbia un bello scaricarsi le spalle, ed un dolce empire la pancia¹⁶.

Nebbia finisce per competere in italiano su “la roba mangiativa” con Guglielmo, che lo farà in provenzale.

DOVE MANGIARE

Nei testi analizzati compaiono tre spazi principali dedicati al mangiare e al bere: la cucina, l'osteria o la taverna e il banchetto.

Della cucina si sottolineano sempre il fuoco acceso e gli utensili usati, come pentole, teglie, padelle, spiedi...

Senza dubbio, nelle commedie, lo spazio privilegiato per mangiare è l'osteria e/o la taverna (a volte è la stessa cosa). E' frequentata da persone di varie

¹⁴ Ivi, pp. 53-54.

¹⁵ Ivi, p. 55.

¹⁶ In *Commedie dell'Arte*, a cura di Siro Ferrone, Mursia, Milano, 1985, p. 92.

classi sociali, ma soprattutto dalle classi medie (benestanti non nobili) e dalle classi inferiori. Sono luoghi frequentati da molti personaggi e i nomi di alcune taverne sono note nelle opere come luoghi conosciuti da tutti. Così, nella *Cortegiana* di Pietro Aretino l'Osteria della Lepre è menzionata più volte come una delle migliori e ne viene fatto un grande elogio:

ROSSO Chi non è stato a la taverna non sa che paradiso si sia. O taverna gentile, forse che fai una reputazione al mondo? Anzi obbedisci ognuno da signor, e che inchini t'è fatto intorno! Per mia fè, Cappa, che s'io avesse mai figliolo, faria imparare i costumi e le virtù ne le taverne.

CAPPA Tu hai ingegno!

ROSSO Oh che musica galante fanno gli spiedoni quando son pieni di tordi, salicce o capponi! Oh, che odore ha la vitella mongana, barbacano o ambracano dentro!¹⁷

Ne *Il Candelaio*, di Giordano Bruno, è famosa La Taverna del Cerriglio, dove Marca e Barra prendono in giro l'oste per andarsene senza pagare:

MARCA: Or dunque, ier serà all'osteria del Cerriglio, dopo che ebbemo benissimo mangiato, sin tanto che non avendo lo tavernaro del bisogno, lo mandaimo a proccacciare altrove per fusticelli, cocozzate, cotognate ed altre bagatelle da passar il tempo. Dopo che non sapevamo che più dimandare, un di nostri compagni finse non so che debilità; e l'oste essendo corso con l'aceto, lo dissi: "Non ti vergogni, uomo da poco! Camina, prendi dell'acqua namfa, di fiori di cetrangoli, e porta della malvasia di Candia. Allora il tavernaio non so che si rinegase egli poi comincia a cridare, dicendo: "In nome del diavolo, sete voi marchesi o duchi? Sete voi persone di aver speso quel che avete speso? Non so come la farremo al far del conto. Questo che dimandate, non è cosa da osteria"¹⁸.

Ne *Gl'Ingannati*, commedia degli Accademici Intronati, Siena, Agiato e Frulla, entrambi proprietari di osteria, offrono al Pedante, a Fabrizio e a Stragualcia i loro locali, lo *Specchio* e il *Matto*, esaltando i vantaggi di ognuno di loro:

AGIATO: E fate a mio modo, se volete star bene. Volete che si dica che voi siate alloggiati al "Matto".

FRULLA: E cento mila volte meglio il mio "Matto" che il tuo "Specchio"¹⁹.

La discussione si estende ad altre osterie, come il cosiddetto Amore, dove i napoletani soggiornano; "El Porco", dove di solito vanno i tedeschi mentre gli spagnoli vanno al "Rampino", per concludere la commedia Stragualcia invita gli spettatori ad andare a cena al "Matto".

¹⁷ P. Aretino, *La Cortegiana*, a cura di G. Innamorati, Torino, Einaudi, 1970, (edizione digitale), p. 42. Le seguenti citazioni dell'opera corrispondono a questa edizione.

¹⁸ G. Bruno, *Il Candelaio*, a cura di G. Barberi Squarotti, Torino, Einaudi, 1964 (edizione digitale) p. 69.

¹⁹ In *Commedie del Cinquecento*, I, cit., p. 356.

FUNZIONI DEGLI ALIMENTI

Il cibo svolge vari ruoli nel quadro delle opere, indicando momenti decisivi del testo, caratterizzando e annunciando l'entrata dei personaggi, contribuendo a dare verosimiglianza alla narrativa e stabilendo simbologie di vario tipo.

Con un espediente narrativo il cibo e soprattutto le bevande sono a volte utilizzati in certe occasioni come punto di transito tra un'azione o un argomento e un altro. L'azione, fino a quel momento abbastanza incisiva e rapida, si ferma con interventi come il seguente, che servono a rallentare l'azione e preparano l'inizio di altri argomenti:

Ruzante, *La Betia*:

NALE Barban vogion andar, an, a bere un trato?
E dito e fato
Torén çento bocon, e po' a' tornerón,
ch'a compiri a dir d'Amore²⁰.

Zilio e Nale vanno verso l'osteria e successivamente, Barba Scorti, Nale e Zilio ne escono e ritornano in scena "ripulendosi i denti".

Qualcosa di simile utilizza Pietro Aretino nella *Cortegiana*:

PARABOLANO Deh, ragioniamo di Laura!
ROSSO Deh, mangiamo un poco e beviamo doi tratti a cavallo a cavallo²¹.

Tale funzione di transito si verifica quando l'atto del mangiare e del bere viene utilizzato come un modo per chiudere accordi o per uscire da una discussione amara e praticamente senza speranza. L'incontro intorno a un tavolo calma l'atmosfera.

Ruzante, *La Betia*:

Alditu ti, an, Çia? Porta del vin,
A' dighe, del merzammin, Che 'a fazen sta pase
È bona, a' dighe, per tutti... Dona Menega, bevì,
a ti, Zilio, e ti, Nale, bivì cun el bocale,
bevì tuti che l'è maùro, a' dighe, puro puro²².

Ruzante, nella *Vaccaria*, dopo una discussione di Flavio con suo padre, si fa la pace: "TRUFFO Vostra pare disse ch'a' fazzè un buon disnare, che 'l vuol vegie a nello sta mattina a bere con vu"²³.

20 Ruzzante, *La Betia*, cit., p. 65.

21 P. Aretino, *La Cortegiana*, cit., p. 97.

22 Ruzzante, *La Betia*, cit., p.172.

23 Ruzzante, *Vaccaria*, in Chiara Schiavon, *Piovana e Vaccaria....*, cit., p. 154.

SIMBOLISMO DEGLI ALIMENTI

Alcuni autori di commedie usano gli alimenti, in particolare i prodotti vegetali, ma anche altri, come simboli che diventano protagonisti. Così le carote, le fave, il ravanello, il porro, ecc., sono impiegati in molte situazioni, soprattutto in giochi amorosi, simboleggiando organi sessuali. E' abbastanza comune fare paragoni tra il piacere dato dall'esercizio della sessualità e il cibo, come fanno, ad esempio, Aretino ne *La Cortegiana*, "PARABOLANO Si tu assaggiassi l'ambrosia che stillono l'amorose bocche, ti parria altra dolcezza trovare che nel greco e ne le strane"²⁴, o Ruzante, ne *La Betia*:

"DONA MENEGA Oh, l'ha la bela rason
De impiantar puori e ravanegi! L'i sa far vegnir biegi
E gruossi, con è chi E si a' te dighe pì Che per San martin La no beve vin"²⁵.

La vecchietta avverte le giovani ragazze che affezionarsi a queste verdure, soprattutto se sono fatte di carne, può portare ad ingravidare.

PERSONAGGI

In relazione al cibo, nelle commedie rinascimentali che abbiamo studiato, compaiono fondamentalmente due tipi di personaggi: alcuni che prescindono del tutto dalla questione del cibo, perché sono ossessionati da altre cose, soprattutto dall'amore e/o dal sesso e non considerano prioritario preoccuparsi del cibo, anche se, accondiscendendo alle richieste degli altri, soprattutto a loro inferiori, accettano di esserne coinvolti, o si astengono per avarizia, come Crisalo, nella *Pasitea* di Gasparo Visconti, al quale, secondo il suo servo Pseudolo, l'avarizia gli occupa così tanto il cervello "che del mangiar non mai sazia le brame, / levando da dinner morto di fame ", e lo fa morire di fame e di freddo.:

Che debbio dir? Qui mai non splende il foco:
al focolar sta sempre il carbon spento, et io serei felice tra i felici,
s'avesse a voglia mia pane e radici²⁶.

Gli altri sono coloro che hanno veramente sofferto la fame e dedicano la maggior parte delle loro energie per appagarla. Un buon esempio di questo sono Parabolano e Rosso de *La Cortigiana*:

PARABOLANO Io mi pasco di rimembrare la mia donna, nè con altro cibo bramo
assolvere il digiuno mio; ma son per contentarti; andiamo!
ROSSO Gratis vobis! Se voi avessi fame, le rimembranze non si scorderebbono²⁷.

24 P. Aretino, *La Cortegiana*, cit., 73.

25 Ruzzante, *La Betia*, cit., p. 201.

26 Gasparo Visconti, *Pasitea*, in *Teatro del Quattrocento. Le corti padane*, a cura di A. Tissoni e M^a Pia Mussini, Torino, UTET, 1983, p. 354.

27 P. Aretino, *La Cortegiana*, cit., p. 97.

Tra i tanti personaggi delle commedie, compaiono tipi che si astengono dal mangiare a sufficienza, non perché la loro situazione economica non lo permetta, ma perché decidono di risparmiare sul cibo ciò che spendono in eccesso per altre cose o perché la loro ossessione è quella di risparmiare. Così, per esempio ne *La Cortigiana*: “A le puttane e ragazzi, o veramente moiono senza covarsi mai la fame, e poi lasciano quindici o venti mila scudi a tali che non tariano una coreggia per l’anima loro”²⁸.

Oppure mangiano da soli nella stanza, sostenendo che il loro stomaco non accetta due pasti al giorno.: “e la sera fanno colazione leggieri leggieri: e i miseroni lo fanno perché non si trattenghino i poveri virtuosi a la tavola loro”²⁹.

Un tipo ricorrente è quello del pedante e del filosofo che di solito vivono per le apparenze, ma che in realtà hanno poco o niente da mettere in bocca. Ne *Il Candelaio*, di Giordano Bruno, si arriva ad affermare che i filosofi sono odiati da Dio, muoiono di fame e vanno

... come cagnoli per le tavole de’ ricchi, di que’ stolti, dico, che per quattro paroli a sproposito da quelli dette con certe ciglia irsute, occhi attoniti ed atto di meraviglia, si fanno cavar il pane di cascia e danari dalle borse; e gli fanno conchiudendo con verità che “in verbis sunt virtute”³⁰.

In qualche commedia il pedante sostiene, nell’ impazienza di mettere in evidenza le sue opinioni intellettuali sopra ogni altra cosa, che il cibo non è essenziale per lui come nella commedia di Francesco Belo, *Il Pedante*.

Da parte sua, il personaggio del “parassita” pensa sempre al cibo e per trovarlo cerca occupazioni, come quella del frate, che gli permettono di saziarsi, anche se nessuna professione lo convince, finché non diventa un “parassita”. Questa è la vita, per esempio quella di Pilastrino, il parassita di *I Tre Tiranni*, di Agostino Ricci, che incolpa sua madre per la sua fame infinita:

Io sono un uomo come voi vedete,
E mia madre fu donna da bon tempo. E avendo un giorno tolto una satolla di birol-
di e di trippe, venne pregna
Di me, com’ho poi inteso; ed in quel mese
Mi fe’ in cucina a pié di focolare:
ond’io la maledico mille volte,
ch’ella si morì in quello ben pasciutta ed io sto sempre per morir di fame³¹.

²⁸ Ivi, p. 34.

²⁹ *Ibidem*

³⁰ G. Bruno, *Il candelaio*, cit., p. 57.

³¹ In *Commedie del Cinquecento*, cit., I, p. 174.

CIBO=DONO

A volte, quando un personaggio si sente costretto a fare un regalo, invia il cibo come segno di “riverenza” o gratitudine, considerandolo il dono più appropriato. Lo fa, per esempio, Parabolano, de *La Cortegiana* di Aretino, che litiga con il suo servo Rosso.:

PARABOLANO Pazzo o savio, andarai ivi e presenterai messer Maco sanese, perché mio padre ebbe gran servigi dal suo mentre studiò in Siena, ma non so che mandargli.

ROSSO Mandategli quattro tartarughe

PARABOLANO Son presenti da miei pari tartarughe, bestia?

ROSSO Mandategli doi gatti soriani!

PARABOLANO Son buoni a mangiare i gatti, furfante?

ROSSO Se voi li mandati dieci carciofi, vi serà schiavo.

PARABOLANO La peste che t'occida; dove sono ora i carciofi, pecora?

ROSSO Donatili doi fiaschi di Mangiaguerra; oh, il Riccio de la Lepre l'ha perfetto.

PARABOLANO Fai conto che debba essere un imbrocio come te, bufolaccio? Or non mi rompere la testa, va, e con questi dieci scudi compera de le lamprede, e dilli che le mangi per amor mio, ancor gli sia piccolo presente; e sappi dire quattro parole.”³²

Passando agli aspetti più concreti del soggetto, analizzerò ora, in modo quanto più conciso possibile, cosa mangiavano e bevevano i personaggi delle commedie rinascimentali sulla base di quanto ci indicano i testi studiati

TIPI DI ALIMENTI NELLE COMMEDIE

PANE / PASTA

Nella società rinascimentale, i prodotti cerealicoli continuano ad essere una base importante per l'alimentazione. Il pane, il frutto della terra e del lavoro dell'uomo, secondo la liturgia cristiana, insieme al vino, nonostante la sua semplicità, sono la massima espressione del cibo e così appare in molti testi, dove frasi del tipo “avere del pane” sono un simbolo di benessere, di aver soddisfatto la fame, anche se, in questa epoca, la carne sarà gradualmente introdotta, come è evidente nelle frasi che si ripetono, come per esempio “il pan val poco”.

Il pane di grano e di segale sostituisce progressivamente quello di orzo e troveremo diversi tipi di pane. Come il pan di manna, il pan di gran calvello, il pane bianco, il pan cotto, il pane di smalto. Altri tipi di pane, come il pane remolo, il pane di saggina, il castagnichio, sono sempre più disprezzati.

In stretta relazione con il pane, ovviamente, è la farina e i prodotti che sono fatti con questa. Nelle commedie spesso troviamo paparelle con salsa di car-

32 P. Aretino, *La Cortegiana*, cit., p. 19.

ne macinata; macaron/ maccherson/ maccaroni / macheroni / maccheroni. Sono citati alla fine del XVI secolo e Gragnano (Napoli) si attesta come primo produttore.

La polenta, i gian rovelle o ravviggioli; le lasagne, molto apprezzate con formaggio come le “slagnaro informagiò”, *de La Betia* di Ruzante; le torte/tortellette/ tuorte, ecc.

Prima di andare sul cibo più consistente, come la carne, dobbiamo segnalare l'uso sempre più frequente del latte, soprattutto del latte vaccino, delle uova, che tendono ad essere preferite quelle “ricenti”, come consigliato dai ricettari del tempo.

Il formaggio: formagio / fromagio / formaggio, con le sue varianti come formagio salò, è già un elemento essenziale di qualsiasi tavola pregiata e, con il vino e i maccheroni, è una delizia cantata da Ruzante ne *La Betia*:

Uh, se sa bon il vin,
el formagio e i macaron
Ma da quello a' son be' bon³³.

Sono anche molto frequenti i vari tipi di salse e minestre, che appaiono nelle commedie. Allo stesso modo, il brodo, con varianti come broo de vacca, broetto (con il pesce), broda; la minestra (menestro / minestra / menestrare: la zuppa di vin dolce, la zuppa turchesca; il sugo di erbe; la gelatina, molto apprezzata e con molte varianti per la sua preparazione; i potaggi, ecc.

Tutto questo con i soliti condimenti, come l'oglio/olio/un bocal d'oglio; l'aceto, il pepe, molto apprezzato, così come il cardo e la salvia.

CARNI

Di fronte alle numerose citazioni che nella letteratura medievale vengono fatte di prodotti ortofrutticoli, nelle commedie rinascimentali l'ideale sono i cibi solidi, in particolare le carni con cui si iniziano i banchetti e qualunque pranzo importante. In generale, possiamo raggrupparle in due tipi: carni di animali domestici e caccia.

Mangiare carne, per i nostri personaggi, è un segno evidente di ricchezza e le classi superiori si danno da fare per offrire nelle loro feste, a volte esageratamente, abbondanza, varietà ed esotismo della carne. Basta dare un'occhiata ai piatti che Eleonora d'Aragona descrive, in una lettera del 10 giugno 1473, presentata ad un banchetto in Vaticano:

³³ Ruzante, *La Betia*, cit., p. 97.

Un lunedì lu dicto cardinale de san Sixto ne convitò et una cum nuy li infrascripti, et fece lo convito nel predicto talamo, et la credenzera sopranominata era ben fornita de argento per tucti li predicti gradi...

Assectati in tavola venero le coltella, salere di zuccharo indurato et pane de lacte inaurato, tasse in tavola con vino e bicchieri.

Ad presso un pagio con un piacto co X contingnoli piccolini, ad ciascuno le son belli et benfacti³⁴.

Molto simile è ciò che Bernardino Corio descrisse nella sua *Historie Milanesi*, nel 1473. Nelle commedie del Rinascimento ci sono ricorrenti e abbondanti resoconti di appetitose carni con cui i vari personaggi si sollazzano o con cui sognano di sollazzarsi se hanno disponibilità economica o se riescono a farsi invitare da qualcuno, perché gli autori di queste descrizioni sono di solito i servi o i pedanti e i parassiti, che, nonostante tutto, si presentano come intenditori di carni e detentori di raffinati palati. Un illustre prototipo di questo tipo è il Rosso, personaggio de *La Cortegiana*, per il quale la carne deve essere tenera e ben cotta.: “E quella vacca è più vecchia che l'imprincípio; cotta si manigoldamente che faria fuggire la fame e l'astinenzia”³⁵.

Cotta, arrostita allo spiedo, da sola o con salse diverse, nelle commedie rinascimentali sfilano capponi / cappon / capponi lessi / cappon di muda; vitella / vitella mongana / vitelle di latte; bue, vacca, porco; capretti, galina / galini, e che, come era prevedibile nell'ambiente misogino delle commedie, sono talvolta paragonate alle donne: “Le donne vecchie sono come le galine”, ci racconterà un personaggio de *Il Ragazzo*, di Lodovico Dolce.

Inoltre, appaiono molti uccelli come polli/pollastro/pollaiuoli, anche pollos in spagnolo, fagiani, tordi (apprezzatissimi), starne, pernici, gru, oche, beccai, piccioni, pipioni, ecc

Appartengono alla caccia e sono molto gradite anche le lepri, che compaiono come lepri/leprezza e i conigli.

Associati alla carne, troviamo anche la salsicce / salziza / salciccioni; la frittata, la brazola, la pignata grassa, animelle di vitella, lardo, mortadelle, presciutto, trippa...

PESCE

Nella *Piovana* di Ruzante, troviamo un pescatore che si sforza di mostrare le qualità del suo pesce, rispetto a quelli di altre regioni, confrontandolo con donne attraenti:

³⁴ *Teatro nel Rinascimento*. Roma 1450-1550, Roma, Bulzoni, 1983, pp. 157-158.

³⁵ P. Aretino, *La Cortegiana*, cit., p. 94.

PESCAORE Da sto pesse a quel de Pavana el ve parerà a magniarlo quella differentia che ve pare haver a pe de notte quella puta zovenetta e havergehe quella vostra mogire vegia ranza, ch'hai lago in Pavana³⁶.

Tuttavia, nelle commedie che abbiamo analizzato, i suoi personaggi non sono molto amanti del pesce, almeno così si evince dalle poche citazioni che se ne fanno.

Si parla in modo generico di pese, pese tasco, fradello di pese, pesci. Nella *Moschea* di Ruzante si avverte: “Non sai che il pesce si vuole mangiare mentre gli è fresco”³⁷.

E per quanto riguarda i tipi di pesce, i più citati sono le sarde, le sardelle, le alici, le buttarghe, gli storioni, e, soprattutto, le lamprede che, per alcuni personaggi sono “bocconi d'angeli” o qualcosa di così delizioso che fa esclamare ad un personaggio che per loro “mi farai ammazzare”.

PRODOTTI DELL'ORTO

Le verdure, le insalate, ecc. non sono ben viste e, quando vengono menzionate, spesso lo si fa con un certo disprezzo, o per fare battute, di solito di natura sessuale. Così, per esempio, Rosso, il portavoce della commedia nella *Cortegiana*:

Non vomitare, che c'è peggio: cavoli, navoni e cucuzze, sempre in minestra; dica quando si getton via, altrimenti non ci pensare! È vero che ci ristorono e' frutti doi tagliature di provatura che ci fanno una colla i su lo stomaco che ammazzaria una statua³⁸.

Tuttavia, questo non impedisce alla frutta di far parte di una buona tavola, soprattutto il pomo, le nose, le nespole: “Le nespole si chiamano, pillole a Roma”, ci racconterà Aretino ne *La Cortegiana*.

Altre citazioni vengono fatte sulle verdure: carciofi, cavoli, navoni, cardo, faba/fava / fave; zucca/zeucca; puori, apprezzati con “le frondi”; ravanegi/ravanelli/rape, ecc.

Tutti cibi, secondo i vari personaggi delle commedie, che sono molto apprezzati per trascorrere la Quaresima, insieme ad alcuni pesci. Così, Rosso, ne *La Cortegiana*, ci dira':

Mi ero scordato La Quaresima. Odi questa: tutta la Quaresima ci fanno digiunare. Forse che la mattina ci tratton bene? Quattro alice o diece sarde marce e venticinque telline che fanno disperare la fame che per stanchezza si sazia, e una scodella

³⁶ Ruzante, *Piovana*, cit., p. 82.

³⁷ Ruzante, *Vaccaria*, cit., p. 126.

³⁸ P. Aretino, *La Cortegiana*, cit., p. 94.

di fave, senza olio e senza sale, poi la sera cinque bocconi di pane che guasterebbero la bocca a' satiri³⁹.

DOLCI

I riferimenti che ho trovato nelle commedie ai vari tipi di dolci non sono molto abbondanti. Ricorre con frequenza la parola generica dolce, ma pochi nomi concreti, e, tra questi, marmellate, zucchero/zucaro, garbo, targhe di zuccaro, miele, marzapane/marzapanello, o l'uso della sfoglia, paste fritte simili alla pasta frolla.

Bisogna segnalare che cominciano ad arrivare diversi prodotti provenienti dall'America, come cacao, mais, patata, fagiolo, peperone, pomodoro, melanzana, tacchino. La loro diffusione sarà lenta e il loro utilizzo comincerà dai pasti offerti ai banchetti delle alte personalità. Da oriente arriveranno caffè e tè.

Nelle commedie analizzate possiamo trovare altri aspetti che riguardano il cibo. Così appaiono nuove procedure per la cottura degli alimenti come l'uso delle marinate, il bagnomaria, le pentole con chiusura ermetica che servono a mantenere gli aromi, ecc., e l'utilizzo di utensili come la forchetta, il bicchiere individuale, i tovaglioli (tovaglioli), gli stuzzicadenti o dispositivi per la manipolazione di alimenti come i crivelli, i setacci, le rotelle tagliapasta, spremilimoni, ecc.

IL VINO

Anche se in questo saggio lo studio dell'uso del vino non sia un obiettivo, voglio segnalare almeno alcuni dati. Mentre nella letteratura medievale ricorrono le dispute tra acqua e vino, nelle commedie rinascimentali il vino ha sicuramente vinto sull'acqua. Il palato dei personaggi rinascimentali è abituato a gustare tutti i tipi di vino, anche se apprezza quelli di maggiore qualità, come vedremo. Di conseguenza, le lodi spesso esagerate per il vino sono piuttosto comuni. Vediamo alcuni esempi:

Lodovico Dolce: *Il ragazzo*:

CIACCO E, che sia il vero, ecco la ragione. Il vino è da per se buono; e l'anima buona. Se metti il vino in una botte netta, egli ritiene la sua bontà; se l'anima entra in un corpo buono, ella ancora riman buona. Torno al vino. Se lo poni dentro una botte che abbi qualche strano odore, egli di subito riceve qualità di quello e si guasta!⁴⁰

Pilastrino, de *I Tre tiranni*, in assenza di cibo, in inverno si riscalda con il vino. Molti altri personaggi, di solito servitori, si vantano di ubriacarsi, come

³⁹ *Ibidem*

⁴⁰ In *Commedie del Cinquecento*, cit, II, p. 240.

il Fachino de *I Confessori*, di Cesare Odoni, che, secondo Bartolina: “gli ‘e imbricato, in buona fe. Guarda che atti ch’ei fa! Il padrón gli debe aver pagato il vino ... Egli ha bevuto la malvasia del messer, a la fede⁴¹, o Frappa e Sandrone, di *Sandrone astuto*, di Giulio Cesare Croce .

La stessa cosa accade con Trasicle, nella Commedia *Timon Greco*, di Galeotto del Carretto, che ci viene presentato come il prototipo dell’ubriacone che si rifiuta di riconoscere il suo stato:

E nei conviti sempre è assai verboso, de sobrietate et onestà parlando,
e va de sue parole copioso
spesso la lingua nel parlar piegando;
e dal vin tinto ebrio e corrucioso
la gente in spalla spesso il van portando; padito poi ch’ha il vino, in sé tornato giura
che cotto lui non è mai stato⁴².

La passione per il vino di alcuni personaggi delle commedie rinascimentali ci rimanda a numerosi riferimenti a diversi tipi di vini e il modo in cui li bevono. Così troviamo la malvasía/malvagia con specifiche come Malvasia di Candia; il mezarmin, il greco, il tribiano, il vino di montagna, il corso, il Mangiaguerra, ecc. E per quanto riguarda il modo di berlo, viene di solito rifiutato il vino con acqua tiepida.

41 In R. Trovato, “*I confessori*” di Cesare Odoni, Bologna, Pàtron Editore, 1984, p. 47.

42 *Teatro del Quattrocento. Le corti padane*, cit, p. 605.



LE VIGNE MASCHERATE DEI POETI

*Raffaele Nigro**

Ci sono nomi di piatti, di frutta e verdura che hanno assunto nella vulgata un volto doppio e mostrano dunque ancora nel tempo corrente il mascheramento, come vigesse tutt'oggi un clima di inquisizione verbale. Fichi finocchi pesche banane pastinache cetrioli affidano il doppio senso del loro uso alla similitudine con attributi sessuali, metafore di cui il nostro vocabolario fa largo uso nella quotidianità. Sono infatti usati spesso con ammiccamenti e strizzate di occhi e sono largamente utilizzati anche nella letteratura, mentre fino a ieri abitavano il vocabolario dialettale e soprattutto la giocosità degli indovinelli. Ma l'origine di questo uso è antico e precede certamente l'era volgare, attraverso in senso larghissimo le pagine di greci e latini, da Aristofane a Marziale Catullo Plauto Terenzio, e compare nella scrittura medievale dei chierici e dei notai, giungendo a un Umanesimo e soprattutto a un Rinascimento che si diverte nell'utilizzo di un vocabolario gastronomico ricchissimo di doppi sensi. L'uso delle cibarie in poesia ha prevalentemente in questi secoli un senso godereccio e giocoso, come in una carnevalata pazzesca. La scoperta di una poesia metaforica esplosa nel Quattro-Cinquecento anche a corte, come una grande sagra carnascialesca, l'ha fatta notare per primo Vittorio Cian nel 1945, e con maggiore puntigliosità dettata dalla liberalità del linguaggio verificatasi in tempi moderni, Jean Toscan in *Le carnaval du langage: le lexique érotique des poètes de l'équivoque de Burchiello à Marino*, pubblicato a Lille dall'editrice dell'Università, nel 1981. Ma uno scavo nella poesia giocosa ed erotica di quei secoli, tutta legata al cibo è più recente, o forse non ancora è stata pienamente scandagliata.

In un paio di volumi per il Poligrafico dedicati a Burchiello e Burleschi e a Francesco Berni, ho individuato ai primi del 2000 una mole sterminata di autori che scrivono sonetti, madrigali e Canti Carnascialeschi sulla scorta della giocosità del barbiere Domenico di Giovanni e soprattutto capitoli giocosi ispirati ai cibi, argomenti trattati tutti con doppi sensi triviali e spassosi. Una poesia ermetica proprio in ragione del mascheramento linguistico ed erotico

* Scrittore, giornalista

dovuto ai veti ecclesiastici e culturali del tempo e al buonsenso che impediva a intellettuali, aristocratici e spesso prelati di utilizzare un linguaggio scurrile e volgare, come si diceva un tempo un linguaggio da cantina o da caserma, soprattutto in presenza di donne. Pensiamo proprio a prelati come Francesco Berni o monsignor Giovanni Della Casa.

Partendo ora dai più famosi versi di Burchiello, legati a una gastronomia surreale, *Nominativi fritti e mappamondi*, approdiamo al suo quarto sonetto che cito dall'edizione sopradetta:

*Se 'cappellucci fussin cavalieri
e 'tegoli lasagne imbulletate,
piagner vedresti insieme le giuncate
per la fortuna che hanno i broccolieri.*

La poesia di Burchiello si diffuse immediatamente in Firenze, in Toscana più lentamente, in versi trascritti su fogli volanti, spesso conservati dai clienti del barbiere, cambiati, interpolati, stiracchiati, in un guazzabuglio che si arricchì per tutti i secoli XVII e XVIII e che ha impedito a tutt'oggi, nonostante le molte edizioni, di purgarli dalle varianti addotte da eretici e da rimatori in vena di arricchire i versi iniziali o di aggiungere nuovi a quelli del più noto rimatore popolaresco. Tuttavia, a Burchiello risposero in tanti, con la stessa vena e con la stessa voglia inventiva, con una passione divertita e divertente, anche se non sempre capace di raggiungere una identica *vis comica*.

Ecco ad esempio come reagisce Anselmo Calderoni, fiorentino e cavaliere di corte di Giuliantonio da Montefeltro, ai versi del maestro:

*l'ho fornito in questo carnasciale
la casa mia d'un capo di castrone,
e non arà gallina né cappone,
né tordi grassi; e' mi farebbon male.*

Dove è da intendere per quei tordi degli elementi propri di un linguaggio erotico e metaforico di carattere omosessuale.

Ma per le feste di carnevale Giovanni Pigli, amico di Feo Belcari e dei Medici, imbandisce nei suoi versi una tavola altrettanto ricca di quella del Burchiello:

*Prezzemoli bolliti in acqua amara,
porri scalogni e agli con cipolle
cantavano a Bologna per bimolle,
come fanno gli Ermin con voce chiara.
Però quest'anno la mostarda è cara,
che a mangiarne troppa sarte folle,
se già non vi mettessi vin di Colle
o de' vermigli del pian di Ferrara.*

Altrettanto farcito di cibarie sarà il capitolo *Pignoccae, marzapani e calissoni* del veneziano Celio Magno che è forse il più distante anche temporalmente dal maestro fiorentino e che dopo un inizio di vita scioperata, per ironia della sorte, accettò degli incarichi politici dalla Serenissima:

*Pignoccae, marzapani e calissoni
frittole, torte, gnocchi e zanzarelle,
sé tutte cantafole e bagatelle
fia mia, rispetto ai vostri macaroni.*

Ma intanto a Firenze e in tutta la Toscana, nella Serenissima e in Emilia, si sprigionavano carri e sfilate di festanti in maschera. Si costruivano macchine per divertimento e si scrivevano versi in forma di fuochi pirotecnici e ci si divertiva cantando intorno ad ogni costruzione in legno e cartapesta. Una serie di volumi su *Le capitali della festa* ha descritto dieci anni orsono le grandi architetture del piacere e dello svago realizzate tra Rinascimento e Barocco nell'Italia delle corti e nelle grandi città d'Europa. L'assenza di cibo mitizzava il cibo e c'era chi possedendone lo utilizzava come oggetto del doppio intendimento. In quanto si trattava di beni tutto sommato conosciuti da tutti e che non avevano bisogno di esplicazioni e dunque potevano essere mascherati. Il pane, la farina, l'olio, la cacciagione, la frutta subirono un mascheramento inaspettato.

La singularità è che a Firenze furono accolti nel corpo di filastrocche e di canti che sono stati raccolti e ristampati in più circostanze, l'ultima edita dalla Salerno.

Una sfilza di doppi sensi è infatti contenuta nei canti carnascialeschi fiorentini. Vi sono oggetti di riferimento e soprattutto figure che li nominano e si mascherano e intonano canzoni che esplicano le funzioni della figura rappresentata. In altre parole i versi di Burchiello diventano creature viventi impersonate da artigiani, cacciatori, contadini, pastori. Fa proprio al caso nostro la *Canzona de' fornai* di Lorenzo il Magnifico. Ovviamente i fornai sono i giovani maschi, animati dal desiderio costante di informare ovvero inserire nella bocca del forno la pala, che è diventata un oggetto sessuale, mentre la forma di pane o le ciambelle sono ciò che essi offrono alle donne. Intorno orbitano tutti gli ingredienti che si trovano in un panificio o in un forno, dal lievito alla farina al fuoco alla pala:

*O donne, noi siam giovani fornai,
dell'arte nostra buon maestri assai.
Noi facciam berlingozzi e zuccherini,
cociamo ancor certi calicioncini:
abbiam de' grandi e paionvi piccini,
di fuor pastosi e drento dolci assai.
Facciam ancor bracciatelli e gnocchi,
non grati agli occhi, anzi pieni di bernocchi:
paion duri di fuor, quando li tocchi,
ma drento poi riescon meglio assai.*

Non sto a inseguire un commento analitico del canto, ma a seguire anche rapidamente la litania si ritrovano riferimenti volgari che mostrano come la sublime poesia amorosa dello Stil Novo e dei Siciliani si fosse fatta ferocemente ironica proprio nei confronti di quella finezza compositiva e si fosse fatta volgare e greve a distanza di due secoli, allo scopo di portare sulla terra ciò che si era troppo innariata in sfere di pensiero, di sentimento e di linguaggio angelicate.

Basterebbero alcuni versi di Giovanni della Casa, che è il diretto prosecutore della *Canzone* di Lorenzo, con il suo *Capitolo del forno*:

*Io per me rade volte altrove il metto (il pane)
con tutto che 'l mio pan sia piccolino,
e 'l forno delle donne un po' grandetto.
Benchè chi fa questo mestier divino,
sa ben trovar dove ell'hanno nascosto
colà dirieto un certo fornellino,
eh'è troppo buon da far le cose arrosto,
cuocere, come a dir, pasticci e torte.*

Dove sono chiare molte allusioni, come il rapporto sodomitico richiamato dall'immagine dell'arrosto o il riferimento a un pane piccolino da infornare, che è ovvio riferimento agli attributi dell'autore. Un fiorentino che solo nella maturità, nominato vescovo di Benevento, rinnegherà ciò che ha scritto in gioventù e si concederà di scrivere il *Galateo*, un trattato dove si gettano le basi per un nuovo comportamento civile e una nuova etica individuale e collettiva.

Lo stesso Machiavelli si lascia invischiare in questo gioco di metafore carnevalesche, di doppi sensi legati all'arte culinaria, tant'è che compone per i carnasciali fiorentini la canzone *Di uomini che vendono le pine*. Dove con le pine si intende raffigurare i membri maschili e lo stesso indicano i *pinoli* o *pinocchi* e dove il "licor ch'ugne poi i nocchi" è l'umore vitale:

*Ah queste pine che hanno bei pinocchi,
che si stiaccion con man com'e' son tocchi"
La pina, donne, fra le frutte è sola
che non teme né acqua né gragnuola;
e che direte voi che dal pin cola
un licor eh'ugne poi tutti quei nocchi?*

Ma la rivoluzione nel vocabolario delle cibarie la porterà un fiorentino a cui neppure l'abito talare riesce a dare un freno, Francesco Berni. Una formidabile parodia della poesia georgica sprigiona nel primo '500 la sua poesia, in quel clima di liberalità che nasce con il papato dei Borgia e di Clemente VII. Dopo le esperienze giocose di Boccaccio e dopo la tradizione nenciale di fine 400, la poesia delle vigne e degli orti fu l'estrema conseguenza dello scimmiettamento di quanti praticavano la poesia bucolica e georgica. Irridere i cortigiani che si facevano pastori in Arcadia fu il divertimento maggiore del primo '500. Se è ancora tempo di vigne e ortaggi, questi siano cercati tra le gambe delle donne

e tra le natiche degli uomini, i cui campi verranno coltivati in modo particolare, con furore sadico ed erotico. Il dio di questa poesia non è più Apollo ma Dioniso ed è Priapo, mentre le Muse vengono ridotte a schiera di cortigiane. La scuola burlesca romana si riunisce in un sodalizio che prende il nome di Accademia dei Vignaioli. Questa Accademia sprigiona una serie infinita di capitoli a doppio senso basati sul cibo, partendo dai capitoli di Berni su *Le pesche, la gelatina e le anguille*. E alla lontana un Vignaiolo sarà Luigi Tansillo che nella corte di Napoli produrrà le *Stanze in lode della menta*, intesa nel senso di mentula e il latte squisito della *Balia*. Tra i Vignaioli, contrapposti ai pastori cantati dalla *Beca da Nicomaco* e dalla *Nencia da Barberino*, ai raffinati nipotini di Petrarca e di Bembo, come il Sannazaro *dell'Arcadia* e il Poliziano, ricorderò Mattia Franzesi, un poeta forse fiorentino, che vive a Roma presso la corte di Clemente VII e scrive intorno al 1555 una trentina di capitoli giocosi tra i quali *il Capitolo delle Carote*, e Giovan Francesco Bini, ancora un fiorentino che visse nella curia romana e oltre ai Vignaioli frequentò il sodalizio opposto per impostazione e cultura, l'Accademia della Virtù. Bini scrisse il *Capitolo dell'orto*, dove si immagina nei panni dell'orto stesso e si rivolge al proprietario di un pezzo di terreno, Gandolfo Porrino, perché lo faccia guidare come si deve da un ortolano, dal momento che è ormai infestato di "malva, d'ortica e marcorella". Altro vignaiuolo è Agnolo Firenzuola, un fiorentino amico dell'Aretino, del Berni, del Molza e di altri poeti incontrati tra le corti di Roma. Nel 1545 compone un inequivocabile *Capitolo in lode della salsiccia*:

*Se per sciagura le nove sirocchie
avesser letto le capitolesse,
o per me' dir, quelle maccheronee
di voi altri poeti da conocchie,
i quali il forno e le castagne lesse
lodaste, e fiche mucide e plebee,
e mill'altre giornee
da intorbidar Parnaso ed Elicona,
tutte insieme v'avrien fatte le fiche,
e datovi corona
o di foglie di bietole e d'ortiche;
poiché alcun capriccioso
ancor non è stato oso
della salsiccia empirsi mai la gola;
eh'è così buona, e si dolce unto cola...*

Il capitolo è così farcito di doppi intendimenti che non c'è bisogno di soffermarsi in una interpretazione analitica. Ed è di tale allusiva giocosità che piacque molto ai suoi contemporanei, tant'è che dopo il Firenzuola si cimenteranno nello stesso tema mascherato Anton Francesco Grazzini in un capitolo dal titolo chilometrico, *Lezione di Maestro Niccodemo dalla Pietra al Migliaio sopra il Capitolo della salsiccia*, e lo stesso Girolamo Ruscelli, un famoso talent scout del '500, il quale non fa mistero di pescare da quest'operetta del Firenzuola per il suo *Capitolo sulla salsiccia*, impastandola a versi presi in prestito dal *Capitolo della Fava* di Giovanni Mauro e dalle *Fiche* del Molza.

Il Mauro sviluppa in senso osceno la metafora della fava intesa se chiusa, come membro maschile e, se aperta, come organo femminile. Referente classico è il mito di Demetra, ma il capitolo cita anche la concezione orfico-pitagorica che fa della fava una leguminosa afrodisiaca.

La metafora oscena della fava ha comunque un archetipo quattrocentesco in Burchiello:

*Battaglio non sonò tanto a martello
quanto ne' panni dinanzi e di dreto
l'ignuda fava di quel gran baccello.*

Dove il baccello spalancato indica l'orifizio anale. Dopo il Burchiello, utilizzano il mascheramento della fava sia Lorenzo il Magnifico che Bernardo Giambullari e in pieno '500 l'Aretino e Niccolò Franco.

Per avere una precisa dimensione del fenomeno dei mascheramenti del linguaggio riferito al cibo, cotto e crudo, un mascheramento che continuò per gli anni dominati dalla Controriforma e nella poesia popolare dei secoli a venire, si veda il *Dizionario storico del lessico erotico italiano* di Valter Boggione e Giovanni Casalegno, dove si riportano *Metafore, eufemismi, oscenità, doppi sensi, parole dotte e parole basse in otto secoli di letteratura italiana*, edito nel 1996 da Longanesi. È davvero un dizionario onnicomprensivo del mascheramento linguistico:

“Si pensi – dicono i curatori – ai procedimenti di generazione metaforica che conducono all'attribuzione di un sovrasenso equivoco [a tutto, come anche] all'espressione [ingenua dell'] inzuppare il biscottino nella tazza. Sono di tale semplicità ed evidenza da non necessitare di spiegazione”. E tuttavia, raffigurano il bisogno a un ricorso metaforico per raccontare un gioco osceno.

Come osceno da non dire è il *Capitolo de' fichi* di Francesco Maria Molza, il quale tira in ballo melloni e fichi:

*Di lodare il mellone havea pensato,
quando Febo sorrise, e - Non sia vero
che 'l fico, disse, resti abbandonato”.*

Il capitolo, composto nel 1538, fa riferimento a un frutto non ancora trattato, il *sykon* greco, che la fantasia popolare vedeva già in età classica con allusioni all'immagine dello scroto e, se spaccato, alla vulva.

Un *Capitolo del finocchio* scrive nel 1539 Benedetto Varchi al Bronzino di pinto, che era risaputo fosse omosessuale.

*O finocchio gentil, chi non t'honora,
chi non ti loda si può dir che sia
tutto, e per tutto di Bologna fuora.
S'io fossi inquisitor dell'heresia,
io vorrei pur intender la cagione
che ti tien impiccato tuttavia*

Il capitolo è denso di riferimenti a pratiche omosessuali, fino ad allora ferocemente bollate dalla Chiesa, come quello alla città di Bologna, identificata in quanto ricca di intellettuali per una città dove l'omosessualità regnava sovrana. Come altrettanto ricca di frecciate e di allusioni oscene è il *Capitolo della ricotta* del Varchi.

Un *Capitolo in lode delle mele* dedicato a Luca Valoriani e un altro delle *castagne* compone nel 1550 Andrea Lori. La mela raffigura il deretano:

*Quando le gusto poi, mi fa sì ardito,
eh'io provo e sento quanto ha ben la notte,
e tocco il ciel col pie', non che col dito.
Non han seco che far cardì, o ricotte:
ma che ne vuoi più tu? Ch'agli ammalati
si vieta il pollo, e dan le mele cotte.
Ben se ne sono accorti certi abati,
che se ne fan portar sempre dinanzi
da certi giovanetti lor creati.*

Il riferimento alla pratica della pederastia e alla pedofilia è fin troppo evidente, nella citazione del pollo e delle mele cotte. Come sono evidenti i rimandi al *Capitolo dei cardì* del Berni e della *ricotta* del Varchi.

Questa sequela di versi portatori di doppi sensi continuerà per tutto il Seicento, con *La Geva* di Allegri, *La Tina* del Malatesti o la *Lena fornaia* di Francesco Bracciolini. Piccoli e geniali divertimenti che saranno rinverditi da filastrocche popolarresche, come *cosa mangiò la zita* nelle molte sere seguite alla festa matrimoniale o nelle più innocue cantate dei mesi, ma che in ambito colto si imbattono contro il muro dell'Illuminismo, quando i tremori preromantici e il razionalismo giuridico che armano la mano dei rivoluzionari costringono al risveglio e alla negazione del mascheramento anche i più agguerriti goliardi. E pare che al mondo non ci sia più tempo per divertirsi e sia inutile gioco il mascheramento, se non nella poesia politica, almeno fino agli albori del Novecento.



LA SEDUZIONE IN PERSONA

LA MASCHERA DI DON GIOVANNI

Marino Niola*

UN UOMO SENZA NOME

"*Quién soy? Un hombre sin nombre!*". Siamo nella *Jornada primera* del *Burlador de Sevilla y convidado de piedra* di Tirso de Molina, l'antenato di tutti i don Giovanni teatrali. Dopo essersi introdotto nottetempo nella camera di dona Ysabel, fingendosi il suo promesso sposo, il seduttore, alla donna che accortasi dell'inganno gli chiede di rivelarsi, risponde: "Chi sono? Un uomo senza nome". E subito dopo, al re che gli rivolge la stessa domanda, egli dice: "*Qué ha de ser? Un hombre y una mujer*". "Chi volete che sia? Un uomo e una donna". Non questo o quella ma due persone, ovvero maschere. Che azzerano la soggettività proprio perché possono significarle tutte. Esattamente come un pronome personale non identifica nessuna persona in particolare. Bensì un portatore indefinito. E tale indefinizione rappresenta il contrassegno linguistico dell'inafferrabilità del personaggio, che sfugge ad ogni tentativo di fissarne la fluidità significante. Che appare nell'economia del mito di don Giovanni alla stregua di un fonema zero: la negatività pura che mette in moto la significazione. Invisibile, innominabile. Proprio come una maschera, Don Giovanni flirta con il nulla. Non significa nulla e nessuno in particolare ma si limita a mettere a nudo la significazione stessa. È molteplice, mai unico. È l'altro, mai il medesimo. Nessuno sa veramente chi egli sia.¹ Il mascheramento e la dissimulazione, motivi profondamente caratterizzanti l'estetica barocca, definiscono la natura proteiforme del dissoluto punito, che fugge da un'identità all'altra. Don Giovanni è un essere "in fuga": il suo moto perpetuo, incapace di costanza e di stabilità, ne fa, in questo senso, un'essenza metamorfica. Un'essenza musicale, diceva Kirkegaard, che tentava di comprimere, qualche volta fino a forzarla, la fluttuazione infinita del mito nella sola musica. In ogni caso si tratta di un divenire incessante, senza essere. La corsa di Don Giovanni, come dice Massimo Mila, comincia con lo stacco del Molto allegro nell'Ouver-

* Università Suor Orsola Benincasa, Napoli

1 P. Brunel, *Dictionnaire de Don Juan*, Paris, Robert Laffont, 1999, p. 179

ture e finisce solo con l'apparizione del Convitato di pietra al banchetto.

Nella perturbante ambiguità della burla e del *morphing*, la figura di don Giovanni si dissipa incessantemente in una variazione perpetua che revoca in questione il principio stesso d'identità. Il che lo rende creatura teatrale per antonomasia. Attore in maschera per il pubblico. Attore in maschera per gli stessi personaggi in scena, che egli inganna continuamente con il suo continuo travestirsi, che lo differisce senza posa, lo muta in "altro". Il dissoluto è etimologicamente "solo", sciolto anche da sé stesso, a parte il doppio legame che lo stringe al servo - Catalinon, Leporello o Sganarello che sia - facendo della coppia "una sola immagine, scissa in due figure, come in certe maschere doppie, o nelle carte da gioco coi volti rovesciati, divaricata in due facce che si oppongono e si richiamano"². La complementarità strutturale tra il servo e il padrone fa sì che la carica rovesciante della trasgressione venga continuamente "switchata", deviata da una figura sull'altra, con quello che Cesare Garboli definisce un insolente *understanding*.

La conseguenza è un'indeterminazione che si rovescia pericolosamente sulla realtà, destabilizzando l'ordine morale e sociale che la governa e che è fondato sull'attribuzione-interpretazione di ruoli e identità. Don Giovanni opera una sorta di rovesciamento e di sconsacrazione costitutivi, che fanno pensare a un orizzonte carnevalizzato, caratterizzato dalla messa in scena di una violazione sistematica delle regole, delle gerarchie, dei valori che fondano la vita sociale, nonché dalla trasgressione formalizzata di ogni divieto³. Si tratta di cerimoniali di inversione delle norme sociali e morali, che hanno di solito una funzione propedeutica al sacrificio di una vittima espiatoria e rappresentano dunque l'antecedente obbligato di una soluzione catartica⁴.

LE ARIE DI DON GIOVANNI

Di questa carnevalizzazione, Kierkegaard scorge l'intonazione paradigmatica nella celebre aria "Fin ch'han del vino", secondo alcuni la sola vera aria di don Giovanni in tutta l'opera. Ma in realtà a parte i recitativi, il dissoluto punito canta in *solo* anche la rapinosa Serenata alla cameriera di donna Elvira, "Deh!" "Vieni alla finestra" e la vertiginosa "Metà di voi qua vadano", nella scena quarta del secondo atto, in cui il seduttore, fingendosi Leporello, inganna i suoi inseguitori capeggiati da Masetto, e al tempo stesso getta un abbagliante lampo di verità sulla sua natura istintuale di seduttore seriale, sulla sua insaziabile fame in maschera:

Metà di voi qua vadano,
e gli altri vadan là,
e pian pianin lo cerchino:

² C. Garboli, *Il Dom Juan di Molière*, Milano, Adelphi, 2005, p. 114.

³ Max Gluckmann, *Order and Rebellion in Tribal Africa*, London, Cohen and West, 1963.

⁴ René Girard, *La violenza e il sacro*, Milano, Adelphi, 1980, pp. 170-171

lontan non fia di qua.
 Se un uomo e una ragazza
 passeggian per la piazza;
 se sotto a una finestra
 fare all'amor sentite,
 ferite pur, ferite:
 il mio padron sarà!

In realtà, nella cosiddetta aria dello champagne, il dissoluto espone in prima persona la sua destabilizzante *Anschauung*: “Senz’alcun ordine la danza sia”. In questa frase si raggiunge il climax del dramma rituale: nell’orgiastica autoesaltazione della dissolutezza di don Giovanni si manifesta, infatti, il pericolo di una mostruosa sregolatezza e la conseguente necessità di una sanzione violenta che ristabilisca l’ordine violato. L’esecuzione di tale sanzione è affidata alla mano del Convitato di pietra, il morto che accetta il blasfemo invito a cena e si presenta a far giustizia del seduttore. L’apparizione del *révenant* rappresenta il più grande colpo di teatro di tutti i tempi e la sua inesaurita capacità di fascinazione sta proprio nel mostrare una indicibile commessura tra due “impossibili” quali la vita e la morte, o meglio l’incontro del vivo con il morto, acquistando quella trasparenza del senso, quella *saphèneia* che la *Poetica* aristotelica attribuisce per antonomasia alla duplicità enigmatica della metafora, di cui il teatro è il paradigma. L’enigma, dice Aristotele, consiste nel dire quello che si vuol dire accostando “delle cose impossibili da accostare - τὸ λέγοντα ὑπάρχοντα ἀδύνατα συνάψαι - cosa che non si può fare mettendo insieme parole nel loro significato ordinario, ma solo ricorrendo a delle metafore”, ovvero a delle parole in maschera.

Non a caso l’irruzione in scena della “statua che parla, che cammina, che va a cena, che a cena invita, che minaccia, che si vendica, che fa prodigi” , lungi dall’essere un logoro strumento di meraviglia, il climax di una sequela di “spropositi e d’improprietà” come la considerava Goldoni, rappresenta l’incarnazione perfetta del *thaumaston* aristotelico che è l’essenza stessa del teatro, dove l’uno può essere tale solo a condizione di farsi in due: divenire incarnato, alterità in azione.

Differenze, variazioni, fughe, sottrazioni: la musica esprime in forma paradigmatica la natura relazionale del dissoluto ingannatore, incostante, fanatico non solo dell’altro sesso ma anche dei travestimenti, dei repentini cambiamenti di scena.

Si tratta di un intreccio d’inganno e di dissimulazione in cui affiorano alcune delle forme profonde che Wölflin attribuiva alla cultura barocca: l’infinito, il dinamismo, la metamorfosi, la dissimulazione, l’incostanza che, saldandosi a temi devozionali, oltre che morali e politici, fanno del corpo, e del desiderio, l’epitome simbolica di tutto quanto trasgredisce l’ordine divino e umano. La maschera di una negatività perfetta, un’eco, il riflesso di un riflesso o, come diceva Kierkegaard, un «contrario» che pone ciò che nega: in ogni caso, una differenza.

L'INCOSTANZA IN STILE BAROCCO

In questo senso il celebre catalogo che nel primo atto Leporello compita è la misura aritmetica di quella voracità incoercibile, di quell'appetito infinito, demone dell'instabilità, della fluidità, della metamorfosi che fa del barocco l'età dell'incostanza una corrente profonda, un'agitazione perpetua che coinvolge tutte le aree della sensibilità, le parole e le cose, i corpi e le anime, la fisica e la metafisica, introducendo nella realtà un principio di indeterminazione che fa vacillare l'intero ordine del mondo. L'anima "in barocco" è letteralmente "schizzata" tra il disfarsi della realtà e il suo riconfigurarsi in forme inattese, infinite, paradossali, enigmatiche. Se le scoperte di nuovi continenti allargano tempestosamente i confini del mondo, le indagini naturalistiche destabilizzano le cortine dell'essere, l'*Astronomia nova* di Keplero è del 1609, l'*Exercitatio anatomica de motu cordis et sanguinis* di William Harvey del 1628, il *Dialogo* galileiano del 1632, i *Metheora* di Descartes vedono la luce nel 1637. Scienza e coscienza navigano nuovi mari, esaltanti e pericolanti, attraversando spazi incogniti e incommensurati. Non è un caso che i saperi sperimentali, le arti e le tecniche nati dall'inquietudine barocca, abbiano sempre per oggetto la misura e la dismisura, la norma e la trasgressione, l'apparenza e il mascheramento.

In realtà il mondo barocco è fibrillante, inquieto, metamorfico, illusorio, teatrale. Attributi che hanno tutti in comune il fatto di riferirsi a mozioni ed emozioni, ma anche a finzioni e dissimulazioni, agnizioni e stupori, inganni e disinganni.

Questa inesauribile, fluviale, virtualità figurale precipita in tutti i registri culturali del tempo, dando forme mutevolissime a quella perplessità interrogativa, a quell'inquietudine che mormora come un basso ostinato al fondo della coscienza barocca. Non è un caso che in tedesco, come ricorda Leibnitz, il bilanciario dell'orologio si chiama *Unrhue*, parola che significa anche inquietudine. In tale coincidenza semantica ha luogo la perfetta "reificazione" della metafora dell'oscillazione perpetua, del ticchettio inesorabile di un tempo parcellizzato all'infinito, in multipli sempre più piccoli che fa dell'orologio non solo uno degli emblemi capitali del *Weltbild* barocco, ma l'immagine stessa del batticuore della modernità⁶. Giornate, ore, minuti, secondi, frazioni di secondo. Minutissime goccioline d'istanti, dice il marinista Giacomo Lubrano anticipando di tre secoli la nostra idea della modernità liquida. Che Luis de Góngora, nella sua prima *Soledad*, predice con vertiginosa anticipazione linguistica parlando di "*cristal liquido*".

5 Cfr. H. Wölfflin, *Rinascimento e barocco*, Firenze, Vallecchi, 1988, pp. 38-44, 76-77, 85 e 92; M. Praz, *Studies in Seventeenth Century Imagery*, Roma, Edizioni di Storia e Letteratura 1964, p. 96; E. D'Ors, *Del barocco*, Milano, Rosa & Ballo, 1945, p. 73; E. Raimondi, *Il colore eloquente*, Bologna, Il Mulino, 1995, pp. 8-15; C. Ossola, *L'anima in barocco*, Torino, Scriptorium, 1995, pp. XX-XXIX.

6 Cfr. V. Bonito, *L'occhio del tempo*, Bologna, Clueb 1995.

Jean Rousset fa iniziare questo florilegio della mutazione e della dissimulazione con quel passo degli *Essais* di Montaigne “che unisce l’instabilità di tutti gli esseri all’instabilità dell’universo”, dove il mondo è paragonato ad una *branloire pérenne*, un’altalena in perpetuo dondolio⁷. E dove la costanza stessa non è che un dondolio “*plus languissant*”, un’agitazione languida, un caos calmo. E proprio dalla radice *branl*, si irradia la grande panopia semantica della mobilità e del cambiamento. Di quella sorta di gravitazione universale di cui il teatro, la poesia e i saperi nascenti diventano il sismografo sensibile.

In questo senso la banderuola amorosa di Don Giovanni è mossa dal medesimo vento di direzione variabile che soffia nei versi di Annibal de Lortigue secondo cui in un mondo dove tutto è instabile lo sono anche i sentimenti e dunque “*il faut aimer à la volée*”, bisogna amare al volo. O nella settima *Elegia* di John Donne che fa aperta professione di volubilità alla sua adorabile amata: “*perché servire lei sola quando ho la possibilità di scegliere altre belle?*”. Sembra di sentire il recitativo che apre la prima scena del secondo atto del capolavoro mozartiano, in cui Don Giovanni, rispondendo a Leporello che gli domanda come abbia cuore di ingannare tante donne risponde:

È tutto amore! Chi a una sola è fedele,
verso l’altre è crudele:
io che in me sento
si esteso sentimento,
vo’ bene a tutte quante.
Le donne, poiché calcolar non sanno,
il mio buon natural chiamano inganno.

IL CATALOGO

In realtà la vera identità di don Giovanni, la sua quidditas è il catalogo delle sue conquiste, “in Italia In Italia seicento e quaranta; In Alemagna duecento e trentuna; Cento in Francia, in Turchia novantuna; Ma in Ispagna son già mille e tre”. Don Giovanni è tutti i nomi delle donne amate. Più che soggetto che seduce, è seduzione senza soggetto. Funzione inesaurita e inesauribile, proprio come quel “mille e tre” nella cui “disparità” Kirkegaard vede una aspirazione all’infinito, una cifra dell’incostanza intesa come strategia per fermare il tempo suddividendolo in una serie inesauribile di atti ripetuti, sempre gli stessi. Del resto, quel che vale per Don Giovanni non può non valere anche per gli altri personaggi del mito, come rileva Kirkegaard a proposito del Convitato di pietra di cui “la musica fa subito qualcosa più di un semplice individuo”⁸. E qui bisogna aprire un breve parentesi su quei professionisti della maschera che sono i Comici dell’Arte che trasformano il primo don Giovanni, quello di Tirso, con tagli, aggiunte. E di fatto lo riscrivono, dando al mito la sua into-

7 J. Rousset, *Il mito di Don Giovanni*, Parma, Pratiche, 1980, p. 95.

8 S. Kirkegaard, *Enten-Eller*, Milano, Adelphi, 1976, I, 185.

nazione drammaturgica decisiva. Di fatto sono proprio le interpolazioni dei commedianti a modificare irreversibilmente la struttura del *Burlador* introducendo, fra l'altro, quella lista delle conquiste di don Giovanni, che nelle mani di Mozart, si trasformerà nella grandiosa scena del Catalogo. Lo straordinario feedback teatrale però funziona in due sensi, come un inverter drammaturgico. Perché se è vero che il copione di Tirso diventa altra cosa nelle mani degli attori, è altrettanto vero che il trattamento scenico del rapporto fra padrone e servo, luogo tipico dell'Improvisa, è destinato, a sua volta, ad essere profondamente influenzato dal *Burlador*. Nel senso che il ruolo del personaggio furbo, orditore di intrighi, arbitro e deus ex machina della commedia, tradizionalmente appannaggio del primo Zanni, Pulcinella, Arlecchino, Mezzettino, Passerino o Frittellino che sia, passa a Don Giovanni, che assume su di sé, tutto l'importo scenico della burla, mette una maschera sopra l'altra, inventa raggiri e favole e in un certo senso fa insieme le funzioni di sé stesso e del suo doppio servile. Con la differenza che lo Zanni usa la sua *metis* a vantaggio del padrone, mentre Don Giovanni inganna, mente e dissimula a suo esclusivo profitto. Come avviene nella scena del *don Giovanni* mozartiano dove il dissoluto, maestro di travestimenti, si mette nei panni di Leporello per ingannare Anna, Elvira e Ottavio che lo inseguono per dargli una lezione.

Così il primo Zanni, privato della sua supremazia drammaturgica, "si arricchisce di tutto quello che spetta al secondo Zanni: paura davanti all'inatteso, ma anche piacere nel bere, nel mangiare, nel ridere e far ridere di sé e questo istinto confuso di bene e di male proprio a tutti gli Arlecchini di cui Molière farà, con il suo Sganarello, un filosofo spontaneo da opporre al libertino"⁹. Il risultato di questo scambio di ruoli, di generi e di registri sarà che la commedia di Tirso, trasformata dai comici, tornerà allo scritto alterata ma rinnovata. Senza le maschere e le gags della Commedia dell'Arte, insomma, il mito non sarebbe sopravvissuto e propagato giungendo poi a Molière, a Shadwell, all'opera buffa e infine a Mozart¹⁰.

In realtà, come sottolinea Macchia, la lista era antichissima. La si trova dappertutto, "nel Seicento, nel Settecento, negli scenari della Commedia dell'Arte, nello pseudo-Cicognini, finanche *nell'Empio punito* e nelle opere contemporanee di Mozart"¹¹. Nel Convitato del Gardi, per esempio, lo Zanni lancia in sala l'elenco, un lunghissimo rotolo di pergamena la cui estremità andava a finire in platea facendo venire giù il teatro dalle risate. Un'eco di questi iperbolici cataloghi risuona nel Don Giovanni cinematografico di Joseph Losey dove José Van Damm, in veste di Leporello, srotola un'interminabile lista che scorre lungo tutta la scalinata della Rotonda, la celebre villa palladiana di Vicenza, per allungarsi a perdita d'occhio. Riflettendo questa aspirazione all'infinito, quella fiducia nel tempo, quella sete di nuove impre-

9 J. Rousset, op. cit., p. 108.

10 Ibidem, p. 109.

11 G. Macchia, *Vita, avventure e morte di Don Giovanni*, Torino, Einaudi, 1978, pp. 95-96.

se che Kirkegaard vede tradotta nel numero dispari, in quel “mille e tre” che chiude l’aria lasciando però aperto il conto, senza pareggiare la partita fra il seduttore e il mondo femminile. La differenza è che i cataloghi dell’Arte e dell’opera buffa sono in realtà delle tassonomie, che suddividono il femminile in categorie estetiche, dove l’avvenenza è il minimo comun denominatore dell’inclusione, mentre a funzionare da variabili sono il colore, la grassezza, il portamento, la vezzosità.

Nell’*Empio punito* dell’Acciaiuoli, per esempio, il servo Bibi apre l’elenco con un preambolo che mette in chiaro la *ratio* amorosa del padrone:

Guarda la lista,
Di tutte quelle,
Vaghe donzelle,
Ma troppo bone,
Che il mio padrone
Innammorò¹².

Invece il catalogo di Da Ponte e Mozart fa crollare ogni criterio tassonomico ed estende la lista all’intero universo femminile, senza eccezioni. Anche delle vecchie fa conquista, canta Leporello, pel piacer di porle in lista. Insomma, ogni vittima che finisce in catalogo prolunga indefinitamente la brama dongiovannea e parcellizza la totalità del Femminile, che resta inattingibile, in mille frammenti, esattamente come la seduzione perpetua messa in atto da don Giovanni tenta di ingannare il tempo suddividendolo in minutissime goccioline d’istanti seduttivi, quasi a neutralizzarne la cronologia irreversibile. Non a caso è stato rilevato che il dissoluto è insofferente ai corteggiamenti che ritardano la conquista, rifugge dalla diacronia dell’amore per sciogliere la durezza della durata, scandita dalla successione del prima e del poi, in una simultaneità fatta di solo presente. don Giovanni non vive istanti che si cumulano e si susseguono, ma reitera sempre lo stesso istante, si aggrappa all’impossibile circolarità del tempo mitico che blocca gli ingranaggi della storia. È come se la bolla amorosa in cui don Giovanni galleggia, sospendesse la corsa senza ritorno della freccia del tempo. Miniaturizzandola. Perché la totalità rimpicciolita appare sempre meno temibile, dice Lévi-Strauss. Il carattere interminato del catalogo è appunto un modo per burlare il tempo e per acchiappare il Femminile che sfugge da ogni parte. Ecco perché, come conclude il servo, non può mai terminare l’opera:

Non si picca se sia ricca,
se sia brutta, se sia bella;
purché porti la gonnella,
voi sapete quel che fa!

¹² Ibid., p. 96.

È in questo senso che il catalogo diventa il rilevatore quantitativo dell'inco-
stanza barocca, il tentativo di tradurre l'infinito in numeri, in parti, in reperti.
È l'epoca in cui i teologi inventano ossimori come la teometria, ovvero la misu-
ra delle cose che eccedono ogni misura. E gli scienziati scoprono il modo di af-
fondare lo sguardo nel mistero dell'infinitamente grande e dell'infinitamente
piccolo, come Galileo che inventa il cannocchiale per affacciarsi sui massimi
sistemi, ma anche il microscopio, "l'occhialino per vedere le cose minime". E
mentre i primi musei naturalistici raccolgono reperti di mondo eterogenei,
proprio come eterogenei sono i campioni di Femminile collezionati da Don
Giovanni, i poeti inscenano seducenti trasformismi verbali, per catturare la
molteplicità proteiforme del mondo in metafore che di Proteo hanno la ver-
satilità metamorfica. Non è un caso che sia proprio un signore della parola
come Giambattista Marino a mettere nero su bianco un'apologia della volubi-
lità come *L'amore incostante*, un catalogo dongiovanneo ante litteram che con
ogni probabilità ha ispirato quel lettore infaticabile che era Lorenzo Da Ponte.

Non ha sol un oggetto
il mio bramoso affetto...
or per una languisco,
or per altra mi struggo e 'ncenerisco.
O vezzosa e lasciva,
o ritrosetta e schiva,
Colei, perché si vede
che di statura eccede;
costei, perché mi sembra
piú sciolta ne le membra
Gota bianca e vermiglia
m'alletta a meraviglia;
pallido e smorto volto
sovente il cor m'ha tolto:
ma s'ama anco talora
bruno ciglio, occhio oscuro e guancia mora.
l'una per la sua pura
semplicità natura
l'altra per l'altra parte
de l'ingegno e de l'arte
egualmente mi piace
e la rozza bellezza e la sagace....
Insomma, e queste e quelle
per me son tutte belle³.

Da questo moto perpetuo dell'immaginazione collettiva emerge l'eroe in
cui i teatranti del *Siglo de oro* incarnaeranno la conquista e la fuga, il deside-
rio multiforme e la dissimulazione, il trasformismo e il vitalismo. Di fatto

13 G. Marino, *La Lira*, Venezia, Presso Gio: Pietro Brignonci, 1664, pp.79-83.

l'uomo che nello spazio di una sola notte vuole aumentare la sua lista "d'una decina" è un vettore dell'immaginario, inventato per convogliare e trasportare le forze contraddittorie che fanno della società barocca il tempestoso debutto della modernità. In questo orizzonte storico, la figura teatrale di Don Giovanni rappresenta la risposta a quello smarrimento che Michel Foucault definiva "un viaggio dentro a un groviglio di segni", un labirinto senza uscite. Ed è significativo che la cultura del Seicento proietti sulla scena culturale europea tre grandi figure dell'inquietudine come Don Chisciotte, Don Giovanni e il Sigismondo di Calderón de la Barca. Il primo incarna la difficoltà di separare realtà e immaginazione, il secondo quella di distinguere fra bene e male e il terzo tra vita e sogno.

SCAPOLI IMPENITENTI

Don Giovanni è insomma sciolto dalla *philia*, dalla reciprocità, quanto dall'amore, ovvero dalle relazioni di scambio, materiale e simbolico, che fondano la socialità. Egli prende senza dare o, dà senza prendere. La sua personalità, ha scritto Nadia Fusini, si caratterizza per una struttura oblativa di ordine signorile. Sedurre per lui è il prolungamento "del magnifico gesto signorile con cui si versa tutto intero fuori di sé in una specie di ininterrotta estasi". In entrambi i casi il dissoluto non ha relazioni, si riferisce a sé medesimo. L'idea stessa di dissolutezza «rinvia non soltanto ad una vita sregolata, dissipata, ma anche ad un corpo senza consistenza». A una *part maudite*, che riflette quella che Georges Bataille definisce la proprietà costitutiva della perdita, dell'auto-dissipazione. Come rivela nella maniera più luminosa il dramma mozartiano, l'identità di don Giovanni è la differenza, egli è il frutto di un rinvio testuale incessante, effetto di rifrazione di tutte le *dramatis personae*. Pura *béance*, egli si «dissipa in tutti i personaggi e riprende consistenza in essi». Oltre che un non corpo – un corpo che sfugge fino alla punizione estrema che lo restituisce in quanto corpo penale – egli è a rigore una non-persona, come ogni maschera. Ovvero una funzione differenziale come quelle parti del linguaggio che consentono la significazione pur non essendo esse stesse significabili ma, al più, oggetto di indicazione. È questa sua liminalità, anche linguistica, questa indecidibilità letteralmente diabolica che conferisce al personaggio la sua apertura metaforica, facendone un *signifiant flottant* in grado di colorarsi di una significazione mitica virtualmente infinita. Questo rifiuto di essere o, meglio questo suo *manque à être*, per dirla con Lacan, è la vera colpa inemendabile di don Giovanni che, in quanto *machine célibataire*, sfugge al ruolo sociale e simbolico cui l'ordine lo assegnerebbe. È il suo stesso appetito a costituirlo come pura forza desiderante che si riproduce riproducendo il desiderio. In questo senso nella figura del dissoluto e nella sua punizione balena un'analogia con un altro grande corpo single, quello del Falstaff shakespeariano. Proprio come Don Giovanni, che è inseguito dalla muta dei suoi giustizieri che vogliono fargliela pagare, anche Falstaff è inseguito dalla muta delle "comari" di Windsor che intendono prenderlo in trappola e castigare pubblicamente il suo "*unchaste desire*". Un desiderio impuro, non diverso da quello di Don

Giovanni. Entrambi alla fine della storia vengono sprofondati. E proprio nel parallelismo tra i due sprofondamenti la luminosa lettura di Nadia Fusini fa affiorare una corrispondenza tra il dissoluto punito che precipita nel fuoco e il lussurioso grassone che precipita nell'acqua. In realtà entrambi hanno attentato all'ordine sociale e morale che ha nel vincolo matrimoniale la sua chiave simbolica. Un senso in parte opacizzato dall'italiano "comari" che traduce l'inglese *wives*, che in realtà significa mogli, ovvero donne coniugate. E con prole. A volere la punizione di Falstaff sono i cittadini sposati di Windsor, padri e madri di famiglia che gli contestano le sue condotte peccaminose, infruttuose e infeconde: divertirsi, bere, corteggiare le donne.

In realtà la natura colpevole del *desire* del don e del Sir è scritta nel senso stesso dell'aggettivo *unchaste*, che nell'Oxford Dictionary è definito "*Relating to or engaging in sexual activity, especially of an illicit or extramarital nature*". Attività sessuale illecita ed extraconiugale, o illecita in quanto extraconiugale. Un senso chiaramente suggerito dalla letteratura edificante e dai manuali che disciplinavano accuratamente il buon uso del talamo. Come il celebre *A Treatise concerning the Use and Abuse of the Marriage Bed*, (Trattato sull'uso e l'abuso del letto nuziale), un opuscolo di larghissima circolazione edito a Londra nel 1727. Nel testo si paragona la sensualità a un fuoco che incendia l'anima come un vulcano - *like Aetna burn* - e la rende schiava degli *unchaste desires*, che trasformano il piacere illecito in un crimine - "*turn our lawful Pleasures into Crime*". Corrompendo perfino il matrimonio, quando gli sposi dimenticano i loro doveri familiari e ricorrono a pratiche e farmaci diabolici per non avere figli: "*Diabolical Practice of attempting to prevent Child-bearing by Physical Preparations*". Ma il vincolo coniugale degenera addirittura in *Whoredom*, il regno della prostituzione - un termine che richiama alla mente *l'Exhausted Whoredom* dell'Ulisse joyciano - quando gli sposi diventano schiavi della lascivia coniugale e il marito fa della propria legittima consorte una prostituta: "*and that a Man may, in effect make a Whore of his own Wife*".

E non è casuale se nella Scena nona dell'Atto secondo del capolavoro mozartiano Donna Elvira, sedotta e abbandonata da Don Giovanni, tenti di salvare il seduttore dall'ira di Donn'Anna che lo insegue per punirlo insieme a Ottavio, Zerlina e Masetto implorando "È mio marito! Pietà!". Facendo leva cioè sull'autorità del vincolo nuziale, salvo a scoprire che ad essere caduto in trappola è in realtà Leporello costretto a calarsi nei panni del padrone.

Moralisti e perbenisti condannano Falstaff, osserva Mario Martone a proposito del suo spettacolo andato in scena alla Staatsoper di Berlino, perché "il soffio di libertà che spira dal vecchio" li ha avvolti e li ha sconvolti. Non diversamente da Don Giovanni, anche Sir John "è tutto amore, e prova lo stesso sentimento, e diffonde intorno a sé quel buon naturale che però in molte non apprezzano". In questo antagonismo latente tra sessualità istituzionalizzata e procreativa da una parte e anarchia desiderante dall'altra, emerge in lontananza quella sorta di negatività archetipica del celibato, cui Lévi-Strauss ha dedicato pagine memorabili. Insomma, se la società è una macchina per fabbricare la vita, il celibe la fa girare a vuoto, producendo energia libidica fine

a se stessa. Rimanere scapoli senza volerlo è una grande infelicità. Sceglierlo è una grave colpa, diceva Fichte, riflettendo un'idea del celibato come anomalia e come pericolo per la collettività. Ma questo stesso antico accanimento contro il celibato e la sessualità *childfree*, che continua nell'antico regime e non solo, è la prova della loro diffusione. Al punto da trasformare una questione sociale in tema teologico e giuridico, morale e poetico di lunga durata. E da inventare esempi come don Giovanni con tutti i suoi epigoni ed omologhi, demonizzati proprio per la loro sensualità senz'altri scopi che il godimento fine a se stesso. Per quella che Gregorio Marañón definiva una galanteria sfrenata. Il "continuo celibato" di Don Giovanni, il suo surplus di amore gratuito, il suo desiderio allo stato puro, sterile e improduttivo, destabilizza gli equilibri sociali e morali. La sua bestemmia non ha Dio come destinatario ma la famiglia e non sta nelle sue parole ma nel suo corpo inaffidabile, socialmente infecondo, nella sua sensualità maledetta. Ciò che ne codifica lo statuto diabolico nel linguaggio del mito è piuttosto la *physis* traboccante e destabilizzante, l'*embodiment* di un cattivo pensiero che si manifesta nell'idioma carnale, come cattivo desiderio. La medesima incorporazione codificata da quei teologi e uomini di chiesa che, ancor prima di Tirso, di Molière e dei Comici dell'Arte, indicano il luogo topico dell'empietà diabolica *in lumbis et in umbilico*.

MA CHE BARBARO APPETITO!

"Ma che barbaro appetito, che bocconi da gigante". L'esclamazione di Leporello turbato dalla selvaggia voracità del suo padrone, getta un'ulteriore luce sul complesso rapporto tra maschera e cibo o, più precisamente, sulla fame come come metafora, maschera degli appetiti, riepilogo di ogni voluptas carnale. La dissolutezza infernale di don Giovanni si riflette nel suo essere divoratore che inghiotte cibo e consuma donne con lo stesso appetito irrefrenabile, non umano. Che riflette alcune delle funzioni simboliche che codificano la figura mitologica del cosiddetto demiurgo-*trickster*, presente nelle mitologie di tutto il mondo. Molto spesso questo essere trasgressivo, briccone e beffardo, ha una caratterizzazione mostruosamente teratologica, che si manifesta in una fame insaziabile di natura non umana. Questo burlador soprannaturale, che mangia e copula con la medesima incontenibile compulsività, prende molto spesso la forma di un animale mostruoso, un essere ibrido in cui convivono più nature. Le narrazioni mitologiche associano spesso la sua insaziabile cupidigia al riso alla burla e al teatro, come nel caso di certi clown metà umani e metà divini, metà uomini e metà corvi, o lepri, o giaguari. O degli Zanni della Commedia dell'Arte la cui appartenenza alla tipologia del *trickster* è stata più volte sottolineata, a partire dagli studi di Carl Gustav Jung e di Károly Kerényi. È almeno da rilevare che, proprio nel caso del dissoluto punito di Mozart, l'allusione al mascheramento animale, o all'imbestiamento come metamorfosi fissata in una maschera, appaiono evocati nel nome stesso del servo del protagonista, che è, per molti versi, il suo doppio: Leporello, ovvero piccola lepre.

Ed è proprio il genio salisburghese, a fine Settecento, a rimettere in moto la macchina mitologica del mito dongiovanneo traducendolo in musica. Spo-

stando cioè sulla relazione tra suono e senso, tra musica e parola, quella tensione fra il corpo e la legge, tra la *voluptas* e la *pietas*, tra la passione e la regola, che fonda la partitura mitica.

Il corpo di don Giovanni afferrato dalla statua si dissolve in grido. Un grido in re maggiore, tonalità eroica e tragica, la più adatta a cotanto peccatore, inghiottito in un nulla quasi glorioso, assunto nell'incandescente sostanza della musica, ultima Thule del mito in cerca di un corpo in cui reincarnarsi.

Come ha scritto Lévi-Strauss nel finale de *L'homme nu*, proprio alla fine del diciassettesimo secolo la musica, con l'invenzione della forma "fugata" e non solo, fa proprie le strutture del pensiero mitico nel momento in cui il racconto – da mitico divenuto romanzesco – e il teatro tendono ad abbandonarle. È come se avvenisse una sorta di sacrificio rigenerativo, per cui il mito in quanto tale muore perché la sua forma possa separarsene, come l'anima dal corpo, per andare a chiedere alla musica il modo di reincarnarsi non articolando più significati ma suoni¹⁴.

In questo senso il capolavoro di Mozart diventa il mito di riferimento del nostro tempo, ricrea l'immagine madre di tutte le altre, comprese quelle che lo precedono cronologicamente. È proprio Amadeus, infatti, a ridare al tema l'unità essenziale. A riprova del fatto che l'origine, come diceva Walter Benjamin, non ha nulla in comune con la genesi, al contrario, sta nel fiume del divenire come un gorgo e trascina dentro la propria ritmica il materiale della nascita. Nella trama slegata fornitagli da Lorenzo Da Ponte, Wolfgang avverte l'eco remota del mito e la illumina con il suo abbagliante cristallo musicale, facendo risplendere nuovamente quel fondo originario di una luce che tocca ancora il cuore e la mente di noi moderni.

14 C. Lévi-Strauss, *L'uomo nudo*, Torino, Il Saggiatore, 1974, p. 615.



IL PAESE E L'ALBERO DI CUCCAGNA

METAFORE E METAMORFOSI DI UN MITO TRA
FINZIONE E REALTÀ

*Pietro Sisto**

Lo stretto rapporto fra Carnevale e cibo è testimoniato non solo da un'ampia tradizione scritta e orale, da incisioni, dipinti e documenti che ci parlano di una festa caratterizzata dagli eccessi alimentari e dal trionfo della gola, ma anche da considerazioni di carattere puramente, semplicemente etimologico se pensiamo ai diversi lemmi – *Carnevale, Carnovale, Carnasciale, Carnelevare, Carnesale* – che fanno ancora discutere linguisti, storici della lingua e filologi, ma che in realtà rinviano tutti alla carne o comunque ad un'alimentazione grassa in contrapposizione a quella magra, a base di pesce e verdura della Quaresima.

Per aggiungere ulteriori elementi di riflessione sia sul piano etimologico sia su quello del costume risulta ancora di un certo interesse la testimonianza di Ludovico Antonio Muratori che negli *Annali* si soffermò sui “giorni vicini al principio della Quaresima” con particolare riferimento alle abitudini alimentari dei religiosi. Abitudini non sempre coincidenti con quelle del popolo e che perciò, a suo avviso, potevano servire a correggere inesattezze ed errori nei quali erano incorsi alcuni studiosi per “difetto di erudizione ecclesiastica”:

Significa questo nome il *Carnevale* o come dicono i Fiorentini il *Carnovale*, cioè i giorni che son vicini al principio della Quaresima. Sappiamo ancora ch'essi Fiorentini una volta lo chiamavano *Carnasciale*. Se chiedi l'origine di questa voce ti dirà Adriano Polito: *Carnovale, quasi Carne vale, o perché prevaglia e se ne mangi assai o per il bando che da quel giorno in su si dà alla carne proibita dalla Quaresima*. Il Ferrari all'incontro scrive essere *Carnovale* lo stesso che *Carnalia, scilicet Festa ut Saturnalia, Liberalia etc.* Del loro parere fu Egidio Menagio. Per difetto di erudizione ecclesiastica non colpirono questi eruditi nel segno. Imperciocché una volta fu in uso presso di molti e particolarmente de' monaci il cessare di mangiare carne ne' giorni prece-

* Università di Bari Aldo Moro

denti alla Quaresima ne' quali oggidì la gola del popolo fa maggior festa e si procura ogni sorta di allegrie. Si stupirà taluno al sentire esserci stati tempi ne' quali prima della Quaresima i cristiani si astenessero dalle carni. Certo è nondimeno questo fatto, e da molti si praticava, essendo a noi venuto un tal rito dalla Chiesa greca. Cioè solevano i Greci per tutta la settimana di settuagesima cibarsi di carni ed anche nella domenica da noi chiamata la Sessagesima. Nel seguente lunedì e resto della settimana e nella domenica di Quinquagesima non era permesso il mangiar carni e solamente si usavano uova e latticini. Però la settimana della Sessagesima dai Greci vien chiamata *Apocreos*, cioè *Carnisprivium*. Poi nel lunedì dopo la domenica di Quinquagesima si guardavano anche dall'uova e latticini. Questo rito nel secolo settimo e ottavo dell'era nostra a poco a poco s'introdusse in vari monasteri ed anche in alcune Chiese, di modo che persone v'erano che dopo la domenica di Sessagesima ed altre fin dopo quella di Settuagesima rinunziavano ai cibi di carne, per superar gli altri nell'astinenza, usando nulladimeno uova e latticini fino al principio della Quaresima. Di qua venne che presso gli scrittori de' secoli bassi ciò che noi appelliamo *Carnevale* o *Carnovale* era detto *Carnisprivium*. Presso gli Spagnuoli nella Messa Mozarabica si legge *Dominica ante carnes tollendas*, cioè la domenica della Settuagesima [...] La voce *Carnisprivium*, di cui abbiamo parecchi esempli, fu introdotta da' monaci e chierici. Il resto del popolo, e molti ancora del clero, ciò nonostante seguivano a cibarsi di carni fino al principio della Quaresima. Però *Carnevale* furono appellati que' giorni perché si dava l'*Addio alla carne*; siccome ancora *Carne-levamen* dal *Levar via le carni*: dalla qual voce si poté anche formare *Carnevale*¹.

In realtà, una nutrita serie di opere sia di carattere iconografico-figurativo sia letterario danno una inconfondibile, gustosa connotazione gastronomica alla festa caratterizzata tra l'altro dal rito del combattimento fra *Carnevale* e *Quaresima*, dal contrasto tra *lesina* e *antilesina*.

Quanto al tema del combattimento, tralasciando qui l'ambito propriamente iconografico – a partire dai celebri dipinti di Pietro Bruegel il Vecchio e del seguace di Bosch per finire alle numerose stampe popolari diffuse soprattutto fra Sette e Ottocento –, ci soffermiamo qui su alcune testimonianze di carattere letterario. Tra le più antiche, figura un testo piccardo del Duecento che descrive la lotta fra due armate contrapposte, quella dei cibi di magro e quella dei cibi di grasso:

... Nella *Battaglia di Quaresima e Carnevale*, un testo piccardo del XIII secolo, giungono per primi in aiuto di Carnevale carni alla griglia, carne di ma-

¹ L.A. Muratori, *Dissertazioni sopra le antichità italiane*, Società tipografica de' Classici italiani, vol. V, 1837, pp. 467-468.

iale in salsa verde, salsicce e salsicciotti, «carni allo spiedo, piccione arrosto e cotto in pasticcio, filetto di cervo al pepe nero e carne di bue, come si conviene». Dall'altra parte, fra i partigiani di Quaresima, minacciano truci i pesci di mare, di stagno e di fiume. Poi avanzano i latticini. «Il burro viene davanti a tutti, e il latte acido gli tiene subito dietro; pasticci caldi e caldi sformati vengono in gran piatti rotondi. La crema avanza imbracciando la lancia, sul fondo del vallone». Lo scontro si conclude con il trionfo di Carnevale: non solo potrà mangiare carne ogni giorno dell'anno, ma appropriarsi anche della «carne di Quaresima»; i pesci non sfigureranno sulla tavola del vincitore perché molti sono veramente prelibati².

E quanto mai significativi a questo proposito anche i versi di un non trascurabile rimatore del Trecento come Antonio Pucci che, descrivendo il Mercato Vecchio di Firenze, si sofferma con realistica efficacia ad evidenziare le differenti, contrapposte caratteristiche dell'alimentazione carnevalesca e quaresimale:

Per Carnasciale capponi e galline, partendosi dal viver fra le zolle, vengono a farsi a' cittadin vicine. Di quaresima poi agli e cipolle e pastinache sonvi e non più carne, si come a Santa Chiesa piacque e volle, erbette forti da frittelle farne, fave con ceci e ogni altra civaia, che di quel tempo s'usa di mangiare³.

E i capponi, annoverati fra le carni più pregiate e gustose, compaiono anche in una novella di F. Sacchetti che ha come protagonista il buffone Gonnella il quale “capitando in alcuna terra in Puglia, e avendo bisogno per uno carnesciale d'uno paio di capponi” organizza una beffa che gli consente di avere “senza costo” il gustoso piatto, spaventando e prendendo in giro il garzone della polleria che così “ebbe cattivo carnesciale, avendo di molte busse e dell'erbe, se ne seppe mangiare”:

Bello inganno di poca cosa fu quello del Gonnella buffone, il quale fu maestro de' maestri, come a drieto in alcune novelle è fatto menzione; fu questa piccola cosa e piacevole. Capitando il Gonnella in alcuna terra in Puglia, e avendo bisogno per uno carnesciale d'uno paio di capponi, pensando come gli potesse avere senza costo, come era uso, assai bene addobbato per avere il credito andò in polleria; e convenutosi d'un paio di capponi per soldi quarantacinque, disse al pollinaro mandasse un suo fantino co' capponi insino al banco e darebbegli i danari. Il pollinaro diede li capponi a uno garzonetto, e disse:

2 C. Frugoni, *Medioevo sul naso. Occhiali, bottoni e altre invenzioni medievali*, Laterza, Roma-Bari 2004, p. 82. Ma si veda *La battaglia di Quaresima e Carnevale*, a cura di M. Lecco, Pratiche, Parma 1990, pp. 57-58.

3 G. Ciappelli, *Carnevale e Quaresima. Comportamenti sociali e cultura a Firenze nel Rinascimento*, Edizioni di storia e letteratura, Roma 1997, p. 74.

— Va' con lui, e reca quarantacinque soldi.

Partesi il Gonnella col fanciullo drieto, e quando vede tempo, lascia i capponi a casa d'un suo amico, e dice al fanciullo:

— Andiamo alla tavola per li denari.

Il garzon drietoli. E 'l Gonnella ne va drieto a un banco, e là ragionava alcuna volta di Berta e di Bernardo; e 'l fanciullo aspettava di dreto a lui che si volgesse con li denari: e stato per ispazio di presso a un'ora, non volgendosi il Gonnella e non facendo sembianti di darli e' denari, il garzone tirò il Gonnella per lo mantello. Come il Gonnella si sente tirare, subito si trae della scarsella una gran sanna di porco, e mettesela alla bocca, e ciò fatto s'arrovescia le ciglia degli occhi che pareano di fuoco, e con questi facendo un fiero viso, si volse al garzoncello, dicendo:

— Che vuo' tu?

Il garzone, veggendo questo viso così orribile, pieno di spavento, dice:

— Voi non siete esso, io non dico a voi —; e come smemorato guarda di qua e guarda di là, nella fine tornò al suo maestro senza denari, dicendo:

— Io andai con lui alla tavola, e aspettai un buon pezzo, e nella fine, tirandolo per lo mantello e' si volse che pareva un diavolo con gli occhi rossi e con le sanne grandissime; io dissi: «Voi non sete esso»; e guardai di quello che ebbe e' capponi, mai non lo potei rivedere.

Lo pollinaro cominciò a gridare allo fanciullo e a darli, dicendo:

— Perché lasciastù li capponi, prima che ti desse i denari?

Le scuse furono assai. Il pollaiuolo andò tutto di guardando se rivedesse quel de' capponi; ma il Gonnella s'avea già mutata un'altra vesta, che mai non l'averebbe riconosciuto; e fece il carnesciale con quelli capponi di buon mercato; ma il fanciullo credo che ebbe cattivo carnesciale, avendo di molte busse e dell'erbe, se ne seppe mangiare⁴.

E per rimanere sempre nell'ambito della narrativa, sia pure questa volta in versi, basti pensare al *Morgante* di Luigi Pulci e all'incontro, tanto significativo quanto fortuito, fra Morgante e Margutte che ruota intorno alle immagini del cappone, del burro, del vino e soprattutto della torta, del tortello e del fegatello attraverso le quali viene affrontato il tema della fede e della trinità con toni non solo carnevaleschi, ma anche sacrileghi e blasfemi che, come è noto, finirono per attirare sull'autore accuse di empietà e di eresia e per negargli una cristiana sepoltura:

Disse Morgante: - Tu sia il ben venuto:
ecco ch'io arò pure un fiaschetto allato,
che da due giorni in qua non ho beuto;
e se con meco sarai accompagnato,
io ti farò a camin quel che è dovuto.
Dimmi più oltre: io non t'ho domandato
se se' cristiano o se se' saracino,
o se tu credi in Cristo o in Apollino. -

⁴ F. Sacchetti, *Trecentonovelle*, a cura di E. Faccioli, Einaudi, Torino 1970, ed. digitale Bibliotecaitaliana.it (nov. 220)

Rispose allor Margutte: - A dirtel tosto,
 io non credo più al nero ch'a l'azzurro,
 ma nel cappone, o lesso o vuogli arrosto;
 e credo alcuna volta anco nel burro,
 nella cervogia, e quando io n'ho, nel mosto,
 e molto più nell'aspro che il mangurro;
 ma sopra tutto nel buon vino ho fede,
 e credo che sia salvo chi gli crede;

e credo nella torta e nel tortello:
 l'uno è la madre e l'altro è il suo figliuolo;
 e 'l vero paternostro è il fegatello,
 e posson esser tre, due ed un solo,
 e diriva dal fegato almen quello.
 E perch'io vorrei ber con un ghiacciuolo,
 se Macometto il mosto vieta e biasima,
 credo che sia il sogno o la fantasima⁵.

In realtà, capponi e galline, torte e tortelli, vini prelibati e arrostiti saporiti fanno pensare soprattutto al Paese di Cuccagna ovvero al luogo utopico dell'abbondanza e della prosperità che vincono la paura della fame, dell'immortalità che sconfigge il terrore della fine e della morte, della poltronaggine e dell'ozio che fanno dimenticare le fatiche e i disagi del lavoro. Si pensi, per es., alla terza novella dell'ottava giornata del *Decameron* che ha come protagonista Maso del Saggio autore di una beffa nei confronti di Calandrino al quale fa credere che esiste un luogo dove si può trovare una pietra nera, l'elitropia, capace di rendere gli uomini invisibili. È il paese di Bengodi ovvero di una gustosa Cuccagna gastronomica dove compaiono alimenti tipicamente carnevaleschi come il formaggio, i capponi, il vino, i "maccheroni" e i ravioli:

Maso rispose che le più [pietre così virtuose] si trovavano in Berlinzone, terra de' Baschi, in una contrada che si chiamava Bengodi, nella quale si legano le vigne con le salsicce, e avevasi un'oca a denaio e un papero giunta, ed eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e raviuoli, e cuocerli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva; e ivi presso correva un fiumicel di vernaccia, della migliore che mai si bevve, senza avervi entro gocciol d'acqua .

5 L. Pulci, *Morgante*, a cura di D. Puccini, Garzanti, Milano 1989, ed. digitale Bibliotecaitaliana.it, canto XVIII, 114-116. Sugli elementi popolari e carnevaleschi presenti nel *Morgante maggiore* e soprattutto sulla figura di Margutte rinviamo tra gli altri a P. Camporesi, *Il paese della fame*, il Mulino, Bologna 1978, pp. 53-75.

6 G. Boccaccio, *Decameron*, a cura di N. Sapegno, Editori Associati, Milano 1989, pp. 703-704.

Ancora più ampia e attraente è la descrizione tramandata da un anonimo scrittore del Cinquecento nel *Capitolo di Cuccagna* (1581) nel quale il Paese appare come un luogo dove scompaiono le differenze sociali ed economiche fra le classi, dove tutti godono liberamente dei piaceri della gola e dell'amore e dove guadagnano maggiormente quelli che non lavorano e dormono. Si tratta di un "bello paese" dove «Trove per istrada senza farci spese /tante camicie, lenzuola e tovaglie, / cento braccia di panno alla tornese [...] bella grascia, e buoni vini, / starne, fagiani, e carne di porcelli, / grechi, vernaccia, malvasia e latini!»; dove «le civette cacano i mantelli»; dove le donne «Son belle, piacevoli all'amore; Ognuno l'ha alla sua libertade / E ognun contentan per non dar dolore»; dove «Non ci parlar mai di lavorare / che subito ti mettono in prigione / e un anno dentro ti ci fanstare»; dove «Non c'è duca, né signore, né conte, / ognuno ci vive con la sua libertade»; e dove infine «quello che più ci dorme ci guadagna»⁷.

E forse ancora più significativa e dettagliata è la descrizione del Paese di Cuccagna fatta da Teofilo Folengo nell'*incipit* del *Baldus* che serve a sottolineare il distacco dello scrittore, imboccato di gnocchi dalle muse mangione, da un lato dalla tradizione colta e petrarchesca e dal poema epico-cavalleresco, dall'altro a collocare quel paese in un luogo così lontano da non essere stato mai raggiunto neanche dalle caravelle spagnole ovvero a rimarcarne la dimensione evidentemente utopica propria del mondo alla rovescia:

Soltanto le Muse panciute, le dotte sorelle Gosa, Comina, Strega, Mafelina, Togna, Pedrala vengano ad imboccare di macaroni il loro poeta e gli diano da cinque a otto vassoi di varie polente. Queste sono le dee grasse, le ninfe che colano unto, la cui residenza, il paese, il territorio loro proprio è nascosto in un remoto angolo del mondo, che nessuna caravella degli Spagnoli ha ancora scoperto. [...] Ma noi abbiamo scalato laggiù montagne fatte di formaggio tenero, duro e mezzano. Credetemi, perché lo giuro, e non potrei dire una sola bugia per tutti i tesori che la terra nasconde: là scorrono a valle profondi fiumi di brodo, che fanno un lago di zuppa, un mare di sugo. Vi si vedono andare e venire zattere, barche, grippi maneggevoli tutti fatti di pasta per torte; in essi le Muse manovrano lacci e reti, reti di salsicce, intrecciate di trippe di vitello e pescano gnocchi frittelle e gialle polpette [...] Le Muse abitano sulla cima dell'alto monte e grattugiano in continuazione formaggio con grattugie forate. Alcune si dan da fare a preparare gnocchi teneri che rotolano in frotta per il formaggio e, ruzzolando dalla cima del monte fino al basso, diventano come botti dalla grossa pancia⁸.

Inoltre in quella mitica, utopica terra «il mese è di sei settimane, e vi si celebrano quattro pasque mentre la quaresima viene solo una volta ogni vent'

7 D. Thermes, *Il Paese di Cuccagna tra mito, utopia e politica, in Cibo e società. Una relazione da esplorare*, a cura di M. De Castris, Roma Tre Press, Roma 2018, pp. 215-48: 217. Il Capitolo di Cuccagna da alcuni è attribuito a Mariano da Patrica.

8 T. Folengo, *Baldus*. Libri I-XII, a cura di M. Chiesa, UTET, Torino 1997, pp. 69-73.

anni. I denari si trovano, come i sassi, per terra; ma non bisognano, perché nessuno compra o vende, e tutto quanto è necessario alla vita si dà per nulla. Le donne che vi sono, altro non chiedono che di fare altrui piacere, e ci è la fontana di gioventù».

E se è vero che il Paese di Cuccagna nella tradizione letteraria è stato impiegato come metafora moderna dell'età dell'oro o dell'Arcadia o ancora del mondo alla rovescia, è anche vero che attraverso una sorta di abbassamento semantico, di de-metaforizzazione del termine può anche finire per indicare un luogo non del tutto idilliaco soprattutto negli anni della grande crisi economica e sociale del primo Seicento.

Si pensi per es. ad un testo di G.C. Croce come *La barca de' rovinati, che parte per Trabisonda* ovvero per una "isoletta amena" "dov'ogni gaudio, ogni piacer abonda" e che, riprendendo l'icona della *stultifera navis* e il tema della pazzia curata attraverso la distillazione del cervello effettuata da un "gran lambicco", mostra di fatto una sorta di rovesciamento della Cuccagna; non meno significativa l'Isola della Gastrimargia del Cane di Diogene di F.F. Frugoni: situata nel Mare della Broda, da un lato è «coperta d'un aere denso e vaporoso per lo fumezzar [...] delle cucine indefesse, nelle quali sudavano i cuochi solleciti a cuocer le vivande squisite», dall'altro è «involta di nebbia candida, che sembrava ricotta molle, siccome il mare grasso e neghitoso che perciò s'insudiciavano i remi stupidi ed impaniati [...] i vapori esalati da qual mare, così grossi che si sarebber tagliati come la ricotta, così grassi che stuccavano i pori del cranio, alimentavano le stelle più sordide e più sdruciolente». Si tratta in realtà di un luogo di distruzione e di morte per tutti i golosi e i crapuloni che la abitano: «Colà muoiono tutti per la soverchia crapula, e tanto mangiano che crepano. Altro Dio non adorano che 'l ventre, a cui su l'are dei focolari svenano le vittime e offrono gl'incensi fumezzanti nelle droghe aromatiche»⁹.

E a proposito di distruzione e di morte, Cuccagna può diventare persino metafora di una realtà devastante e atroce come il lazzaretto, luogo destinato alla quarantena degli appestati sospetti e alla cura di quelli effettivamente colpiti dal morbo e che in alcune pagine della storiografia moderna finisce, in contrasto con la realtà circostante, per caricarsi di immagini e simboli carnevaleschi. Francesco Sansovino, nel descrivere la "nobiltà" e "singolarità" di Venezia e il ruolo importante ricoperto dalla città lagunare nella lotta e nella cura della peste, accostò quel luogo di sofferenza e di isolamento all'immagine del Paese di Cuccagna perché, sottolineava, quanti venivano lì rinchiusi dopo essere stati accolti "con lieto applauso e con allegrezza" potevano paradossalmente godere di una "harmonia mirabile" e di una condizione fisica e psicologica impensabile al di fuori di quelle mura:

⁹ P. Camporesi, *Il paese della fame* cit., pp. 106-07.

sul fare della sera si sentiva una harmonia mirabile di diverse voci di coloro che al suono dell'Ave Maria lodavano Dio, cantando chi letanie et chi salmi. In tempo di notte non si sentiva pure una parola, purunzitto, di modo che hareste detto che non vi fosse huomo vivo non che otto o dieci mila persone. Ma non era però giorno che non fossero rimorchiate 84 barche almeno piene di gente che venivano a far la contumacia, le quali tutte erano accettate et salutate con lieto applauso et con allegrezza di ogniuno protestando a vegnenti che stessero di buonanimo perché non vi si lavorava et erano nel paese di Cucagna¹⁰.

E un'altra testimonianza, questa volta relativa alla grande peste barocca che colpì la Sardegna a metà Seicento e in particolar modo al lazzeretto di Cagliari, risulta forse ancora più significativa se è vero, come osserva Francesco Manconi, che coloro i quali erano considerati guariti preferivano comunque restarvi nel timore, una volta usciti, di non poter godere dello stesso regime alimentare ovvero di una sicura cuccagna:

È possibile accostare l'immagine del lazzeretto a quella spensierata e opulenta del paese di Cuccagna? Sembra impossibile, eppure non è solo il Sansovino a proporre un collegamento così stridente. Con una singolare identità terminologica, a parlare di "cuccagna" a proposito del lazzeretto cagliaritano è anche il padre Parera. Quando nel disastroso nosocomio da lui diretto un ricoverato, un certo *maestro* Joseph San Climente, non vuole essere dimesso dopo la guarigione ma pretende di restarvi rivendicando anche un migliore regime alimentare a base di galline e di uova, l'infermiere maggiore afferma che il simulatore teme di perdere "la cucaña segura"¹¹.

E a qualcosa del genere fa certamente pensare il famoso episodio narrato da Alessandro Manzoni nel capitolo XI dei *Promessi sposi* che vede come protagonista Renzo Tramaglino il quale giunto nella città di Milano devastata dalla peste, dalla morte e dalla fame, notando pezzi di pane ai piedi di una colonna pensa di essere giunto chissà come nel paese di Cuccagna:

Ma dopo pochi altri passi, arrivato a fianco della colonna, vide appiè di quella, qualcosa di più strano; vide sugli scalini del piedistallo certe cose sparse, che certamente non eran ciottoli, e se fossero state sul banco d'un fornaio, non si sarebbe esitato un momento a chiamarle pani. Ma Renzo non ardiva creder così presto a' suoi occhi; perché, diamine! non era luogo da pani quello. "Vediamo un po' che affare è questo — disse ancora tra sé; andò verso la colonna, si chinò, ne raccolse uno: era veramente pan tondo, bianchissimo, di quelli che Renzo non era solito mangiarne che nelle solennità.

¹⁰ La descrizione del lazzeretto di F. Sansovino (*Venezia città nobilissima et singolare, descritta in XIII libri*, Venezia 1581) è riportata in P. Preto, *Peste e società a Venezia nel 1576*, Neri Pozza, Venezia 1984, pp. 155-57.

¹¹ F. Manconi, *Castigo de Dios. La grande peste barocca nella Sardegna di Filippo IV*, Donzelli, Roma 1999, p. 177.

— È pane davvero! — disse ad alta voce; tanta era la sua meraviglia: — così lo seminano in questo paese? In quest'anno? e non si scomodano neppure per raccogliarlo, quando cade? che sia il paese di Cuccagna questo?¹².

E per avvicinarci di metafora in metafora al Novecento basti pensare alla letteratura del brigantaggio e al topos della fuga in montagna che, come osserva tra gli altri Vito Teti, ha significato per molto tempo e per molti briganti «la fuga dal paese della fame e ricerca di un paese di Cuccagna, di un mondo dell'abbondanza e del “piacere alimentare”»:

La Montagna per i briganti è stata anche una sorta di Carnevale da realizzare. In *Antonello capobrigante calabrese* di Vincenzo Padula, “i briganti vogliono scialare. Pregiuttti, salami, latticini, pacchi di sigari, vino, rosoli e confetture son cose indispensabili”. Il desiderio di mangiare bene e in abbondanza del brigante è desiderio di essere forte e vigoroso, di essere considerato bello e poter così sedurre e possedere belle donne¹³.

E non si può dimenticare che anche in *Gente di Aspromonte* di Corrado Alvaro, Antonello, il protagonista, sceglie la montagna come luogo di salvezza e auspica per i tutti i poveri la fine dei giorni della fame e l'avvento di un carnevale, per così dire, “estivo”:

O voi tutti che siete poveri, che soffrite e che vi arrabbiate a Vivere! E' arrivato il giorno in cui avrete qualche poco d'allegria. Le vostre miserie le dimenticherete, perché sta arrivando il carnevale, sebbene d'estate. Ve lo dico io! Fra poco ci sarà abbondanza e allegria per tutti. Fra poco i nostri padroni vi verranno a pregare, fra poco starete allegri. Riderete. Evviva l'allegria! (Ivi, p. 141.)

E con il passare del tempo ovvero quando sono gli emigranti a realizzare i sogni dei briganti è l'America a rappresentare una nuova «Montagna», un luogo di prosperità e di abbondanza finalmente raggiunto e perciò capace di realizzare il Carnevale:

Sono gli emigranti che continuano e realizzano i sogni e i desideri dei briganti e delle popolazioni. L'America afferma quanto la Montagna aveva rappresentato in maniera provvisoria e parziale per le popolazioni. La famosa espressione “o brigante o emigrante” con cui si è letta la condizione storica delle popolazioni meridionali serve anche a far comprendere i motivi di continuità alimentare tra briganti e emigranti. L'America può essere considerata un paese di Cuccagna raggiunto, come Carnevale realizzato. (Ivi, p. 142)

12 A. Manzoni, *I promessi sposi*, a cura di R. Luperini e D. Brogi, Einaudi, Torino 1998, p. 242.

13 V. Teti, *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Meltemi, Roma 1999, p. 140.

E in quegli stessi anni l'immagine dell'albero della cuccagna veniva impiegata con significati ideologici tutt'altro che positivi per stigmatizzare atteggiamenti e comportamenti degli avversari politici o gli aspetti più deprecabili del potere. Basti pensare per es. al generale Lamarmora che in un discorso tenuto alla Camera nel 1870, rivolgendosi ai parlamentari dello schieramento avversario, non esitò ad affermare: «Voi altri della sinistra, mi parete gente svaporata; non siete mai riusciti ad afferrare l'albero della cuccagna». Parole e concetti per così dire carnevaleschi che furono poi ripresi da un rappresentante, sia pure critico e deluso della Sinistra come Petruccelli della Gattina, che a proposito dei criteri attraverso i quali veniva elaborato il bilancio dello Stato e della pratica sempre più diffusa del trasformismo osservò: «Prendere un posto nel festino del bilancio; scalare, dar l'assalto al bilancio, ecco lo scopo del sistema. E quindi, quelle tante conversioni miracolose, ossia, quel convergere da Sinistra a Destra di chi vi aspira o ammesso fu al banchetto del bilancio... il generale La Marmora lo chiamò il Potere, l'Albero della Cuccagna, io lo chiamo banchetto»¹⁴.

E dell'immagine metaforica del Lamarmora si servì anche uno storico cattolico come il palermitano Antonio Palomes, tutt'altro che entusiasta della stagione risorgimentale, convinto oppositore della cultura liberal-massonica che aveva portato all'Unità d'Italia nonché portavoce delle antiche istanze autonomistiche della Sicilia e dei siciliani. Nella compilazione di un articolato *Vocabolario politico sociale* l'immagine dell'albero non solo senza foglie ma anche senza corteccia finì per illustrare la voce "radicale" e nello stesso tempo per denunciare la pratica sempre più frequente del trasformismo e l'assalto al "povero albero della cuccagna" da "Destri" e "Moderati", da "Sinistri" e "Radicali":

4) *Radicale*

Che deriva dalla radice – Politicamente dicesi Radicale il Partito Estremo, o di Estrema Sinistra della Camera, che si dice ancora della Montagna; e intende alla riforma totale, radicale del governo, cioè alla repubblica. Infatti, appellansi Radicali i Repubblicani.

In seguito però, grazie alla evoluzione dai Repubblicani, sono venuti fuori i Socialisti: sicché i Radicali, o di Estrema Sinistra, si compongono di Repubblicani e di Socialisti. Seguendo l'evoluzione, vi si aggiungeranno gli Anarchici.

Il titolo di Radicale, dato all'Estrema, è logico: da poiché il potere – secondo la storica definizione del classico on. Della Marmora, è l'albero della cuccagna; e in quest'albero prima salirono i Destri, o Moderati, che destramente lo spogliarono dei migliori frutti, sfruttandolo per sedici anni (1860-76).

Al 1876 vi ascesero i Sinistri, che seguitarono l'opera devastante dei Destri, spogliandolo sinistramente dei frutti lasciati da questi, e sfruttandolo sino al 1887.

¹⁴ S. Ciccarelli, *Il vocabolario politico-sociale di Antonio Palomes (1840-1914)*, Officina di studi medievali, Biblioteca Francescana, Palermo 2004, p. 55

In quest'anno il Presidente del Consiglio Depretis, col Trasformismo, vi chiamò Destri e Sinistri insieme, che, alla rinfusa, presero d'assalto il povero albero della cuccagna, spogliandolo persino delle foglie e della corteccia, seguendo l'eroica impresa con Crispi, Di Rudini, Giolitti, Pelloux, Zanardelli e nuovo Giolitti, che vi fè montare su ancora qualche radicale. Sicché ai Radicali non restano che le sole radici, le quali, poi, non sono mica da disprezzare¹⁵.

E un'immagine comunque gastronomica del potere non fu neanche estranea al pensiero di un illustre e colto moderato come Francesco de Sanctis che, a questo proposito, aggiunse con parole straordinariamente attuali: «Questo è certo, che c'è gente in Italia che precipita verso la corruzione ogni giorno più, e piglia a scopo della vita il godere e mangiare e lasciar mangiare, quando si è in maggioranza; e quando si è in minoranza, uno strillare perpetuo di Cerbero, che aspetta l'offa¹⁶».

Infine, se è vero che recenti studi sull'emigrazione italiana fra Otto e Novecento come quelli di Giuseppe Moricola¹⁷ si servono sì della stessa immagine dell'albero della cuccagna – ma per sottolineare che neanche la prima legge organica sull'emigrazione del 1901 riuscì a mettere un freno alle malversazioni, alle speculazioni e ai grandi affari che ruotavano intorno a quel fenomeno e che quindi la migrazione fu un vero e proprio albero della cuccagna per molti tranne che per i migranti –, è anche vero che a qualcosa del genere fanno pensare le migrazioni dei nostri giorni. Migrazioni di disperati in cerca di un altro Paese di Cuccagna, che questa volta non è più la Merica, oppure un'isola lontana e imprecisata, un luogo che non c'è, un sogno o un miraggio, ma una grande realtà geografica, culturale ed economica che si rivela molto diversa da quella conosciuta oltre oceano dai nostri connazionali tra Otto e Novecento. E tuttavia, a guardar bene, anche questa volta gli unici, i soli che riescono a piantare impunemente e crudelmente fruttuosi alberi della cuccagna sulle rive del Mediterraneo sono gli scafisti, spregiudicati trafficanti di corpi e mercanti di anime, e forse anche qualcuno che continua desantisticamente ad avere come unico scopo di vita quello di mangiare e lasciar mangiare se occupa le stanze del potere oppure se è in minoranza quello di strillare in attesa di altre, più gustose cuccagne.

Per il momento, per tutti gli altri, gli alberi sono spogli. Chi arriva nella Terra Promessa ancora una volta sospesa fra terra e cielo, tra rimpianti e speranze, tra utopia e distopia, tra inferno e paradiso non trova certo la fontana della giovinezza, montagne imbiancate di formaggio e ricotta, porte e finestre di marzapane, tetti ricoperti di torte: nel cuore di questo Paese e in cima a questo moderno, mediterraneo albero della cuccagna può solo afferrare la speranza in un mondo "altro" e senza fame, insomma in una vita più dignitosa e in un nuovo, rinnovato umanesimo.

¹⁵ Ivi, p. 63.

¹⁶ Ivi, p. 55.

¹⁷ G. Moricola, *L'albero della Cuccagna. L'affare emigrazione nel grande esodo tra '800 e '900*, Aracne, Roma 2016.



FIG. 1. LE MUSE PANCIUTE (INCISIONE TRATTA DAL *BALDUS* DI T. FOLENGO)

CAPITOLO

DI CUCCAGNA DOVE
 se intendono le marauigliose cose che for-
 no in quel paese, doue chi piu dor,
 me piu guadagna, & a chi par-
 la di laurare li sono rotte
 le braccia,



FIG. 2. FRONTESPIZIO DEL CAPITOLO DI CUCCAGNA (SIENA 1581)



FIG. 3. STAMPA POPOLARE DEL PAESE DI CUCCAGNA (SEC. XIX).



I PROLETARI PARIGINI A BANCHETTO, O SUL CARNEVALESCO NELL'ASSOMOIR DI ZOLA

*Angela Gigliola Drago**

Capolavoro del naturalismo europeo, *L'Assomoir* di Zola è romanzo troppo denso e complesso perché sia possibile in questa sede una analisi approfondita delle sue caratteristiche formali e tematiche. Dirò soltanto, per entrare in argomento, che la materia di questo romanzo si caratterizza per la sua assoluta novità: per la prima volta le masse popolari entrano nell'alta letteratura, portando sulla scena il loro squallore, la loro miseria, la loro depravazione, ma anche il loro modo di vedere il mondo. L'affacciarsi dei ceti popolari sulla pagina letteraria -trattati in maniera seria, non comica, o grottesca: si pensi, per contrasto, alla letteratura antica o al romanzo picaresco- non parrebbe, dopo Manzoni, una novità assoluta. Ma la peculiarità del romanzo zoliano è data dal punto di vista da cui è condotta la narrazione, rigorosamente dal basso: sicché la prospettiva linguistica, culturale, ma anche, vorrei dire, percettiva del racconto è del tutto coerente con l'ambiente sociale rappresentato. Di qui lo scandalo, anche linguistico, prodotto, come è noto, dai romanzi zoliani – e dall'*Assomoir* in particolare. Ogni aspetto della realtà -visivo, auditivo, olfattivo- è considerato unicamente dal punto di vista dei personaggi. Il mondo è ridotto a un vortice di percezioni unicamente sensoriali e materiali: immagini, rumori, odori.

La trama del romanzo è troppo nota perché sia necessario rievocarla nei particolari: basti ricordare che la protagonista, Gervaise, una lavandaia dal passato burrascoso, riesce, nel corso dei primi capitoli della narrazione, a realizzare il suo sogno, ad avviare una sia pur minima e fragile scalata sociale: chiedendo un prestito, apre un suo esercizio commerciale, una lavanderia con qualche pretesa di eleganza, che attrae gli abitanti del *faubourg* in cui risiede, tanto è bella e curata nei minimi particolari. Senonché Coupeau, marito della donna, resta vittima di un incidente sul lavoro, cade dal tetto su cui sta lavorando, e i risparmi di Gervaise non bastano per curarlo. Coupeau, avvilito dalla malattia, si dà all'alcool. E questo è l'inizio della fine per la protagonista, che stremata e sfiduciata comincia a bere anche lei e si inoltra in un percorso di degradazione sino a morire di fame e di stenti in un sottoscala.

* Università di Bari Aldo Moro

La parabola discendente di Gervaise è tuttavia un lento precipitare di cui il personaggio non ha piena consapevolezza, ma di cui il lettore percepisce tutti i segnali premonitori sapientemente disseminati nel testo. I primi sei capitoli del romanzo costituiscono la fase dell'ascesa della protagonista, in cui Gervaise si stacca dal suo gruppo sociale per dominarlo; negli ultimi sei invece, con un gioco di calcolate simmetrie, la sua personalità e la sua energia si sgretolano per effetto di chi la circonda. Il capitolo VII del romanzo, quindi, di cui verranno qui analizzate alcune sequenze, segna l'inizio di questo declino. Eppure il capitolo non ha, in apparenza, un oggetto particolarmente triste, in quanto occupato per intero dalla preparazione e dalla descrizione di un grande banchetto che Gervaise organizza per festeggiare il suo compleanno. Vale la pena leggere l'esordio del capitolo¹:

Il compleanno di Gervaise cadeva il diciannove giugno. I giorni di festa, dai Coupeau, facevano le cose in grande stile: certe mangiate, che poi erano gonfi come otri, con la pancia piena tutta la settimana. Alla fine, non restava più neanche un centesimo: un repulisti generale. Appena avevano quattro soldi, in quella casa, se li mangiavano. Si inventavano i santi sul calendario, tanto per trovare un pretesto e farsi una bella abbuffata. Virginie diceva che Gervaise faceva proprio bene, a mettersi nel piatto qualche bocconcino prelibato. Non vi pare? Quando una ha un marito che si beve tutto, è già un miracolo se riesce a rimpinzarsi un po', prima che l'intera baracca se ne vada in liquori. E Gervaise, sempre più golosa, si accontentava di questa scusa. Cosa poteva farci lei? Era colpa di Coupeau se non mettevano più da parte neanche il becco di un quattrino. Lei era ingrassata ancora, e zoppicava di più, perché la gamba, più si gonfiava di grasso, più sembrava accorciarsi. Quell'anno cominciarono a parlare della festa di compleanno con un mese di anticipo. Mica gli succedeva tutti i giorni di divertirsi un po'.

La voce narrante, impersonale e corale, riporta sulla pagina le voci e le opinioni dei vicini, delle persone che vivono nel quartiere. E già qui, evidentemente, non manca qualche segnale inquietante: Coupeau beve, Gervaise cura meno il suo aspetto, e ingrassa, e soprattutto l'amministrazione domestica è poco oculata, perché queste abbuffate, evidentemente frequenti, portano a uno sperpero dissennato dei soldi guadagnati. Seguono poi i discorsi che si fanno nella bottega, tra Gervaise, sua suocera (la madre di Coupeau), le altre operaie, per stabilire il menu: un menu ricchissimo, a base di carne, che prevede diverse portate, e il cui pezzo forte è l'oca grassa arrosto («Ne parlavano con gli occhi che luccicavano dalla voglia» -si legge- «e anzi l'avevano già comprata, l'oca, davvero enorme, con la pelle ruvida, rigonfia di grasso giallo»). Ma poi anche lombata di maiale con le patate, spezzatino di vitello, bollito, piselli con la pancetta, cipolle abbrustolite, torta al pan di Spagna, casse di vino d'Or-

¹ Per il testo dell'*Assomoir* si segue (salvo diversa indicazione) la recente edizione integrale delle opere di Zola, ottimamente curata per Mondadori da Pellini: cfr. E. Zola, *Romanzi*, progetto editoriale, introduzione e note di P. Pellini, Mondadori, Milano 2010. Nel caso dell'*Assomoir* si deve a Pellini anche la traduzione italiana. La sequenza citata è a p.493.

léans: sappiamo che nei suoi appunti preparatori Zola aveva minuziosamente elencato le portate della grande cena, stilandone addirittura la lista -una sotto l'altra, come in un menu .

Comunque, il tutto pare avvenire sin dall'inizio sotto il segno dell'eccesso, della dissipazione irrazionale delle risorse: i personaggi si incontreranno a questa cena con il proposito deliberato di stramangiare: «Tutta la bottega aveva una maledetta voglia di godersela»³, si legge. L'incontro conviviale, che avviene proprio nella lavanderia, e dunque in un luogo di lavoro, comincia, è vero, come un ricevimento elegante: Gervaise vuole anche fare colpo sugli invitati e in particolare su una coppia di parenti avari e antipatici, i Lorilleux, invitati a bella posta, perché possano “morire di invidia”; e dunque ha fatto le cose per bene, ha tirato fuori i tovaglioli damascati, le stoviglie più raffinate e i piatti di porcellana:

Erano le sette e mezza. Avevano chiuso la porta della bottega, per non essere spiati da tutto il quartiere [...]. Le tende appese davanti alla vetrina lasciavano filtrare una luce bianca, uniforme, senza un'ombra, che avvolgeva tutta la tavola, con i suoi coperti ancora simmetrici e i vasi di fiori stretti nei loro alti collari di carta; e quel chiarore pallido, quel lento crepuscolo dava ai commensali un'aria distinta.⁴

Comincia dunque così la cena; ma nel corso della serata si trasforma in un «baccanale indisciplinato», perché i personaggi, messo da parte ogni freno inibitorio, si abbandonano senza ritegno ai piaceri del cibo, mettendo da parte gli imperativi -insieme economici e morali- di decoro e rispettabilità borghesi. Non potrò dare idea della gradualità con cui questo avviene, né dei motivi secondari che attraversano il capitolo. Mi limiterò a sottolinearne qualche passaggio:

Ah!, per la miseria! Come spariva in fretta lo spezzatino! Parlavano poco o niente, però con le mascelle lavoravano sodo! [...]. La salsa era un po' troppo salata, ci vollero quattro litri per annegare quello spezzatino traditore, che andava giù come una crema e poi ti metteva il fuoco nello stomaco. Neanche il tempo di respirare un attimo, che già stava arrivando, in una nuvola di fumo, la lombata di maiale, sistemata sopra un piatto fondo, con grosse patate attorno. Poi, quando si furono serviti, si diedero di gomito, si misero a parlare con la bocca piena. Eh? Che burro quella lombata! Una cosa delicata e sostanziosa che se la sentivano scender giù nello stomaco e scorrere lungo le budella, giù giù sino al calcagno. E le patate: uno

2 Stesi fra l'autunno del 1868 e la primavera dell'anno successivo, gli appunti preparatori dei *Rougon-Macquart* (tra cui, ovviamente, quelli riguardanti l'*Assomoir*) sono stati pubblicati un secolo più tardi nell'edizione della «Pléiade»: cfr. E. Zola, *Les Rougon-Macquart. Histoire naturelle et sociale d'une famille sous le second Empire*, a cura di H. Mitterand, «Bibliothèque de la Pléiade», Gallimard, Paris, vol. V, 1967.

3 È uno dei rari casi in cui mi sembra più efficace la traduzione di L. G. Tenconi, in E. Zola, *L'Assomoir*, Introduzione di J. Dubois, Rizzoli, Milano 1997, p. 211.

4 Zola, *L'Assomoir*, cit., p. 513.

zucchero. Stavolta non c'era troppo sale; però, solo per via della patate, appunto, era necessario innaffiarla un po' ogni due minuti, pure la lombata. Tirarono il collo a altre quattro bottiglie.⁵

E ancora: «Altroché! quella sì che fu una scorpacciata coi fiocchi; cioè, insomma, nessuno di loro si ricordava di essersi mai ingozzato in quel modo, roba da beccarsi chissà che indigestione. Gervaise, enorme, appoggiata sui gomiti, mangiava dei gran pezzi di petto, senza parlare, per paura di perdersi un boccone». Sino a che non si arriva al culmine:

Eh sì, per dio! si fecero una scorpacciata memorabile! E insomma, quando si è in ballo, tanto vale darci dentro, no? Se ci si può concedere di fare una bella mangiata solo una volta ogni tanto, poi sarebbe veramente da scemi non rimpinzarsi sino agli occhi. E davvero, si vedevano le panze che si gonfiavano, man mano che la cena andava avanti. Le signore sembravano incinte. La pelle gli scoppiava, a quegli ingordi! Con la bocca aperta, e il mento impiasticciato di untume, ci avevano certe facce che assomigliavano a tanti culi, ma così rosse, che sembravano culi di gente piena di soldi, strafogata nelle ricchezze. E il vino, ragazzi! scorreva intorno alla tavola come l'acqua scorre nella Senna. Un vero torrente, come quando ha piovuto e la terra è assetata.⁶

Già quanto ho riportato (che è una minima parte del capitolo VII, tutto dedicato al banchetto) credo possa confermare l'ipotesi sottesa al titolo della mia relazione: che cioè la sequenza narrativa sia pienamente leggibile e interpretabile alla luce della categoria del carnevalesco di Bachtin. Da notare intanto, tangenzialmente, la bulimia descrittiva zoliana, che per la prima volta nella letteratura occidentale conferisce al corpo, ai sensi meno nobili, dignità artistica e, soprattutto, rilevanza gnoseologica. Si pensi, per contrasto, ai coevi romanzi di Verga, dove il ruolo delle descrizioni e la presenza testuale della corporeità sono molto marginali, e prevalgono invece i sensi "nobili": la vista, l'udito⁷. Ma torniamo a Zola: una delle fonti di questa descrizione è appunto *Il Gargantua et Pantagruel* di Rabelais: di qui la pertinenza della categoria bachtiniana del carnevalesco (categoria che, come è noto, Bachtin elabora sulla scorta dell'opera di Rabelais⁸). I riscontri intertestuali sono molto precisi, e confer-

5 *Ibidem*.

6 Ivi, p. 519-520.

7 Si ricordi, nei *Malavoglia*, il rumore dei carri che si perdono in lontananza che ritma la narrazione caricandosi di valenze simboliche. Non sto naturalmente stabilendo assurde gerarchie di valore, ma rilevando il fatto che Verga è uno degli autori più casti della nostra letteratura (persino più di Manzoni): nello scrittore siciliano prevale, infatti, un particolare riserbo di natura tutto sommato classicista (lo sottolinea a ragione Pellini, in Id., *Verga*, Il Mulino, Bologna 2012), e mai troveremmo nella sua narrativa una sequenza come quella zoliana sopra riportata.

8 Si fa ovviamente riferimento a un classico della critica e della teoria letteraria: M. Bachtin, *L'opera di Rabelais e la cultura popolare. Riso, carnevale e festa nella tradizione popolare e rinascimentale*, Einaudi, Torino 1979.

mano la dipendenza di questa sequenza narrativa dalle scene di banchetto in Rabelais: per esempio, l'insistenza sulle vivande salate che provocano la sete e spingono gli invitati a consumare ettolitri di vino non è casuale, viene proprio da lì, dall'episodio in cui Pantagruete, in guerra con l'esercito del re Anarco, comincia a gettare un intero tino di sale nelle bocche aperte dei nemici addormentati, in modo da farli bere⁹. Si tratta di un rilievo funzionale a mettere a fuoco un problema interpretativo ben più importante, e cioè quale direzione di senso assume, può assumere questa categoria, se riferita a Zola.

Gli elementi del carnevalesco ci sono tutti: a cominciare da quello che Bachtin chiama lo "stile grottesco", i cui segni caratteristici sono l'esagerazione, l'iperbolicità, la smisuratezza, la sovrabbondanza. Ma -aggiunge Bachtin- «l'iperbolizzazione è uno dei segni più importanti del grottesco, ma non è comunque quella più importante», perché, presa da sola, spiega soltanto l'elemento propriamente quantitativo, e non «la varietà e la ricchezza qualitative dell'immagine e dei suoi legami»¹⁰. Per questa ragione, fondamentale è soprattutto, in Rabelais, l'immagine grottesca del corpo: che naturalmente, da Bachtin, viene posta sotto il segno positivo del "corpo in divenire", che va oltre se stesso, che si apre al mondo. Cito ancora da Bachtin: «Il corpo grottesco [...] non è mai dato né definito: si costruisce e si crea continuamente, ed è esso stesso che costruisce e crea un altro corpo; inoltre questo corpo inghiotte il mondo ed è inghiottito da quest'ultimo. È per questo motivo che il ruolo più importante nel corpo grottesco è affidato a quelle sue parti e luoghi dove esso va oltre se stesso, esce dai limiti prestabiliti, comincia la costruzione di un nuovo (secondo) corpo»¹¹. E queste parti sono le protuberanze del corpo stesso: il ventre, il fallo, ma anche gli orifizi, la bocca, il deretano, ovvero quei luoghi che aprono il corpo verso l'esterno, in cui avvengono gli scambi tra il corpo e il mondo. Di qui il rilievo che hanno in Rabelais gli "atti del dramma corporeo", le funzioni eminentemente materiali del corpo: digestione, deglutizione, bisogni naturali, urina, escrementi, accoppiamento, gravidanza, parto, ecc.; e di qui anche l'importanza che in questo sistema di immagini ricopre

⁹ Cfr. F. Rabelais, *Gargantua e Pantagruete*, a cura di M. Bonfantini, Einaudi, Torino 2004, II, p. 282 («Intanto Pantagruete cominciò a gettar sale come un seminatore; e siccome tutti dormivano a bocca aperta e spalancata, gli andava a finire nel gozzo»: ma in effetti -come osserva Bachtin stesso- si tratta di un vero topos (oltre che «gesto puramente carnevalesco») caratteristico di un determinato filone di letteratura popolare, le *diableries*, risalente alla seconda metà del XV secolo. A rafforzare l'ipotesi di una precisa derivazione rabelaisiana dell'intera sequenza della cena a casa Coupeau, anche la conclusione del capitolo, con gli invitati ubriachi fradici: «Nessuno in tutta la combriccola, riuscì mai esattamente a ricordarsi come andò a finire la festa [...]. Forse si erano messi a ballare intorno alla tavola, non era mica escluso. Però tutto si confondeva in una nebbiolina giallastra, con dentro le loro facce rosse che ballonzolavano, con la bocca spalancata fino alle orecchie. Di certo verso la fine si erano tolti lo sfizio di farsi un po' di vino alla francese; però non riuscivano a stabilire se era vero o no che qualcuno si era divertito a metter del sale nei bicchieri».

¹⁰ Cfr. Bachtin, *L'opera di Rabelais*, cit., pp. 332-340.

¹¹ Ivi, p. 347.

l'elemento che Bachtin chiama del "basso materiale e corporeo". È un tratto rigenerante, secondo il teorico russo, questa inversione dell'alto col basso, ovvero la sconsecrazione di tutto ciò che è spirituale, astratto, solenne, intoccabile, elevato: è il basso che dà vita, che sconfigge la paura, e soprattutto sconfigge la "paura delle paure" umane, quella della morte, che viene riassorbita in un circuito perpetuo di conclusione e rinascita.

Ora, tutti questi riferimenti sono presenti in Zola, e tuttavia -anticipo già le conclusioni del mio discorso- come mutati di segno. O meglio, non appaiono in grado di sconfiggere durevolmente il negativo dell'esistenza, e quindi sono carichi di ambiguità: nell'ultima sequenza letta, ad esempio, oltre all'elemento scontato dell'eccesso alimentare, è presente quello della deformazione grottesca del corpo, l'insistenza sulle rotondità e le protuberanze del corpo stesso, su quelle parti del corpo che hanno a che fare con la sua (adopero l'espressione di Bachtin) "vita interna", con le funzioni elementari (digestione e gravidanza): le pance che si gonfiano man mano che la cena va avanti, le donne che sembrano incinte.

E poi, soprattutto, si incontra un doppio capovolgimento metaforico (facce come culi e poveracci come ricchi) perfettamente in linea con la logica carnevalesca sottesa a tutta la rappresentazione della festa di Gervaise: una logica che, riscattando le parti meno nobili del corpo, rovescia appunto le gerarchie consuete, e con esse le assicuranti norme economiche, morali e, non ultimo, linguistiche borghesi. E c'è poi quel particolare della bocca spalancata («Con la bocca aperta e il mento impiasticciato di untume») che, dice ancora Bachtin, «è una delle immagini centrali, cruciali, del sistema della festa popolare»: è legata al «"basso" corporeo in senso topografico, è la porta aperta verso il basso, verso l'inferno corporeo»¹². E infatti questa discesa nelle viscere, nelle profondità corporee, l'abbiamo incontrata, messa in rilievo da Zola in uno dei brani riportati («che burro quella lombata! Una cosa delicata e sostanziosa, che se la sentivano scender giù nello stomaco e scorrere lungo le budella, giù giù fino al calcagno»). Quanto alle «funzioni eminentemente materiali» del corpo, queste sono più volte sottolineate nel brano di Zola, dove feci e urina sono costantemente evocati¹³.

E non manca nemmeno un ulteriore elemento, decisivo a mio avviso, che autorizza una lettura in senso bachtiniano di tutto l'episodio: nello studio di Bachtin che abbiamo sin qui seguito, il critico russo traccia una differenza sostanziale (sempre a partire da Rabelais), tra le immagini del banchetto nella tradizione medievale e rinascimentale, ascrivibili a una sfera che è pubblica,

¹² Ivi, p. 355 e p. 356.

¹³ Un esempio fra i tanti: «Quando Virginie disse che non mangiava più da due giorni, per fare spazio nello stomaco, Clémance, quella gran sudiciona, ne butto lì una ancora più grossa: lei si era svuotata come si deve, quel mattino, si era sparata un bel clistere, come fanno gli Inglesi. Perché, insomma, la buona educazione impone di mangiare, quando si è invitati a cena, no? La gente non mette mica in tavola carne di vitello, di maiale e d'oca, per poi buttarla ai gatti» (Zola, *L'Assommoir*, cit. p. 504).

sociale, atta a celebrare «il trionfo» di tutto il popolo nella sua lotta con il lavoro e con il mondo (immagini “epiche”, potremmo tradurre); e invece le immagini del banchetto quali appaiono nei secoli successivi, all’inizio della letteratura borghese, legate alla vita quotidiana e privata, alla «golosità e ubriachezza comuni», espressione del «godimento individuale», «rinchiuse all’interno di una casa o di una stanza», e lontane da un sentimento di giustizia sociale¹⁴. Si tratta di un punto cruciale della trattazione. Ebbene, non sarà inutile rilevare come nel capitolo VII dell’*Assomoir* la festa comincia nel chiuso di una stanza (viene serrata la porta della bottega, come si è avuto modo di vedere, e tirate le tende «per non essere spiati da tutto il quartiere»); ma poi, man mano che la cena prosegue, e diventa sempre più scomposta, la porta viene aperta perché fa molto caldo, e allora il banchetto finisce col coinvolgere tutta la strada, diventa “pubblico”.

È un elemento molto insistito nel capitolo, che ritorna a più riprese: «Intanto, attraverso la porta spalancata, la gente del quartiere guardava, partecipava alla festa». E ancora:

Ormai su di giri com'erano, non avevano più vergogna a farsi vedere a tavola [...]; e anzi avrebbero voluto sfondare la vetrina, spingere la tavola in strada. Che bisogno c'era di rinchiudersi come fanno gli egoisti? [...]. La compagnia fraternizzava con la gente per strada. Trincavano alla salute dei passanti. Chiamavano i compagni. E l'abbuffata dilagava, contagiava i vicini, uno dopo l'altro, al punto che nell'intero quartiere si diffondeva un odorino appetitoso, e tutti si tenevano la pancia, in quel bacchanale indiavolato.¹⁵

Al culmine del banchetto poi, una lunga tirata di Coupeau sul vino, che vale la pena di riportare:

Dio buono! Potevano dire quel che volevano, i gesuiti, il sangue dell'uva era un'invenzione geniale, altroché! Perché, insomma, senza il vino l'operaio non ce l'avrebbe mai fatta a vivere. Il vino ti rimetteva in sesto, ti riposava dal lavoro; soltanto ai fanulloni gli dava i bruciori di stomaco; poi, quando quel briccone ti faceva uno scherzetto dei suoi, via! ti sentivi un vero re, Parigi era tutta tua. Come se l'operaio, sfiancato dalla fatica, sempre al verde, disprezzato dai borghesi, avesse avuto tanti motivi di stare allegro! E allora, potevano andarsene al diavolo, quelli che ci avevano il coraggio di rimproverargli una sbronza di tanto in tanto, che se la prendeva soltanto per vedere la vita un po' meno nera! Proprio così! adesso loro, per esempio, se ne facevano un baffo dell'imperatore, giusto? Magari si era preso una bella sbronza pure lui, chi lo negava? Però se ne facevano un baffo lo stesso, perché voleva proprio vedere, se si era sbronzo meglio e si divertiva più di loro. Abbasso i signorini con la puzza sotto il naso! Coupeau mandava tutti a quel paese.¹⁶

¹⁴ Si veda, in particolare, p. 329 sgg. in Bachtin, *L'opera di Rabelais*, cit.

¹⁵ Zola, *L'Assomoir*, cit., p. 523.

¹⁶ Ivi, pp. 520-521.

Questa sequenza è senz'altro uno dei brani più belli del romanzo: è la rivendicazione di un'uguaglianza che ha fondamento nella natura fisica, materiale degli esseri umani, e tale da annullare le gerarchie sociali (non c'è differenza, da questo punto di vista, tra un lattoniere e un imperatore): «si tratta, va da sé, di una rivendicazione pre-politica: ma l'appagamento del corpo, per un attimo, può far traballare un intero edificio sociale. Qui il carnevale-baccanale mostra davvero il suo volto trasgressivo»¹⁷.

Ma il punto è: questo elemento vitalistico, dalla prorompente energia carnealesca che rende volutamente irrilevante l'assenza di gusto, equilibrio, misura, va unilateralmente privilegiato nell'interpretazione dell'intero episodio? È lecito, a mio avviso, nutrire qualche dubbio. I critici propensi ad accreditare una lettura trasgressiva dell'intero romanzo, e inclini a sottolineare il progressismo e l'apertura democratica dello scrittore, hanno insistito soprattutto sull'importanza di questo capitolo, individuandovi una scelta di campo del narratore a favore dei personaggi popolari, e a discapito degli imperativi borghesi di risparmio, morigeratezza, rispettabilità¹⁸. È, in effetti, sempre molto difficile sciogliere il nodo dell'ideologia autoriale, soprattutto nel caso di narrazioni programmaticamente impersonali, caratterizzate da una focalizzazione che muove con rapidità dalla voce narrante ai personaggi; e ancor più quando si ricerca, come è giusto fare, un'ideologia totalmente risolta nella forma costruttiva dell'opera, nei modi stessi della significazione letteraria, piuttosto che nelle dichiarazioni esplicite e programmatiche¹⁹.

In questo caso, è impossibile prescindere dall'impianto complessivo del romanzo, dalla logica che sembra governare il racconto, in qualche modo punitiva per la protagonista (Gervaise farà una brutta fine, come si è detto). Né si può ignorare la moltiplicazione inquietante dei presagi nefasti²⁰: ne accennerò brevemente. Occorre fare un passo indietro nel racconto. Tra gli episodi che precedono la festa di compleanno c'è quello, apparentemente insignificante, di una cliente scontenta che si presenta in lavanderia lamentando il ritardo nella consegna dei suoi abiti, e alla quale Gervaise oppone un netto rifiuto di riprendere il lavoro per rispettare i tempi di consegna. All'indietro libero è delegata la prospettiva della protagonista «Ma sì. Le clienti! A dar retta a loro, non si sarebbe dovuta fermare neanche per mangiare, avrebbe passato

17 Così Pellini, commento ad loc., in Zola, *Romanzi*, cit., p. 1425.

18 Si tratta, come è noto, della tesi sostenuta da Dubois (cfr. Id., «L'Assomoir» de Zola, Belin 1993), nonché da studiosi di area anglosassone, come D. Baugle (*Rite et tragédie dans «L'Assomoir»*, CN, 1978, pp. 80-86), o C. Wilson (*City Space and the Politics of Carnival in Zola's «L'Assomoir»*, «French Studies», LVIII 3, 2004).

19 Si pensi alla *vexata quaestio* della ideologia di Verga, che ha affaticato per decenni la critica nel tentativo di misurare il tasso di progressismo (o, al contrario, di conservatorismo) dello scrittore siciliano: mi permetto di rinviare al mio Verga. *La scrittura e la critica*, Pacini, Pisa 2017, in particolare pp. 243-260.

20 Del resto, nei manoscritti preparatori del romanzo, Zola è esplicito: il capitolo VII deve segnare l'inizio del declino di Gervaise.

la vita intera a ammazzarsi di lavoro, per i loro begli occhi! Se pensavano di trattarla come una bestia da soma, si sbagliavano di grosso! Altroché! Poteva pure venire il Gran Turco in persona, a portarle anche soltanto un solino da stirare, potevano offrirle centomila franchi, quel lunedì il ferro lei non l'avrebbe preso in mano per nessuna ragione, perché per una volta ci aveva anche lei il diritto di spassarsela un po'». Anche questo è un episodio ambivalente: per un verso la festa si presenta come una vacanza dalla ferialità quotidiana, e dunque come carnevalesco capovolgimento delle gerarchie sociali: una lavandaia può prendersi eccezionalmente la libertà di sottrarsi ai suoi obblighi e di rifiutare le sue prestazioni anche a personaggi altolocati, disdegnando qualsiasi somma di denaro; per altro verso, però, non si può dimenticare il fatto – anche questo carico di significato simbolico – che la tavola imbandita occupa lo spazio del bancone da lavoro (perché, si legge, «proprio l'asse del bancone, montato su altri cavalletti, doveva servire da tavola»), e trasforma la bottega da luogo dell'operosità produttiva in luogo del vizio e dello sperpero. E sulla sporcizia progressiva della bottega si insisterà sia in questo capitolo che in quelli successivi. Si legge a metà del cap. IX:

Era la rovina, si vedeva subito. Naturalmente, man mano che entravano in casa la pigrizia e la miseria, entrava pure la sporcizia. Ormai era irricognoscibile, quella bella bottega azzurra, color del cielo, che un tempo era stata l'orgoglio di Gervaise [...]. L'umidità dei panni appesi ad asciugare in alto, vicino al soffitto, aveva scollato i parati: la carta con i motivi rococò era tutta strappata, e quei brandelli penzoloni sembravano ragnatele cariche di polvere; il bancone da lavoro era talmente pieno di macchie di caffè e di vino, talmente impiasticciato di marmellata e unto dopo le abbuffate del lunedì, che sembrava l'avesse usato come tavola un'intera guarnigione. Per di più, c'era un odore di amido inacidito, un fetore di muffa, di fritto e di sporcizia. Ma Gervaise ci stava benissimo, lì dentro. Si lasciava andare, non si accorgeva nemmeno che la bottega diventava sempre più sporca».²¹

E più giù:

I Coupeau si avviavano verso una rovina lenta, ogni settimana sprofondavano un po' di più nella melma, però con degli alti e bassi, certe sere si grattavano la pancia davanti alla credenza vuota, e certe altre si strafogavano di carne di vitello.²²

Notazione, quest'ultima, di grande interesse, e tale da suggerire una ulteriore potenzialità interpretativa, che si proietta anche sulle sequenze testuali attraversate. Si è già detto della logica dell'eccesso che pare governare la preparazione e lo svolgersi della cena, il cui scopo è quello (come è ribadito più volte in queste pagine) di abbuffarsi per il puro piacere di farlo: una logica altra da quella dettata dalla necessità primaria di nutrirsi e di conservare l'eccedenza di cibo per i bisogni futuri. Una logica, cioè, opposta a quella del modello razio-

²¹ Zola, *L'Assomoir*, cit., p. 601.

²² Ivi, p. 603.

nale, borghese, di investimento efficiente, che vorrebbe una economia di sussistenza atta a preservare la durata della vita, ad aumentarne la sicurezza sul lungo periodo; e invece vicina a quella delle società primitive, come gli aborigeni australiani, o i boscimani del Kalahari²³. In casa dei Coupeau sembra regnare un regime economico in cui eccesso e carenza si combinano riproducendosi e rinforzandosi l'un l'altro: tradotto nei termini e con le categorie di una antropologia dei sistemi economici, si tratta di un regime che «unisce strategie dissipative e conservative, esalta il massimo consumo di beni fruibili al momento e destina risorse impoverite ai tempi di scarsità»²⁴. I proletari parigini, insomma, sembrano comportarsi esattamente come gli aborigeni, i quali pur disponendo di risorse vegetali consistenti, non le accumulano per farne scorta in vista dei periodi di magra, ma preferiscono affidarsi al precario rendimento delle loro spedizioni di caccia, perché queste possono procurare il nutrimento più pregiato: la carne grassa della selvaggina. Si ricordi il menu della cena dei Coupeau, di cui più volte è sottolineata la qualità grassa delle pietanze: un'oca grassa arrosto, uno spezzatino di vitello, una lombata di maiale. Non a caso viene escluso il pesce («Non gli piaceva a nessuna, il pesce; non riempiva per niente lo stomaco, e per di più era pieno di spine»). E come accade per i popoli primitivi, anche questi proletari esclusi dalla eleganza della cultura, e dalla *metriotes* che è un suo portato, sembrano rispondere soltanto a quello che si potrebbe chiamare, forzando un po' la cronologia, principio di piacere, originaria e istintiva forza moltiplicatrice del desiderio²⁵.

Alla luce di questa decodifica del testo, resta sospesa la domanda sul significato complessivo dell'episodio dell'*Assomoir*: la rappresentazione dell'orgia carnealesca, con la sua apoteosi dei piaceri dei sensi e del vitalismo dei personaggi, suggerisce certo la perversione innaturale imposta dal modello di vita e di economia borghese, dalla sua ferrea necessità di capitalizzare le risorse, ma ribadisce anche, sottilmente, la riproduzione – attraverso lo spreco, che soffoca il bisogno tanto quanto lo alimenta paurosamente – del destino di fame e di miseria di una vita intera. A conferma dell'impossibile sopravvivenza del carnevale, nella sua natura gioiosa di festa popolare, nella letteratura borghese.

23 Applichiamo qui, in quanto estremamente calzanti, le categorie interpretative e l'impianto generale del saggio di P. G. Solinas, *Per un'antropologia dell'eccesso*, in AA.VV., *Il Linguaggio Il Corpo La Festa. Per un ripensamento della tematica di Michail Bachtin*, F. Angeli, Milano 1983, pp. 36-58. Particolarmente rilevante è il fatto che studi di carattere etnografico sulle società primitive (ma anche libri di viaggio, memorie dei funzionari coloniali) erano abbastanza diffusi nell'Ottocento: sarebbe fruttuoso, crediamo, un sondaggio sulle conoscenze di Zola in questo ambito.

24 Ivi, p.38.

25 Si veda ancora Solinas: «A differenza della fame vegetale, l'appetito, la fame ricca di desiderio dei cibi grassi punta all'insaziabilità»: ivi, p. 43.



TAVOLE IN MASCHERA

LOGICHE SIMBOLICHE, VITALISMI SFRENATI

*Ottavio Cavalcanti**

«Non ci sono fatti, solo interpretazioni»

F. Nietzsche

1.

Gemono le mense, riccamente imbandite, sotto il peso di pietanze e bevande. Le diresti albergate nel Paese di Cuccagna più che in luoghi consueti, talora fantasiosamente apparecchiate, tal'altra in completo disordine; allestite, comunque, da cuochi mai colti in flagrante nel tentativo di superare i confini della tradizione, meglio delle tradizioni. E' una delle possibilità iconografiche più comuni dell'ossessione per cibi e bevande propria del Carnevale delle origini; un'altra vuole un corteo di mascherati che sfila, tra squilli di trombe e rullar di tamburi, recando, associate a stendardi, pertiche gigantesche gravide di polli, tacchini, salumi, teste di maiale, selvaggina. Salsicce, a mo' di diadema o collari, ornano la fronte di re Carnevale in trono, le spalle di alcuni dei radunati in marcia brandendo prosciutti, fiaschi di vino, piatti sospesi a trespoli imbandierati. Domina sul tutto l'aroma delle carni: alla brace, alla griglia, allo spiedo, mentre il grasso sciolto cola su carboni ardenti o, assorbito da pani e focacce, ingurgitati, divorati, facilita il transito del boccone dal cavo orale allo stomaco. Uno sguardo, tutto sommato, globalizzante mutando il quale, col passaggio all'analitico, emergono differenziandosi peculiarità alimentari locali, proprie, in ogni caso, dei giorni festivi, per ciò stesso esibite in opposizione al quotidiano. Dal nord al sud, a titolo esemplificativo: bruschette e salumi ad Anghiari; trippa a Borgosesia; polenta e spezzatino a Magliano Alfieri; gnocchi a Castel Goffredo; bigoli con la sardella, tagliatelle in brodo a Verona; fagioli, baccalà arrosto, pesce di lago in umido o fritto a Gradoli; polenta dolce di farina di castagne a Piastre; giù giù fino al tacchino di Palo del Colle, ai ciccioli di maiale e sanguinaccio di San Nicola da Crissa, a lasagne, testine di capretto, cottenne salsicce di fegato e polmone di Rogliano, ecc. Molteplici, così, le versioni del banchetto annualmente replicato, a regia variabile, sullo sconfinato

* Università della Calabria.

territorio di confine tra reale e simbolico prevalentemente nel periodo di passaggio dall'inverno alla primavera, tempo di Carnevale, appunto, festa per definizione, dell'abbondanza; della fuga da fame e miseria, da banalità, tristezze, rigori comportamentali quotidiani, accettazione di soprusi e angherie, recita obbligata di imm modificabili ruoli sociali subalterni, per lo meno a livelli di massa. Si tratta del concentrato o di una riduzione ai minimi termini della specifica letteratura sul tema abitualmente detto del "mondo alla rovescia", fertile terreno di coltura, malgrado il protratto, massiccio sfruttamento, di sollecitazioni, interrogativi, problemi. In primo piano si pone l'esigenza di chiarire se quanto elencato rientri a pieno titolo nella fattispecie codificata, dato per scontato che, comunque, eventi e rappresentazioni ispirate a fatti storici, o presunti tali, come a Saponara¹, Val Varaita², Venezia³; leggende, come a Verona⁴; rievocazioni a carattere religioso, come a Pont Saint Martin⁵ e Putignano⁶; satire nei confronti di fatti strettamente di attualità o legati all'economia locale, come a Schignano⁷, accedono di certo alla dimensione carnevalesca, ma non concretano appieno l'idea del Carnevale così come, con dichiarato tasso di arbitrarietà è dato concepirlo. Si tratta, per dirla con altre parole, di una delimitazione di campo, di un non facile tentativo di *reductio ad unum*, viste la ricchezza, la complessità, la varietà dei rituali carnevaleschi o, se si preferisce, di un contributo necessariamente schematico per una definizione che consenta di accorpare ciò che è proprio del Carnevale, escludendo ciò che non lo è. Essenziale la presenza di un gruppo, o più gruppi di mascherati/truccati, travestiti, mimetizzati, acefali o con un capo riconosciuto tale e variamente denominato, in modo

1 Corteo storico di personaggi in maschera e costumi risalenti al tempo in cui governavano il paese i principi di Saponara. Danza dell'orso e sfilata di carri allegorici.

2 Rievocazione del respingimento, grazie a una rivolta popolare, di bande di saraceni arrivati dalla Provenza.

3 Singolare la cerimonia del Giovedì grasso, ancora vigente nel sec. XVIII: la decapitazione di un toro, che trae origine da un episodio storico. «Nel 1611 il patriarca di Aquilea aveva messo a sacco la città di Grado, e Venezia, alleata di quest'ultima, organizzò una spedizione punitiva contro il patriarca che, sconfitto, venne fatto prigioniero e incarcerato (...). Poco dopo gli fu concessa la libertà, ma a una condizione abbastanza insolita: essendo stato vinto di giovedì grasso, tutti gli anni, il giorno anniversario della propria sconfitta, avrebbe dovuto inviare a Venezia un toro e dodici maiali, contro i quali i magistrati pronunciavano solennemente la sentenza di morte che avrebbe dovuto toccare al patriarca. In altre parole, gli si sostituivano questi animali non troppo nobili, esprimendo tuttavia pur sempre la precisa volontà di infliggergli un'umiliazione ...» (Roland Auguet, *Feste e spettacoli popolari*, Milano, Rizzoli / International Library, 1974, p.64).

4 Corteo di cavalieri in costume quattrocentesco e maschere varie in ossequio a una leggenda secondo la quale la città, assalita e invasa nel 1530 da truppe straniere, che fecero incetta di viveri, fu salvata dalla fame da un ricco mercante, Tommaso da Vico, che distribuì alla popolazione, pane, farina, burro, vino e formaggio.

5 Rappresentazione dell'inganno perpetrato da San Martino al diavolo per la costruzione di un ponte in cambio di un'anima.

6 Leggenda relativa al trasporto delle reliquie di Santo Stefano da Monopoli a Putignano.

7 Ritorno periodico degli emigrati da Svizzera o Francia.

da evidenziarne il ruolo dominante, massima la qualifica di re, personaggio fantastico dai risvolti comici e, nel contempo, inquietanti, gaudente, panciuto, dalla sensualità burlesca, talora fantoccio da portare in corteo per le strade di città e villaggi, intorno al quale intrecciare danze, mescolando parodia, gioco, spettacolo, sfrenata baldoria; tra assordanti musiche (trombe, tamburi, metalli tintinnanti, piatti di rame strofinati e percossi, tamburi a frizione, chitarre, mandolini, fisarmoniche, organetti); scoppi di petardi; assordante frastuono di campanacci, campanelli, sonagli; satire e scherzi finalizzati a suscitare il riso; pantagrueliche, iperboliche scorpacciate associate a sfrenatezze sessuali o, più modestamente, a messaggi e scomposti movimenti erotici. Nella categoria del noto si situano, a far seguito, nella fase terminale, un burlesco processo con accuse varie: golosità, ubriachezza, oziosità e libertinaggio in primis, o, in alternativa, un intervento operatorio da parte di finti dottori con estrazione dalla pancia delle onnipresenti salsicce, di maccheroni, polpette, salumi vari, pezzi di maiale. La burlesca sentenza, prevalentemente per impiccagione o combustione, di morte, nel primo caso; la tragica fine, nel secondo, preludono alla lettura del testamento con lasciti satirico-parodistici, inneggianti alla vita, al funerale. In qualche caso, il fantoccio, legato a una corda, è oggetto di ingiurie e frustate prima di essere buttato in uno stagno. La ritualità funeraria lo vuole, però, generalmente su una lettiga o in una bara, tra decorazioni floreali e alimentari, chiare allusioni sessuali, parodizzazioni di lugubri canti funebri, benedizioni burlesche e irriverenti con scope intrise di vino da parte di soggetti mascherati da frati, preti, ecclesiastici in genere, seminaristi e chierichetti. Una sintetica carrellata, si dirà, da confinare nella categoria dell'ovvio, facile preda di rilievi quanto ad episodici eccessi descrittivi e nel contempo, ad inevitabili lacune. Il fatto è che si tratta di un *incipit* necessitato dalla prosecuzione di un discorso che si prefigge, pur procedendo su terreni già sondati, di seguire una propria linea di condotta, in risposta ad una serie di quesiti facilmente individuabili ed autoproposti nello scoperto tentativo di cercarne altre, rispetto alle più note, e nuove, rispetto al passato prossimo e remoto, chiavi di lettura. Il tutto, eccedendo sul piano della metafora, per tracciare un altro sentiero nello specifico quadrante della foresta di Turner, paradossalmente ricco di percorsi alternativi, a tratti coincidenti, forniti di cartelli indicatori e rispettive denominazioni: via della Protesta popolare, via dei Rituali agrari propiziatori, vicolo dell'Esaltazione del "locale", viale dell'Orgia (temporanea) alimentare, viale della Memoria inconscia collettiva, via della Società "Pro vita allegra", corso degli Istinti e dei Bisogni insoddisfatti, da soddisfare, ecc., tutti comunque confluenti nell'Arena dello Scontro perenne tra la vita e la morte. Ricordava Caro Baroja che «La volontà di costringere la realtà entro schemi universalmente validi, di piegare le azioni ed i pensieri dell'uomo al criterio dell'assoluta coerenza, è antica quanto il mondo»⁸. Sosteneva, quanto allo specifico, che:

8 J. Caro Baroja, *Il Carnevale*, Genova, Il Melangolo, 1989, p.9.

«Procedere quindi ad un'analisi dei riti del Carnevale significa addentrarsi nella coscienza (o nel subconscio) collettivi di molti secoli quanti sono quelli che hanno visto ripetersi usanze simili in luoghi e tempi diversi», aggiungendo, dopo aver parlato di «comportamenti individuali e collettivi esattamente contrari», che «Il tempo (o la durata) del Carnevale sono pregni di significati non solo sociali, ma anche psicologici»⁹.

2.

Ora, la prima considerazione è relativa oltre che al tempo, al luogo, meglio ai luoghi, in cui è possibile riscontrare la presenza del Carnevale nella sua versione tradizionale. Circa il primo, fatte salve le eccezioni, variamente motivate, non possono sussistere dubbi quanto alla sua cadenza stagionale tra fine inverno/inizi di primavera, con qualche smania riduttiva del primo, anticipatrice della seconda. Altri dubbi non sono parimenti ammissibili sul significato di ansia ciclica da rinnovamento da attribuire all'evento, insieme alla presa d'atto del risveglio della Natura, globalmente intesa nella sua realtà triadica: uomini, animali, piante, dal letargo invernale. Dal punto di vista della diffusione geografica, il fenomeno è confinabile nell'ambito dei paesi europei ed in quelli latino-americani con tradizioni cattoliche, mentre sembra assente fra i popoli africani e asiatici con predominio di altre religioni, cui è estraneo l'appuntamento annuale. E' stato da più parti sostenuto, in merito, che la spiegazione va cercata considerando lo stretto rapporto con la Quaresima. Il già citato Caro Baroja, ad esempio, dopo aver sostenuto che «il Carnevale ha potuto sopravvivere solo fino a quando l'uomo ha considerato la sua vita variamente governata da forze soprannaturali o preternaturali»¹⁰, scrive: «Perché il Carnevale (il nostro Carnevale) lo si voglia o no, è figlio (per quanto prodigo) del Cristianesimo o, per dir meglio, non esisterebbe, per lo meno nelle forme che esso ha assunto fin dalle epoche oscure del Medio Evo europeo, senza il contrappeso della Quaresima. E propriamente nel Medio Evo, si definiscono i suoi caratteri fondamentali»¹¹. La tesi, a parte l'uso del termine "Cristianesimo", da sostituire più opportunamente con "Cattolicesimo", è condivisibile; d'altra parte conforta nell'assunto Paul Richter, dal primo non casualmente citato, secondo il quale: «Fu proprio nei periodi di massimo fervore cattolico che si celebrarono le feste dei pazzi e dell'asino, le semiserie rappresentazioni di misteri e sermoni burleschi della domenica di Pasqua»¹². Da sottolineare, in proposito che il "Risus Paschalis" era consentito, come chiarisce l'aggettivo, esclusivamente in occasione della Resurrezione di Cristo, vale a dire della sua vittoria sulla morte restando incontrovertibile che tutte le forme carnevalesche risultano decisamente esterne alla Chiesa e alla religione, pur avendo

⁹ Ivi, p.20.

¹⁰ Ivi, p. 19.

¹¹ Ivi, p.20.

¹² Citato in J. Caro Baroja, *Il Carnevale*. cit., p.9.

molte feste religiose aspetti comici e popolari consacrati dalla tradizione. In ogni caso, il problema, apparentemente risolto, si perpetua o, meglio, ne genera altri, non essendo pienamente soddisfacente la pura e semplice idea che associa l'incontenibile esplosione carnevalesca, caratterizzata – come già visto – dallo sfogo di istinti di ordine dionisiaco alla loro forzata repressione o alla loro freudiana rimozione. Con un salto all'indietro si riesumerebbe, *sic et simpliciter*, la logica del “Semel in anno licet insanire” senza spiegare il perché del coinvolgimento, prima proposto e avallato, della teologia cristiano-cattolica. Il fatto è che nel periodo storico considerato la Chiesa cattolica ha esercitato una massiccia pressione psicologica sui fedeli, attribuendo alla morte un ruolo dominante con l'ossessiva, angosciata ripetizione del “memento mori”, nonché della visualizzazione del suo trionfo mediante personalizzazioni terrificanti come nel palermitano Palazzo Abatellis. Da non dimenticare, inoltre, in quest'ottica, il minaccioso ammonimento: “Hodie mihi cras tibi” non solo nella dimensione cimiteriale, di occasionali frequentazioni, ma anche in quella chiesastica dato il ruolo degli edifici di culto, almeno fino a un certo punto, di agenzie socializzanti *ante litteram*, luoghi d'incontro, di svaghi non sempre leciti, di agguati, addirittura, come nel caso, certamente eccezionale, della Congiura dei Pazzi: il tutto testimoniato e documentato da diverse decisioni sinodali, reiterate nel corso del tempo. A ciò si aggiungano le immagini, ancor più terrificanti, del “Giudizio Universale” variamente proposte, ancora una volta in luoghi di culto, in cui i dannati con macabra fantasia punitiva scontano le loro colpe per l'eternità. Un radicale mutamento di status, in definitiva, un'insanabile frattura tra l'al di qua, caratterizzato da forme note e consuete di vita, e un aldilà in cui alberga una duplice possibilità estensiva: la prima condivide con la dimensione terrena l'inaudita durezza delle pene; la seconda, evanescente e larvale, manifesta appieno la sua natura di estraniante trascendenza. Il tutto concreta il concetto di realismo grottesco, il cui «tratto caratteristico è l'abbassamento, cioè il trasferimento di tutto ciò che è alto, spirituale, ideale ed astratto, sul piano materiale e corporeo, sul piano della terra e del corpo nella loro indissolubile unità»¹³. In ogni caso, la presa d'atto dell'ineludibilità della morte, tranne rarissime eccezioni, ha prodotto quasi universali espedienti tesi, sin dai tempi più remoti, ad evitare la comparsa della parola fine sullo schermo dell'esistenza per l'incrollabile desiderio dell'esserci, malgrado la sua precarietà. Si pensi alle concezioni dell'aldilà nel mondo greco-latino ed il loro approdo alle rive dell'altro, caratterizzato dalle credenze giudaico-cristiane, soprattutto delle seconde. Certo, non mancano le eccezioni in entrambi gli ambiti, ma si tratta di casi isolati, dalla «Mors ultima linea rerum» di Orazio¹⁴, giù giù fino ai Libertini del Seicento, a Cesare Cremonini, in particolare, e all'epigrafe da lui dettata per la sua lastra tombale: «Hic

¹³ M. Bachtin, *L'opera di Rabelais e la cultura popolare*, Torino, Einaudi, 1995, p. 25.

¹⁴ *Epistole*, I, 16, 79.

iacet Cremoninus totus». Un elenco del tutto incompleto, meglio monco: non esistono remore a riconoscerlo, ma il discorso prosegue, apparentemente a balzelli, alla ricerca – per usare una metafora tanto nota da sembrare stantia – di tessere per un mosaico o, se si preferisce, del filo d'Arianna per evitare di smarrirsi nel labirinto carnevalesco. Partendo dalle brigate in maschera, una tesi ampiamente sostenuta vuole che gli appartenenti ad esse siano intenti a far rivivere i parenti morti reincarnandosi negli antenati, assumendone la personalità. In quest'ottica:

«La carica teatrale è così travolgente da dare veramente l'impressione che gli spiriti dei morti tornino dall'altro mondo sotto la veste di vagabondi orripilanti»¹⁵. Ciò non toglie che il mascheramento sia, meglio possa essere considerato, come perdita dell'identità del singolo finalizzata a costruire/rafforzare la consistenza del gruppo col ricorso alla tecnica della mimetizzazione propria di chiunque sia schierato in campo contro un avversario. L'ipotesi, singolarmente poco convincente, acquista vigore se corredata da una serie di dati. Ora, chiunque si muova in prospettiva bellica necessita di far blocco comune, massa compatta¹⁶, milizia dietro lo stesso condottiero, pingue e insaziabile nello specifico, intento all'orgia alimentare persino sul carro che ne veicola le membra. L'associazione per approfondire la comprensione del suo ruolo è, fatte salve le debite differenze, con precedenti illustri: la Venere di Willemdorf, le dee madri di Malta, Capua, ecc., inesauribili dispensatrici di vita perché, steatopige e fisicamente debordanti, hanno accumulato, evidenziandole, riserve di grasso tali da costituire un insuperabile baluardo contro fame e carestie, dispensatrici di morte. Tutta la ritualità carnevalesca si rivela parodisticamente come antitetica ad essa in una sorta di radicale ribaltamento: l'exasperato movimentalismo (corse rapide, salti, spinte, frenate); l'abbandono al ballo sfrenato; il frastuono variamente provocato; il riso gioioso, beffardo, sarcastico prodotto da buffonerie, farse, sberleffi, ecc., differente da quello puramente satirico definito da Bachtin «retorico triste, serio e sentenzioso»¹⁷; i falò, esasperazione della luce; lo sfarzo policromo;

15 M. Colangeli – A. Frascchetti, *Carnevale*, Roma, lato Side Ed., 1982, pp. 109-110.

16 La tesi sviluppata sembra ignorare la conflittualità classista per molti versi insita nella dimensione carnevalesca, in realtà la sfiora per più ordini di motivi, in particolare per il rifiuto dell'identificazione del Carnevale con la protesta popolare; per il frequente coinvolgimento degli appartenenti a ceti dominanti nell'organizzazione degli eventi; per una sorta di vicinanza, anche se larvata, di valori riscontrabili nell'ambito della festa; perché, sulla scorta di Bachtin, il Carnevale non conosce distinzioni tra attori e spettatori e ad esso «non si assiste, ma lo si vive, e lo si vive tutti poiché esso per definizione è fatto dall'insieme del popolo» (op. cit., p. 10). Il motivo primo va tuttavia cercato nella necessità di fare blocco comune nel vortice rituale contro la cupa signora con la falce. «Pallida mors – scriveva Orazio – aequo pulsat pede pauperum tabernas / regumque turres» (La pallida morte bussa allo stesso modo ai tuguri dei poveri / e ai palazzi dei re) (*Odi*, I,4,13-14).

17 M. Bachtin, *L'opera di Rabelais...*, cit., p.59

l'intento esaltatorio della sessualità mediante la plateale esibizione dell'erezione di Carnevale, composto nella bara, fanno da contraltare alla rigidità/fissità cadaverica; al silenzio inteso come interruzione del dialogo; alla tristezza, alla disperazione, al pianto; al buio, disperato contrario della luce; al nero lugubramente connotato; all'ovvia cessazione di ogni spinta pulsionale di ordine erotico. L'ipotesi sembra tuttavia non reggere sulla base di una semplice constatazione: la fine tra le fiamme del Carnevale personificato, ma una più approfondita analisi sembra confermarne la validità. Poggia essa sulla presenza, innanzitutto, ma non esclusivamente¹⁸ nel corredo funebre di cibarie, inutili se non si credesse, malgrado tutto, nella prosecuzione della vita, oltre l'apparente limite toccato; la plateale esibizione, mediante l'uso abituale di salsicce, di organi sessuali sproporzionati¹⁹ come ad accentuarne la capacità riproduttiva, essenziale ai fini della propagazione della vita, della sopravvivenza della specie; l'accentuazione farsesca, la compiaciuta ironia dei lamenti strumentalmente usate a sostegno del clima di festa, ma, soprattutto, la liberatoria, vitalistica fuga di Carnevale, coperto di paglia, nel momento in cui si appiccava il fuoco, se non di un fantoccio si trattava, ma di persona in carne ed ossa. «Si rimetteva in piedi – così descrive la scena Violant y Simorra – si scrollava di dosso la paglia infuocata e fra gli applausi degli spettatori si celebrava la sua resurrezione»²⁰. Il tutto accadeva, ma non solo, in area catalana, come a Durro, concretando paradossalmente l'idea del trionfo del Carnevale e della sua battaglia contro la Quaresima. E' da sottolineare, *ad abundantiam*, il fatto che, se le cose non avessero il significato loro attribuito si sarebbe usato un fantoccio destinato alla combustione. Ciò, per la verità, in un numero limitato di casi, mentre prevale la concezione sincretica del fantoccio dell'inverno, della morte, dell'anno vecchio cui fa seguito immediato il nuovo. Verrebbe fatto di applicare alla vicenda, mutuandolo dal mito dell'Araba Fenice, il noto motto: "Ex flammis resurgo"; mentre si pone sostanzialmente su una linea parallela, dilatandola, Enzo Spera, che scrive: «La morte di Carnevale, come la morte di Cristo (Un prima e un dopo che diventano nella cultura popolare un doppio contemporaneo dello stesso mito originario), assicurano la continuazione ed il ripetersi del ciclo vitale»²¹. In questa prospettiva,

18 Da non dimenticare, in questa prospettiva, gli oggetti (sigarette, carte da gioco, occhiali, libri, ecc.) collocati accanto al defunto o sulle tombe perché egli possa servirsene nella vita extraterrena, estensione simmetrica della precedente.

19 In alcune località, come a Saint Oyen (Aosta), i mascherati forniti di code di cavallo, simbolo di fertilità e prova di sopravvivenza dei Lupercali, percuotevano e percuotono le donne incontrate sul cammino.

20 Violant y Simorra, *El Pirineo Espanol*, cap. II, pp. 576-577, riportato in: J. Caro Baroja, op. cit., pp. 106-107.

21 E. Spera, *Licenzia vo', Signora. Materiali per lo studio del Carnevale in Basilicata*, Bari, Centro Studi nonopiano, 1984, p.80 (per conto dell'Ist. di Scienze storico-politiche, Fac. di Magistero, Università degli Studi di Bari).

«L'orgia alimentare diviene una sorta di surrogato dell'eterna felicità, del paradiso in terra, di una qualsiasi immortalità realizzata sulla terra. L'abbondanza degli alimenti garantisce il distacco dalla dipendenza dalle cose terrene, pur accentuando la dimensione terrestre e concreta della salvezza che è anche riscatto sociale»²².

3.

Se una qualche validità possiede l'argomentare, che solo temporaneamente e necessariamente s'arresta, vista l'inesistenza nella segnaletica intellettuale di divieti di accesso e avvertenze di strade senza uscita, è lecito mettere in discussione la tesi secondo la quale alla morte sarebbe stato tolto il ruolo di motivo centrale della vita nella moderna società industriale, dovendosi più opportunamente parlare di tentativi di antica data e lunga durata concretanti l'idea del pensiero grottesco, nell'ambito del quale i rituali carnevaleschi si configurano come una sorta di "Campo di Maggio", calendariamente anticipato, in cui schierare a battaglia truppe mimetizzate contro l'inesorabile avversaria, la grande mietitrice. Cibo e bevande, insistendo con le metafore, agenti fondamentali di un vero e proprio transfert mitico o se si preferisce armamenti garanti dell'universale trionfo del banchetto, anche se non più determinato da situazioni di bisogno, ma da scoperti, plateali collegamenti con atteggiamenti mentali arcaici, protratti oltre gli asfittici confini carnevaleschi,

«Eccone altri a destra e a sinistra banchettare sull'erba e cantare in coro il lieto peana in un odoroso boschetto di lauri, onde nasce e scorre ricchissimo d'acqua per la selva l'Eridano, prima di scaturire sulla terra»²³. E' la descrizione del banchetto dei morti nell'*Eneide* virgiliana e che la commensalità sia stata dai vivi estesa ai defunti, ininterrottamente da allora in poi, convertendo spesso il festivo nel quotidiano, è testimoniato da più fonti. Sembra il discorso, in fase conclusiva, muoversi esclusivamente nella dimensione del noto, la supera e trascende grazie a provvidenziali vie di fuga verso sud, verso nord, a est, oltre Oceano, superando in prospettiva globalizzante e a, titolo esemplificativo, i confini cronologici e geografici del Mediterraneo. Come previsto nel sistema di relazioni, vivi-morti, si recheranno, come ogni anno, in corteo, sabato di Carnevale, gli abitanti di San Demetrio Corone, nella provincia cosentina, dopo i riti liturgici in chiesa, al cimitero per consumare cibi e bevande, caffè, liquori e dolciumi sulle tombe adibite a mense. Superato il cancello percuoteranno con le nocche delle dita o col palmo delle mani la porta metallica dell'ossario per avvisare i defunti del loro arrivo. Figurano sulla tomba di Beaudelaire, nel cimitero di Montparnasse, caramelle, agrumi, messaggi vergati

22 Id.

23 Virgilio, *l'Eneide*, trad. e commento di A. Lombardi, Firenze, Sansoni, 1927, l. VI, vv. 656-659.

su foglietti volanti, mentre sull'altra di John Belushi, in quello di Marthas Vineyard, sigarette e lattine di birra. Accede più marcatamente alla dimensione carnevalesca l'ultima moda in Cina di invitare ai funerali spogliarelliste per rallegrare la festa.

«La vita restituita alla morte è l'operazione stessa del simbolico» scrive Beaudrillard e «Il simbolico non è né un concetto, né un'istanza o una categoria, né una struttura ma un atto di scambio e *un rapporto sociale che mette fine al reale*, e allo stesso tempo l'opposizione tra il reale e l'immaginario»²⁴.

24 J. Beaudrillard, *Lo scambio simbolico e la morte*, Milano, Feltrinelli, 1979, pp. 146-147.



FRÌTOLE E GRÓSTOLI

PER UNA NUOVA IDEA DEL CARNEVALE E DEI SUOI CIBI

Giovanni Kezich e Antonella Mott*

Carnevale uguale *carnem levare* cioè «levare la carne»: ritornello imprevedibile e un poco petulante, penetrato nel senso comune come un mantra, oppure come un dogma di cui non si riesca né a produrre una dimostrazione definitiva, né ad accumulare elementi di critica sufficienti a scalzarne il primato. A quest'ultimo fine è diretta la breve trattazione che segue, e che riprende peraltro elementi già esposti altrove¹, con lo scopo specifico di mettere a nudo le componenti ideologiche della formulazione sopracitata, andando piuttosto a caratterizzare il rito carnevalesco con degli elementi di fatto, tratti dal contesto etnografico europeo.

Tralasciamo pertanto fin da subito l'esplorazione del palese, imbarazzante *quid pro quo* che, in un momento imprecisato dei secoli più bui, avrebbe conferito alla festa il nome del digiuno: circostanza poco probabile, ma comunque non del tutto implausibile, con la quale si sono già misurati ben altri ingegni². Diamo quindi per scontato che il «carnevale» possa portare con sé di necessità il concetto della «carne», ovvero di un consumo esagerato e propriamente pantagruelico di carne quale indispensabile suggello della festa, di cui essa costituirebbe, sul piano del simbolismo alimentare, il demarcatore più importante. Tuttavia, a dispetto di un'iconografia di genere già ampiamente

* Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina

1 G. Kezich, *Carnevale re d'Europa. Viaggio antropologico nelle mascherate d'inverno*, Priuli & Verlucca, 2015, 544 p.; *Carnevale la festa del mondo*, Bari, Laterza, 2019, 232 p.; sul cibo del carnevale, cfr. anche G. Kezich, *Cosa si mangia nel paese di Cuccagna? Il carnevale e le sue metafore alimentari in una nuova prospettiva antropologica*, in B. Barbiellini Amidei, M. Marazzi, *Cultura come cibo*, Ledizioni, Milano 2018, pp. 61-81.

2 Sarebbe il popolo stesso – scriveva nel 1911 il linguista Clemente Merlo – che annuncia nel nome di carnevale la propria volontà di redenzione: «non è il godimento, l'ebbrezza dell'oggi, ma la mortificazione, la privazione del domani [...] non un inno ai sensi, alla carne [...] ma il grido dell'animalità insoddisfatta [...] la quale pensa che tutto quel godimento sta per finire», *Die Romanischen Benennungen des Faschings*, in «Wörter und Sachen», III, 1911, pp. 88-109 (trad. it. *I nomi romanzi del Carnevale*, in C. Merlo, *Studi glottologici*, Pisa, 1934, pp. 97-138).

schieratasi, almeno a partire dal XV secolo, su questa posizione, con il trionfo di un Carnevale popolato di schidioni, porchette, cosciotti, salsicce, mezzene, braciole, trippe e macelleria assortita di ogni genere, l'etnografia della mascherata carnevalesca, così come può essere rilevata ancor oggi in tutta Europa, ci propone un quadro ben diverso, in cui alla carne macellata, con la sola possibile eccezione che diremo, non viene conferito alcun posto particolare. La stessa contiguità, più volte sbandierata, del carnevale con l'icona popolarissima del sant'Antonio «del porcello» che in tante situazioni locali ne segna al 17 gennaio la data di inizio, va invece considerata per le grandi maialature invernali piuttosto un termine finale, essendo la macellazione del maiale e tutta l'abbondanza sanguinolenta che ne consegue sicuramente praticabile nel freddo secco di dicembre e di gennaio, meno consigliabile ai primi tepori di febbraio, e men che meno negli umidori di marzo, che sono invece i mesi più propri dell'apoteosi carnevalesca.

Se infatti andiamo a vedere quali sono i cibi-simbolo del carnevale, i cibi che demarcano la festività in corso essendo liberamente offerti per la strada, nei cortili o nelle case private, gli stessi che oggi vengono comunemente proposti nelle pasticcerie, nei negozi di alimentari, nelle riviste dedicate alla cucina, e anche sul web se si fa una ricerca mirata su «cibo e carnevale», e che talora assurgono a veri e propri protagonisti dell'azione rituale, osserviamo che questi appartengono di norma alla congrega dei farinacei. Il più delle volte, si tratta di semplici preparazioni di acqua, farina e zucchero, solitamente fritte nello strutto o nell'olio, di solito inquadrabili nella grande famiglia di quei dolci secchi e friabili approssimativamente rettangolari, con le bordure seghettate, e ricoperti di zucchero a velo, che sono detti *gróstoli*, *cróstoli* o *galani* nel Triveneto, e *chiacchiere*, *bugie*, *cenci* o *frappe* altrove in Italia. A questi, si associa l'altrettanto importante famiglia delle frittelle, *frítole* o *castagnole*, di pasta assai più morbida, di forma bulbare ovvero a ciambella con un foro centrale, che formano con i *cróstoli* sopracitati un binomio alimentare consolidato e pressoché inscindibile, non scevro di implicazioni simboliche.

A questo proposito, l'esternazione semiseria di uno *chansonnier* popolare di lingua veneta, recepita qualche anno or sono in via del tutto casuale, varrà a fornire una testimonianza interna molto pertinente dell'ideologia specifica di questa pratica alimentare. Nel testo della canzone, tanto più prezioso in quanto spontaneo ovvero estraneo a un contesto performativo propriamente carnevalesco, ritroviamo infatti ben esplicitati tutti gli elementi simbolici utili a caratterizzarla: il preciso riferimento calendariale, la festosità di una preparazione casalinga di esclusivo ambito donnesco, e infine la sottintesa connotazione sessuale dei due prodotti, laddove l'uno, quello di segno femminile, viene subito avidamente consumato, e l'altro, quello maschile, come nella vita vera, risulta invece malinconicamente in sovrappiù. Il che, non senza qualche doppio senso piuttosto greve e peraltro difficilmente aggirabile, sembra ben inquadrarsi in una morale carnevalesca immanente e tutt'altro che banale.

FRÌTOLE E GRÓSTOLI³

*Passà le feste co vien la candelora,
Le done dise desso sì xe vegnù ora,
Le taca tambarare de matina presto
Farina ovi e via co sto impasto*

*Ma varda che fritole ma varda che gróstoli
Ghe n é sta fati sù anca par i beati apostoli
No sò parchè la fritola va subito magnà
I gróstoli invesse i me resta sempre là.*

*Xa vissin casa te senti odór de bon,
Co te ve dentro te resti là de mandolón,
Farsóre, piati, terine in quantità
Te resti stenco e duro da meraveià.*

Ma varda che fritole ma varda che gróstoli ...

*Magnàr fritola xe na roba assai speciale
Magnare gróstoli xe xa na roba più normale
E in quaresima no te magni proprio gnente
Mejo avere altre robe par la mente.*

Ma varda che fritole ma varda che gróstoli ...

*Passa le fritole e passa el carnevale
E passa anca sto evento eccezionale
Me resta solo i gróstoli nela terina
Che li tocio nel cafelate ogni matina.*

*Ma varda che fritole ma varda che gróstoli
Ghe n é sta fati sù anca par i beati apostoli
No sò parchè la fritola va subito magnà
I gróstoli fiapi nel cafelate continuo tociàr.*

Passate le feste, quando viene la candelora
Le donne dicono adesso è giunta l'ora
Incominciano ad armeggiare la mattina presto
Farina, uova e via con l'impasto

Ma guarda che *fritole*, ma guarda che *gróstoli*
Se ne son fatti da bastare anche agli apostoli
Ma non so perché la *fritola* vien subito mangiata
E invece i *gróstoli* mi restan sempre là

Già intorno a casa si sente odor di buono
E appena vai dentro, tu resti di stucco
padelle, piatti, terrine in quantità
Resti impalato e duro dalla meraviglia

Ma guarda che *fritole*, ma guarda che *gróstoli*...

Mangiar la *fritola* è una cosa un po' speciale
Mangiare *gróstoli* è già molto più normale
E in quaresima non mangi proprio niente
Meglio avere altre cose per la mente

Ma guarda che *fritole*, ma guarda che *gróstoli*...

Passan le *fritole* e passa il carnevale
Passa anche questo evento eccezionale
Mi restano solo i *gróstoli* nella terrina
Che li intingo nel cafelate ogni mattina

Ma guarda che *fritole*, ma guarda che *gróstoli*
Se ne son fatti da bastare anche agli apostoli
Ma non so perché la *fritola* vien subito mangiata
E a me da intingere solo *gróstoli* stantii.

La preminenza di questo particolare binomio *fritole/gróstoli* nell'ambito dell'offerta alimentare caratteristica del carnevale è riscontrabile nei contesti etnografici con grande frequenza, per esempio: a Bagolino, sede del celebre carnevale dei *balarì*, dove si offrono *chiacchere* dette anche *frittelle*; alla *màs-chira* di Cattafi, dove pure si danno *chiacchiere* ma anche *ravioli* con ripieno di ricotta; al *pust* di Drežnica vicino Caporetto dove le stesse *chiacchiere* si chiamano *hrštule*, cioè «*cróstoli*», appaiate con i *krofi*, cioè «*krapfen*»; alla *škor-*

3 *Fritole e gróstoli*, parole e musica del m° Ezio Pesavento Squinz, di Asiago (dal CD *Teritiritòti*, Hertz, 2015. Mia traduzione, testo musicale allegato).

omatija di Hrušica sul carso sloveno dove troviamo *fritule*; a Gljev nell'entroterra dalmato dove troviamo ancora *fritule*; a Castiglione Messer Marino negli Abruzzi, appena al di qua dell'Adriatico, dove frittelle del tutto simili si chiamano *fringi*. Si tratta di altrettante variazioni su un tema farinaceo, con poche varianti più elaborate: gli *štrukj kuhanj* della mascherata dei *blumari* di Montefosca e delle valli del Natisone, sorta di ravioloni dolci bolliti riempiti di un impasto di uvetta, noci, castagne, pane vecchio grattugiato, cacao e grappa; i *ravioli* degli *zanni* di Pozza di Acquasanta Terme sull'Appennino marchigiano, con ripieno di castagne, e la grande focaccia offerta a Begnište in Macedonia in occasione dell'uscita annuale dei *djolomari*. È peraltro cosa nota che lo *Shrove Tuesday*, cioè il martedì grasso dei paesi anglosassoni, sia chiamato pure *Pankake Tuesday*, mentre di converso, nella tradizione statunitense degli immigrati tedeschi, i *krapfen* vengono detti *Fasnacht*, che è il nome tedesco del carnevale, quasi a rimarcare ancora una volta il binomio inscindibile di carnevale da un lato, e dolci fritti sul genere del *pancake* o dei *krapfen*, dall'altro. Alla stessa famiglia appartengono anche i *paćzki*, i *krapfen* di carnevale che si vendono comunemente in Polonia e anche negli Stati Uniti ovunque vi siano comunità di origine polacca, ovvero le *torrijas* spagnole, fette di pane stagionato inzuppate nel latte, passate nell'uovo e fritte, servite con lo zucchero, mentre a Gravina di Puglia, alle maschere e agli astanti, a carnevale veniva offerto *pancotto*. Una compromissione di lunghissimo periodo del cerimoniale carnevalesco con i fasti della panificazione, se è vero che al numero XI del canone carnascialesco laurenziano troviamo una *Canzona de' fornai* che fa menzione di una quantità di preparati rituali a base di farina – *berlingozzi*, *zuccherini*, *caliconcini*, *bracciatelli*, *gnocchi*, *pan buffetto*... – e delle relative azioni del menare, dell'impastare, del farcire e del mettere in forno, quali metafore di specifici atti erotici nel contesto di un parallelismo, che nel carnevale è proposto di continuo, tra il libero esercizio di una sessualità peggio che debordante e i riti propri della lunga filiera che porta al pane.

Evidente com'è sotto gli occhi di tutti nell'esperienza comune del carnevale contemporaneo, la centralità di questi prodotti, *fritole*, *cróstoli* e consimili, pur nelle loro svariatissime denominazioni locali, rischia quasi di passare inosservata, tanto che il richiamarne l'importanza assoluta che invece essa rappresenta, può essere fraintesa come una perfetta banalità. Invece non è così, e non si sarà mai troppo pedanti nel mettere nella dovuta luce il fatto che, a dispetto di tanta della retorica presente e passata che vorrebbe il carnevale naturalmente associato alla carne, *cróstoli* e *fritole* e prodotti similari ne rappresentano in realtà il protagonista alimentare assoluto, nella doppia specie dei dolci che accompagnano la festa in modo ubiquo, facendo la loro comparsa qua e là in tutte le situazioni festose pubbliche e private, e dei prodotti consimili che invece risultano essere parte integrante della liturgia del rito, essendo talvolta esplicitamente menzionati nella titolazione dello stesso.

A quest'ultima categoria, più distinta, possiamo quindi ascrivere i *krapfen* dei *Krapfenbettler* pusteresi, attivi intorno a Ognissanti e portavoci di un effi-

cace «dolcetto-o- scherzetto» ante litteram; i *krapfen* infilzati tra le lamelle del batocchio dei *lole* della Transilvania, e liberamente offerti agli astanti; le torte del *banderàl* fiemmese e del *vosnocht* mòcheno, esibite a varie riprese dai figuranti a significare l'abbondanza immanente propria del tempo di carnevale, alimentare e non solo, vista la sottesa relazione tra le ragazze da sposare che cucinano le torte e i giovani maschi che nel giorno del rito ne sono i destinatari naturali. Abbiamo inoltre, per citare qualche altro esempio, i *bretzel* del *Fasnacht* tirolese di Nassereith, di Imst e di Wald, dati in premio a quanti del pubblico chiedano di ricevere l'elementare iniziazione a suon di saltini che segue la sfilata; i *knödel* o canederli, cioè gli gnocchi di pane raffermo di Stilfs in alta val Venosta, che hanno nel rito la stessa funzione catartica dei *bretzel* del *Fasnacht*, o anche il *pane* vero e proprio di Tarrenz nel Tirolo, elemento conclusivo di una sorta di comunione pubblica, lo stesso pane che troviamo in Tracia, a conclusione del rito, sul tavolo dei novelli sposi per finta, o i due pani che lo *Zangarrón* di Montamarta, in Castiglia, infilza nel suo tridente al termine della messa celebrata in chiesa perché, spezzati, vengano suddivisi tra i presenti.

Lo stesso rito conclusivo di un'efficace comunione di pane risulta spesso nel contesto carnevalesco esteso alla *polenta* che è infatti, dopo il pane, l'altro possibile esito principale della nostra cerealicoltura. Su queste usanze della polenta di capodanno – o di carnevale, che è lo stesso, vista la presenza dei *lachè* e dei *pagliacci* – abbiamo una bella testimonianza trentina di inizio Novecento:

«A Romeno nell'ultimo giorno dell'anno in mezzo alla piazza si cuociono dodici staia di polenta con grande maestria di mestolo e di muscoli, poi si scodella, e ciascuno dei *lachè* ne prende una fetta su una pezzuola bianca e la porta ai vicini... Se qualcuno si trova affacciato alla finestra il *lachè* gioca di destrezza e *s-giavènta* la polenta in alto, in modo che bellamente venga a cadere sul davanzale... i *pagliacci* poi chiamano con le nacchere le belle alla finestra e gettano loro la gialla, augurale polenta con mille versacci e complimenti comicissimi»⁴.

A Trento, nella celebre «*mascherada dei ciusi e gòbi per la polenta*», questa viene fieramente contesa tra le due squadre di figuranti e alla fine, in una sorta di rito ancestrale di condivisione, viene distribuita dai vincitori al pubblico, che a rischio di ustione va a ficcarvi avidamente le mani quando ancora scotta per portarsene via qualche brano fumante. La stessa cosa avveniva anche in passato, prima della ripresa contemporanea della festa, con gli gnocchi al posto della polenta.

4 G. Bertagnoli, *Usanze carnascialesche a Romeno*, in «Archivio Folcloristico», «Pro Cultura», vol. I, 1910.

I *ciusi* e i *gòbi* infatti «fanno confusione soprattutto il giorno del giovedì grasso, nel quale a Lavis e in altri posti si intrufolano nelle cucine delle case dove si cucina un tipo di polenta nera detta “smacca fame” o “maccafame” che essi devono rubare per provare il proprio coraggio. A Trento invece in passato (la tradizione sembra oggi essere caduta in disuso) il venerdì successivo al giovedì grasso si cuocevano all’aperto dei tipici gnocchi di farina, come avviene in questo giorno in tutto il Wälschtirol, e soprattutto a Verona, e per questa ragione il venerdì si chiama “venerdì dei gnocchi”. I Ciusi formano un cerchio intorno al focolare afferrandosi l’un l’altro per la cintura di corda che portavano intorno alla vita. I Gobi all’esterno cercavano di rompere questo cerchio per raggiungere gli gnocchi... La parte vincente portava poi gli gnocchi in trionfo»⁵.

Lo stesso trionfo dello *gnòco* viene infatti tuttora celebrato a Verona, il giorno del *venerdì gnocolàr*, dal celebre «Papà del Gnòco», figura carnevalesca eminente, coadiuvato dai suoi *macaróni* e altri lacchè, che annuncia stentoreo «*Gnòchi!*», impugnando un forchettoni sul quale è infilzato un bello gnocco «precolombiano», di sola farina e acqua: particolare importante visto che il primo carnevale di Verona data al 1531, appena qualche anno dopo l’impresa di Colombo che portò la patata in Europa.

Gnocchi, polente, torte, canederli, pani, *bretzel*, *pancakes*, *krappfen*, frittelle e *cróstoli*, risultano pertanto essere i prodotti alimentari tipici del carnevale, di cui è impossibile sottostimare l’importanza, quale esito specifico, riteniamo, del lungo abbrivio che sembra voler legare, come vedremo, il rito carnevalesco alla rappresentazione in piazza dei fasti elementari della cerealicoltura.

A fronte di una simile evidenza imponente, che posto avrebbe la carne, nel menù di carnevale? A dispetto di tanta della mitologia corrente su «carnevale» e «carne», verrebbe voglia di dire «nessuno». Invece, un posto particolare deve essere riservato alla salsiccia, prodotto che risulta di una certa importanza in una serie di situazioni carnevalesche, con lo *Hanswurst*, il «Giovane-salsiccia», che vediamo comparire a Zell am See e a Wörth nel Salisburghese ma anche in altre località di area tedesca, dove il personaggio con il cappello a cono, il lungo batocchio o qualche altro aggeggio esplicitamente fallico, e il contegno spavaldo del trickster, risulta il protagonista più autorevole del rito stesso. Anche da noi, vediamo che la salsiccia è impugnata per esempio dal *Peppè Nappa* di Sciacca in Sicilia ovvero, a conclusione della festa, estratta a viva forza dal simulacro carnevalesco a Tricarico o a Mamoiada, mentre alla stessa salsiccia fanno esplicito riferimento la cantilena dei *Klöckler* sarentinesi, protagonisti in tempo d’avvento di una questua in tutto e per tutto carnevalesca, e i canti della *pasquella* umbro-marchigiana dove, in occasione dell’epifania, avviene la stessa cosa. Se la salsiccia può essere, per quanto riguarda l’impronta cerealicola del rito carnevalesco, l’eccezione a conferma della regola, bisogna peraltro

⁵ C. Schneller, *Märchen und Sagen aus Wälschtirol*, Innsbruck, Wagner, 1867.

considerare che si tratta di carne trasformata, quantomai lontana dalle circostanze cruento della macellazione, e anzi propriamente *impastata*, ovvero in un certo senso resa simile a un pane.

Spicca comunque, sul fronte dell'utilizzo carnevalesco dell'elemento carneo, la comparsa piuttosto ricorrente di carni putride, di carni marce, che abbiamo visto liberamente lanciate sul pubblico a Ituren e Zubieta in Navarra, in conclusione della marcia degli *joaldunak*, che per contro sono pulitissimi, ovvero protagoniste a Drežnica della «cucina nera» del *pust*, un macello alla rovescia, in cui vengono affumicate le frattaglie più immonde: simbologia ricorrente, di cui sarebbe interessante, a dispetto delle tante insinuazioni sul carnevale quale estremo trionfo della carne alimentare, sceverare e anzi propriamente «sviscerare» – è la parola giusta! – il significato.

In calce all'istruttoria preliminare circa la relativa presenza, nell'alimentazione del rito carnevalesco, del prodotto carneo rispetto a quello di origine farinacea, volgiamoci a rintracciare, a proposito di quest'ultimo, la filiera specifica delle azioni rituali che, nel contesto del cerimoniale mascherato, risultano collegate ai procedimenti propri della cerealicoltura.

Prima e più importante tra queste è l'operazione di aratura rituale, già oggetto di opportuni approfondimenti vista l'importanza che essa riveste nell'etnografia di un areale di vertiginosa magnitudine, che si estende dall'Armenia allo Yorkshire, e da questo al Maghreb, passando per Grecia, Romania e Balcani, la Mitteleuropa, le Alpi, l'Italia peninsulare, la Sardegna e la Castiglia⁶. Tanto importante, il rito dell'aratura, da conferire in molte occasioni alla mascherata il suo nome proprio, rivelandosi così quale elemento del tutto fondante e imprescindibile della stessa: il *Plough Monday*, della campagna inglese al seguito dell'aratro, con il giro di questua augurale del primo lunedì dopo l'epifania; lo *Pfluagziachn*, il «tirar l'aratro», che è il nome della mascherata di Stilfs; l'*Egetmann* di Tramin an der Weinstrasse, cioè «l'uomo dell'erpice», in un contesto lessicale dove aratro ed erpice si possono certamente considerare sinonimi; *quei che ara*, «quelli che arano» di Predazzo, nominati anche da Paolo Toschi; gli *orači* della Stiria slovena, che sono appunto gli «aratori»; il *pluguşurul*, l'«aratrucchio» rumeno, altro giro di questua del capodanno, condotto dai ragazzi del paese al seguito di un aratro addobbato. Con i loro frequenti espliciti riferimenti al capodanno e, attraverso il nome di Traiano, ai fasti della Roma imperiale, le filastrocche del *pluguşurul* risultano singolarmente significative:

⁶ G. Kezich, *Le labour rituel au coeur du carnaval*, in M.-P. Mallé (a cura di), *Le monde à l'envers. Carnavals et mascarades d'Europe et de Méditerranée*. Marseille 26 mars-25 août 2014, Binche 25 janvier-juin 2015, Paris / Marseille, Flammarion / MuCEM, 2014, pp. 84-85; G. Kezich, *Al cuore del carnevale. Il rito dell'aratura per finta dall'Anatolia alle isole Britanniche*, in «Der Schlern», Bozen, Athesia, 87, Februar 2013, Heft 2, pp. 29-42.

*S-a sculat mai an badica Traian
A incalecat un cal laur,
Cu nume de Graur,
Cu saua de aur,
Cu fraul de matasa
Cat vita de groasa,
Cu coama de argint
De ajungea pana la pamant.*

Si è svegliato con l'anno nuovo il baldo Traiano
è salito su un cavallo
con il nome di Merlo
con la sella d'oro
con il collare di seta
grosso come un tralcio
con la chioma d'argento
che scendeva fino a terra.

Vi è poi una serie cospicua di situazioni in cui l'aratura rituale, pur non conferendo alla mascherata il suo nome eponimo, ne risulta tuttavia una componente drammatica essenziale. Di queste, possiamo segnalare le arature dell'*obisparra* di Pobladura de Aliste e dell'*antruevo* di Velilla de la Reina nel León, in Spagna; dei *thurpos* di Orotelli in Sardegna; del *Carnavà dlu Gueini* a Salbertrand nel Piemonte; dello *Zusslrennen* di Prad am Stilfserjoch in alta Venosta, e di Amphia nei Rodopi tra Grecia e Bulgaria, oltre a innumerevoli altri esempi nei Balcani, quanti se ne possono vedere a decine ai grandi festival delle mascherate che si tengono a Pernik, a Jambol e a Salonicco.

Alle operazioni di aratura fanno talora seguito tutte le altre della filiera cerealicola, in sequenza ovvero a segmenti separati. Queste sono nell'ordine la *semina*, solitamente di segatura o grani sparsi a piene mani, come coriandoli, per la strada o sulla soglia delle case fatte oggetto del giro di questua. Questa semina si manifesta in modo cospicuo ad esempio nella mascherata dei *thurpos* e in quella dello *Zusslrennen*, ma anche nel corso del *vosnocht* della val dei Mòcheni nel Trentino; della *škoromatija* e in altri luoghi ancora. Nella prassi della sfilata carnevalesca, alla semina segue (raramente) la mietitura e poi talora l'*ammannatura* del grano, con personaggi addobbati come grandi covoni semoventi, sul genere degli *Schab* del *Nikolospiel* di Bad Mitterndorf in Stiria. Molto più frequente è la rappresentazione della *trebbia*, che viene talora rappresentata sia con l'esibizione dei correggiati, sia con il ballo in tondo su un'aia invisibile, secondo modalità assimilabili a quelle di una trebbiatura primitiva eseguita con i soli piedi, da parte di personaggi mascherati ovvero paludati in alta livrea che possono anche essere detti *Drescherer*, i «trebbiatori», come a Zell am See⁷.

Se questi singoli segmenti possono trovarsi dispersi qua e là nel contesto drammatico della mascherata, sono pure dati casi non infrequenti, come a Tesero e a Predazzo nel Trentino, dove «la processione imitava tutte le operazioni relative alla coltivazione del grano: dall'aratura alla semina e all'erpi-

⁷ G. Kezich, A. Mott, *La sacra trebbia. Archetipi del magismo agrario nel revival folklorico mitteleuropeo*, in F. Mailland, U. Sansoni (a cura di), *La danza degli archetipi. Alle radici del linguaggio simbolico*. Atti del seminario «La danza degli archetipi alle radici del linguaggio simbolico. Riflessioni sulla ricerca dei moti originari e delle radici dei sistemi mitico-simbolici dell'Homo sapiens. I traguardi in visione sistemica», Bergamo, 15-16 ottobre 2016, Capo di Ponte, Edizioni del Centro camuno di studi preistorici, 2018, pp. 95-107.

catura, battitura e pulitura», laddove «ne riconosciamo assai bene i caratteri di riti agricoli propiziatori», come osservava in maniera molto puntuale Paolo Toschi⁸.

Mette conto pertanto di indicare almeno alcune delle località dove una sequenza continua di operazioni cerealicole possa essere ancora documentabile, tanto da non lasciar dubbi sul fatto che detta filiera possa costituire l'ossatura originale stessa della strutturazione drammatica della mascherata. Ricordiamo pertanto, a questo proposito, la bella sequenza proposta da Ferdinando Mirizzi sul corteo del martedì grasso a Gravina di Puglia, così come si faceva tra il 1980 e il 1985, dove comparivano nell'ordine: *u cumbassatòre* «l'agrimensore», *u 'mburcuataure* «l'aratore», *u semenatòre* «il seminatore», *u scurvatóre* «l'erpicatore»⁹. Una sequenza affatto simile di aratura, seminatura ed erpicatura è peraltro documentata nel *pepelničari* di Lupogliano in Istria; a Stilfs, dove comprende le fasi di aratura, semina, trebbiatura, e distribuzione finale di canederli, e con notevole frequenza nella Bulgaria orientale dove essa talora si accompagna al matrimonio per finta, e dà esito, tra gli sposi novelli, a una sorta di conclusiva comunione del pane. La stessa sequenza, in una versione arricchita e molto completa, che comprende aratura, erpicatura, semina, mietitura, ventolatura, macinazione e produzione del pane, quest'ultima accoppiata con il ben noto parto di un bambolotto, è pure messa in scena in chiave semiburlesca dai contadini del villaggio di Kicar presso Ptuj nella Stiria slovena, ed è presentata in corteo nell'ambito del celebre grande festival carnevalesco locale detto *Kurentovanje*. Anche a Tramin, la famosa sfilata dell'*Egetmann*, cioè *l'Egetmann Umzug*, vede la comparsa verso la testa del corteo, nell'ordine, delle rappresentazioni di aratura, semina, erpicatura, trebbiatura, mentre a conclusione della sfilata stessa, ultimo ad apparire sulla scena, a conclusione perfetta del ciclo cerealicolo, ecco l'emblematico marchingegno del *mulino delle vecchie*. Si tratta di un grande carrozzone semovente a foggia di mulino, dal quale figuranti nere, vecchie e laide dette *Alteweibelen*, catturate per la strada da più che solerti mugnai biancovestiti e cacciate a viva forza nella tramoggia, escono dal buratto trasformate in graziose giovinette: una rappresentazione quanto mai persuasiva del ciclo eterno del grano, attraverso questa Demetra decrepita che ridiventa negli ingranaggi del mulino un'ignara e virginale Persefone, simbolo dell'eterno ritorno della fertilità della natura.

Se questo *mulino delle vecchie*, oltreché a Tramin, lo troviamo per esempio a Campitello in val di Fassa, ad Absam nel Tirolo, a Kolovec in Boemia e a Burgstad in Baviera, il tema più generale del mulino appare di per sé parte integrante del dramma carnevalesco, dove lo vediamo affiorare in controluce in una quantità di occasioni. La *Bella mugnaia* è infatti, come è noto, la protagonista, anzi l'oggetto stesso del desiderio collettivo del celeberrimo carnevale di Ivrea, mentre in un gran numero di occasioni vediamo impegnati con il loro

⁸ P. Toschi, *Le origini del teatro italiano*, Torino, Einaudi, 1955, p. 186.

⁹ F. Mirizzi, *Tra la fossa e le lame*, Lecce, Congedo, 1985.

fuciletto degli sparatori di crusca, il *ciusciacanigghia* della *màschira* di Cattafi nel messinese, o la *impacchiatrice* di Serino in Campania: è il rito moderno dei coriandoli, che utilizza però, quali portatori del contagio di un buon augurio, i materiali di risulta dell'operazione molitoria. In altri luoghi è la farina stessa ad essere sparpagliata in giro: a questa specifica bisogna sono infatti addette le *Kübelemajen* di Wald nel Tirolo, che recano un apposito mastellino da cui tolgono manate di farina bianca – ma forse ai vecchi tempi, come nella Roma di Goethe, era polvere di gesso... Alla medesima operazione di lancio della farina sono infatti gli *Jé Farine* della Gujana francese, estremo avamposto di una prepotente ideologia cerealofila sospintasi fino al Nuovo mondo. E se il popolo grasso e il popolo magro di un grosso paese del Trentino come Borgo Valsugana possono scegliere di denominarsi, per compiere la loro annuale disfida di zattere sul fiume Brenta, rispettivamente «*Farinòti*» e «*Semolòti*», come passare sotto silenzio il fatto che al protagonista stesso del carnevale giustamente famoso della località che ci ospita, cioè Putignano nel barese, sia stato conferito in tempi remoti, e comunque non sospetti, il nome tutt'altro che casuale di «*Farinella*»?

Di fronte a una simile messe di riferimenti alla vicenda del grano, all'arare e al seminare, al mietere e al trebbiare, alla farina, al pane e alla polenta, le pretese di quanti hanno voluto vedere per forza, nei fasti del carnevale, l'autocelebrazione un po' sfacciata di una qualche popolaresca opulenza pantagruelica di inclinazione carnivora, sembrerebbero potersi rintuzzare del tutto, a fronte di una visione più equilibrata, che tenga conto della realtà evidente, e del tutto preponderante, del dato etnografico a favore di un'ipotesi interpretativa di tutt'altro segno.

Resta però, e non è piccola cosa, il fatto incontestabile che tutte le lingue europee sembrano voler ricalcare, nella loro etimologia di riferimento, il concetto ipotetico del «carnevale» in quanto *carnem levare*, «toglier la carne», sia pure espresso in un latino da brividi, imperdonabilmente maccheronico. Questo è il caso sia nei calchi diretti del termine italiano in ambito romanzo – sul genere del *carnestolendas* e *carnestoltas* ispanici, e del *carrasecare* e *carre 'e segare* sardi – sia laddove venga tradotto il solo concetto, come nel caso dell'*ἀποκρία* tardo bizantina, che vuol dire letteralmente «senza la carne», o del *masopust* ceco e delle sue varianti nelle altre lingue slave, il cui significato è lo stesso: *maso* = carne, *púst* = digiuno. Al medesimo significato si ispira pure tutta la grande famiglia del *Fasnacht*, la «notte del digiuno» di tradizione tedesca, con le varianti austrogermaniche *Fasching*, *Fastnet*, e quella svizzera *Fasnacht*, che diventa in Croazia *fašnjak*, *fašnik* ovvero *fašejnek*, *fašnek*; in Ungheria *farsang*; in Olanda *vastenavond*; in Scozia *Fastens-een*; in Danimarca *fastelavn*, e in Estonia *vastlapäev*, laddove il concetto inglese dello *Shrove Tuesday*, il «Martedì della privazione», sembra ricalcare ancora una volta la medesima idea.

Sul perché la stessa festa possa o debba chiamarsi, e pure in ambiti culturali contigui o addirittura sovrapposti, indifferentemente *Mardi Gras* o *Shrove Tuesday*, non è qui il caso di indagare oltre, se non per segnalare l'incongruenza

za perfetta di questo genere di ossimoro, che sembra peraltro voler affiorare da più parti nel mare magnum del carnevale.

Certo è che la cospicua coerenza della nomenclatura corrente ispirata, per la denominazione del carnevale, ai concetti della privazione e del digiuno, cioè a quel «toglier la carne» a cui alluderebbe l'intitolazione originaria del rito, sembrerebbe poter chiudere a sorpresa l'agone, con una sorta di calcio di rigore, a favore dell'etimologia di questo lemma oggi più generalmente accettata: «*carnem levare*».

Su questo punto così controverso, a noi piace tuttavia tener fede a quanto è possibile evincere dalla documentazione etnografica che abbiamo cercato di esporre sinteticamente più sopra, aggiungendovi un'interessante postilla. Come abbiamo già scritto e sostenuto altrove senza che si siano levate, a tutt'oggi, nelle sedi accademiche del caso, proteste particolari, *arvum*, in latino, è il campo arato, *Fratres Arvales* sono fin dall'età di Romolo i custodi sacrali del campo arato e *carmen arvale* è il rito annuale di santificazione dei campi condotto dagli stessi *Fratres*. Un'altra confraternita sacrale, di poco successiva, è quella dei *Salii*, sempre nell'ambito della cultualità dedicata all'antico Marte agrario, cui i *Salii* dedicavano il rito loro proprio, detto *carmen saliare*. Stanti questi presupposti, se è vero, come sostiene autorevolmente Caro Baroja, che *carnevale* è una parola italiana¹⁰, risulta del tutto plausibile che essa possa essere il semplice esito del transito diretto nella lingua volgare del *carmen arvale*, mentre nel nostro *carnasciale*, che del «carnevale» è da sempre un doppione ingombrante e del tutto indecifrabile, possiamo riconoscere senza particolari difficoltà il *carmen saliare*, cioè il nome dell'altro antico rito marziale destinato alla fertilità dei campi, che del *carmen arvale* risulta essere già in antico in tutto e per tutto omologo.

Si tratterebbe tuttavia, di metamorfosi glottologiche avvenute in un'epoca remota, cioè di quando il lemmario rituale del paganesimo si trasferiva armi e bagagli nel volgare, ma perdendo per strada, al cospetto della nuova religione dominante, i significati suoi propri e la sua ragion d'essere. Sarebbe proprio a questo punto, secondo la nostra ricostruzione, che in un concetto di «carnevale» non più decifrabile nel suo senso originario di «*carmen arvale*», si sarebbe insinuata un'etimologia fuorviante e tendenziosa, eppure in perfetto accordo con la volontà chiesastica di classificare, spiegare e in un certo senso dominare gli antichi riti, assicurando loro una qualche tollerabilità di massima, a norma del loro ipotetico, e del tutto improvvisato, dichiararsi alferi, prodromi o profeti dei digiuni e delle penitenze imminenti. Un capolavoro di ingegneria catechistica che verosimilmente, quando rileviamo in Italia le prime attestazioni esplicite del termine «carnevale», intorno alla fine dall'XI sec., si è già compiuto, di pari passo con l'elaborazione ideologica, di marca prettamente cattolica, del binomio valoriale complesso di carnevale e quaresima. Sarà forse a partire da quel momento, che il nuovo concetto del «carnevale», testé appic-

¹⁰ J. Caro Baroja, *Il carnevale*, Genova, Melangolo, 1988 (ed. orig. 1965).

cicato a viva forza agli antichi riti del grano, e a un coacervo di ritualità pagane viciniori, cui garantisce la complessiva tollerabilità *semel in anno*, intraprende il suo percorso fuori d'Italia, traducendosi in un tempo successivo, in un ecumene ancora dominato dal latino chiesastico, nelle specifiche designazioni locali citate qui sopra. E così, complice l'interpretazione cattolica dominante circa la ragion d'essere di questi riti, le designazioni del rito nelle lingue volgari europee risulteranno sempre per forza di cose tradotte all'impronta sul concetto, che abbiamo ottimi motivi di ritenere del tutto spurio, del nostro famigerato «*carnem levare*».

Una congettura complessa, un'ipotesi di lavoro specifica, sulla quale, nell'ambito di un generale ricostruirsi delle dinamiche culturali fondamentali del continente europeo alla luce della scienza etnologica, è lecito peraltro attendersi qualche confutazione meditata e qualche riscontro.

FRITOLE E GROSTOLI

Musica e testo di Ezio Pesavento

Strofa

Pasà le feste co vien la candelora le done dise deso si xè vegnù ora le taca tambarare de matina presto

Ritornello

farina ovi e via co stò 'impasto Ma vara che fritole Ma vara che grostoli ghin xè stà fati sù anca pa i beati apostoli

13

no sò perchè la fritola va subito magnà i grostoli invese i me resta sempre là



DEL MANGIARE A CARNEVALE

DONO, PATRIMONIO E SPAZIO PUBBLICO NELLE
MASCARATE IRPINE

*Alessandra Broccoli**

1. INTRODUZIONE: L'ALTRO CIBO

Quando si guarda al rapporto tra cibo e carnevale incontriamo in genere a due ordini di discorso che rimandano a campi di analisi. Il primo è quello delle preparazioni alimentari. Al Carnevale sono spesso associate preparazioni alimentare specifiche, che generalmente compongono il cosiddetto pranzo di carnevale, dei quali sono noti soprattutto i dolci ma anche la carne di maiale. Sono cibi che possono variare da luogo a luogo, oppure che hanno guadagnato una diffusione nazionalpopolare su tutta la penisola (ad es. le chiacchiere nelle loro varianti terminologiche di frappe, sfrappe, sfrappole, ma anche le castagnole e altre varianti)¹. Di questi cibi possiamo dire in generale che si sono guadagnati localmente un loro spazio nei processi di “patrimonializzazione” o “tradizionalizzazione” entro retoriche locali che sono oggi amplificate dalla Rete, la quale brulica letteralmente di riferimenti a questi cibi carnevaleschi.

Il secondo, strettamente connesso al primo, è dato dalla relazione tra quel *car-nem levare* (dal quale alcuni fanno risalire l'etimologia stessa del termine Carnevale) e l'eccesso/parodia alimentare che i carnevali cosiddetti “tradizionali” in genere esibiscono in forme “invertite” rispetto al quotidiano, nella parabola morte/rinascita della natura rappresentata dalla stessa morte e rinascita del fantoccio-Carnevale. Un quotidiano che in passato era per lo più caratterizzato da penuria alimentare, che il tempo di Carnevale appunto invertiva in forma di eccesso. Di questi cibi e usi rituali del cibo il campo degli studi demologici ha spesso cercato di rintracciare le dimensioni simboliche e storiche². Molto spesso infatti, nei carnevali processionali

¹ L'elenco dei cibi di carnevale specifici delle varie regioni italiane è troppo lungo per poterlo

* Sapienza, Università di Roma

esaurire, ma ormai la rete offre un materiale -di contesto o rivisitato/reinventato- pressoché illimitato.

² La letteratura sul carnevale nella tradizione popolare è piuttosto estesa e il rapporto con

che non hanno assunto la forma urbana e “carristica” del Corso Mascherato, troviamo rappresentata o evocata (ad esempio nei funerali di Carnevale) la metafora dell’abbondanza alimentare nella forma della carne di maiale. Frattaglie, salsicce, capocolli, prosciutti ma anche il vino, sono spesso associati al corpo morto o morente di un fantoccio/vecchio, presumibilmente morto per eccesso alimentare, nelle cui viscere si nascondono spesso questi “tesori” alimentari, che la letteratura demologica ha interpretato secondo la chiave simbolica dell’abbondanza/penuria - vita/morte che il Carnevale evoca come momento di chiusura e di rinascita dell’anno. Carnevale muore sempre con la pancia piena e il suo corpo, nella celebrazione del suo funerale è spesso accompagnato da salsicce e salumi.

Venendo invece alla mia esperienza etnografica di ricerca sui carnevali dell’area irpina, in particolare nella zona di Serino (un’area a sud di Avellino)³, devo ammettere di non aver incontrato particolari preparazioni alimentari e neppure questa simbolizzazione degli eccessi alimentari associati alla morte del carnevale, pur trattandosi di forme processionali che non sono state “addomesticate” nella forma dei carnevali urbani (di carri e corsi mascherati), o nella festa rivolta ai soli bambini. Il solo riferimento al tema alimentare che ho potuto vedere nel carnevale serinese è nel rituale del Carnevale Morto eseguito nella frazione di S. Biagio di Serino, dove il Testamento letto dal notaio alla fine del funerale fa ampiamente riferimento agli eccessi alimentari del Carnevale. Il testamento inizia infatti con le seguenti parole: “*Io sottoscritto Carnuale, nel pieno delle mie*

il tema simbolico dell’abbondanza alimentare nella sua inversione rispetto al quotidiano è stata messa in luce in molte indagini specifiche su singoli carnevali: E. Spera, *Il carnevale in Puglia e in Basilicata*, in «La scena territoriale», a. II, n.5-6, 1979, pp. 72-86; G. Kezich, *Carnevale Re d’Europa. Viaggio antropologico nelle mascherate d’inverno*, Scarmagno (Torino), Priuli & Verlucca, 2015; A. Rossi e R. De Simone, *Carnevale di chiamava Vincenzo*, Roma, De Luca, 1977; G. Sanga, *Personata libido*, in «La Ricerca Folklorica», n. 6, 1982, pp. 5-20; ma anche il celebre M. Bachtin, *L’opera di Rabelais e la cultura popolare. Riso, carnevale e festa nella tradizione medievale e rinascimentale*, Torino, Einaudi, 1979. Per la tradizione spagnola, vedi il capitolo su cibi di carnevale nel noto lavoro di J.C.Baroja, *Il Carnevale*, Genova, Il Melangolo, 1989 (ed. or.1979), pp.93ss. Una poesia/filastrocca attribuita a Gabriele d’Annunzio intitolata “Carnevale vecchio e pazzo” recita: *Carnevale vecchio e pazzo/s’è venduto il materasso/per comprare pane, vino/tarallucci e cotechino/e mangiando a crepelle/la montagna di frittelle/gli è cresciuto un gran pancione/che somiglia ad un pallone./Beve, beve all’improvviso/gli diventa rosso il viso/poi gli scoppia anche la pancia/mentre ancora mangia, mangia./Così muore il Carnevale/e gli fanno il funerale/dalla polvere era nato/e di polvere è tornato.*

³ Il lavoro sui carnevali irpini, in provincia di Avellino, ha avuto inizio per me molti anni fa, negli anni Novanta, quando ero ancora studente e si è intensificato a partire dal 2011, anno in cui ho intrapreso con Katia Ballacchino un lavoro specifico sul carnevale di Serino, che abbiamo successivamente esteso ad altri paesi dell’area. Per un inquadramento sul contesto etnografico, sul carnevale e la ricerca: A. Broccolini e K. Ballacchino, *Le nuove ‘comunità patrimoniali’ del Carnevale. Le mascherate di Serino e i Carnevali irpini tra permanenze, mutamenti e conflittualità*, in «Archivio di Etnografia», a. XI, n. 1-2, 2016, pp. 105-140; A. Broccolini e K. Ballacchino, *Resuscitare senza mai morire: la lunga vita del Carnevale*, in «Archivio di Etnografia», a. XI, n. 1-2, 2016, pp. 7-14.

facoltà bevtorie e delle mie capacità mangiatorie e in presenza del mio notaio dott. Mastronzo, del sindaco Cogghialonga e del parroco Panzachiena...”⁴.

Eppure, la dimensione alimentare non può prescindere dalla vita di chi fa Carnevale, dalla quotidianità di quei gruppi, associazioni e famiglie che si impegnano ogni anno a realizzare la cosiddetta *mascarata*, tutte persone che nei giorni della festa devono in qualche modo mangiare. Mi sono allora domandata se potesse essere interessante esplorare in questo contesto la dimensione alimentare “nel” Carnevale piuttosto che “del” Carnevale. Ovvero più che guardare all’oggetto-cibo, nelle varie dimensioni simboliche o nel suo essere divenuto “prodotto tipico” di un territorio, vedere l’atto del mangiare, il consumo come pratica: come si mangia concretamente, quanto spesso, con chi e dove, piuttosto che il “cosa” si mangia o come viene usato il cibo/metafora nel rituale. Questa seconda dimensione alimentare nel carnevale passa generalmente inosservata a chi si ferma alla forma rituale della performance, della musica e della danza, perché può essere facilmente considerata una pausa “di servizio” che si mimetizza nell’ordinarietà. Ma sappiamo che è una ovvietà che non deve sfuggire allo sguardo antropologico⁵.

A Serino, infatti, nei giorni di carnevale non solo si mangia per ovvia necessità, ma si mangia spesso e in modi diversi; si pratica quindi davvero quell’eccesso alimentare che caratterizza la metafora stessa del carnevale come tempo dell’abbondanza. Io stessa nella mia esperienza etnografica più volte ho condiviso il mangiare in molti momenti di incontro con le famiglie e con le comunità che osservo da molti anni. E spesso sono stata invitata a mangiare con i miei interlocutori, sia prima che dopo (ma anche durante) il rito.

Questo intervento vuole quindi fare un riflessione sul mangiare nei giorni della festa, non tanto per andare alla ricerca di particolari cibi o cotture, né per sviscerare particolari simbologie, ma per vedere il cibo nella sua contemporaneità, dentro la festa, come una possibile “spia” di qualcos’altro, non ultimo delle trasformazioni cui sta andando incontro il carnevale in questa area. Cercherò quindi di “intramettermi” nelle varie dimensioni del mangiare a Carnevale, insieme, o da soli, in famiglia o tra amici, in pubblico o in privato, per strada o nei cortili, collettivamente, tra uomini, etc., per riflettere su alcuni nodi a mio parere cruciali della contemporaneità, non ultimo in relazione alla cornice del “patrimonio culturale immateriale”, una cornice narrativa che sempre più sta diventando *storytelling* per molte comunità con le conseguenti trasformazioni che le “politiche del patrimonio” stanno producendo a livello locale. E farò una riflessione generale sul senso e sui possibili significati che nei piccoli paesi, in una contemporaneità caratterizzata da un prevalente benessere alimentare (un orizzonte molto diverso da un passato di penuria), va assumendo oggi il mangiare insieme nei momenti festivi, incluso il carnevale.

4 Testamento letto nel Carnevale Morto di S. Biagio di Serino il 5.3.2019.

5 D’altra parte l’antropologia stessa è stata da alcuni definita la disciplina che studia l’ovvio, capace di disvelare con senso critico le pratiche intime (M. Herzfeld, *Antropologia. Pratica della teoria nella cultura e nella società*, Firenze, Seid editore, 2016, pp.155.).

I fattori che mi paiono rilevanti in questa esplorazione di retroscena dell'”ovvio” alimentare sono almeno quattro: quello del genere (componente maschile e femminile del mangiare), quello dello spazio (articolazione tra spazi privati e spazi pubblici), quello della partecipazione (familiare, associativa, amicale o di rete tra gruppi di carnevali) e la dimensione del dono (cibo donato o cibo commercializzato). Più che particolari cibi, ho incontrato infatti diversi modi di consumare il cibo nei momenti rituali del carnevale, che costituiscono a mio parere dei dispositivi di azione e di significazione di un certo modo di relazionarsi oggi in paesi come questo, dentro le relazioni sociali, di genere, nello spazio ed in rapporto allo scambio e alla relazionalità che possiamo leggere nel consumo del cibo.

Adotterò quindi uno sguardo di “retroscena”, rispetto alla “scena” della *mascarata*, rappresentata dal ballo e da una musica (la tarantella serinese) così coinvolgente e considerata oggi da molti un patrimonio “rappresentativo” dell’identità di un territorio. Un retroscena -quello del consumo alimentare- che a mio parere riesce ad evidenziare meglio dinamiche rispetto a dimensioni più visibili ed esteticamente (o fisicamente) coinvolgenti. Il mangiare insieme può sembrare, infatti, un po’ secondario e non specifico nel carnevale perché è presente in molte feste. In fondo dei carnevali irpini (ma il discorso vale per molti altri carnevali) si conoscono la musica, la danza e la maschera che ne caratterizzano l’identità, dove l’atto del mangiare occupa infatti momenti tutto sommato marginali del tempo festivo, quasi una pausa tecnica, anche se necessaria, perché in un modo o nell’altro durante la giornata si deve comunque mangiare.

2. TERRA DI MASCARATE

A Serino, comune di circa settemila abitanti della provincia di Avellino sotto al Monte Terminio, la *mascarata* di Carnevale, insieme alla Sagra della Castagna e all’ambiente naturale, rappresenta oggi un demarcatore identitario piuttosto forte nelle politiche identitarie locali, cosa che non era fino alla fine degli anni ‘90, quando ancora il Carnevale viveva una dimensione di nicchia, anche all’interno del paese stesso⁶. In questo paese dall’economia pedemontana legata alla produzione di nocciole e castagne, e caratterizzato da numerose frazioni (24 su un territorio piuttosto ampio) ma anche da un marcato pendolarismo con i centri urbani maggiori (Avellino, Salerno e Napoli), il carnevale si chiama *mascarata* e viene eseguito più o meno nella stessa forma (con leggere varianti) solo in alcune frazioni, in particolare a S. Biagio, a Ribottoli, Ferrari e

⁶ Il ruolo identitario che il carnevale gioca oggi nella realtà serinese (e irpina in generale) è visibile ad esempio nella proliferazione di reti associative tra carnevali dei vari paesi dell’area, alle quali le diverse frazioni di Serino partecipano a volte in modalità tra loro conflittuali. Una partecipazione che comporta spesso scambi, viaggi, e la partecipazione a sfilate in diverse città italiane. Su questi aspetti: A. Broccolini e K. Ballacchino, *Le nuove ‘comunità patrimoniali’ del Carnevale. Le mascherate di Serino e i Carnevali irpini tra permanenze, mutamenti e conflittualità*, in «Archivio di Etnografia», a. XI, n. 1-2, 2016, pp. 105-140.

Canale e in alcuni paesi vicini come S. Lucia di Serino. In passato anche altre frazioni avevano la loro *mascarata*, ma dopo la grande crisi che ha attraversato tutta l'area in seguito al terremoto irpino del 1980, in molti paesi il carnevale è stato abbandonato per essere ripreso alla fine degli anni Ottanta dalle frazioni che ho menzionato, dopo la costituzione di specifiche associazioni culturali che attualmente lo organizzano e lo trasmettono. Si tratta, come è noto, di una delle aree della Campania dove Annabella Rossi e Roberto De Simone hanno svolto negli anni Settanta le ricerche sul carnevale che hanno prodotto il noto volume *Carnevale si chiamava Vincenzo* uscito nel 1977⁷.

I carnevali serinesi rappresentano un corteo nuziale formato da una serie di maschere, per la quasi totalità impersonate da uomini, ma con una apertura recente anche alle donne, che tuttavia nel rituale hanno sempre una funzione accessoria dal punto di vista della maschera. Il corteo (la *fila*) è formato dai cosiddetti *belli*, uomini che indossano un costume carnevalesco piuttosto appariscente, composto da una *cammisola*, un gilet ornato da *cimmeraglie* (gingilli, spille dorate, etc.) pantaloni di velluto alla zuava rossi o verdi e un vistoso cappello composto da lunghi fili colorati con un pennacchio sulla cima. La fila è aperta da un "bello" che è detto *o' prim'ommo*, al quale sono unite da fili colorati le altre maschere che sono prevalentemente altri *belli*. Il corteo durante la *mascarata* procede per le vie del paese (o della frazione) ballando una tarantella (eseguita dalla banda locale) che ha una linea melodica e ritmica specifica, chiamata oggi tarantella "serinese". Nella fila -legati con fili colorati sono anche le "pacchiane" (uomini vestiti da donne procaci) e un Pulcinella che chiude la fila. Fuori della fila c'è la coppia degli "sposi" (entrambi uomini) che distribuiscono fiori ai passanti inscenando scenette comiche; ci sono le *impacchiatrici* (uomini o ragazzi vestiti da "pacchiane" che imbracciano un fucile e si esibiscono provocatoriamente in danze sfrenate) e la *vecchia 'o carnevale* (maschera doppia che impersona una vecchia che porta sulle spalle Pulcinella o un vecchio). Come disturbatori del corteo nuziale -quindi fuori e rigorosamente coperti dalla maschera- abbiamo invece i "barbieri" (che fanno barba e capelli agli uomini presenti non mascherati) e i "brutti" (maschere mostruose che evocano la morte). Molte altre maschere ora fantasiose, ora anticlericali, ora animalesche, compongono il resto del corteo.

La *mascarata* serinese presenta alcune analogie con quelle forme carnevalesche che Paolo Toschi nel 1955 ne *Le origini del teatro italiano*⁸ associava ad antichi rituali di annuncio fidanzamento, nonostante nelle forme attuali sia fatta risalire dagli stessi portatori locali alla metà dell'800 ed abbia palesemente incorporato molti elementi via via moderni (ad es. il riferimento a Rossini

7 A. Rossi e R. De Simone, *Carnevale di chiamava Vincenzo*, Roma, De Luca, 1977. Per una lettura di quel lavoro: A. Broccolini e K. Ballacchino, op. cit. 2016:108ss. Vedi anche: V. Esposito, *Tracce persistenti. La lunga vita del carnevale di Montemarano*, in «Archivio di Etnografia», a. XI, n. 1-2, 2016, pp. 83-88.

8 P. Toschi, *Le origini del teatro italiano*, Torino, Boringhieri, 1955.

e al *Barbiere di Siviglia*). In un recente numero di *Archivio di Etnografia* (1-2; 2016) dedicato ai carnevali del contemporaneo, con Katia Ballacchino abbiamo tentato di ragionare su questa “modernità” dei carnevali e nello specifico abbiamo esplorato etnograficamente il carnevale di Serino nelle sue espressioni rituali, ma anche nelle dinamiche più contemporanee legate ai processi di patrimonializzazione.

La *mascarata*, che dura per alcune ore nei giorni di carnevale, percorre in genere il centro abitato delle due frazioni, ma si spinge a volte anche in campagna nelle masserie, se ci sono richieste specifiche da parte degli abitanti, se si vuole rendere omaggio a qualcuno del posto che si vuol salutare, o se ci sono persone impossibilitate ad uscire di casa per vederla lungo il percorso (anziani, malati, disabili). Questo viene quindi modulato a seconda delle circostanze. Nel corso della *mascarata* il corteo si ingrandisce via via perché si uniscono ad esso le diverse maschere che entrano nella fila e i “brutti” che vanno ad ingrossare il gruppo sparso dei disturbatori; fino a culminare in un finale serale di grande eccesso coreutico e musicale. Le donne, come si diceva, in passato erano rigorosamente escluse dalla *mascarata*, ma oggi sono presenti nel corteo nuziale con una funzione più decorativa che rituale; sono infatti maschere più neutrali e sottotono rispetto alla maestosità delle maschere tradizionali. Molte donne, soprattutto ragazze adolescenti, figurano invece tra i “brutti”, che essendo coperti dalla maschera non rivelano la loro identità, anche se a volte alcune parti del corpo lasciano trapelare che si tratta di ragazze. Tra i brutti c'è quindi una sostanziale parità di genere data dalla maschera, anche se per lo più si tratta di bambini, adolescenti o di ragazzi molto giovani.

3. LE MOLTE VITE DEL MANGIARE INSIEME A CARNEVALE

In che modo dunque nei giorni di carnevale si mangia a livello locale? Le possibilità che si offrono all'osservazione e alla pratica sono diverse e viste nel loro insieme mostrano che il modo di mangiare può essere oggetto di scelta, una scelta che comunica dei significati. Una fluidità nelle diverse pratiche alimentari che esprime dunque una scelta comunicativa di significato e di relazioni.

Per poter leggere meglio questo dispositivo è necessario ricordare che nelle due frazioni sopramenzionate -S. Biagio e Ribottoli- che sono due frazioni storicamente rivali e contrapposte, il carnevale è stato ripreso nei tardi anni Ottanta dopo una fase di declino con modalità organizzative diverse rispetto al passato. Infatti, mentre in precedenza esso era organizzato in forma spontanea da alcune famiglie di queste frazioni, in seguito è stato ripreso costituendo delle associazioni dedicate al carnevale (quindi delle “comunità di eredità” si direbbe oggi in riferimento alla Convenzione di Faro), che si sono affiancate alle forme associative più antiche delle confraternite, che organizzano le feste religiose o delle stesse Pro Loco, attive ad esempio per le sagre. Questa nuova modalità associativa, da un lato ha salvato la *mascarata* dal totale abbandono, ma ha anche acuito i campanilismi e le rivalità tra le due frazioni che hanno

stili diversi di eseguire la *mascarata*, diverse politiche culturali nel loro agire associativo e diverse retoriche di “patrimonializzazione”⁹.

Ho potuto individuare almeno cinque dimensioni alimentari in occasione del carnevale, prima, dopo e durante l’esecuzione del rito processionale; modalità che ad un primo sguardo potrebbero sembrare marginali, ma in realtà sono molto interessanti perché aprono degli spazi di retroscena piuttosto significativi rispetto alla scena rituale.

1. La prima è una dimensione familiare, quindi privata di intimità, con la possibilità di amici ristretti e la presenza di uomini e donne. Prima della *mascarata*, che esce in genere nel primissimo pomeriggio (intorno alle 15), alcune maschere (in particolare i “belli”, che hanno un compito abbastanza faticoso di condurre la fila danzando), possono decidere di osservare un momento intimo di preparazione in famiglia, di isolamento, che per alcuni di loro è un momento al quale fa seguito la vestizione. Si tratta a volte di abiti tramandati da padri o dai nonni che vengono custoditi con la grande cura degli “oggetti di affezione”. Il pranzo in questi casi è frugale, rispetto all’abbondanza alimentare che in genere caratterizza il mangiare anche quotidiano in alcune aree della Campania. Abbiamo quindi una prima pratica di inversione rispetto agli eccessi alimentari che in genere il carnevale evoca sul piano simbolico. Alcune persone parlano di un bisogno di isolarsi dal gruppo per prepararsi, un bisogno di concentrazione nel quale si consuma un pasto molto frugale e in famiglia.
2. C’è poi una seconda dimensione del mangiare, che è invece rigorosamente maschile e amicale: il mangiare come spazio maschile. In una delle due frazioni che abbiamo osservato, l’associazione dedicata al carnevale (la cui sede molto significativamente coincide con la sede della locale squadra di calcio e con gruppi di cacciatori), prima dell’uscita rituale in genere organizza nei locali dell’associazione un pranzo tra amici componenti della *mascarata*. Si mangia insieme, ci si carica, ci si prepara; un pasto anche qui frugale, in genere affettati e un primo, tutto preparato e cucinato in loco da uomini in una cucina della sede, ma con una certa abbondanza alcolica (vino) che può sfociare in qualche eccesso conviviale. Anche la fine del carnevale può essere segnata da un pasto collettivo; in genere si tratta di cene che vengono organizzate alcuni giorni o settimane dopo carnevale, tra gli uomini che compongono l’associazione. Non sono mai organizzate a casa, ma in spazi esterni a quello domestico (case di campagna, circoli o altro) e con una buona mescolanza intergenerazionale. Questa dimensione maschile del mangiare insieme si può avere nel periodo di carnevale, ma ne abbiamo fatto esperienza anche in occasioni di altro tipo. E può sfociare

⁹ Cfr. A. Broccoli e K. Ballacchino, *op. cit.*, 2016.

- in eccessi alimentari e alcolici, con canti e balli (tammorriate) tra uomini, dove in genere c'è un consumo sostenuto di carni e di cotture alla brace (tutto cucinato da uomini), con il conseguente consumo alcolico.
3. C'è poi una terza dimensione del mangiare insieme a Carnevale che prende invece la forma collettiva, diciamo "comunitaria", quindi trasversale tra uomini, donne e bambini. Questa può essere una cena vera e propria o un rinfresco finale. A S. Biagio, per esempio, la *mascarata* si conclude nei pressi della sede dell'associazione, dove la sera del martedì grasso si organizza una cena sociale offerta alla frazione ed ai componenti della *mascarata*, quindi anche alle donne. Una variante, sempre a fine *mascarata*, è un rinfresco freddo, in piedi, con cibi dolci o salati. In tutti i casi questa volta la preparazione la fanno in genere le donne e tendenzialmente non c'è cottura alla brace. Questa distinzione è importante perché la cottura a fuoco è generalmente maschile. Tuttavia, se nella serata del martedì viene eseguito anche il Carnevale Morto (si tratta del funerale al Carnevale che nella frazione non viene eseguito tutti gli anni ed è eseguito da soli uomini) la cena del martedì grasso diventa preparatoria al rituale collettivo del funerale. Di conseguenza la cena sarà composta tendenzialmente da soli uomini.
 4. C'è poi una quarta dimensione del mangiare insieme a Carnevale, una forma nuova che possiamo chiamare "di rete", legata alla nascita in Irpinia negli ultimi anni di due realtà associative che uniscono carnevali di paesi diversi. Nell'ottica di una politica di scambio e di "patrimonializzazione" dei carnevali irpini come patrimoni immateriali è sempre più frequente che nei giorni di carnevale nei diversi paesi che comprendono queste reti, ci si incontri per "esibirsi" insieme con le proprie maschere. In questi casi, quando "tocca" a Serino ospitare gli altri paesi della rete c'è tutto un lavoro di "accoglienza" che le associazioni devono sostenere per ospitare i componenti degli altri carnevali della zona. Si mangia allora in spazi ampi (palestre, etc.), destinati ad accogliere centinaia di persone, con un menù a pagamento, dove molte persone non si conoscono tra loro.
 5. Infine c'è un ultimo modo di mangiare, questa volta durante il rituale, rappresentato dai cosiddetti "rinfreschi". Il corteo delle maschere, infatti, spesso lungo il percorso si ferma per fare delle pause e può capitare, quando una famiglia chiede che la *mascarata* passi vicino la sua casa, che in alcuni punti una famiglia o un insieme di famiglie di un vicinato offra un rinfresco. Si tratta quindi di un mangiare non dopo, non prima, ma durante la *mascarata*. Anche qui non ci sono dei cibi particolari: crostate, frittelle, torte, anche cibi salati ma ancora più spesso si beve. E' un rinfresco offerto in genere da o più famiglie della strada e si svolge nei cortili dove arriva la *mascarata*. Ma ha la caratteristica di svolgersi in genere all'aperto, in uno spazio pubblico, che è quindi spazio comune. Si mettono dei tavolini nella strada o in un cortile e viene invitato a partecipare chi vive lì e coloro che seguono la *mascarata*. Anche in queste occasioni si producono alcuni eccessi, baldoria e un clima goliardico.

Che si tratta, per molte di queste occasioni, di spazi intimi di retroscena è secondo me dimostrato dal fatto che quando, in casi molto rari, è capitato che le due *mascarate* di S. Biagio e di Rivottoli, in nome di un superamento (temporaneo) dei campanilismi¹⁰, hanno deciso di incontrarsi lungo il percorso e di finire insieme la *mascarata*, alla fine non è stato offerto alcun rinfresco e ogni gruppo è tornato nella sua frazione a mangiare nelle sue rispettive sedi.

Questa casistica abbastanza ampia che caratterizza le pratiche alimentari mostra a mio avviso in che misura queste rappresentino dei dispositivi di comunicazione e di azione che si caricano di significati e di possibilità interpretative. C'è infatti innanzitutto la dimensione del dono, (chi dona cibo a chi), rispetto al cibo merce venduto; quella del cibo come bene e pratica comune nel gruppo (quale gruppo? amici, famiglia, ospiti?), quello dello spazio pubblico (il mangiare nello spazio pubblico) e infine del maschile e del femminile.

4. RINFRESCHI RITUALI E SPAZIO PUBBLICO

Sull'ultima forma di convivio che ho illustrato -i rinfreschi offerti dalle famiglie durante la *mascarata*- converrà soffermarsi, sia per via delle implicazioni che producono in rapporto al loro opposto, cioè il mangiare dietro compenso e perché si tratta di occasioni in realtà sempre più rare nell'orizzonte locale. I cosiddetti "rinfreschi" rituali sono dei momenti di convivio offerti alla comunità da gruppi e soggetti privati (famiglie, etc.) durante lo svolgimento del rito (processioni, pellegrinaggi, carnevali, etc.). Sono pratiche alimentari molto diffuse nelle feste, delle quali esiste una casistica molto ampia che non è qui possibile riassumere¹¹. La letteratura demologica che ne ha approfondito le diverse dimensioni, quella simbolica, il legame storico con il mondo classico, ma anche il rapporto sul piano fenomenologico, ad esempio, con il mondo dei defunti. Nel Lazio soprattutto (nella Valle dell'Aniene) e in Abruzzo, sono molto diffusi e si chiamano in vario modo: *panarde*, *panate*, *favate*, *cenacoli*, *cottore*, o semplicemente rinfreschi. Si tratta di momenti di consumo alimentare comunitario molto diversificati, che vengono organizzati in modo spesso informale da famiglie, confraternite, nel Lazio dai cosiddetti *festaroli* (i signori della festa), o da gruppi informali, in particolari momenti dell'azione rituale, feste patronali, mariane, pellegrinaggi, carnevali, etc. Si svolgono in genere alla fine, o durante l'esecuzione del rito; in casa o in spazi pubblici; tecnicamente per fare rifocillare e riposare le persone, ma anche per salutare, per omaggiare il passaggio del santo, della statua o nel nostro caso per salutare la *mascarata*. C'è da ricordare infine che nei confronti di tutti questi tipi di man-

¹⁰ Un superamento dei campanilismi a volte stimolato anche dalla nostra presenza sul campo.

¹¹ Per una panoramica sul Lazio, vedi: E. Migliorini, a cura di, *Il cibo e la festa. Pratiche alimentari festive nelle aree appenniniche del Lazio*, Roma Efesto; per i convivi di carnevale in Abruzzo, vedi E. Giancristofaro, *Totemajie 2. Cultura popolare abruzzese*, in «Rivista abruzzese», 10 luglio 2012, p.153.

giare collettivo, la Chiesa ha spesso cercato, in epoca postridentina, di operare divieti e reprimenda manifestando spesso una palese ostilità¹².

In alcuni casi prevale la dimensione pubblica, in altri si tratta di momenti che avvengono nel privato, a volte sono momenti marginali privi di una denominazione propria, mentre in altri casi ancora sono momenti “patrimonializzati” che hanno assunto una specifica visibilità identitaria e una propria denominazione (penso alle cosiddette *cottòre* di Collelongo per la festa di S. Antonio abate, o alle *panarde* della Valle dell’Aniene o le *favate* di Villavallelonga in Abruzzo). In tutti gli esempi, il dato interessante è dato dal fatto che i rinfreschi sono un mangiare donato alla comunità, spesso in uno spazio “pubblico”, anche se sarebbe meglio dire “comune”, che si produce al di fuori di una dimensione commerciale del consumo.

Come possiamo dunque leggere questi momenti di convivio in relazione al Carnevale? Si tratta solo di pause “tecniche” dalle fatiche della *mascarata*? Sono un lascito del passato? Oppure oggi si caricano di un significato diverso che va ad aggiungersi ad altri significati preesistenti? Al di là di queste seppure importanti domande, c’è da dire innanzitutto che si tratta di pratiche fragili, che infatti a Serino non hanno una loro denominazione e quindi un particolare momento di patrimonializzazione. Osservando il carnevale dal 2011 fino ad oggi (la prima volta nel 1992), noto di anno in anno un progressivo depauperamento di queste occasioni conviviali. Non sono infatti momenti che godono di una particolare centralità rituale, non sono enfatizzati nello storytelling locale, ma sono momenti quasi intimi della comunità di vicinato, e fragili: perché al centro del carnevale è la musica e la danza. L’elemento centrale della riflessione qui è dato dal fatto che in un progressivo processo di patrimonializzazione del carnevale, dove la *mascarata* si fa sempre di più evento, questi momenti di “dono” di cibo vicinale tendono a diminuire. Assistiamo infatti ad una progressiva tendenza alla “eventizzazione”, che porta con sé altri linguaggi e diverse forme di comunicazione. Ad esempio nei raduni di carnevali cui ho già fatto cenno, vengono di solito invitati i gruppi di altri paesi dell’Irpinia ad esibirsi con i loro carnevali; ciò significa che è l’intero paese, con l’associazione organizzatrice e la Pro Loco, ma anche il comune, a dover ospitare i gruppi di ospiti piuttosto numerosi, i quali richiedono la presenza di grandi parcheggi per pullman e l’impegno di grandi spazi dove poter mangiare (in genere palestre). Un cibo “donato” ai rappresentanti degli “altri” carnevali (a volte anche a pagamento), che richiede un notevole impegno economico e organizzativo, il quale tuttavia, porta ad un declino delle dimensioni familiari e vicinali, anche perché in questi eventi di rete lo stesso percorso della *mascarata* è costretto a cambiare diventando “corso mascherato”. In questi casi non sarà più possibile far visita a questa o a quella famiglia con il carnevale; la stessa gente del paese diventa spettatrice e non più attrice. Scompaiono così i

12 A. Tacchia, *Panarde, cenacoli e rinfreschi nell’area equa, tra Lazio e Abruzzo*, in E. Migliorini, a cura di, *Il Cibo e la festa*, Roma, Efestò editore, 2017, pp. 59-84;65.

rinfreschi e scompare questa modalità del mangiare insieme. La parabola del carnevale, interessa quindi anche la sfera alimentare, che da dono si fa evento e quindi spettacolo e sagra.

I rinfreschi di vicinato con tutta probabilità rappresentavano invece la modalità più antica con la quale le famiglie incontravano la *mascarata*, le cui origini riconosciute a Serino sono legate proprio ad alcune famiglie di una frazione, quella di Casangino, in un tempo in cui non esistevano associazioni culturali che organizzavano momenti di convivialità fissata nelle loro sedi e la *mascarata* passava, come fa ancora oggi in forma residuale, nelle frazioni, nelle contrade e nelle masserie. Anche il senso di questi rinfreschi familiari doveva essere diverso, almeno stando ai racconti dei più anziani, perché in un'epoca di penuria alimentare come quella che ha caratterizzato un'area economicamente marginale, il momento, dell'offerta di cibo alla comunità (che però spesso era rivolta ai soli "belli" della fila) apparteneva appunto all'eccezionalità del festivo, perché dava modo a chi non aveva risorse di poter accedere quel giorno a qualcosa da mangiare. Ci sono in questo senso diversi racconti che ricordano persone che si offrivano di stare nella *fila* proprio per avere la possibilità di avere quel giorno qualcosa da mettere sotto i denti. Ma oggi che viviamo in un'epoca di sovrabbondanza alimentare, oggi che è così ridotto quell'orizzonte di scarsità alimentare che dava a questi rinfreschi una valenza simbolica rilevante entro il "mondo alla rovescia", come un evento eccezionale, che senso hanno questi momenti?

A mio parere sono almeno tre le dimensioni rilevanti da osservare:

1. La prima dimensione, che vediamo soprattutto nei rinfreschi familiari, è quella del "dono" alimentare che si iscrive in una più ampia riflessione sulle pratiche del dono nel contemporaneo. L'antropologia, fin dai tempi del noto *Saggio sul dono* di Marcel Mauss¹³, ha spesso sottolineato il valore della reciprocità come obbligazione sociale che vediamo inscritta nelle diffuse e universali pratiche di dono. Il cibo dei rinfreschi di carnevale (come molti altri rinfreschi rituali) è infatti un cibo donato perché c'è qualcuno che se ne fa carico di sua iniziativa per gli altri. E il dono, come sappiamo, non è mai disinteressato ma instaura sempre vincoli di reciprocità. Si tratta quindi di una dimensione del carnevale che va esplorata: chi offre il cibo alla comunità? Quali forme di reciprocità questa offerta instaura e comporta? Quali vincoli presumono o rafforzano?
2. La seconda dimensione è una conseguenza prodotta dal cibo donato. Questo si sottrae, infatti, al predominio attuale dell'alimentazione-mer-

¹³ Il *Saggio sul dono* (*Essai sur le don*) è il celebre saggio del sociologo ed antropologo Marcel Mauss pubblicato nel 1924 che ha aperto un campo fondamentale nella teoria antropologica, centrato sul valore della reciprocità e dello scambio come fatto sociale totale capace di creare vincoli ed obbligazioni sociali alla base della socialità e delle relazioni umane.

ce e si caratterizza per una nuova dimensione simbolica che instaura a mio avviso un diverso “mondo alla rovescia”, che non è più quello della penuria/abbondanza -morte/vita (che appartiene all’orizzonte classico del carnevale), ma è appunto la trasgressione implicita del dono, del donare il cibo in un’epoca di mercificazione del cibo. Un’epoca nella quale si può mangiare potenzialmente a tutte le ore e dove la privazione alimentare non motiva la partecipazione e l’organizzazione di queste forme di convivio dai risvolti sociali potenzialmente densi di pratiche di reciprocità. Che senso può avere allora una tale forma di convivio? Quale significato può avere, in un piccolo centro come quello di Serino, continuare a perpetrare forme di scambio alimentare non commerciali? Si tratta di processi consapevolmente identitari e “controculturali”, oppure di semplici permanenze del passato lontane da una cornice di partimonializzazione?

3. E ciò ci porta alla terza dimensione che è quella -per dirla alla Herzfeld- della “gerarchia globale del valore”¹⁴, che riguarda la normazione dello spazio pubblico in termini di sicurezza e di igiene, quindi va ad interessare la dimensione del cibo donato e non normato, nello spazio pubblico. Oggi come ben sa chi vive nelle grandi città (ma anche nelle città medio-piccole), l’ambito alimentare è fortemente normato in un sistema di regole comunali e regionali legate alla sicurezza e all’igiene. Non solo il cibo commercializzato, ma anche quello offerto, richiede permessi e deve sottostare a vincoli igienico-sanitari e normative piuttosto stringenti e difficilmente aggirabili. Chiunque voglia per ipotesi e per le più svariate ragioni, allestire un giorno una qualsiasi forma di offerta alimentare nei pressi della sua abitazione, per la strada, nel quartiere della propria città e offrire alla gente dei dolci e dell’altro cibo fatto in casa, difficilmente potrà farlo perché è molto probabile che ad un certo punto arrivi la polizia locale. Il risultato sarebbe una multa, la requisizione della “merce” e forse anche una denuncia. Secondo molte normative comunali o regionali, infatti, anche se non è a scopo commerciale ma è cibo offerto, è obbligatorio il rispetto delle norme igienico-sanitarie e l’occupazione del suolo pubblico. Se poi ci sono degli alcolici (sommministrazione di bevande alcoliche) tutto diventa più complicato. Poi c’è la questione degli assembramenti nei luoghi pubblici, che ha visto negli ultimi anni un giro di vite dopo l’approvazione della circolare Gabrielli del luglio 2017, emanata dal Ministero dell’Interno dopo i disordini di Piazza San Carlo a Torino nel corso della finale di Championship Juventus-Real Madrid nel giugno 2017 che ha visto molti feriti e due vittime. Una direttiva che ha messo molti piccoli paesi in difficoltà in occasione di feste e cerimonie pubbliche a causa della

¹⁴ M. Herzfeld, *The Body Impolitic. Artisans and Artifice in the Global Hierarchy of Value*, Chicago and London, University of Chicago Press, 2004.

particolare rigidità normativa necessaria per poter organizzare qualsiasi evento o manifestazione pubblica¹⁵. Viviamo dunque in una gabbia normativa che reprime la socialità e le forme di convivialità informale, le quali sopravvivono invece in piccoli paesi e frazioni dove si sottraggono agli sguardi delle normative “globali”. Il cibo donato nei rinfreschi di carnevale è un cibo donato nello spazio pubblico, nella strada, o in un luogo aperto, come pratica di vicinato. Alla luce di quanto detto, questa dimensione del rinfresco che si produce nello spazio pubblico acquista oggi una particolare importanza perché sottrae la socialità e il mangiare alla sfera privata, alla sfera economica e alla sfera normata della sicurezza. Si tratta quindi di una pratica informale e resiliente di autogestione che si sottrae all'alimentazione-merce.

Tutto questo ci porta ad una considerazione finale che si connette all'ambito del patrimonio culturale immateriale, un ambito nel quale queste pratiche festive sempre più sono collocate anche dagli stessi protagonisti con l'intervento spesso del mondo degli studiosi. In un'epoca nella quale il carnevale cosiddetto “tradizionale”, come altre pratiche festive, sempre più viene iscritto nell'orizzonte del patrimonio immateriale e proiettato in uno scenario di spettacolarizzazione, di eventizzazione e di “vetrinizzazione”, queste micropratiche residuali devono forse farci riflettere sulla natura complessa e negoziata del patrimonio immateriale e riaffermare la centralità di una mediazione antropologica con le comunità, le quali tendono spesso ad adeguarsi o a farsi sedurre dall'effetto “kermesse”, a scapito di dimensioni “intime” e “fragili”, che esprimono pratiche di microscala, incerte, provvisorie, informali, fluide¹⁶. Il mutamento che il paradigma patrimoniale produce sui fenomeni di microscala è evidente nel passaggio da queste dimensioni vicinali, amicali e microcomunitarie del consumo ad una dimensione massificata (la “kermesse”, reale o presunta) che tende a cancellare le forme della reciprocità locale, riproducendola su scenari più ampi, dove non sono più i vicinati, le famiglie, gli amici uomini o la piccola frazione/associazione ad organizzare e mangiare per la *mascarata*, ma sono i gruppi provenienti dai paesi delle diverse reti tra carnevali che si fanno visita, sfilano, richiamano gente e turisti e sempre più vengono proiettati in scenari globali, dove sono invitati ad esibirsi. In questa nuova veste cambiano gli stessi percorsi nello spazio locale perché la *mascarata* dovrà riorganizzarsi

15 *Direttiva sulle manifestazioni pubbliche* (<https://www.interno.gov.it/it/amministrazione-trasparente/disposizioni-generali/atti-generali/atti-amministrativi-generali/documenti/direttiva-sulle-manifestazioni-pubbliche>), poi rivista e resa più flessibile con la direttiva del 18.07.2018 (https://www.interno.gov.it/sites/default/files/circolare_safety_security_septiescon_linee.pdf).

16 *Sulle comunità di eredità nella cornice del patrimonio immateriale*, vedi: A. Broccolini, *Italian 'intangible communities': procedures, tactics and new key actors*, in L. Zagato, S. Pinton, a cura di, *Cultural Heritage. Scenarios 2015-2017*, Venezia, Ed. Ca' Foscari Digital Publishing, 2017, pp. 283-297.

in un percorso più rigido e standardizzato che non potrà tenere conto delle richieste degli anziani, dei malati e delle singole famiglie di poter vedere il carnevale passare davanti al proprio portone di casa; e non potrà più tenere conto dei vincoli amicali e dunque non potrà attivare forme di restituzione locale, ma dovrà nel tempo negoziare nuovi modi di “stare al mondo” in dialogo con altri soggetti, altri interlocutori esterni. Di questi processi il consumo alimentare, apparentemente così secondario e “marginale” rispetto alla travolgente potenza della musica e della danza, rappresenta un interessante osservatorio di dinamiche di retroscena, interne e informali capaci di rivelare mutamenti e tendenze nelle forme rituali e nei processi di patrimonializzazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Bachtin, Michail, *L'opera di Rabelais e la cultura popolare. Riso, carnevale e festa nella tradizione medievale e rinascimentale*, Torino, Einaudi, 1979.

Baroja, Julio Caro, *Il Carnevale*, Genova, Il Melangolo, 1989 (ed. or.1979)

Broccolini, Alessandra, *Italian 'intangible communities': procedures, tactics and new key actors*, in L. Zagato, S. Pinton, a cura di, *Cultural Heritage. Scenarios 2015-2017*, Venezia, Ed. Ca' Foscari Digital Publishing, 2017, pp. 283-297.

Broccolini, Alessandra e Katia Ballacchino, *Le nuove 'comunità patrimoniali' del Carnevale. Le mascherate di Serino e i Carnevali irpini tra permanenze, mutamenti e conflittualità*, in «Archivio di Etnografia», a. XI, n. 1-2, 2016, pp. 105-140

Broccolini, Alessandra e Katia Ballacchino, *Resuscitare senza mai morire: la lunga vita del Carnevale*, in «Archivio di Etnografia», a. XI, n. 1-2, 2016, pp. 7-14.

Esposito, Vincenzo, *Tracce persistenti. La lunga vita del carnevale di Montemarano*, in «Archivio di Etnografia», a. XI, n. 1-2, 2016, pp. 83-88.

Giancristofaro, Emiliano, *Totemajie 2. Cultura popolare abruzzese*, in «Rivista abruzzese», 10 luglio 2012.

Herzfeld, Michael, *The Body Impolitic. Artisans and Artifice in the Global Hierarchy of Value*, Chicago and London, University of Chicago Press, 2004.

Herzfeld, Michael, *Antropologia. Pratica della teoria nella cultura e nella società*, Firenze, Seid editore, 2016.

Kezich, Giovanni, *Carnevale Re d'Europa. Viaggio antropologico nelle mascherate d'inverno*, Scarmagno (Torino), Priuli & Verlucca, 2015.

Mauss, Marcel, *Saggio sul dono. Forma e motivo dello scambio nelle società arcaiche*, in Id, *Teoria generale della magia*, Torino, Einaudi, 2000 (ed. or. 1924 [1950]), pp.155-239.

Migliorini, Emiliano, a cura di, *Il cibo e la festa. Pratiche alimentari festive nelle aree appenniniche del Lazio*, Roma Efestò, 2017.

Rossi, Annabella e Roberto De Simone, *Carnevale di chiamava Vincenzo*, Roma, De Luca, 1977. Sanga, Glauco, *Personata libido*, in «La Ricerca Folklorica», n. 6, 1982, pp. 5-20.

Spera, Enzo, *Il carnevale in Puglia e in Basilicata*, in «La scena territoriale», a. II, n.5-6, 1979, pp. 72-86.

Tacchia, Artemio, *Panarde, cenacoli e rinfreschi nell'area equa, tra Lazio e Abruzzo*, in E. Migliorini, a cura di, *Il Cibo e la festa*, Roma, Efesto editore, 2017, pp. 59-84

Toschi, Paolo, *Le origini del teatro italiano*, Torino, Boringhieri, 1955.



FIG. 1. I "BELLI" DELLA MASCARATA DI SERINO (BALLACCHINO 2011)



FIG. 2. 'O PRIM'OMMO (BALLACCHINO 2011)



FIG. 3. 'O PRIM'OMMO APRE LA FILA (BALLACCHINO 2011)



FIG. 4. I "BELLI" DURANTE LA MASCARATA (BALLACCHINO 2014)



FIG. 5. LE IMPACCHIATICI (BALLACCHINO 2011)



FIG. 6. GLI "SPOSI" (BALLACCHINO 2011)



FIG. 7. I "BARBIERI" (BALLACCHINO 2014)



FIG. 8. I "BRUTTI" (BROCCOLINI 2015)



FIG. 9. I "BRUTTI" (BROCCOLINI 2015)



FIG. 10. LA "PACCHIANA" (BALLACCHINO 2011)



FIG. 11. PRANZO PRIMA DELLA MASCARATA (BALLACCHINO 2011)



FIG. 12. CENA ORGANIZZATA DOPO LA MASCARATA (BALLACCHINO 2011)



FIG. 13. CENA ORGANIZZATA DOPO LA MASCARATA (BALLACCHINO 2011)



FIG. 14. RINFRESCO NELLA PAUSE DURANTE LA MASCARATA (BALLACCHINO 2011)



FIG. 15. RINFRESCO NELLA PAUSE DURANTE LA MASCARATA (BALLACCHINO 2011)



FIG. 16. RINFRESCO (BROCCOLINI 2015)



FIG. 17. RINFRESCO (BALLACCHINO 2013)



FIG. 18. RINFRESCO (BALLACCHINO 2013)



FIG. 19. RINFRESCO (BALLACCHINO 2011)



FIG. 20. RINFRESCO (BALLACCHINO 2011)



FIG. 21. RINFRESCO (BALLACCHINO 2011)



MASCHERAMENTI E RITI ALIMENTARI IN SICILIA

*Ignazio E. Buttitta**

I.

Gli scambi alimentari e la condivisione del cibo tra uomini e potenti entità extra-umane da cui si avvertono dipendere i cicli vitali sono, in prospettiva trans-culturale, simboli rituali costitutivi di numerose cerimonie religiose, segnatamente delle feste dirette a rifondare il ciclo del tempo (cfr. Brelich 1955; Lanternari 1976; Cavalcanti 1995; Eliade 1999; Buttitta I. E. 2019), “feste di capodanno” che nelle civiltà euro-mediterranee a economia cerealicola ricadono prevalentemente ma non esclusivamente nel periodo della risorgenza vegetale (cfr. Gaster 1950; Servier 1962; Grimaldi 1993; Giallombardo 2006; Buttitta I. E. 2013). Come ha osservato Sergio Bonanzinga, «In queste feste ricorre un articolato complesso di strategie espressive destinate a significare la rigenerazione del tempo umano e naturale. Gestì e suoni – insieme a maschere, costumi, oggetti, alimenti, ecc. – concorrono a rappresentare la rottura e la ricostituzione dell’ordine sociale e cosmico. In ogni caso connotano la *transizione* da una fase “vecchia” a una fase “nuova”, o meglio “rinnovata”» (2003: 55). A tale quadro non sfuggono, segnatamente in ambito folklorico, le feste cristiane di primavera (San Giuseppe, Pasqua) o comunque temporalmente e simbolicamente connesse al calendario liturgico (il Carnevale).

In numerosi di questi contesti festivi, secondo peculiari modalità connesse a storie e tradizioni locali, i rappresentanti del sacro (fantocci animati raffiguranti santi, eroi, animali mitici ovvero mascherati e attori in costume che rappresentano apostoli, demoni, “vergini”, la Sacra famiglia) sono chiamati a ricevere e a condividere con gli uomini il cibo realizzato a partire dalle materie prime (in primo luogo il frumento) che essi, gli “dèi”, hanno concesso agli uomini.

L’abbondanza, la circolazione e la condivisione degli alimenti, gli scambi di doni alimentari praticati nelle feste veicolano significati legati funzionalmente alla vita e alla rinascita, alla riproduzione delle catene di alleanze interpersonali e comunitarie (cfr. Giallombardo 2003, 2006). È da un lato

* Università di Palermo

assolutamente evidente, infatti, come il reperimento, la preparazione, il consumo collettivi di cibi costituiscano attività produttive e riproduttive di socialità: il fare e il mangiare insieme certi cibi, tanto più all'interno di una cornice sacrale, dunque legittimante, danno senso allo stare insieme, all'essere comunità, assegnando a quel preciso alimento e a quel preciso modo di consumarlo ritualmente il valore di marcatore identitario. Come ricorda Motte a proposito dei banchetti nell'antica Grecia, «niente unisce di più dell'atto di dividere il cibo. Il pasto comune è un sacramento di solidarietà che lega i membri di un gruppo» (1987: 142); dall'altro è pure chiaro come pratiche rituali come, p. es., quelle delle feste patronali di San Nicola a Roccavaldina, di San Calogero a Campofranco, del Giovedì Santo a Vallelunga e Resuttano, di San Giuseppe a Valguarnera Caropepe, ad Alcamo, a Mirabella Imbaccari e in decine di altri centri dell'Isola, attestino, nel loro insieme, come il dialogo tra immanenza e trascendenza continui ad articolarsi diffusamente, al di fuori di ogni pratica liturgica "ufficiale", nella lingua degli alimenti, della loro produzione, del loro scambio, del loro consumo, e quanto il cibo conservi la funzione di marcatore delle occasioni cerimoniali demandate a segnare la riapertura dei cicli vitali e promuoverne la rigenerazione, ben oltre i piani ora caritatevoli ora commemorativi di episodi delle leggende sacre con cui la Chiesa li ha faticosamente risignificati. Tale linguaggio alimentare, che sottolinea la *necessità* dello scambio, trova articolazione in diverse altre attività rituali, non sempre accettate e riconosciute dai rappresentanti locali della Chiesa. In particolare nei casi in cui sulla scena festiva irrompono figure femminili quali la *Vecchia* o la *Strina* di Natale e di Capodanno, animali "mitici" quali *u Sirpintazzu* (Butera), *u Camiddu* (Casalvecchio Siculo), *l'Ussu* (Saponara), maschere demoniache e/o teriomorfe quali *i diavoli* (Prizzi) o *i giudei* (San Fratello), o ancora, ricodificate in chiave cristiana, *il Giuda* (Butera), *i Tri Re* (Burgio), ma anche gruppi più o meno formalizzati di questuanti (così nel periodo Natale-Epifania in alcuni paesi dell'agrigentino). Si tratta in tutti i casi di figure rituali che, secondo modalità e tempi tradizionalmente sanciti, richiedono o predano cibo, sia presso le abitazioni private, dove entrano senza riserve, sia presso gli esercizi commerciali che si aprono lungo il loro itinerario. Si tratta, come rileva Giallombardo, di pratiche rituali che, seppur riorganizzate all'interno di diverso orizzonte "religioso", lasciano trasparire un chiaro riferimento «al passaggio dei 'morti' e dei demoni vegetali e agrari, primitive personificazioni del tempo che oscilla fra fine e re-inizio, sterilità e abbondanza. Ecco perché in alcuni snodi temporali essi giungono dal freddo ma fecondo grembo della terra portando un augurio di vita – il raccolto, la salute, il benessere materiale – ma alla terra ritornano dopo avere ricevuto un omaggio adeguato. In un orizzonte simbolico che le vede presiedere alla 'transizione' dal vecchio al nuovo ciclo, queste entità debbono essere riscaldate e nutrite, infine congedate con doni generosi da parte degli uomini» (Giallombardo 2016. Cfr. Propp 1978; Buttitta A. 1995; Buttitta I. E. 2006, 2012, 2016; Mannia 2015).

II.

Di questa articolata e complessa realtà cerimoniale, solidamente perdurante nonostante i cambiamenti socio-economici e i pervasivi processi di turisticizzazione e patrimonializzazione delle feste religiose tradizionali, si osservano in Sicilia straordinari esempi. Rinviando per i contesti giuseppini a miei precedenti lavori (Buttitta I. E. 2013; 2019) e alle fondative ricerche di Fatima Giallombardo (2006), ci limiteremo in questa sede a illustrare sinteticamente quanto accade in alcuni contesti pasquali e carnevaleschi con particolare riferimento, oltre che a mie personali indagini, ai preziosi lavori di Sergio Bonanzinga (1999, 2003) e, ancora, di Fatima Giallombardo (2003, 2016).

La più larga parte dei riti che vedono agire attori travestiti da Giuda e da apostoli ovvero mascherati e fantocci teriomorfi è, più o meno esplicitamente, connotata da forme di questua alimentare o furto rituale di alimenti. Le “maschere”, d'altronde, rappresentano «le forze ctonie che periodicamente tornano sulla terra per instaurare il *caos* originario in modo da rinnovare la fertilità naturale e umana. I loro costumi e i loro atteggiamenti rispondono all'arcaico codice del basso-corporeo: elementi animaleschi nel travestimento (corni, pelli di capra, code di cavallo), produzione di frastuoni (grida, fischi, percussioni), eccessi del gesto (corse, salti, balli, aggressioni, percosse, mimiche oscene) e della parola (ingiurie, scurrilità). Una trasgressione comportamentale che è condizione necessaria all'affermarsi del nuovo ordine umano, naturale e cosmico. Per questo le maschere hanno bisogno di essere “nutrite” dalla comunità e godono del diritto di questua» (Bonanzinga 2003: 61. Cfr. Buttitta I. E. 2012 e 2016; Giallombardo 2016)

Può dirsi, in linea generale, che tali azioni di questua a carattere rituale, a prescindere dagli specifici caratteri assunti nei diversi contesti storico-geografici, siano simboli rituali peculiari delle cerimonie che si distendono in un tempo di stasi vegetale e di ridotti lavori campestri, nel periodo che va cioè (con ovvie variazioni regionali relative al clima, alle specie coltivate, alle stesse tecniche ergologiche) dalla semina alla maturazione delle spighe dei cereali. Date queste premesse possiamo considerare le questue rituali, o almeno numerose loro diffuse forme, indice della persistenza di un'ideologia magico-religiosa di matrice agropastorale o comunque, al momento in cui – come spesso oggi accade – i loro sensi e le loro funzioni appaiono slegati da questo più antico orizzonte ideologico e riferibili a nuove istanze (riappropriazione della memoria, rafforzamento del senso di appartenenza, riproposizione della tradizione in chiave turistica ecc.), almeno morfologicamente riconducibili a prassi rituali proprie delle civiltà agrarie.

In base a quanto osservato può ben dirsi che le questue rituali vadano interpretate all'interno di una più generale concezione della festa religiosa come momento di manifestazione della divinità, di promozione di ordine e di ricchezza, di ostentazione di una abbondanza mitica ciclicamente riaffermata. Le questue possono essere pertanto considerate come reiterazione di un «momento fondante della cultura e degli organismi sociali» (Giallombardo 1999: 99), come episodi costitutivi cioè di un *iter* volto alla rifondazione del *cosmos*

naturale e sociale (cfr. Buttitta A. 1978). In questo senso tutte le questue, vuoi destinate a una fruizione indiretta e comunitaria dei beni raccolti, vuoi a una fruizione immediata e limitata a singoli o gruppi, si propongono sempre «a un tempo come dispositivo generatore (per chi riceve) e propiziatore (per chi dona) di abbondanza» (Buttitta A. 1996: 256-265). L'indubitabile funzione redistributiva che certo detengono molti riti di questua è storicamente da considerarsi, conseguentemente, come derivata e accessoria, e una loro lettura in termini meramente socio-funzionali limitata se non riduttiva, non conduce comunque rispetto alla comprensione delle ragioni prime soggiacenti al farsi del rito: tra mondo degli uomini e mondo divino deve sussistere un costante e ritualmente formalizzato circuito di scambio al fine di garantire la riproduzione dei processi vitali a tutti i livelli; non accogliere le richieste dei postulanti, interrompere la catena del dono e contro-dono, condanna l'individuo, la sua famiglia le sue pertinenze, la comunità tutta, alla sventura e alla dissoluzione. «La cosa donata frutta una ricompensa in questa vita e nell'altra. [...] Il cibo dato ad altri è cibo che ritornerà in questo mondo al donatore; è cibo, lo stesso cibo, per lui, nell'altro mondo; ed è ancora l'identico cibo nella serie delle sue reincarnazioni» scrive Marcel Mauss (1991: 255).

Forme di questua erano presenti fino a un recente passato in alcuni contesti carnevaleschi siciliani. Tipica tipologia di maschere questuanti erano gli *'Nzunzieddi*, che per la vigilia della festa di sant'Antonio abate, fino a metà del Novecento, inscenavano a Monterosso Almo una pantomima itinerante. I *'Nzunzieddi*, percepiti dai partecipanti alla festa come manifestazioni diaboliche, erano rivestiti di pelli di montone fino alle ginocchia, portavano in testa grandi corna e, appesi alla cintura, vistosi campanacci. Inoltre, e da qui prendevano il nome, avevano il volto insudiciato (*'nzunziatu*) dal fumo. Tali maschere demoniaco-teriomorfe, ben attestate nei carnevali europei (cfr. Kezich 2015), potevano essere, ricorda Bonanzinga, «in numero variabile (da due a cinque) fra loro incatenati e legati a una corda retta da un altro individuo che impersonava sant'Antonio; quest'ultimo impugnava un bastone con cui li tormentava. Il corteo così composto attraversava le vie del paese e la gente partecipava alla rappresentazione schiamazzando e allestendo falò (*vampi*). I protagonisti dell'azione cerimoniale – tutti uomini adulti – usavano il giorno dopo andare in giro senza maschera allo scopo di questuare alimenti e olio per le lampade della chiesa» (2003, p. 62). Altra questua in maschera era quella dei *Ggiardinera* che si svolgeva a Ribera fino agli anni Sessanta del Novecento. In questo caso i questuanti erano rivestiti, anche qui richiamando un'altra ben nota tipologia carnevalesca, con lunghi camici bianchi decorati con foglie d'arancio arricchiti da bandane di cuoio rivestite di *cianciani* (sonagli per equini). I *Ggiardinera*, inoltre, recavano in testa un ampio cappello «da cui pendevano nastri multicolori e in mano reggevano un'altra sonagliera o un frustino, sempre adornato di *cianciani*, che venivano agitati secondo i passi che essi eseguivano al suono di tamburelli, flauti di canna, organetti. L'azione dei *Ggiardinera*, che si protraeva nelle serate del periodo carnevalesco, era itinerante e prevedeva soste nelle case dove si danzava e si ricevevano cibi e bevande» (Bonanzinga 2003, p. 63).

Importante maschera carnevalesca oggi osservabile solo a Saponara, in provincia di Messina, e fino a metà del Novecento anche ad Altavilla Milicia e Ribera, era/è quella dell'orso. In questi casi la maschera animale, rivestita di pelli e campanacci e legato a una corda retta da un conduttore, danzava/danza per le vie dell'abitato disturbando gli astanti, improvvisando balli con le donne e ricevendo offerte di beni alimentari.

I protagonisti del corteo carnevalesco che tuttora si svolge il Martedì Grasso a Saponara sono oltre l'orso (*Ussu*), il Principe, la Principessa, le Dame e i Cavalieri. La bestia è tenuta con corde e catene da tre Guardiani (due con la corda e uno con la catena), sorvegliata da due Cacciatori e scortata da alcuni Battitori che eseguono un particolare ritmo con trombe di conchiglia (*brogni*) e tamburo (*tammurinu*). Secondo la tradizione locale la rappresentazione rievoca «la caccia e il successivo addomesticamento di un pericoloso orso per opera del principe di Saponara. La vicenda viene quindi drammatizzata mediante l'armamentario e i comportamenti realmente occorrenti in una battuta di caccia. Il corteo attraversa tutto il paese, con una serie di soste presso abitazioni private dove l'*Ussu* trova ospitalità e ristoro (fatto che rimanda a forme di questua in passato molto più chiaramente esplicitate). L'azione dell'*Ussu* è caratterizzata da rincorse e assalti alle donne del luogo, che vengono lascivamente strusciate (si dice che *l'Ussu fa u zzummi zzummi*) e coinvolte in estemporanei balletti accompagnati da un gruppo di suonatori di banda. Dopo ogni ballo l'Orso fa la riverenza alla dama e procede nel suo itinerario. I Guardiani, veri regolatori del flusso caotico, alternano momenti in cui trattengono l'*Ussu* ad altri in cui lo lasciano libero di scorrazzare e agire senza freni. In questo caso riscontriamo quindi la presenza di elementi arcaici – ostentazione dell'*eros* e drammatizzazione della sequenza caccia-cattura-addomesticamento dell'animale selvatico associate ad attività di questua – riconfluiti nella più rassicurante e “storicizzabile” vicenda del Principe cacciatore» (Bonanzinga 2003, pp. 64 s.).

In diverse altre occasioni festive la questua è contestuale a *performances* eseguite da uomini mascherati da animali, da dèmoni, ecc. e da fantocci animati. Così a San Fratello dove il Giovedì e il Venerdì Santo l'abitato è attraversato dalle bande dei *Giudei*. Si tratta in questo caso di uomini, perlopiù di giovane età, che indossano una vivace divisa di stoffa rossa con ampie decorazioni gialle e oro che reca posteriormente code di volpe o cavallo. Il capo dei *Giudei* è ricoperto da un elmetto a cappuccio con vistoso pennacchio, anch'esso rosso e giallo, che copre interamente il volto e dal quale pende una lingua di cuoio o di stoffa. I *Giudei*, vere e proprie caotiche epifanie infere, disturbano il mesto e solenne corteo processionale della sera del Venerdì Santo irrompendo con squilli di trombe, rumore di catene, corse, acrobazie. Si aggirano, inoltre, dal mercoledì al venerdì mattina disturbando i passanti, in particolare le donne, costringendoli a dare del denaro e si introducono negli esercizi commerciali e nelle abitazioni protestando l'offerta di cibo e di vino (cfr. Buttitta A. 1990: 163 ss.). In proposito rileva Giallombardo: «Gli atteggiamenti improntati a un'esuberante impertinenza, modulabile con varia intensità secondo gli umori

del pubblico e delle autorità ecclesiastiche, denuncia la dimensione simbolica delle maschere di San Fratello. Esse riproducono annualmente un caos che distrugge il profilo usuale dell'ordine, per rigenerarlo insieme al cosmo pasquale. Non è un caso che i *Giudei* siano, come altre figure correlate al 'principio vitale rigenerativo', i destinatari di doni alimentari. [...] Agli antichi apportatori di augurio, per sostenerne le 'fatiche' si regalano cibi, che le donne di San Fratello cucinano e offrono in casa, approntandoli sulla tavola della stanza da pranzo o in salotto, dove esse li accolgono. Si tratta di cardi fritti in pastella e dei *pumpiàn*, dolci contenenti al loro interno delle uova sode, a cui qualcuna aggiunge pane e salame già affettato o una frittata di carciofi, per un consumo veloce. Non mancano il vino, l'amaro e il caffè oltre alle bevande gassate. Sebbene gli uomini della famiglia possano essere presenti, sono le donne ad assolvere il ruolo di "ospiti"» (Giallombardo 2016: 861).

A Prizzi si svolge una non dissimile pantomima la Domenica di Pasqua. Lungo le strade del paese corrono saltellando tre uomini: uno, rivestito con un costume giallo, una balestra in mano e una maschera in forma di teschio, impersona la *morte*; gli altri due, abbigliati con tute rosse, con pelli di capra sulle spalle e sul viso larghi mascheroni di latta guarniti di corna, rappresentano i *diavoli*. I mascherati devono ostacolare, venendo infine sconfitti dagli "angeli", l'incontro tra i simulacri del Risorto e dell'Addolorata. La *morte* e i *diavoli* percorrono l'abitato sin dalle prime ore del mattino, esibendosi in salti e acrobazie, infastidendo i passanti con toccamenti e lazzi di vario genere e trascinandoli con all'interno dei bar per farsi offrire da bere, e introducendosi all'improvviso nelle abitazioni, da finestre e balconi, sorprendendo i padroni di casa e imponendogli un tributo in vino e cibo (Buttitta A. 1990: 169 ss. Cfr. Pitrè 1881: 130-132). Le maschere sono in questi casi protagoniste di azioni particolarmente aggressive. Nondimeno offrire qualcosa alle maschere è avvertito come ineludibile necessità. Sotto di esse potrebbe celarsi certo un conoscente, amico o nemico che sia; comunque sia sul piano simbolico esse sono le potenze inferi, le ciclicamente ritornanti forze del *caos* alle cui richieste bisogna accondiscendere perché l'ordine naturale e sociale sia ricomposto. D'altra parte offendere le maschere, non rispettare il loro ruolo, può avere anche a breve termine conseguenze nefaste. Oltre agli anatemi, alle maledizioni di disgrazie future per la famiglia, i suoi campi, il suo bestiame, in seguito al rifiuto di dare possono esser messi in atto scherzi feroci.

Insieme alle maschere teriomorfe, altra interessante figura di alterità ctonia apportatrice di fecondità che irrompe nella scena festiva richiedendo doni alimentari è la *Vecchia* o la *Strina* di Natale e di Capodanno. Il compito della *Strina*, una figura prossima alla "Befana", era quello di recare doni ai bambini. Ne testimonia ampiamente Giuseppe Pitrè: «In Ciminna (provincia di Palermo) tra Termini-Imerese e Calamigna o Ventimiglia, dove vige ancora il costume generale dei morti, la sera del 24 dicembre, giorno di strenne pel comune di Favara nella provincia di Girgenti, nella quale esse han luogo il 2 novembre come a Mezzoiuso (colonia albanese), esce la *Vecchia di Natali*, un fantoccio di vecchia grinzosa, lacera, cui fanno seguito centinaia di monelli e

di giovani altri sonando corni di bue, cerbottane e buccini di mare, altri battendo campanacci, altri picchiando padelle, pentole e casseruole, ed altri gridando a squarciagola: *La vecchia di Natali! La vecchia di Natali!* grido che tra il chiasso e gli schiamazzi si fa sentire in mezzo alla baraonda; e col grido fischi da abisso infernale. Quella vecchia così in giro condotta, così male rappresentata, è colei che la notte prossima dovrà arricchire di ninnoli, di giocattoli, di cose mangerecce, di vestiti i fanciulli. In Polizzi-Generosa, in Alimena questa vecchia comparisce la notte dell'ultimo dell'anno; in Corleone però la notte dal 30 al 31 dicembre; in Cefalù procede sopra un cavallo condotto a mano da uno della comitiva, e la non è se non un giovine mascherato. Dall'Ave a mezzanotte in Ragusa Inferiore la gente viene assordata dagli urli, fischi e rumori di una turba di ragazzi che intende festeggiare la *sira di li viecci campanari*. Nella limitrofa popolazione di Ragusa (superiore) non si ha codesto baccano; questa popolazione, come si sa, è colonia di Catania.

La *Vecchia di Natali* di Ciminna prende il semplice nome di *Vecchia* in Alimena; ma in Cefalù e in Vicari ha quello di *Vecchia Strina*; in Corleone, quello di *Carcavècchia*, altrove quello di *Befana*. E notisi che in Vicari una rappresentazione propriamente detta non ha luogo, perché la vecchia non si fa, né si conduce in giro; si crede invece che la notte della nascita del bambino Gesù ella esca fuori dell'antico castello (anche in Cefalù la Vecchia Strina rimane un intero anno chiusa e nascosta entro il castello), e scesa in città a piedi si tiri dietro una funata di muli carichi di frutta, dolci, vestiti, e passando per le vie si converta in formica per lasciare i suoi doni ai fanciulli. In Corleone essa scende dalle rocche in mezzo alle quali il comune si adagia e, dove sotto forma di uccello, dove sott'altra forma, entra a riempire scarpe ad altri arnesi stati apparecchiati dai fanciulli» (Pitrè 1881: 404-406). Si tratta ancora una volta di una figura riferibile a «demoni vegetali e agrari, primitive personificazioni del tempo che oscilla fra fine e re-inizio, sterilità e abbondanza. Ecco perché in alcuni snodi temporali essi giungono dal freddo ma fecondo grembo della terra portando un augurio di vita – il raccolto, la salute, il benessere materiale – ma alla terra ritornano dopo avere ricevuto un omaggio adeguato. In un orizzonte simbolico che le vede presiedere alla 'transizione' dal vecchio al nuovo ciclo, queste entità debbono essere riscaldate e nutrite, infine congedate con doni generosi da parte degli uomini» (Giallombardo 2016: 862). Di particolare interesse, in proposito, la questua della *strina* che si svolgeva a Isnello. Qui il 31 dicembre, scrive Grisanti alla fine dell'Ottocento: «Appena calata la notte, odi per tutte le vie un rumor grande di campane da pecore, da capre e da vacche che ti assorda e qua e là sotto le finestre e i balconi delle agiate famiglie voci alterate, cupe e profonde che gridano: "O Nunna Vecchia N., mi dia qualcosa, che ne lascerò tante stanotte a' suoi figli». Componenti dei gruppi di questua erano «poveri e allegri contadini, che per avere qualcosa da mangiare domani coi loro figli, indossata, [...], sui poveri abiti una loro camicia, un cappellaccio di paglia in capo, una quantità di campane intorno al cinto, un sacco a spalla, portano alla cime d'una lunga canna o bastone un sacchetto, entro cui ricevere le desiderate largizioni» (Grisanti 1981: 56).

Nel periodo Natale-Epifania si registrano o registravano in Sicilia diverse forme di questua itinerante di soggetti in maschera o costume. Così a Burgio dove, la vigilia dell'Epifania, nel corso delle prime ore della notte, tre uomini vestiti da Magi percorrevano le vie del paese e chiedevano ospitalità, intonando un canto: «*Nui semu li Tri Re, / venuti dall'Oriente, pi adorare Gesù Bambino / Alluggiati, alluggiati / sti tri affritti pilligrini: / caminannu pi li strati, / sunnu stanchi li mischini. / Chi pena sintemu / ristannu fora! / E cci viniti cu mia, / Giuseppi santu, duci Maria?*». I Magi si soffermavano presso le abitazioni con i cui residenti, che ne avevano fatto "voto", si era precedentemente concordato l'invito. Ad essi, infatti, veniva offerta una abbondante cena a base di carne. La tradizione dei *Tri Re* è oggi scomparsa. Una forma di questua itinerante tutt'oggi osservabile è quella dei "pastori" di Burgio, detta la *strina*. Nei giorni dal 3 al 5 gennaio alcuni uomini, vestiti di pelli di pecora a imitazione dei pastori, percorrono l'intero abitato, recando in spalla *u Bammineddu*, un simulacro di Gesù bambino, annunciando il loro passaggio con il suono di una piccola campana. Essi sostano dinanzi le abitazioni e invitano i residenti ad uscire per offrire alimenti (dolci, frutta secca, liquori e vino) o denaro. Per l'occasione recitano o cantano formule augurali: «*E datinni la strina, / ca lu Bammineddu cchiù grazzi vi duna. / E si 'un aviti chi nni dari, / nni dati du' ficuzzi pi mangiari*»; «*Lu Bammineddu vi manna a saluta! / Siddu siti curcatu vi susiti / ca Diu vi paghirà la caritati*». Tale forma di questua, fino agli anni Quaranta, era eseguita dai soli bambini. In cambio della loro performance canora essi ricevevano arance, fichi secchi, mandorle, noci, carrube. Come documentato per molte altre azioni di questua rituale se il padrone di casa si rifiutava di aprire la porta e donare qualcosa i bambini tiravano sassi contro la porta e lanciavano maledizioni (Ciliberto 1991; Cavalcanti 2006).

Insieme a figure mitiche e estranee alla tradizione cristiana, ne compaiono altre, sempre preposte alla raccolta itinerante di alimenti, che alla storia evangelica fanno esplicito riferimento. Alcune di queste figure permangono ricodificate anche in chiave cristiana in molte celebrazioni. Si tratta di personaggi come gli *Apostoli* di Butera ove di particolare interesse appare il comportamento del *Giuda* durante il corteo che, al suono della banda, accompagna in processione il simulacro del SS. Salvatore dopo la messa mattutina della Domenica delle Palme. Gli *Apostoli* indossano tuniche azzurre e un mantello rosso e recano bastoni addobbati con fiori (calle e violaccicche), menta, rami di palma e di ulivo e lunghi nastri multicolori. Il *Giuda* si distingue subito tra i figuranti che impersonano gli apostoli in ragione dell'incedere ondivago, del bere smodato, degli esibiti atteggiamenti caricaturali. *Giuda* «ha per antica consuetudine il diritto di questuare, prendere cioè dalle macellerie, bar, panifici, negozi di frutta e verdura, quanto desidera e gli viene implicitamente offerto» (Giallombardo 2016: 863). Fino a un recente passato inoltre la processione «si snodava oltre i margini del paese, costeggiando il cimitero e entrando in campagna. Qui l'apostolo poteva prelevare un po' di fave verdi, degli asparagi, dei carciofi, che ammucchiava in una sacca di tela (*a sacchina*), mentre conservava i soldi in una borsa che scuoteva entrando nei negozi

per segnalare la sua presenza. Il comportamento di Giuda era palesemente trasgressivo: importunava le ragazze, si arrampicava sugli alberi come una scimmia, ballava, beveva vino, mangiava pane, olive, formaggio, entrava a tradimento nelle case. I ‘danni’ (i prelievi) di Giuda si dice che fossero ripagati da Pietro» (Idem).

In questa sede un cenno va fatto anche alle “maschere” che incarnano esseri (umani o animali) leggendari. Così nel corso della Festa della Madonna della Luce a Mistretta escono i *Giasanti*, due fantocci di cartapesta e stoffa, abbigliati da guerrieri e animati ciascuno da un operatore che intendono raffigurare *Mitia* e *Cronos*, mitici eroi fondatori della comunità. Questi danzano al suono della banda in precisi luoghi e momenti del loro percorso. Tuttavia «la *performance* coreutica non è circoscritta a questa sola giornata. Ancora oggi, nei giorni dell’antivigilia e della vigilia della festa, i *Gesanti* vanno di casa in casa per offrire i loro balli – questa volta accompagnati solo dal tamburo – in cambio di alimenti e denaro» (Bonanzinga 1999: 89). Una questua di carattere non dissimile compiva una maschera in forma di cammello a Messina in occasione della Festa dell’Assunta (Pitrè 1900: 157) e tutt’oggi la compiono *u Camiddu*, a Casalvecchio Siculo, la seconda domenica di settembre, per la festa patronale di Sant’Onofrio (Bonanzinga 1999: 90. Cfr. Pitrè 1900: 199 ss.) e *u Sirpintazzu*, per la festa patronale di San Rocco a Butera, il 15 agosto. Nulla di sorprendente stante la diffusione di queste maschere o fantocci animati teriomorfi nelle tradizioni popolari di tutta Europa e non solo dove ampiamente documentate sono le azioni di questua compiute da cortei di maschere con ruoli ben definiti, tra cui emerge una maschera (più o meno complessa e talora animata da più di una persona) in forme animali: cavallo, cammello, orso, capra, ecc. (cfr. Dumèzil 1929: 34 ss.; Baumel 1954; Propp 1978: 199 ss.; Grammatas 2010; Kezich 2015).

III.

Si è già accennato come guardare con ottica sociologica agli scambi, alle distribuzioni, alle dazioni e alle condivisioni di alimenti in ambito rituale come a forme meramente redistributive tese a instaurare, sia pur episodicamente, forme di eguaglianza e così a rinnovare e consolidare le relazioni sociali garantendo l’ordine e la continuità della comunità nel tempo, sia corretto ma certamente riduttivo, come riduttive sono tutte le letture del Carnevale e consimili cerimonie tese a rilevarne pressoché esclusivamente la funzione di sovversione dell’ordine costituito. È, infatti, evidente, anche alla luce dei casi etnografici sia pur sinteticamente presentati, che certe attività di questua alimentare, pure associate a specifici momenti festivi (non a caso evidentemente correlati ai cicli produttivi), si configurino come dispositivi generatori di abbondanza, atti preliminari e necessari all’accumulo delle risorse idonee a forme di consumo orgiastico che auspicano, propiziano e prefigurano ricchi raccolti e greggi feconde e come tutti gli attori, le maschere, i fantocci chiamati ritualmente a ricevere e/o condividere il cibo con i partecipanti alle cerimonie rappresentino un’alterità “sacra” e potente da cui

dipendono i cicli vitali e con cui è necessario entrare in relazione positiva: «Ogni raccolto di cereali o di frutti, il crescere e il prosperare delle greggi, una caccia o una pesca fruttuose sono viste, se non come un miracolo, almeno come il risultato di un atto di benevolenza divina. E al contrario ogni penuria, ogni carestia viene subito interpretata come una manifestazione della collera degli dèi» (Motte 1987: 140. Cfr. Bacchiega 1971; Cavalcanti 1995; Bolognari 2001). Che gli scambi alimentari e i pasti comunitari siano momenti centrali della vita sociale e religiosa intorno a cui si intrecciano «sistemi di relazioni ricchissimi di significato» (Motte 1987: 139) non è dunque in discussione. Tuttavia tali letture funzionaliste, sia pur fondate su evidenze contestuali, rischiano di oscurare la reale e originaria natura del rito, la quale appare evidente quando si guardi all'identità rituale dei questuanti e ai simboli rituali (materiali e immateriali) che li accompagnano, quello di momento di comunicazione e comunione con ambigue e pericolose potenze extraumane potenziali latrici di fecondità e prosperità, testimonianze, dunque, di ideologie e forme religiose pre-cristiane. Lo scambio e la condivisione del cibo con gli dèi, i morti, le potenze che governano i cicli vegetativi, presentificati attraverso attori e maschere rituali, dunque, mentre rifonda e ricostituisce ciclicamente la comunità storica e mitica, riunendola con gli antenati e con le proprie divinità, ne garantisce la continuità nel tempo, continuità che può realizzarsi solo attraverso quell'accesso agli alimenti *non* ottenibile senza l'intervento divino. Su tale condivisa consapevolezza si è fondato per millenni il rapporto tra uomini e dèi, su tale ineludibile processo si sostiene la sacralità del pasto, di ogni pasto. I cibi, i luoghi e le occasioni del loro consumo, sono dunque i mezzi, gli spazi e i tempi della mediazione tra immanenza e trascendenza, tra al di qua e aldilà; e in verità non può esservi dialogo tra queste due dimensioni e le entità che le popolano senza che il cibo e il suo consumo ritualizzato non ne siano parte costitutiva. Tali comuni acquisizioni antropologiche hanno trovato all'interno di ogni cultura una specifica articolazione legata alle peculiari condizioni ambientali, alle particolari rappresentazioni del divino e dei suoi ambiti di intervento.

BIBLIOGRAFIA

- Bacchiega M., 1971, *Il pasto sacro*, Cidema, Padova
- Baumel J., 1954, *La Masque-Cheval et quelques autres animaux fantastiques*, Institut d'études occitanes de Toulouse, Montpellier
- Bolognari M., 2001, *Il banchetto degli invisibili. La festa dei morti nei rituali di una comunità del Sud*, Abramo, Catanzaro
- Bonanzinga S., 1999, *Tipologia e analisi dei fatti etnocoreutici*, in «Archivio antropologico mediterraneo», II, 1-2, pp. 77-95
- Bonanzinga S., 2003, *Un sistema cerimoniale bipolare*, in S. Bonanzinga, M. Sarica, a cura, *Tempo di Carnevale. Pratiche e contesti tradizionali in Sicilia*, Intilla, Messina, pp. 55-100
- Bonanzinga S., Giallombardo F., 2011, *Il cibo per via. Paesaggi alimentari in Sicilia*, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, Palermo

- Brelich A., 1955, *Introduzione allo studio dei calendari festivi*, 2 voll., Ed. dell'Ateneo, Roma (nuova edizione, a cura di I. E. Buttitta, Editori Riuniti Univ. Press, Roma, 2015)
- Buttitta A., 1978, *Pasqua in Sicilia*, con fotografie di M. Minnella, Grafindustria, Palermo
- Buttitta A., 1990, a cura, *Le feste di Pasqua*, Sicilian Tourist Service, Palermo
- Buttitta A., 1995, *Ritorno dei morti e rifondazione della vita*, introduzione a C. Lévi-Strauss, *Babbo Natale giustiziato*, Sellerio, Palermo, pp. 9-42
- Buttitta A., 1996, *Dei segni e dei miti. Una introduzione alla antropologia simbolica*, Sellerio, Palermo
- Buttitta I. E., 2006, *I morti e il grano. Tempi del lavoro e ritmi della festa*, Meltemi, Roma
- Buttitta I. E., 2012, *Le rappresentazioni dell'alterità nelle cerimonie carnevalesche. Forme e funzioni*, in P. Sisto, P. Totaro, a cura, *La maschera e il corpo*, Progedit, Bari, pp. 135-176
- Buttitta I. E., 2013, *Continuità delle forme e mutamento dei sensi. Ricerche e analisi sul simbolismo festivo*, Bonanno, Acireale-Roma
- Buttitta I. E., 2016, *Il destino nelle parole. Questue, mascheramenti e formule augurali*, in P. Sisto, P. Totaro, a cura, *Maschera e linguaggi*, Progedit, Bari, pp. 159-225
- Buttitta I. E., 2019, *I cibi della festa in Sicilia*, CLEUP, Padova
- Buttitta I. E., Perricone R., 1999, a cura, *La forza dei simboli. Studi sulla religiosità popolare*, Folkstudio, Palermo
- Cavalcanti O., 1995, *Cibo dei vivi, cibo dei morti, cibo di Dio*, Rubbettino, Soveria Mannelli
- Cavalcanti O., 2006, a cura, *Le "strine" atipiche di Lago*, Rubbettino, Soveria Mannelli
- Ciliberto G. N., 1991, *La Strina. Canti-musiche-immagini e feste popolari intorno a Ribera*, Amministrazione Comunale di Ribera, Ribera
- Dumèzil G., 1929, *Le problème des Centaures. Etude de mythologie comparée indo-européenne*, "Annales du Musée Guimet - Bibliothèque d'Études", tome XLI, Librairie Orientaliste Paul Geuthner, Paris
- Eliade M., 1999, *Il mito dell'eterno ritorno. Archetipi e ripetizione*, Borla, Roma
- Gaster T., 1950, *Thespis: Ritual, Myth, and Drama in the Ancient Near East*, Schuman, New York
- Giallombardo F., 1999, *Una moltitudine di ritmi. Note a un dramma della creazione*, in I. E. Buttitta, R. Perricone, a cura di, *La forza dei simboli. Studi sulla religiosità popolare*, Folkstudio, Palermo, pp. 193-206
- Giallombardo F., 2003, *La tavola l'altare la strada. Scenari del cibo in Sicilia*, Sellerio, Palermo
- Giallombardo F., 2006, *La festa di san Giuseppe in Sicilia. Figure dell'alternanza e liturgie alimentari*, Fondazione Ignazio Buttitta, Palermo
- Giallombardo F., 2016, *Cultura alimentare e scenari festivi*, in Sicilia, Treccani, Roma, pp. 855 ss.
- Grammatas T., 2010, *Il rituale del 'Cammello' nell'Egeo nord-orientale, in Tracia e a Lesbo*, in P. Sisto, P. Totaro, a cura di, *Il Carnevale e il Mediterraneo* (Atti del Convegno internazionale di studi, Putignano 19-21 febbraio 2009), Progedit, Bari, pp. 22-30
- Grimaldi P., 1993, *Il calendario rituale contadino. Il tempo della festa e del lavoro fra tradizione e complessità sociale*, Franco Angeli, Milano
- Grisanti C., 1981, *Folklore di Isnello*, Sellerio, Palermo
- Kezich G., 2015, *Carnevale Re d'Europa. Viaggio antropologico nelle mascherate d'inverno*, Priuli & Verlucca, Scarmagno (TO)

- Lanternari V., 1976, *La grande festa. Vita rituale e sistemi di produzione nelle società tradizionali*, Dedalo, Bari
- Mannia S., 2015, *Questue e figure vicariali in area euromediterranea*, Fondazione Ignazio Buttitta, Palermo
- Mauss M., 1991, *Teoria generale della magia e altri saggi*, Einaudi, Torino
- Motte A., 1987, *Il simbolismo dei banchetti sacri in Grecia*, in Aa. Vv., *I simboli delle grandi religioni*, Jaca Book, Milano, pp. 139-155
- Pitrè G., 1881, *Spettacoli e feste popolari siciliane*, Lib. Pedone Lauriel, Palermo
- Pitrè G., 1900, *Feste patronali in Sicilia*, C. Clausen, Torino
- Propp V. Ja., 1978, *Feste agrarie russe. Una ricerca storico-etnografica*, Dedalo, Bari
- Servier J., 1962, *Les portes de l'anne. Rites et Symboles*, R. Lafont, Paris



FAME DI CIBO E DI DIVINITÀ

LA BADIA DI SAMPEYRE: UN PATRIMONIO DI
INTANGIBILE RITUALITÀ*

*Piercarlo Grimaldi** e Davide Porporato****

1. LA BADIA DI SAMPEYRE

Ogni cinque anni a Sampeyre, paese di minoranza etnolinguistica occitana, la comunità celebra il rito della Badia, un istituto folklorico virile ampiamente radicato nel Piemonte della tradizione che organizza il Carnevale. Se si esclude l'interruzione dal 1935 al 1952, causata dai tragici eventi bellici, la badia è sempre stata reiterata osservando differenti scadenze. La serie storica della festa, disponibile dall'Ottocento, evidenzia una scansione media quadriennale che dall'ultimo dopoguerra è diventata quinquennale. Il rito d'inizio anno si è rinnovato senza soluzione di continuità anche quando le montagne cuneesi si sono spopolate per un'epocale emigrazione che ha visto il suo popolo valicare le Alpi per cercare lavoro in terra di Provenza, caratterizzata dalla comune parlata.

Alla luce di questa non del tutto prevedibile resistenza folklorica è possibile sostenere che quanto più la comunità è stata abbandonata, tanto più si sono consolidate le forme turistiche di reinsediamento alpino, e tanto più la festa si è ampliata e radicata sul territorio diventando la spia positiva di un'appartenenza comunitaria che le diaspore economiche, sociali e affettive non hanno influenzato.

La scansione quinquennale della badia – un tempo folkloricamente lungo che sfida la capacità della memoria orale di ricordare i gesti e le parole del rituale quando la scrittura non supporta la memoria dell'oralità – richiama al bisogno di ri-costruzione sociale e culturale della comunità che ha subito la diaspora dell'abbandono, ripetendo nel solco degli antenati i gesti e le parole del teatro della vita¹.

* I punti 1 e 5 sono opera di Davide Porporato mentre i paragrafi 2, 3, 4 sono da attribuire a Piercarlo Grimaldi. Le conclusioni (punto 6) sono state redatte collettivamente.

** Università di Scienze Gastronomiche

*** Università del Piemonte Orientale

1 J. Goody, *The domestication of the savage mind*, Cambridge, Cambridge University Press, 1997; trad. it. *L'addomesticamento del pensiero selvaggio*, Milano, Angeli, 1981; P. Grimaldi, *Tempo dell'oralità, tempo della scrittura. Il caso di Sampeyre*, in *Tempi grassi, tempi magri. Percorsi etnografici*, Torino, Omega, 1996, pp. 95-105.

A differenza di molti luoghi del Piemonte della tradizione in cui la badia ha marcato simbolicamente il tempo della festa e al presente appartiene solo più alla memoria degli anziani, a Sampeyre questa forma di organizzazione popolare è vitalmente attiva².

I motivi che hanno permesso alla badia locale di continuare a esistere rinvigorendosi ritualmente sia quantitativamente sia qualitativamente vanno anche ricercati nel ruolo che, nel corso degli anni, ha assunto all'interno dell'area geografica e culturale occitana. Nelle ultime edizioni la festa di Sampeyre è divenuta un'icona sempre più importante, il simbolo rituale della minoritaria identità etnolinguistica locale, e ha richiamato in valle un vasto pubblico e molti emigrati, soprattutto dalla vicina Francia, alla ricerca di un ruolo carnevalesco, dai forti tratti affettivi e identitari, da ricoprire nel lungo tempo festivo che trascorre dall'Epifania al giovedì grasso³.

Il notevole interesse per la festa è attestato anche da un'ampia produzione editoriale: testi a stampa, raccolte fotografiche e prodotti audiovisivi ne raccontano, descrivono e analizzano l'evoluzione nel tempo. L'estesa documentazione ha reso il Carnevale di Sampeyre uno degli eventi folklorici tra i più studiati e documentati dell'intera area alpina piemontese⁴.

2 F. Neri, *Le Abazie degli Stolti in Piemonte nei secoli XV e XVI*, «Giornale storico della letteratura italiana», 1902, vol. XL, pp. 1-34; S. Gini, *Note sulle abbazie degli stolti in Piemonte*, Bologna, Zanichelli, 1905; E. Milano, *Alcune Badie del vecchio Piemonte*, «Pro Piemonte», 1932, XII, 2, pp. 23-28; E. Milano, *Alcune Badie del vecchio Piemonte*, in *Un giardino di folk-lore. Tradizioni, leggende e canti popolari della provincia di Cuneo*, a cura di A. Borra, Rocca de' Baldi, Centro studi storico-etnografici e Museo storico-etnografico "A. Doro", 2001, pp. 273-278; G. C. Pola Falletti Villafalletto, *Le gaie compagnie dei giovani del vecchio Piemonte*, Casale Monferrato, Miglietta, 1937, ristampa anastatica, Torino, Omega, 1995; G. C. Pola Falletti Villafalletto, *Associazioni giovanili e feste antiche. Loro origini*, voll. I-IV, Torino, Comitato di difesa dei fanciulli, 1939-1942, stessa edizione, Milano, Bocca, 1939-1943; G. C. Pola Falletti Villafalletto, *La Juventus attraverso i secoli*, Milano, Bocca, 1953; N. Zemon Davis, *Society and culture in early modern France: eight essays*, London, Duckworth, 1975; trad. it., *Le culture del popolo: sapere, rituali e resistenze nella Francia del Cinquecento*, Torino, Einaudi, 1980; C. Ginzburg, *Charivari, associazioni giovanili, caccia selvaggia*, «Quaderni Storici», 1982, vol. XVII, 1, 49, pp. 164-177; C. Ginzburg, *Storia notturna. Una decifrazione del sabba*, Torino, Einaudi, 1989; P. Grimaldi, *Giuseppe Cesare Pola Falletti-Villafalletto. Un magistrato nel reame dei folli, in Tempi grassi, tempi magri. Percorsi etnografici*, Torino, Omega Edizioni, 1996a, pp. 161-180; D. Porporato, *La badia di Sampeyre*, in *Feste e musei. Patrimoni, tecnologie, archivi etnoantropologici*, Torino, Omega, 2007, pp. 25-56.

3 P. Grimaldi, D. Porporato, *Partire per ritornare: vecchie e nuove forme di lontananze. Il caso di una festa alpina*, in *Luoghi tempi e culture dell'immigrazione. Il caso del Piemonte*, a cura di C. Brusa, Vercelli, Edizioni Mercurio, 2004, pp. 193-202.

4 M. T. Pennino, *La Bahio di Sampeyre*, tesi di laurea in Sociologia, Facoltà di Magistero, Università di Torino, 1974; G. Boscherò, *Aspetti storici della Bahio di San Peire*, «Novel temp», 1977, 4, maggio, pp. 28-32; D. Albera, *Le Abbadi di Sampeyre e di Sambuco*, in *Vestire la tradizione. Bambole etnografiche Lenci del Museo Civico di Cuneo*, a cura di C. Conti, M. Cordero, Borgo San Dalmazzo, Istituto Grafico Bertello, Cuneo, Rotary Club, 1986, pp. 27-37; Aa. Vv., *I Sarazin. Storia, tradizione e realtà dell'abaio a San Peyre*, Cuneo, Valados Usitanos, 1977; ristampa ampliata, *Baio! Baio! Storia, tradizione e realtà della Baio di San Peyre*, a cura di T. Cosio, A. De Angelis, S. Ottonelli,

La quantità e la qualità delle fonti disponibili rappresenta, dunque, una preziosa risorsa per chiunque voglia studiare la festa occitana, anche se aspetti importanti della cerimonia primaverile sono ancora da indagare e approfondire. Le maggiori difficoltà che si incontrano nell'analisi della badia sono dovute essenzialmente alla complessa articolazione diacronica e sincronica della festa, cui concorrono cinque formazioni rituali autonome che animano l'evento cerimoniale. La festa si svolge in spazi e tempi differenti: nel Concentrico di Sampeyre e nelle frazioni di Rore, Villar, Calchesio e, dal 2017, Becetto.

2. I TEMPI E GLI SPAZI DELLA FESTA

La leggenda di fondazione, che la gente del luogo ripete agli studiosi e agli spettatori che cercano di capire nella complessa foresta di simboli le ragioni della festa, spiega l'evento carnevalesco quale rievocazione della cacciata dei saraceni dalla valle: una rivolta che sarebbe avvenuta intorno all'anno Mille, grazie all'opera di milizie di montanari confederati tra di loro. La narrazione mitica, che è parte del patrimonio culturale locale, viene rafforzata dall'integrazione con alcune fonti storiche. Esse sostengono che sul finire del IX secolo, gruppi di soldati saraceni si stabilirono nelle vicinanze di Nizza per poi invadere alcune valli del versante occidentale delle Alpi, fino ad arrivare nei territori delle Langhe e del Monferrato. Un quadro fondativo che vede nell'infedele, nel nemico della cristianità, nell'altro da noi di cui nulla conosciamo, una forza demoniaca che il rito della rinascita d'inizio anno può esorcizzare e sconfiggere. Un evento che trascorre dal reale all'immaginario che si è innestato sulla drammatizzazione di un più arcaico rito di rigenerazione primaverile precristiana⁵.

M. T. Pennino, F. Valla, Saluzzo, Ousitanio Vivo, 1987; A. De Angelis, *I documenti della Bahio conservati nell'archivio comunale di Sampeyre (1698-1962)*, Sampeyre, Associazione Soulestrelh, 1987; P. Gobetti, P. Olivetti, *La Baio: festa di una valle occitana*, videocassetta (VHS) (ca. 80 min.), 1991; E. Canziani, *Piedmont*, London, Chatto & Windus, 1913; trad. it. *Piemonte*, Milano, Hoepli, 1917; ristampa anastatica a cura di P. Grimaldi, Torino, Omega, 1993; P. Grimaldi, D. Porporato, *La badia di Sampeyre. Alcune considerazioni quantitative su un carnevale alpino*, in *Carnevali della montagna. Voyage autour des carnivals*, a cura di Brel, Aosta-Ivrea, Priuli & Verlucca, 2003, pp. 153-168; P. Grimaldi, D. Porporato, *Partire per ritornare...*, cit.; D. Porporato, *Navigare nella badia di Sampeyre. Percorsi multimediali*, in *Festa viva*, vol. I, *Continuità, mutamento, innovazione*, a cura di L. Bonato, Torino, Omega, 2005, pp. 357-366; D. Porporato, *La badia di Sampeyre*, in *Feste e musei. Patrimoni, tecnologie, archivi etnoantropologici*, Torino, Omega, 2007, pp. 25-56; E. Milano, *Un giardino di folk-lore...* cit.; E. Milano, *Raggi di sole. Feste popolari sacre e profane della Provincia di Cuneo. Materiali e appunti di ricerca*, a cura di A. Borra, Cuneo, Società per gli studi storici, archeologici ed artistici della Provincia di Cuneo, 2005; G. Olcese, *Le tradizioni come identità: la Baio di Sampeyre*, «Studia Romanica Posnaniensia», 2010, vol. XXXVII, n. 1, pp. 69-84; G. Olcese, *Le maschere della Baio di Sampeyre*, «Romanica doc», 2011, vol. 2, Poznań, Adam Mickiewicz University Press, Poznań, pp. 66-91, anche in PDF, romdoc.amu.edu.pl/Olcese.pdf; P. Grimaldi, *Un certo sguardo. Elementi di ricerca sul campo: il caso della Baio di Sampeyre*, Bra, Slow Food Editori, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, 2012b.

⁵ P. Grimaldi, *Il tempo della festa*, in *Tempi grassi, tempi magri. Percorsi etnografici*, Torino, Omega, 1996, pp. 209-221.

Le cinque badie si presentano al momento della sfilata come un esercito composto da ufficiali e da truppe combattenti. A questi si aggiungono altri attori con ruoli non militari (sposi, vecchi, bambini, arlecchini). Gran parte dei personaggi indossa costumi riccamente ornati di nastri di seta (*bindel*) e di coccarde colorate.

Il lungo tempo festivo si apre nel primo pomeriggio del giorno dell'Epifania. Ristretti gruppi di giovani delle località coinvolte, accompagnati da fisarmoniche e tamburi, raggiungono l'abitazione degli *abbà*, i "capi della festa", per chiedere l'autorizzazione a dar inizio alla badia. Gli *abbà* rilasciano il loro benestare, e presso la casa del più anziano, si espone il gonfalone, simbolo dell'associazione giovanile⁶.

La prima uscita pubblica avviene due domeniche prima di Carnevale. I cinque cortei sfilano principalmente sui territori di appartenenza, anche se già in questa prima giornata si assiste all'incontro tra alcune badie. Il corteo di Calchesio raggiunge il concentrico di Sampeyre. L'incontro avviene nel rispetto di una ritualità fortemente codificata che prevede il saluto formale degli *abbà* sul confine dei due territori di appartenenza, l'unione dei due cortei, la sfilata collettiva per le vie del paese e l'esecuzione di danze popolari che terminano solo nel tardo pomeriggio, prima del congedo delle due badie.

La domenica successiva i gruppi carnevaleschi iniziano a sfilare nei rispettivi territori con modalità e dinamiche già viste nella prima giornata. Le maschere di Rore si dirigono verso il capoluogo e vengono accolte, in prossimità del confine che separa la frazione dal concentrico, da quelle di Sampeyre. Dopo il tradizionale saluto degli *abbà* i due cortei mascherati si dirigono, attraversando il centro, in direzione di Calchesio. In prossimità del confine avviene l'unione con la terza compagine festiva. Anche in questo caso l'incontro è sancito dal saluto formale degli *abbà*. Subito dopo i capi conducono i rispettivi cortei sulla piazza principale di Sampeyre dove, prima del pranzo, si ballano le danze della tradizione.

Il tempo festivo termina l'ultimo giovedì di Carnevale. La giornata inizia con le badie che sfilano nei rispettivi territori. Nel pomeriggio il rito del tesoriere, colpevole di aver defraudato il tesoro della comunità, rappresenta uno dei momenti più significativi dell'intera festa. Il testo in rima ha lo scopo di rendere pubblici i vizi che hanno segnato la vita della piccola comunità nell'anno appena trascorso. La difesa del tesoriere viene demandata all'intervento di due giovani ragazze, unici personaggi di genere femminile che partecipano direttamente alla badia, che hanno il compito di intercedere la grazia. Generalmente le badie di Calchesio e Villar sentenziano la morte del tesoriere. A Villar si assiste anche alla sua fucilazione; subito dopo viene resuscitato grazie ad un'abbondante bevuta. Al termine del processo riprendono i balli che si protraggono per tutta la notte e vengono nominati i nuovi *abbà* che dovranno farsi carico dell'organizzazione della prossima festa⁷.

⁶ P. Grimaldi, *Il tempo della festa...* cit., p. 214.

⁷ P. Grimaldi, *Il tempo della festa...* cit., pp. 215-217.

3. IL TERRENO RITUALE

Abbiamo iniziato a studiare il terreno antropologico della badia di Sampeyre risalendo la Val Varaita, nel Cuneese, nel 1977. Era un periodo cruciale e interessante per gli studi demoetnoantropologici in Italia, in quanto il passaggio dagli anni Sessanta agli anni Settanta del Novecento portava con sé la convinzione che la festa popolare, espressione del mondo dell'oralità, del gesto e della parola, sopravvivesse solo più sotto spoglie metropolitane nelle simbologie politiche di resistenza della classe operaia messe in scena nelle aree di più o meno recente industrializzazione⁸. Dalla prima discesa sul terreno, sino all'ultima edizione che si è svolta nel 2017, abbiamo messo a punto analitiche descrizioni etnografiche dell'evento cerimoniale e abbiamo svolto campagne di rilevazione fotografica. Più recentemente sono state effettuate riprese in video. Nel corso delle feste del 1987, 1992 e 2017 sono stati somministrati questionari a tutti gli attori delle badie al fine di rilevare i dati socio-anagrafici da incrociare con alcuni aspetti antropologici volti ad analizzare il peso e le ragioni della loro partecipazione. Un percorso che, come vedremo, voleva approfondire e certificare i risultati di una lettura antropologica della festa.

Il tempo lungo dedicato a questa ricerca è stato fondamentale per consentire l'osservazione e la riflessione costitutiva del tempo carnevalesco della badia, al fine di dare vita all'importante ricerca audiovisiva di terreno che abbiamo effettuato nel corso di indagini sul campo nell'arco complessivo di due generazioni. Come abbiamo visto, cinque sono oggi le badie che autonomamente teatralizzano la comunità in tempi e spazi diversi e talora concomitanti.

A partire da queste considerazioni è stata condotta una ricerca di antropologia visiva che ha rilevato integralmente il rito carnevalesco del 2017. Dieci unità di ripresa hanno contemporaneamente filmato, memorizzato e analizzato criticamente lo svolgersi spazio-temporale dell'azione rituale. Oltre alle ragioni scientifiche che hanno portato il gruppo di ricerca a indagare il terreno festivo di Sampeyre, l'originale materiale filmico permetterà di documentare e interpretare uno dei più importanti Carnevali della tradizione alpina, festa identitaria in cui si ritrova il popolo occitano, nella prospettiva di avviarne il riconoscimento da parte dell'Unesco quale patrimonio immateriale dell'umanità. Una così autorevole attestazione certificherebbe come, nella straordinaria partecipazione rituale alla festa, quella che veniva considerata l'ultima generazione della montagna⁹ e che rappresentava la fine della tradizione, oggi sfila con le nuove generazioni che nelle Alpi trovano le loro radici originarie, e si misurano coi processi di formazione di una comunità globale carica di inquietanti e non ancora superate prospettive di umanità¹⁰.

8 G. L. Bravo, *Festa contadina e società complessa*, Milano, Franco Angeli, 1984.

9 A. Destro, *L'ultima generazione. Confini materiali e simbolici di una comunità delle Alpi marittime*, Milano, Franco Angeli, 1984.

10 Y. N. Harari, *21 Lessons for the 21st Century*, Yuval Noah Harari, 2018, trad. it., *21 lezioni per il XXI secolo*, Firenze – Milano, Giunti – Bompiani, 2018, pp. 133-144.

4. FAME DI RITO

Abbiamo brevemente delineato la morfologia della *Bajo*, percorso etnografico di osservazione scientifica, al fine di mettere a fuoco lo scopo della relazione: quello di analizzare il rapporto tra la fame e la festa. L'affamato desiderio di rito nasce da un lato dal bisogno di colmare cerimonialmente il materiale bisogno biologico di cibo che nella montagna della tradizione è dettato dalla quotidiana necessità di superarne la mancanza, dovuta a una terra avara che sostanzialmente non chiede di essere nutrita per nutrire poiché incapace di trasformare il dono in contro dono; dall'altro dall'immateriale bisogno di ri-rappresentare, fare ri-vivere le divinità che hanno condiviso e in qualche modo condividono ancora la vita con gli umani della montagna al fine di favorire lo scambio nutritivo che la terra, senza l'apporto delle divinità, del sistema magico religioso che presiede al calendario rituale contadino, rende impervio quanto incerto¹¹.

La fame di divinità e di cibo ha dunque scandito nel corso delle stagioni e dei tempi il vivere tradizionale delle montagne. Si tentava di stabilire un rapporto proficuo con gli dei che governano il risveglio della natura, al fine di superare con le forme e le pratiche magico-religiose il bisogno di nutrimento. Quello che le terre alte negano quanto più ci si innalza verso le ultime persistenti vegetazioni, è ancora osservabile nella rappresentazione del Carnevale di Sampeyre. La badia, ancor oggi, mette in luce un sistema simbolico filologicamente immutabile nelle forme e nelle pratiche, che possiamo documentare alla luce del terreno indagato nel corso delle nove edizioni osservate. Un rigore anche tangibile, oppositivo, quando lo svolgimento della festa si scontra apertamente con le intrusioni di spettatori, fotografi e studiosi che cercano di inserirsi nel cerchio rituale. Un controllo guerriero assolto dalle cinque milizie armate comandate dagli *abbà* che non seguono i comportamenti delle altre feste di tradizione indagate, le quali, al contrario, si concedono con sempre maggiore disponibilità alla richiesta di documentarle con tecniche audiovisive miranti a rappresentarle dal di dentro, dall'angolatura che permette di fare sentire multimedialmente partecipe, parte del noi rituale, anche lo spettatore disattento¹². Quest'immobile oralità del segno festivo conserva e conferma una sentita sacralità comunitaria non più facilmente riscontrabile negli altri teatri della vita definiti dalla presenza della badia¹³.

A Sampeyre, nella memoria rappresentata del divino e della condivisione del cibo, la badia trova le ragioni sostanziali per ri-attualizzare il rito in funzione di una comunità che nella tradizione trova nuove traiettorie di futuro. Si

11 M. Mauss, *Essai sur le don. Form et raison de le echange dans les sociétés archaïques*, «Année Sociologique», 1923-1924, n.s., vol. 1, pp. 30-186; trad. it., *Saggio sul dono. Forma e motivo dello scambio nelle società arcaiche*, Torino, Einaudi, 2002; A. Buttitta, *Dei segni e dei miti. Una introduzione alla antropologia simbolica*, Palermo, Sellerio, 1996; P. Grimaldi, *Cibo e rito. Il gesto e la parola nell'alimentazione tradizionale*, Palermo, Sellerio, 2012.

12 P. Grimaldi, L. Nattino, *Il teatro della vita. Le feste tradizionali in Piemonte*, Torino, Omega, 2009.

13 M. Eliade, *Das Heilige und das Profane: vom Wesen des Religiösen*, Hamburg, Rowohlt, 1957; trad. it., *Il sacro e il profano*, Torino, Bollati-Boringhieri, 1973.

tratta di una foresta mascherata di simboli, che rinvia a miti anche precristiani, che hanno presieduto e presiedono ancora alla vita di queste montagne. Una storia di gesti e di parole che è parte della rinascita e della riscoperta del cibo della tradizione e delle divinità che custodiscono questo paesaggio che allude alla natura¹⁴.

La ricerca si è avvalsa del materiale raccolto, ma soprattutto ha fatto riferimento a due tornanti antropologici che sul finire del trascorso millennio abbiamo affrontato analizzando la badia di Sampeyre. La lettura etnografica delle badie del 1977 e del 1982 ci ha permesso di lavorare empiricamente sull'ipotesi che la festa possa essere letta quale struttura ritmica che stimola comportamenti operanti nel senso di un'alterazione della sensibilità fisiologica tale da favorire l'interruzione dei ritmi vitali quotidiani. Importanti indicazioni in questa direzione ci vengono fornite da una complessa teoria elaborata da André Leroi-Gourhan, riguardante la funzione dei ritmi nella progressiva liberazione della specie umana. Egli sostiene, tra l'altro, che la percezione dei movimenti, delle forme (o dei valori e dei ritmi) favorisce lo sviluppo di un comportamento estetico che permette di ricercare in tutta la profondità delle percezioni il modo come si costituisce nel tempo e nello spazio un codice delle emozioni che assicura al soggetto etnico l'essenziale dall'inserimento affettivo nella sua società¹⁵.

Tale sensibilità estetica si forma attraverso «l'attrezzatura sensoriale, messa al servizio di un meraviglioso apparato atto a trasformare le sensazioni in simboli»¹⁶. Questa percezione dell'alternanza dei ritmi vitali vissuti in opposizione pone l'individuo nella condizione di partecipare ad una tensione creativa che coniuga l'immobilità all'innovazione, promuovendo progresso.

La festa, attivando comportamenti eccezionali, può essere considerata come fonte di emozione positiva poiché favorisce l'esplorazione, la conoscenza e il controllo dei ritmi e dello spazio entro cui l'individuo è inserito quotidianamente. Possiamo perciò ritenere che la ritualità popolare sia un particolare momento didattico, di apprendimento, di crescita culturale, nel senso di una presa di coscienza dei caratteri etnici della comunità¹⁷.

L'analisi dei dati rilevati sul campo festivo di Sampeyre confermano come le molteplici scansioni del Carnevale favoriscano l'interruzione dei ritmi quotidiani, per cui l'individuo che vive la società complessa partecipando al rituale agreste può sperimentare codici simbolici e stimoli fisiologici che favoriscono il suo inserimento affettivo nel tempo della natura, nei ritmi stagionali che hanno scandito la storia dell'uomo. Un tempo controritmico che fa riferimento a un quadro etnico qualitativo portatore di valori e pratiche collaudate negli

14 A. Artoni, *Il teatro degli Zanni: rapsodie dell'arte e dintorni*, Ancona, Milano, Costa & Nolan, 1996.

15 A. Leroi-Gourhan, *Le geste et la parole*, Paris, Albin Michel, 1964-1965; trad. it., *Il gesto e la parola*, voll. I-II, Torino, Einaudi, 1977, vol. II, p. 317.

16 A. Leroi-Gourhan, *Il gesto e la parola...* cit., vol. II, p. 328.

17 P. Grimaldi, *Il tempo della festa...* cit., pp. 209-210.

anni, che possono anche caratterizzarsi come risorse cognitive al fine di orizzontarsi nello scompaginato e indifferenziato calendario contemporaneo¹⁸.

Le letture antropologiche delle successive edizioni confermano il precedente quadro interpretativo che spiega come la partecipazione attiva alla festa abbia come esito una sempre più maturata voglia di identità connessa al rito e più in generale alla comunità. Un'identità che si costruisce con l'esplorazione dei ritmi sensoriali che la festa recupera e sperimenta, in contrapposizione a quelli della vita quotidiana, comunque sempre più distanti da quelli della natura.

Le informazioni tratte dai questionari somministrati a tutti gli attori della badia, che vengono esaminate nel punto successivo, confermano come il rito sia un saldo patrimonio di valori che nascono dall'esplorazione degli eccezionali ritmi spazio-temporali. La festa, alla luce dei dati analizzati, conferma il suo forte potere commutativo rituale capace di rendere partecipe la comunità. Un'inversione dei ritmi che solo in parte osserviamo nelle risposte fornite dagli attori per quanto riguarda il cibo. Di edizione in edizione l'interesse per l'alimentazione etnica si accresce e il cibo generico, che si poteva consumare presso i luoghi di ristoro nelle prime edizioni analizzate oggi è sempre meno presente, e le famiglie, che accolgono gli attori alla tavola imbandita posta dopo la barriera che i *sapeur* abbattono per aprire il varco alle milizie che devono inseguire e cacciare i saraceni, preparano alimenti sempre più legati alla cultura del territorio. Una tendenza che fa antropologicamente pensare ad un recupero del cibo quale sostrato culturale più evidente e caratterizzante del rituale; e su questo dissidio relativo ad un ritmo etnico – quello del cibo – considerato come un tratto collettivo, che nel nostro caso non sembra rispondere in modo trasparente a questa regola rituale, occorre riflettere.

5. UNA LETTURA QUANTITATIVA DELLA BAJO

Come abbiamo visto il terreno di Sampeyre è stato oggetto di una intensa attività d'indagine etnografica. È evidente che le iniziative di *fieldwork* sono a fondamento di qualsiasi esperienza di ricerca che intenda, attraverso la partecipazione diretta del ricercatore, rilevare e comprendere le ragioni, le scelte, le azioni che gli uomini mettono in atto per ordinare i diversi contesti di vita.

La ricerca di lunga durata sulla *Bajo* è stata condotta adottando un modello che ha unito la prospettiva qualitativa a quella quantitativa; un lavoro etnografico complesso, incentrato sull'osservazione da vicino, una "lenta impregnazione" sui temi centrali dell'indagine, indispensabile per sviluppare una lettura antropologica delle dinamiche cerimoniali studiate¹⁹.

Lo studio delle cinque badie ripetuto nel 2017 – edizione in cui è stato ripreso il rito anche nella frazione Becetto – ha così generato un'imponente documentazione che ricostruisce la memoria della festa. Una base di conoscenza unica, multimediale, nella quale le immagini fotografiche, le riprese in video

¹⁸ P. Grimaldi, *Il tempo della festa...* cit., p. 221.

¹⁹ M. Augé, *L'anthropologue et le monde global*, Paris, Armand Colin, 2013; trad. it. *L'antropologo e il mondo globale*, Milano, Raffaello Cortina, 2014, p. 17.

del tempo festivo e le interviste ai testimoni privilegiati si incrociano con i dati quantitativi raccolti tramite un questionario somministrato agli attori che hanno partecipato ai cortei rituali. Questa parte dell'indagine è stata effettuata durante i giorni di festa poiché un numero rilevante delle persone impegnate nelle sfilate non vive stabilmente a Sampeyre e, dunque, sarebbe alquanto difficile procedere alla rilevazione al di fuori dei momenti cerimoniali.

Il questionario ha raccolto, per ognuno dei partecipanti, i dati anagrafici, il grado d'istruzione, la professione, il ruolo ricoperto nelle precedenti edizioni della badia, il motivo della partecipazione, il rapporto esistente e il legame che si crea con il compagno di sfilata, oltre a informazioni sul confezionamento del costume rituale, sul cibo che meglio definisce la festa e sulla conoscenza e l'utilizzo della lingua occitana. Chiudono il tracciato un gruppo di variabili finalizzate a rilevare e documentare la presenza e il taglio delle barriere rituali²⁰.

A partire dunque dalle rilevazioni del 1987, 1992 e 2017, e confrontando in particolare, su un ampio arco temporale, i risultati delle indagini del 1992 con quelli del 2017, è possibile riscontrare e quantificare le principali trasformazioni che hanno segnato l'evolversi della complessa festa occitana. La lettura critica dei dati è resa possibile, o quantomeno facilitata, per due ragioni: la prima consiste nel fatto che il questionario adottato ha mantenuto nel tempo una struttura pressoché omogenea, registrando l'aggiunta di alcune variabili necessarie per approfondire nuove prospettive d'indagine etnografica; la seconda dipende dall'aver trasferito i dati raccolti in un apposito *database* informatizzato, che consente di ragionare sui dati incrociando rapidamente variabili.

L'archivio contiene 979 schede: 304 relative all'edizione della badia del 1987, 318 riferite a quella del 1992, mentre 357 sono i questionari raccolti nel 2017. La tabella 1 presenta la suddivisione dei questionari per anno e frazione.

EDIZIONE BADIA	1987	1992	2017
Becetto	-	-	47
Calchesio	57	56	69
Rore	70	78	53
Sampeyre	135	137	135
Villar	42	47	53
Totale	304	318	357

TABELLA 1.

GLI ATTORI SUDDIVISI PER ANNO E BADIA

20 D. Porporato, *La badia di Sampeyre...* cit., pp. 25-56.

Vediamo ora di condurre alcune riflessioni interrogando il *database*. Un tema di un certo interesse è comprendere le ragioni che stanno alla base della partecipazione alla badia. Il questionario presenta la domanda “Partecipa alla badia perché”, alla quale sono state associate alcune risposte codificate che ci permettono di capire meglio le motivazioni a fondamento della partecipazione.

EDIZIONE BADIA	1987		1992		2017	
	v.a.	%	v.a.	%	v.a.	%
ORIGINARIO	45	14,80	53	16,66	205	57,42
ABITA	215	70,72	201	63,20	77	21,56
RICHiesto	15	4,93	20	6,28	34	9,52
SPOSATO/COMPAGNO	15	4,93	16	5,03	15	4,2
ALTRO (TURISTA, LAVORA, ECC.)	11	3,6	17	5,34	22	6,16
SENZA RISPOSTA	3	0,98	11	3,45	4	1,12
Totale	304	100	318	100	357	100

TABELLA 2. MOTIVO DELLA PARTECIPAZIONE DEGLI ATTORI ALLA BADIA

Confrontando i dati risulta che buona parte degli attori nell’ultima edizione non abita più nella comunità ma ne è originaria. Sampeyre, come molti altri comuni alpini piemontesi, ha registrato nel corso del Novecento un notevole indice di spopolamento che ha allontanato dalla valle soprattutto i giovani, le forze produttive, attratti da altri e più promettenti modelli di vita²¹. Lo spopolamento, come ci ricorda Vito Teti, è la cifra delle aree interne di numerose regioni italiane: dalle Alpi all’Appennino, dalle Langhe alla Calabria, dal Veneto alla Sicilia, dalla Lombardia alla

21 I dati Istat ci dicono che nel 1901 la comunità contava 6.548 abitanti, passati nel 2001 a 1.144. L’esodo non si è arrestato e nel 2018 il Comune registrava un nuovo calo passando a 988 abitanti. Lo spopolamento ha causato diversi problemi alle badie: nella frazione Villar, a partire dal 1962, la festa è stata sospesa per vent’anni. Il 1982 è stato l’anno della ripresa grazie all’impegno di un ristretto gruppo di giovani che avvalendosi dell’aiuto degli anziani hanno recuperato la memoria della festa e riproposto il rito quinquennale. Oggi l’esistenza della badia non è in pericolo, lo fuga dalla valle sembra essere finita e comunque è compensata da giovani che decidono di tornare a vivere e lavorare in valle.

Sardegna; così come di diversi paesi europei: in Grecia, in Portogallo, in Spagna²².

Nonostante la marcata riduzione delle risorse umane, ancora nel 1992 i ranghi della badia erano composti per circa due terzi da persone che abitavano nel paese, mentre i dati raccolti nel 2017 ci dicono che gli abitanti del luogo che vestono i panni della badia sono poco più del 21%, il che dimostra che la festa non può più essere costruita con le sole forze attive della comunità. Oggi il rito quinquennale si regge in modo consistente sull'impegno di coloro che sono originari del luogo – nel 2017 sono stati 205, pari al 57,42% – ma che non vivono a Sampyre. Questo dato conferma quanto già messo in evidenza da Gian Luigi Bravo: in molti borghi assai depauperati demograficamente o in pratica disabitati è proprio l'occorrenza festiva a ricostituire solennemente e sia pure temporaneamente il nucleo sociale originario; è la festa che ricrea la struttura sociale dispersa. Tutto ciò mostra come in effetti la finalità precipua della reazione attiva ai processi di omologazione non sia tanto il ripristino di un'idealizzata comunità tradizionale quanto la salvaguardia o ri-creazione di momenti solenni, simbolicamente carichi, ludici o comunque di socialità e di comunicazioni non strumentali²³.

La badia è dunque ancorata al territorio grazie ad attori che dimostrano un forte legame affettivo col paese d'origine. Resta stabile il numero degli uomini che hanno acquisito il diritto a partecipare alla festa grazie al matrimonio o alla convivenza con una donna del paese. È in crescita – nel 2017 sono stati 34 pari al 9,52%, – il numero di coloro che vengono richiesti dagli *abbà*; così come è in leggero aumento (6,16% nel 2017) la percentuale degli uomini che si sono integrati nel tessuto sociale grazie a una pluriennale presenza nella comunità in veste di turisti o per motivi di lavoro.

Le cinque milizie presentano attori che sfilano in coppia. Nell'edizione del 2017 abbiamo voluto indagare questa dimensione inserendo nel questionario due nuovi quesiti: il primo – “Chi è il compagno di sfilata?” – ci ha permesso di rilevare il rapporto esistente, prima della festa, tra i due personaggi che interpretano lo stesso ruolo (Tabella 3); il secondo – “La festa crea un legame con il compagno?” – ha fornito preziose indicazioni utili per misurare l'importanza che, ancora al presente, la badia riveste nello stabilire e rafforzare legami di amicizia tra la coppia di attori (Tabella 4).

22 V. Teti, *Quel che resta. L'Italia dei paesi, tra abbandoni e ritorni*, Roma, Donzelli, 2017, p. 8.

23 G. L. Bravo, *Italiani all'alba del nuovo millennio*, Milano, Franco Angeli, 2013, p. 209.

EDIZIONE BADIA 2017	V.A.	%
UN AMICO	240	67
UN PARENTE	63	18
UN CONOSCENTE	24	7
UN ESTRANEO CONOSCIUTO IN OCCASIONE DELLA FESTA	14	4
ALTRO	8	2
SENZA RISPOSTA	8	2
TOTALE	357	100

TABELLA 3. CHI È IL COMPAGNO DI SFILATA?

EDIZIONE BADIA 2017	V.A.	%
SI RAFFORZA UN'AMICIZIA	236	66
SI CREA UN RAPPORTO D'AMICIZIA	81	23
SI È UNITI PER SEMPRE	17	5
NON NASCE UN LEGAME PARTICOLARE	4	1
SENZA RISPOSTA	19	5
TOTALE	357	100

TABELLA 4. LA FESTA CREA UN LEGAME CON IL COMPAGNO?

Dalla lettura integrata delle due tabelle emerge come la badia sia l'occasione per stabilire e rafforzare legami tra i partecipanti. Il momento del rito diventa dunque spazio e tempo per rinnovare e rifondare rapporti fondamentali per il vivere comunitario. Nel teatro festivo di Sampeyre, al quale partecipano donne, uomini e bambini, s'intrecciano, si rafforzano e si rinnovano, attraverso gesti e parole, legami di parentela e di amicizia. La *Bajo* scioglie i rancori, libera le tensioni, ricompone dissidi personali e comunitari accumulati e sedi-

mentati nel tempo che divide una festa dall'altra; la cerimonia diventa dunque momento di riconciliazione necessario per guardare al futuro con fiducia, un pensiero questo che ritroviamo nelle narrazioni che abbiamo raccolto, come in quella che fa dire a Enrica Dovo:

Spero che la *baïo* continui ad essere sentita perché non c'è cosa più bella per chi la vive, perché forse per la persona che viene da fuori è semplicemente una domenica in piazza con quattro balli, per noi è quasi la vita²⁴.

Osservando la festa simbolo della montagna occitana ci si ritrova a fare i conti con una pluralità di dimensioni che coinvolgono tutti i livelli della società e che fanno di questo rito un "fatto sociale totale"²⁵ necessario per comprendere la comunità.

L'indagine sul terreno ha altresì rilevato il nesso cibo-festa. Indagare il cibo come un costitutivo dato di cultura²⁶ significa affrontare, come suggerisce Piercarlo Grimaldi, un importante tratto di conoscenza per rileggere le nostre comunità d'indagine e rendere trasparente il legame profondo che esse hanno con la storia e la terra. D'altra parte, il sostrato rituale più profondo, che possiamo ancora trovare nelle indagini di terreno volte a portare alla luce i riti di passaggio, è sempre fortemente connotato dalle forme e dalle pratiche alimentari²⁷.

Questa dimensione è stata esplorata, da una parte, con numerose interviste in profondità, dall'altra, con una domanda – "Qual è il cibo che più rappresenta la *Bajo*?" – inserita nel questionario. La tabella 5 raccoglie ed elenca le risposte.

La dimensione gastronomica pubblica si rivela soprattutto quando i cinque cortei mascherati, che disegnano articolati percorsi cerimoniali, si arrestano di fronte alle barriere, grossi tronchi d'albero che i *sapeur* tagliano con impeto²⁸. In occasione di queste soste rituali, preparate per onorare le badie, vengono offerti cibi, vino e *vin brûlé*, azione che rende i promotori di questi banchetti ritualmente privilegiati nell'ambito del paese²⁹. Ancora nell'edi-

24 Intervista realizzata a Sampeyre, borgata Rocca, il 22/02/2017.

25 M. Mauss, *Essai sur le don...* cit.

26 M. Douglas, *Purity and danger. An analysis of concepts of pollution and taboo*, London, Routledge & Kegan Paul, 1966; trad. it., *Purezza e pericolo. Un'analisi dei concetti di contaminazione e tabù*, Bologna, Il Mulino, 1975; C. Lévi-Strauss, *Le cru et le cuit*, Plon, Paris, 1964; trad. it., *Il crudo e il cotto*, Milano, Il saggiautore, 1965; C. Lévi-Strauss, "Le triangle culinaire", «L'Arc», 1965, 26, pp. 19-29; M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2004; V. Teti, *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Roma, Meltemi, 1999, 2a edizione, Milano, Meltemi, 2019.

27 P. Grimaldi, *Minoranze maggioritarie: piccolo è bello*, in *Popoli senza frontiere. Cibi e riti delle minoranze linguistiche storiche d'Italia*, a cura di P. Grimaldi, M. Picciau, Bra-Pollenzo, Slow Food editore, 2016, p. 27.

28 D. Porporato, *La badia di Sampeyre...* cit., pp. 25-56.

29 P. Grimaldi, *Le frontiere del rito. Confini matrimoniali e carnevaleschi*, in *Tempi grassi, tempi*

zione del 2012 si poteva osservare che il cibo offerto non era un prodotto di pratiche gastronomiche legate al territorio né era preparato con materie prime locali; si trattava per lo più di biscotti, salumi, bibite e vino “culturalmente generici”, acquistati dalla grande distribuzione³⁰. Nell’edizione del 2017 abbiamo, invece, riscontrato un’inversione di tendenza: sui tavolini imbanditi sono apparsi prodotti caseari di valle, dolci occitani e vini provenienti dal vicino Saluzzese. Il recupero, la riproposta e la promozione di gastronomie locali contribuisce ad assegnare alla festa – e più in generale alla comunità – un marchio di qualità in quanto custodisce e tutela le proprie memorie, e con questo può figurare in un quadro più ampio del patrimonio comune e accedere all’arena dove si compete per l’accesso alle risorse, ai diritti, alla visibilità³¹.

Altro marcatore gastronomico del tempo della badia, che traspare nei ricordi di alcuni intervistati, era il consumo del cotechino in brodo nel pranzo del giovedì grasso, ultimo giorno di festa. Il piatto caldo veniva preparato e distribuito sotto l’ala del concentrico ed era offerto dagli *abbà* a tutti i personaggi della badia. Nelle ultime edizioni a Sampeyre il cotechino, accompagnato da purè, è ricomparso e viene offerto dagli *abbà* per il pranzo della seconda domenica di Carnevale; anche gli *abbà* di Calchesio, sempre nella stessa giornata di festa, offrono al mattino, prima dell’inizio della sfilata, il cotechino con brodo caldo. Il consumo della carne di maiale ci ricorda che questa festa è inserita costitutivamente nel tempo carnevalesco, in quello spazio calendariale che ha nel sacrificio del porco, sotto la luna di sant’Antonio abate, il tratto gastronomico più rilevante:

È in questo periodo che i contadini uccidono il maiale, le cui carni alimentano l’insaziabile tempo grasso. I riti trasgressivi e alimentari aumentano in sintonia con il sopraggiungere degli ultimi giorni di Carnevale³².

Il nesso profondo tra Carnevale, maiale e consumo delle sue carni è stato illustrato in modo magistrale da Pieter Bruegel il Vecchio nel dipinto *Lotta tra Carnevale e Quaresima* (1559), in cui la cucina grassa è associata al Carnevale impegnato a combattere la Quaresima³³, contraddistinta da cibi magri

Ma il cibo che più di ogni altro è associato al tempo festivo sono le *ravioles*, una variante degli gnocchi, confezionate in casa e consumate perlopiù in famiglia, anche se non mancano nei menù dei ristoranti locali.

magri. Percorsi etnografici, Torino, Omega, 1996, p. 138

³⁰ P. Grimaldi, *Cibo e rito. Il gesto e la parola nell’alimentazione tradizionale*, Palermo, Sellerio, 2012.

³¹ G. L. Bravo, *Italiani all’alba del nuovo millennio*, Milano, Franco Angeli, 2013, p. 211.

³² P. Grimaldi, *Cibo e rito... cit.*, p. 104.

³³ C. Gaignebet, *Le combat de Carnaval et de Carême*, «Annales. Économies, Sociétés, Civilisations», 1972, vol. 27, n. 2, pp. 336-337.

EDIZIONE 2017	V.A.	%
RAVIOLES	97	27
VINO/VIN BRÛLÉ	64	18
COTECHINO	45	13
NON RICONOSCE IL CIBO COME ELEMENTO RAPPRESENTATIVO	30	8
POLENTA	9	3
BOLLITO	4	3
CRAUTO	3	
BIGNÈ MELE	2	
FORMAGGIO	2	
SENZA RISPOSTA	101	28
Totale	256	100

TABELLA 5.

QUAL È IL CIBO CHE PIÙ RAPPRESENTA LA BAJO?

Non stupisce che siano le *ravioles* ad essere indicate con maggior frequenza; si tratta di un primo piatto robusto che si prepara con patate, farina, burro, panna e, a seconda dei territori, con aggiunte di formaggio grattugiato, un pizzico di pepe o altre spezie nel condimento. È la pratica gastronomica festiva che meglio definisce l'intera montagna occitana; un cibo di cui si contano numerose varianti nella preparazione che rendono il risultato finale simile e, nel contempo, differente. Le *ravioles* sono:

un cibo a filiera corta, fortemente connesso alle risorse del territorio e alle feste del ciclo annuale e della vita. [...] sono molto più di un alimento, sono un tratto culturale che concorre a definire l'identità occitana. Nei 'Granai della Memoria'³⁴ si

34 I 'Granai della Memoria' – www.granaidellamemoria.it – sono un'iniziativa scientifica, promossa dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e da Slow Food, che parte dal presupposto di creare un archivio, un 'granaio digitale' dove i saperi orali e gestuali, documentati nella forma orale del racconto, possano trovare riparo dalle temperie del presente che vive e si nutre dell'oblio collettivo. Un lavoro ambizioso che intende contribuire a salvare le "memorie volatili del mondo" che l'uomo ha utilizzato per dialogare con l'altro e che sono parte costitutiva del suo processo evolutivo (P. Grimaldi, D. Porporato, *Granai della memoria. Manuale di umanità 2.0*, Bra-Pollenzo, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, 2012; G. Fassino, D. Porporato, *I 'Granai della memoria': un'esperienza di patrimonializzazione del territorio tra ricerca e didattica*, in *Per la valorizzazione del patrimonio culturale della Campania. Il contributo degli studi medio- e neo-latini*, a cura di G. Germano, Napoli, Paolo Loffredo - Iniziative Editoriali, 2016, pp. 179-193. Al progetto 'Granai della Memoria' è stato assegnato il premio 'Patrimonio Culturale-Europa Nostra

possono recuperare alcuni documenti audiovisivi che ben evidenziano il rapporto tra la produzione e consumo delle *ravioles* e il tempo festivo³⁵.

Un piatto che non solo celebra la festa ma consente anche ai tanti che ritornano momentaneamente in valle di trovare senso e posto [...] attraverso una riconquistata familiarità con i cibi perduti, con una sacralità che accompagna l'atto del mangiare. "Mangiare insieme", come avveniva nel mondo perduto, diventa una possibile via per riconoscersi e riconoscere l'altro³⁶.

6. CONCLUSIONI

I tempi lunghi della ricerca sulla badia di Sampeyre permettono di osservare e definire una traiettoria del cibo rituale che i soli dati ricavabili dai questionari elaborati non consentono di delineare con chiare indicazioni di senso. Una complessiva valutazione quali-quantitativa permette di sostenere che solo nelle ultime edizioni della festa il cibo rituale tende ad essere espressione di una cultura gastronomica etnica. Una tendenza che sembra consolidarsi in coerenza con il più generale interesse che la società postmoderna riserva al cibo dei territori, di specifici areali quali portatori di gusti, di culture che trascendono l'atto del mangiare come esclusivo elemento riproduttivo.

Si tratta dunque di un percorso di ricerca non ancora trasparente ai nostri occhi di indagatori dell'antropologia festiva. In questo indeciso quadro cognitivo alimentare sarà opportuno osservare con estrema attenzione come il processo in atto si verrà evolvendo nell'edizione del 2022 che si collocherà, come abbiamo ipotizzato, lungo una traiettoria rituale tesa a sottolineare questo percorso di recupero della tradizione. È probabile che, se analizziamo complessivamente gli esiti dei questionari, il cibo festivo, anche se fornisce indicazioni meno certe rispetto agli altri elementi indagati, possa essere compreso nel più generale quadro simbolico della badia di Sampeyre.

Allo stesso modo si presentano i dati relativi all'appartenenza comunitaria dei personaggi che danno vita al carnevale. Ci troviamo di fronte, infatti, al forte e non ancora abbandonato nesso tradizionale tra l'individuo in quanto attore e l'individuo stesso in quanto parte attiva della comunità, ossia all'intima coerenza tra la partecipazione all'areale festivo e all'areale comunitario: il personaggio che interpreta la badia di Sampeyre è autorizzato ad indossare i segni festivi in quanto abitante, residente e invitato dalla comunità. Pochi sono gli attori che non attengono a queste categorie.

Infine le informazioni raccolte permettono di riconoscere e verificare un solidale e affettivo rapporto tra gli attori che trova le ragioni nelle orali forme

Awards 2016' nella categoria Ricerca. Si tratta del più alto riconoscimento della Commissione Europea nel settore del patrimonio culturale e naturale.

35 D. Porporato, *Il cibo rituale nelle valli occitane*, in *Popoli senza frontiere. Cibi e riti delle minoranze linguistiche storiche d'Italia*, Bra, Slow Food Editore – Università di Scienze Gastronomiche, 2016, p. 227.

36 V. Teti, *Il colore del cibo...cit.*, p. 145.

di mutualità che caratterizzavano il difficile vivere e sopravvivere sulle montagne della tradizione, a partire dalla coppia festiva che costituisce l'unità fondamentale, la cellula costitutiva degli oltre trecento personaggi che definiscono le cinque badie. Le milizie armate sfilano a coppie durante tutto il tempo festivo. Il loro abbigliamento, costituito da nastri che generano il vestito, è lo stesso per tutti, e a volte alcuni dettagli ornamentali sono posti a specchio dando vita ad un canone vestimentale formale e cromatico che definisce e rende unico l'universo coppia, il doppio da sé. Un duplicato progetto simbolico di se stesso che ci porta a ritenere che la ricorrenza festiva quinquennale serva anche e soprattutto a istituire e a rinnovare una sorta di alpino comparaggio simbolico e sociale. Un progetto immateriale che sancisce una materiale mutua solidarietà, una parentela rituale tra la coppia carnevalesca che si estende alle due famiglie d'appartenenza e all'ulteriore radicata adesione alle singole borgate che, in quanto tali, intervengono al realizzarsi della festa quale tratto cerimoniale della comunità.

In questo positivo quadro di conservato e riproposto modello di sopravvivenza rituale, l'ipotizzata fame di cibo e di divinità sembra non rispondere alle nostre attese circa le verifiche dei fatti folklorici. Possiamo congetturare che, se analizziamo e comprendiamo insieme le traiettorie simboliche prese in considerazione, anche il bisogno metaforico di cibo che il carnevale esprime nel suo processo d'inversione dei ritmi evolutivi, possa essere considerato positivamente. L'attesa è che lo scenario simbolico tenda quindi a farsi più trasparente e a incorporare nella sua traiettoria di ri-valorizzazione della tradizione anche il sacro pasto come inesausto bisogno d'identitaria fame di memorie comunitarie.

Alla fine della fine, la Badia di Sampeyre si presenta come un modello che potremmo definire folkloricamente virtuoso cui attingere per operare ciò che oggi il mondo della postmodernità sembra falenicamente cercare sempre più: le ragioni della tradizione per ritrovare un luogo dove riconoscere i valori affettivi, materiali e immateriali, partecipi di una memoria del passato che definisce il presente e genera traiettorie di futuro che la metropoli non appare in grado di dispensare strumentalmente. In questa festa dell'identità occitana che s'impone per i tratti quantitativi e qualitativi della rappresentazione carnevalesca abbiamo cercato di proporre una soluzione ad alcuni problemi di conservazione, riproposizione e comunicazione dei tratti valoriali festivi nei quali il cibo rappresenta un nodo interpretativo ancora in parte da sbrogliare. Un nodo simbolico che confidiamo ritornerà ad essere il sostrato più profondo del rito e quindi metafora mitica di fame e di divinità, come lo è stato per il passato e come futuro e atteso metalinguaggio di una diversa fase di sacralità del cibo.



TRIONFO E MORTE DI CARNEVALE

Vito Teti*

«L'ogghiu de la mea lampa ancora ajuma»

*Carnilivari fa pe' li cuntenti,
Pe' cu' àve carne, casu e maccaruni. Ed eo l'amaru chi nonaju nente
Mi curcu a paru paru de lu sulì;
E poe la notte mi rivigghiu e sentu
E cuntu li ciaramidi unu pe' unu.*

1. LE DOMENICHE DI CARNEVALE

*Pardiu, no' su' cchiù eu, No sugnu Turi,
Su' lu Generali de l'Imperaturi.*

«Io, smessi i panni di Turi, assumevo le vesti del cittadino importante che declamava l'elogio funebre»: così raccontava Turi, Turi de Magurillu, Salvatore D'Eraclea (S. Nicola da Crissa, 1914 - Morbegno, 1995), ricordando l'ultimo grande Carnevale, che lo vide come protagonista. Quel Carnevale del 1952, che rimane ancora nella memoria dei più anziani, e che ho imparato a “ricordare” da piccolo e che poi avrei rivissuto grazie ai racconti, orali e scritti, di Turi. Due piccole e sbiadite, sfuocate fotografie, opera di un «americano» tornato in paese con una macchina fotografica, ritraggono Turi, sull'ultimo gradino del monumento ai caduti, vestito da Generale, con una ghirlanda di fiori e salsicce, circondato da altri mascherati, in procinto di incoronare, l'Imperatore Carnevale. Si scorge anche una grande folla, altri mascherati, bambini, signore ben vestite che dalla piazza fissano con intensità e attenzione invocano festanti il Generale. I versi e i racconti di Turi mi hanno fatto capire più di centinaia di libri sul Carnevale, da me letti, cosa volesse dire travestirsi, “uscire fuori da sé”, cambiare “panni” e “condizione”, almeno una volta all'anno e per scherzo, e cosa significasse avere fame e desiderare cibi buoni e in abbondanza.

* Università di Bari Aldo Moro

Nel paese, le domeniche di Carnevale erano quattro: domenica degli amici, domenica dei compari e delle comari, domenica dei parenti, domenica di Carnevale o dei “denti”. Il periodo carnevalesco, però, era più lungo e più intenso. Già nel periodo di uccisione dei maiali, in genere subito dopo il periodo natalizio e in prossimità della festa di S. Antonio Abate, si instaurava un regime di convivialità e anche di allegria. I *farsari* preparavano le farse e i testi da rappresentare e i mascherati si davano da fare per trovare vestiti adeguati alla loro parte. La domenica che precedeva il Carnevale, quella dei parenti, si era già nella fase ascendente dei festeggiamenti. Ormai era impossibile rinunciare alla carne di maiale. Raffaele Lombardi Satriani, nel 1951, segnalava le peculiarità del Carnevale sannicoleso e riportava il detto: «*A Dominica d'i parenti, Amara chija casa chi non àvi nenti*», vale a dire, domenica dei parenti, è infelice quella casa che non ha niente. Tra la domenica dei parenti e quella di Carnevale, cadeva il giovedì grasso, il Giovedì Grasso o “*de lardaloro*” (del lardo, del grasso) e allora bisognava fare di tutto per avere accesso alla carne di maiale, anche, come si diceva scherzosamente, dare in pegno il figliolo più piccolo:

*De Lardaloru
Cu' non ave carne
Si 'mpigna lu figghiolu.*

I festeggiamenti terminavano il martedì dopo Carnevale, Martedì Grasso o dell'Azata, “alzata” (alzare il gomito? “azare”, conservare la carne?), con le ultime rappresentazioni dei *farsari*, il trionfo e la morte di Carnevale, prima celebrato e poi portato in corteo funebre e, infine, bruciato in forma di fantoccio.

I *farsari* e i mascherati del paese entravano in scena nelle piazze e nelle strade, con queste parole:

*Largu, largu de 'sta chiazza
Ni volimu accomodà
L'allegria, la cuntentizza
la portamu a Carnev.*

Dai tanti racconti che Turi mi avrebbe fatto dalla fine degli anni Settanta agli anni Novanta del secolo scorso, quando, dopo un ventennio di giri per l'Italia, era tornato in paese, riuscivo a capire meglio lo spirito di Carnevale, il contrasto Quaresima-Carnevale, il desiderio di morire per eccessi nutritivi, proprie delle persone affamate, il modo di vivere la trasgressione e la ribellione allo status quo. Dall'interno, con uno sguardo affettuoso e critico, riuscivo a dare un'anima e dei sentimenti a quelle spiegazioni che antropologi e studiosi fornivano senza troppo badare a quello che pensavano e sentivano le persone in carne ed ossa di cui si occupavano. Ricordava Turi: «Ancora ragazzino, lacero ed eternamente affamato, con l'approssimarsi del Carnevale, sentivo dentro di me, una gioia indescrivibile. Detta gioia non era certamente dovuta all'arrivo delle maschere anche se mi piacevano moltissimo, ma

era dovuta soprattutto al fatto che dopo mesi e mesi di forzata astinenza, si poteva finalmente, grazie al buon cuore degli amici, mangiare della carne, polpette fritte e *pruppuna*, sanguinaccio e dei bei piatti di maccheroni conditi col bel ragù ottenuto con la carne del porco e bene incoraggiati. Questo bene di Dio durava per tutto il mese di febbraio, mese in cui le famiglie benestanti uccidevano il maiale, mese che coincideva con i festeggiamenti del Carnevale».

Nei nostri interminabili pomeriggi e nelle nostre frequenti passeggiate, a cavallo degli anni Ottanta e Novanta, cercavo di capire cosa spingesse a fare festa le persone. Spiegava Turi, come se avesse letto tanta letteratura antropologica sul Carnevale e sul cibo:

Vi era un rapporto strettissimo tra festa e alimentazione. Io però ancora oggi non sono riuscito a capire se si facevano le maschere sperando che dopo si poteva mangiare o se si mangiava per poi fare le maschere. Forse una cosa e l'altra. Si mangiava comunque e si beveva; era il mese che nessuno trascurava i poveri e i poveri erano tanti. Moltissimi bambini tutte le mattine andavano per le porte, a chiedere un pezzo di pane.

La parodia del porco ingordo e insaziabile s'incontra spesso con l'ironia nei confronti del ricco e grosso padrone, con la nostalgia per la "pancia piena". I festeggiamenti carnevaleschi, nelle diverse aree del Mezzogiorno d'Italia, erano prevalentemente feste alimentari. I cibi, il bere, il mangiare giocano un ruolo centrale all'interno di complessi rituali che svolgono una molteplicità di funzioni. Carnevale non appare, almeno in questo caso, *festa separata* e di radicale opposizione. Gli stessi ricchi, oggetto dell'ironia, in qualche modo partecipavano e assistevano alle farse.

Le farse non risparmiavano nessuno. Mettevano alla berlina un po' tutti, signorotti compresi, ma per dire il vero anche loro, i signori, assistevano divertiti. I signori non dimostravano nessuna ostilità alle maschere, anzi in un certo senso collaboravano anche se capivano benissimo che con quei costumi la farsa era diretta a loro o per denunciare il benessere e la povertà, mettevano di fronte ai loro pancioni e ai loro visi, cavalieri rubicondi altre maschere smunte, emaciate e tinte di giallo, per dimostrare la fame e la miseria.

C'era un'organizzazione meticolosa che vedeva coinvolte decine di persone. Le farse e le maschere venivano preparate e discusse per mesi.

Racconta Turi:

L'ultima domenica di Carnevale era dedicata a lui, al Re, al Sommo Carnevale. Ognuna delle cento e più maschere sapeva quale personaggio doveva rappresentare e si preparava con tutta la possibile meticolosità. Tutti sapevano che più tardi durante la sfilata erano sottoposti all'occhio critico e competente della folla e nessuno voleva sfigurare.

Il corteo che portava in trionfo il grasso Carnevale, si apriva con la banda cittadina in testa, fra gli applausi della folla in delirio, assiepata ai lati della strada.

Otto cavalieri, che per mancanza di cavalli montavano asini spaventatissimi, scortavano lui, il grasso Carnevale, il padre amoroso dei poveri, che umile e nel contempo maestoso, faceva il suo ingresso trionfale salutandolo la folla osannante e plaudente. Lo seguivano i signorotti del paese con le loro trippe sporgenti e con i loro visi rubicondi dove si leggeva il benessere e la serenità. Ora era la volta del Vescovo con mitra e bastone pastorale. Sotto la fronte gli spuntava un naso a guisa di peperone, vermiglio. Costui, agitando leggermente i fianchi, distribuiva benedizioni a destra e a manca. Lo seguivano alcuni Parroci e Canonici obesi e uno stuolo di Suore opulente. Chiudevano il corteo i poveri, gli straccioni del paese i quali per esprimere al padre Carnevale riconoscenza e gratitudine, tenevano fra le mani chi un piede di porco, chi un osso, chi una salsiccia. Questa grandiosa cerimonia si concludeva in piazza, dove sua eminenza il Vescovo col suo appropriato sermone, decantava le paterne qualità e la bontà di Carnevale.

Nel tardo pomeriggio di lunedì, Carnevale si ammalava e benché si fossero avvicendati numerosi luminari della medicina e della chirurgia, e nessuno era riuscito a salvarlo e martedì mattina, il prodigo e generoso Carnevale ci lasciava. Domani, *martedì dell'azata* [martedì grasso], il Vescovo che terrà l'elogio funebre, da gran sapientone dirà: "Suatum este omnibus semel mori".

La solennità dei funerali raggiungeva l'apice della festa e per dare un'idea dirò che il numero delle maschere era superiore al numero degli spettatori. Ma ormai la festa era finita e sulla faccia scarna dei poveri, si notava tanta tristezza, tanto sgomento. Con la fine della festa non spariva soltanto il divertimento, spariva quella assistenza speciale che i poveri avevano ricevuto per oltre un mese. E vuol dire tanto, credetemi. Ora ritornava quella forzata dieta fatta a base di erbacce selvatiche che facevano diventare il viso verde come loro. Bisognava cadere in un lungo letargo e svegliarsi col primo rantolo del maiale ucciso, dopo un anno... ».

L'abbondanza alimentare, la grassezza, la robustezza, la capacità lavorativa, la prolificità sono riconducibili alla concezione carnevalesca dei ceti popolari. Viene affermato il modello di salute e di bellezza del "corpo carnevalesco" (Bachtin 1979). Anche nelle regioni meridionali, come in altre parti d'Italia e d'Europa (cfr., tra gli altri, Frazer 1978; Toschi 1955; Camporesi, 1976; Burke 1980) Carnevale è pieno, grosso, rubicondo: promette inesauribili capacità alimentari e sessuali.

Carnevale mangione e beone insaziabile, grosso, allegro e scherzoso viene opposto alla magra, secca, lunga, triste Quaresima. Carnevale è l'Imperatore

dei poveri che sognano carne di maiale fresca, salsicce, soppressate e vino. A conclusione di complesse rappresentazioni e rituali collettivi, Carnevale muore per aver troppo mangiato e bevuto. Il desiderio popolare di morire per stravizi alimentari riflette la paura e l'angoscia di morire per fame (Camporesi 1976).

A conclusione dei riti che raccontano l'apoteosi e la morte di Carnevale avvenuta per eccessi alimentari, i *mascherati* da medici e da infermieri estraevano dalla pancia della persona che si *vestiva* di Carnevale o dal fantoccio che lo raffigurava, ossa bollite, salsicce fresche, polpette, braciole fritte, cotenne. La parodia del porco ingordo e insaziabile s'incontra spesso con l'ironia nei confronti del ricco e grosso padrone, con la nostalgia per la «pancia piena». I festeggiamenti carnevaleschi, nelle diverse aree del Mezzogiorno d'Italia, erano prevalentemente feste alimentari

2. UNA TRADIZIONE ANTICA DI 'MPROSATURI E DI FARSARI

Il paese era conosciuto, ai tempi della mia giovinezza, come il paese dei contrasti tra «crucifissanti» e i «rosarianti» o come paese dei *farsari*. La prima descrizione risale almeno alla fine del Settecento e faceva riferimento ai contrasti e ai conflitti tra confraternite che hanno segnato la storia religiosa, economica, sociale della comunità, condizionato la mentalità, la cultura, il senso di appartenenza delle popolazioni. L'altra immagine, «farsari di S. Nicola», nella vulgata locale, stava ad indicare gente allegra, gioiosa, scherzosa e abile nel verseggiare, ma anche nello scrivere e nell'inventare, improvvisando, testi orali; nella traduzione dei forestieri, *farsari* diventava una sorta di ingiuria e di stereotipo per indicare persone poco serie, scanzonate, inaffidabili. Spesso i sannicolesi si assumevano lo stereotipo e si autodefinivano *farsari* anche in accezione negativa per fare riferimento a scarsa serietà o a una sorta di incapacità a prendere le cose sul serio. I forestieri, in genere, apprezzavano lo spirito allegro e vivace dei sannicolesi e non a caso venivano in paese per il Carnevale, per assistere alle farse, per organizzare mangiate, bevute, serenate con i miei compaesani accoglienti. La seconda immagine, insomma, riconosceva una consolidata tradizione di autori ed esecutori di farse e di *'mprovvisaturi* (a volte *'mprosaturi*), improvvisatori di versi, che manifestavano la loro sapienza, la loro arte, la loro inventiva nel corso di feste, matrimoni, e soprattutto nel periodo di Carnevale. *'Mprosaturi* spesso aveva una connotazione negativa: era chiamato così chi le sparava grosse, chi «imbrogliava», chi insomma «improsa».

Le due immagini, veritiere e stereotipe, danno il senso di una sorta di doppia anima (a proposito di identità ambigua e aperta, contraddittoria) degli abitanti del passato: da un lato una certa tendenza alla «conflittualità», ad esasperare le divisioni, dall'altra la dimensione carnevalesca e gioiosa che in qualche modo bilanciava gli aspetti un po' luttuosi e tristi legati a conflitti di natura religiosa. La tradizione degli *'mprovvisaturi*, autori di «versi» in rima

o libera, improvvisate o studiate, legate alla vita quotidiana della comunità o ad eventi eccezionali è attestata e documentata già nella seconda metà del Settecento, anche se molti indizi autorizzano a spostarsi all'indietro (Teti 2018). Versi, schegge, frammenti si sono miracolosamente conservati grazie a una trasmissione orale di oltre due secoli. Nella casa e nella ruga della Papa sono cresciuto ascoltando le storie e i versi di pappù (nonno) Colacchiu, Nicola Martino, mio antenato, che all'epoca dell'invasione francese e della terribile repressione condotta contro briganti e popolazione civile, diventa celebre per i suoi versi con cui affronta gli invasori. Alle truppe francesi, che volevano mettere a ferro a fuoco il paese, violentare le donne e sequestrare viveri ai piccoli proprietari e ai modesti possidenti, Colacchiu risponde con grande coraggio e chiede rispetto e di non essere maltrattato. Orgogliosa e dignitosa rivendicazione di appartenenza (il famoso, almeno in paese, "sugnu de Santu Nicola"), ma anche strategie di raggiramento dell'invasore. E difatti aveva fatto nascondere i pregiati salumi alla moglie, in un posto segreto sotto l'orto, e alla richiesta pressante di soppressate da parte delle "milizie" francesi li invita a servirsi dalla cassa bene in mostra e rivolge uno sguardo di avvertenza alla moglie perché non si tradisca. Negli anni Sessanta del Novecento un gruppo folk locale riprende i versi, li musica e li trasforma in una sorta di inno comunitario, in un canto di protesta e di contestazione. Il canto entra in un neofolklore locale e trova nuova fortuna nelle schermaglie politico-amministrative, ma anche nelle serenate, in occasioni cerimoniali come matrimoni, battesimi, compleanni. Un universo aperto, di circolazione di idee e di motivi, di dialogo tra cultura colta e culture del popolo, di trasferimento, traduzione, passaggio dall'oralità alla scrittura, al canto, alla scena.

Una notevole fioritura di testi orali (canti, proverbi, "storie") si verifica a cavallo tra Otto e Novecento, durante la grande emigrazione. In quel periodo vengono elaborati canti in cui si inveisce contro Cristoforo Colombo, responsabile della rovina dei paesi, e in cui si maledice Napoli, luogo d'imbracco degli emigrati (2015). Con ironia, vengono segnalate le mutazioni introdotte dagli emigrati, la dissoluzione delle famiglie e anche le tante novità introdotte dagli americani. Negli anni ho raccolto un corpus di canti e preghiere religiose (in dialetto, in italiano, in latino) e anche un'infinità di canti di partenza, di carcere, di lavoro, che raccontano la vita dei paesi in presa diretta.

Farsari e *improvvisaturi* erano, in fondo, considerati e si auto consideravano come custodi dei valori, delle regole e dell'ordine tradizionale. Erano temuti perché potevano dire liberamente, anche se ricorrendo a metafore, la verità o svelare fatti nascosti, censurare comportamenti «immorali» della gente, emettere giudizi scomodi. Ancora negli anni Cinquanta e fino agli anni Settanta del Novecento, gli ultimi farsari, come ai tempi di nonno Colacchiu, dicevano a quanti li stuzzicava o li sotteva: «State accorti, fate i bravi, se no vi caccio una storia».

Gli improvvisatori godevano di rispetto, libertà e facoltà di dire quanto abitualmente veniva nascosto o detto in segreto, autorevolezza, ma dovevano avere poca “fortuna economica”. Vita decorosa e non misera, ma con i versi non “facevano pane”. Ricorda un proverbio: «Poeti, ’mprosaturi e pittasanti – Sempe moriru poveri pezzenti». I poeti, gli autori di storie e di versi, i pittori, gli scultori, gli artisti locali che costruivano o dipingevano statue di santi per le chiese restavano pezzenti.

3. LA «MEMORIA DEL CARNEVALE» DI TURI

Turi, nei suoi discorsi, sottolinea, più volte, la comunicazione tra i diversi ceti sociali, che peraltro si ritrovavano anche all’interno delle confraternite religiose. A inizio Novecento contadini, artigiani e studenti organizzarono un corteo mascherato per ironizzare sulla guerra di Etiopia. Nel periodo tra le due guerre, il Carnevale ha avuto la sua età dell’oro. I *farsari* acquistano notorietà lontano dai confini paesani. La topografia del periodo carnevalesco ha come centro la *ruga* chiamata *Citateja*, italianizzato da Turi in *Citatela* (cittadella, piccola città? centro di produzione di cultura?) che ricorda come da quel luogo uscissero «le maschere più belle, le satire più pungenti velate da sottili ironie e ben congeniate». Le farse erano opera di persone non sempre analfabete, talora colte, anche se non appartenenti ai ceti benestanti. Contadini, lavoratori della terra, piccoli proprietari, artigiani, dipendenti comunali, sarti, calzolai, falegnami, barbieri partecipavano alle diverse fasi del Carnevale. Notabili, professionisti, emigrati che avevano fatto fortuna in America, collaboravano, offrendo vestiti, indumenti, oggetti e quanto tornava utile e originale per il mascheramento. Un camice bianco delle confraternite, una vecchia giacca con le maniche rivoltate, un pezzo di carbone con cui tingersi il volto e il mascheramento era pronto. La ricca e antica tradizione di farse, racconti, canti, storie degli *’mprovvisaturi* e dei poeti dialettali non va separata da una tradizione colta e da una certa familiarità con la scrittura.

Turi creava dialoghi, scambi, legami tra il mondo dell’oralità e della scrittura, tra ceti popolari ed élites. Era un interprete e un «traduttore», oltre che inventore. Mi parlava spesso della sua vita avventurosa, della sua infanzia, dei suoi amori, mi raccontava il paese di una volta, quello che aveva lasciato, quello della fame e delle maschere, dei conflitti e delle amicizie. Tornava spesso, su mia sollecitazione, sugli antichi *farsari*. Nel 1994 mi fece avere un lungo testo scritto che poi pubblicammo successivamente. Parlava con ammirazione ed era orgoglioso di sentirsi erede di Domenico Pileggi, Mico de Don Nino, il capo delle guardie municipali del paese, protagonista principale del Carnevale tra le due guerre. Turi sorrideva quando raccontava le trovate e le invenzioni di Mico de Don Nino.

Per la farsa di un Carnevale degli anni Venti, Pileggi aveva costruito un’enorme chioccia meccanica dotata di due larghissime ali che riusciva ad azionare dall’interno, seguita da ventuno pulcini, ciascuno con dentro il suo

bambino. Un anno, proprio nei giorni conclusivi del Carnevale, Pileggi era gravemente ammalato di polmonite. Il medico del paese si era recato a casa sua, a tarda sera, per visitarlo, viste le condizioni gravi in cui versava. Scrive Turi nella sua *memoria*: «Vi trova l'ammalato steso sul letto, ma fuori dalle coltri con addosso il paramento che avrebbe dovuto indossare il giorno di Carnevale, e con il viso impasticciato di colori. L'imbarazzo fu generale, ma il Pileggi sornione non si scompose e rivolgendosi al medico che lo guardava sbalordito, con voce flebile disse: [...] è Carnevale capite [...] l'ho fatto solamente [...] per devozione».

Questa storia, quasi un racconto mitico, una leggenda, dell'ammalato o della persona colpita dal lutto, così legata al Carnevale al punto di non poter fare a meno di mascherarsi, sia pure in una dimensione privata, intima, racconta il carattere quasi religioso, sacrale, del rito. C'era un obbligo nei confronti della tradizione, che bisognava onorare e rispettare anche in circostanze dolorose. Storie analoghe sono presenti in molte comunità calabresi, da me studiate e osservate, con una forte tradizione carnevalesca.

4. TURI IL GENERALE DELL'IMPERATORE

Turi accoglie e rinnova la tradizione dei Pileggi e delle maschere che uscivano dalla Citatella: introduce elementi colti e di novità che aveva appreso in Africa. Nei campi di prigionia aveva avuto modo di mostrare tutta la sua fantasia, la sua capacità organizzativa, l'amore per il teatro e per la cultura. Con gli studenti dell'epoca diventa esecutore di commedie, drammi, farse. E' il protagonista entusiasta, l'artefice, del Carnevale e del teatro popolare dal secondo dopoguerra a metà degli anni cinquanta. Era l'incarnazione dell'appartenente ai ceti popolari che subivano il fascino della scrittura. Era un grande affabulatore: incantava con le parole, con i gesti e con lo sguardo, ma aveva letto molto: di letteratura, storia, teatro. Faceva di tutto per leggere libri e frequentava i figli dei signori del paese proprio per avere accesso a un sapere che non poteva permettersi. Sua madre aveva lavorato come domestica presso una famiglia di notabili e, grazie a lei, fin da giovane aveva avuto accesso a riviste e libri. Ricordo con quanta competenza, serietà e passione parlava dei classici e dei libri letti. Divorava quanto gli capitava tra le mani: Balzac e Tolstoj, Pirandello e Brancati, la letteratura di appendice e i romanzi erotici e rosa dei primi anni del Novecento. Rimpiangeva spesso di non avere potuto studiare e si lamentava di non saper scrivere. Una passione, quella per la scrittura, che, veniva, forse, subito dopo l'amore per le donne. Era un seduttore e piaceva alle donne, sempre galante, garbato, allietava le comitive con le sue battute.

Il primo grande esodo aveva espulso contadini, artigiani, poeti dialettali, artisti, suonatori, contribuendo a immalinconire ancora di più paesi tristi per la miseria e le malattie. Apollo Lumini a fine Ottocento, in un suo famoso libro sulle farse di Carnevale in Calabria notava come l'«allegria» del perio-

do carnevalesco fosse ormai forzata in quei mastri e villani calabresi: «...quel Pulcinella che fa ridere i passanti coi suoi frizzi, si prepara domani a partire per l'America in cerca di, e di nuovi dolori». Nel clima postbellico, di fame e miseria, ricorda Turi, «in molti maturavano l'idea di espatriare» e Carnevale spesso raccontava la paura e l'ansia di partire.

Il reperimento dei costumi e delle maschere, la scrittura dei testi delle farse, i cortei, le rappresentazioni nelle vie, richiedevano un'organizzazione meticolosa, lo studio attento delle «parti» e dei gesti, oltre a tanta capacità di inventare e improvvisare. Il corteo che portava in trionfo il grasso Carnevale, usciva dalla Citatella, aperto dalla banda del paese. Seguivano cavalieri, asini, Carnevale, fratelli delle congreghe, mascherati che impersonavano signorotti, parroci, canonici, vescovi obesi e con le pance sporgenti, suore opulente. Era poi la volta di poveri, straccioni, che invocavano, con lamentele, pianti, imprecazioni, il padre Carnevale. Nelle vie e negli slarghi del paese, la domenica di Carnevale, venivano recitate le farse in cui si prendevano in giro signori, parroci, benestanti, ma anche emigranti e donne che restavano sole, commercianti imbroglianti, forestieri inaffidabili. Mascherati con abiti eleganti e altri vestiti da donna eseguivano danze al ritmo di musiche e balli dell'epoca. Lunedì, Carnevale, che aveva troppo bevuto e mangiato, si ammalava e moriva e martedì alla fine di un lungo corteo il vescovo teneva l'elogio funebre, tra i pianti e le irrisioni dei mascherati, dei poveracci, della moglie di Carnevale, che si graffiavano il volto e si stracciavano le vesti. Chi ha parlato del Carnevale come grande esorcismo della morte, come parodia di chi esercitava il potere e anche dei riti penitenziali, luttuosi, delle confraternite troverebbe qualche conferma nell'antico Carnevale di S. Nicola, a condizione di non sottovalutarne peculiarità e tratti locali. Dopo l'elogio del Carnevale, la banda suonava la marcia funebre di Chopin.

5. L'ULTIMO GRANDE ANTICO CARNEVALE

Per il Carnevale del 1952 il maresciallo dei carabinieri chiama Turi che corre tutto preoccupato. Cosa sarà successo? Il maresciallo prega Turi di attendere l'uscita di messa, dove si erano recate la moglie e le figlie, prima di dare inizio ai festeggiamenti. Vestito, in maniera scherzosa, da Generale, Turi risponde agli ordini e poi, uscita la gente di messa, comincia la festa. Turi si allontana e raggiunge la folla dei mascherati. I mascherati e i fratelli sono nascosti a due chilometri di distanza, davanti alla chiesetta di Maria di Mater Domini. Vengono «chiamati» da un suonatore di tromba (in paese c'era una banda famosa) e a piedi, in camion, con moto, asini raggiungono la piazza in meno di mezz'ora.

Turi arriva in piazza su un asino accolto dalla banda che suona l'Aida. Un uomo vestito da Carnevale viene trasportato sopra un camion. Il Generale Turi scende e cinge l'Imperatore Carnevale con una corona imperiale intrecciata di fiori e salsicce. La banda suona l'inno di Radetzky; 21 colpi salutano l'incoronazione. Poi augura Gloria Superna all'Imperatore e declama versi, con doppio senso, di elogio al cibo:

Oje li donne su cchiù generose
Cui guarda, cui sorride e fa l'occhiata
Ni vonnu fino a jornu de l'azata
Ca doppu cu' si sturde cchiù de nui.

...
'Nde vogghiu na quattrina bbone bbone,
mmu sugnu bedje, forte e cu' coraggiu.
Una de jornu mu gratta formaggiu,
l'atra de notte mu mi sbatte l'ova...

La fame e abbondanza, l'amore e la morte. I sogni alimentari non vengono separati dal desiderio erotico. Mangiare bene e assai era legato a potere, bellezza, vigoria, forza di seduzione, prestanza sessuale. L'abbondanza alimentare, la grassezza, la robustezza, la capacità lavorativa, la prolificità sono riconducibili alla concezione carnevalesca dei ceti popolari. Viene affermato il modello di salute e di bellezza del «corpo carnevalesco» (Bachtin 1979). Anche nelle regioni meridionali, come in altre parti d'Italia e d'Europa (cfr., tra gli altri, Frazer 1978; Toschi 1955; Camporesi, 1976; Burke 1980) Carnevale è pieno, grosso, rubicondo: promette inesauribili capacità alimentari e sessuali. Carnevale diventava un'occasione d'incontro e permetteva anche alle donne una certa libertà di movimento, come accadeva nelle altre feste. Non era stato, quel Carnevale, probabilmente, diverso dai tanti altri di anni precedenti, che usciva dalla zona mitica dei mascherati e dei *farsari*, la Citatela, a renderlo unico, esemplare, irripetibile è il fatto che, come si sarebbe capito in seguito, era l'ultimo Carnevale. Non sappiamo mai quando una cosa accade per l'ultima volta, quando incontriamo una persona per l'ultima volta. Che siamo in presenza di un'ultima volta, lo sappiamo soltanto successivamente ed è per questo che quanto avviene quella volta assume contorni mitici e leggendari, ci resterà impresso nella memoria, verrà letto da noi come un segno, viene caricato di un significato ulteriore.

Nel giro di un decennio dal paese partono circa mille persone. Fuggono i giovani, i suonatori, i mascherati. A Toronto nasce un doppio che oggi ha il triplo degli abitanti del paese di origine. Turi fa le prove di emigrazione. Va a Salerno, dove si trovano dei parenti, e comincia a lavorare come sarto.

Dopo qualche anno, Turi con la famiglia, la giovane moglie e il figlio Mariano, si sistemerà, dopo vari spostamenti, definitivamente a Morbegno. La morte dell'Imperatore Carnevale era, quella volta, senza ritorno; assurge a metafora dell'erosione di un universo secolare.

6. IL CARNEVALE DELLA MIA INFANZIA

A volte ho l'impressione di essermi impossessato dei ricordi e delle invenzioni dei protagonisti dell'antico Carnevale e dell'antico universo: non so se sono loro a ricordare attraverso me o se, attraverso loro, ho davvero assistito a qualcosa che è accaduta prima ancora di essere nato. Se non confondo – ma

non ne ho alcuna certezza – i ricordi degli altri con i miei ricordi, se la mia memoria vissuta non si sovrappone alla memoria raccontata, rivedo la scena di un uomo, basso e ricurvo, seduto su un asino, seguito da uno stuolo di monelli che urlavano, ridevano, cantavano e da giovani mascherati che ballavano al suono della chitarra e dell'organetto.

Zio Micheleju – così si chiamava un bravo uomo, che abitava in campagna – aveva appena finito di fare il giro del paese, raffigurando il Carnevale morto, con il volto dipinto di nero, aveva bevuto a più non posso assieme alle altre maschere e, adesso, finita la giornata dell'azata, ultimo giorno di Carnevale, tornava, affranto e avvinazzato, allegro e triste, nella campagna in cui viveva.

Avevo non più di cinque o sei anni e mi inteneriva la visione di quel "Carnevale" che era morto e che adesso andava, così mi dicevano i più grandi, a buttarsi in un *timpuni*, in un burrone. All'ingresso del paese, lo attendeva la brutta Quaresima, che lo avrebbe allontanato per un anno. Tornato a casa, domandai a nonna il perché di una simile ingiustizia e la nonna, con la sua voce pietosa, mi consolava: «Sì, bambino mio, mò arriva la Quaresima. E lo sai cosa dice a Carnevale? Gli dice:

*Nesce tu porcu 'ngorduni
Mo tras'eo lu ricrijuni
Mu riciju sti zziteji
Cu si belli dijuneji.*

La nonna mi recitava tante filastrocche contro la Quaresima che portava cavoli, lattughe, digiuni e penitenze. Questi contrasti erano diffusi in tutta la Calabria e in tutta Europa, ma allora non ne sapevo niente e manifestavo tanta tristezza per il simpatico e allegro Carnevale, che andava a morire tra le siepi, in un burrone profondo e buio. La nonna capiva la mia tristezza e mi consolava pietosa: «Non preoccuparti, bambino mio, ché poi Quaresima avrà quello che si merita. Verrà Pasqua e cacerà Quaresima». Ed elencava taralli, curuji, dolci a base di farina, latte, uova, zucchero.

*Nesce tu, sarda siccata
Mu trasu eu la ricrijata
Mu riciju si zziteji
Cu si beji cujureji.*

Mi veniva prefigurato, insomma, un altro Carnevale, andavo a letto un po' rinfancato, ma, nelle notti, pensavo a zio Michele, che era partito e sarebbe tornato soltanto dopo un anno. Da grande avrei letto decine di testi sul contrasto Carnevale/Quaresima e Quaresima/ Pasqua, avrei letto riflessioni e spiegazioni. Sono rimasto sempre affezionato all'immagine dolente di ziu Micheleju e alla tenerezza di mia nonna, che mi placava e mi assicurava che, dopo le sofferenze, sarebbero venute le gioie, le belle giornate.

Ho in mente i piccoli e grandi mascherati che venivano a bussare alla porta e a cui mamma e nonna porgevano caramelline, biscotti fatti in casa. Alcuni

entravano si sedevano, bevevano del vino e mangiavano qualcosa. Erano trattati con grande intimità. Erano parenti che non conoscevo. Avevo messo in qualche angolo della mia dimenticanza queste visite, se non mi fossero state ricordate di recente da Michele Galati, mio amico e cugino di terzo grado, nato nel 1936. La sera dell'Azata, il martedì grasso, a conclusione dei festeggiamenti di Carnevale, nonno Nicola chiamava Michele ancora bambino, lo prendeva per mano e lo portava in giro per il paese a trovare e a salutare, i due fratelli e le quattro sorelle, una delle quali era mia nonna materna. Era un segno di rispetto e la ratifica di vicinanze e di appartenenza familiari.

Dalla strada di *taji*, di fango, spesso un vero acquitrino, nonno Nicola chiamava i fratelli e le sorelle, tra cui mia nonna, che si affacciavano e lo invitavano ad entrare, a bere un bicchiere di vino, a mangiare qualche braciola. Era l'occasione per informarsi sullo stato della salute, per parlare dei problemi di lavoro, ricordare i familiari scomparsi. Michele conserva una mappa mentale dei luoghi e dei parenti di almeno tre generazioni. Ricorda mille particolari, descrive tipi e comportamenti, parla di un mondo scomparso che vive soltanto perché lui lo ricorda. Ho fatto, con lui, di recente un giro della memoria, alla ricerca dei parenti perduti. Le case dove un tempo abitavano i suoi zii sono ancora riconoscibili, nonostante le tante ristrutturazioni e le mille modifiche. Hanno quasi tutte cambiato proprietario e molte sono vuote o abitate per pochi giorni durante l'estate. Mia madre e zio Antonio, suo fratello, scomparso di recente, parlavano di almeno un duecento persone, aprivano un interminabile album di famiglia, di ogni persona ricordavano: storie, carattere, pregi, difetti, disgrazie, successi, eredi, discendenti, o scomparsa definitiva del nome. Il giorno dell'Azata si andava e si va ancora oggi al cimitero. Zio Antonio, d'estate, mi mostrava tutti gli antenati e i parenti. Era orgoglioso dei suoi genitori, ma sapeva essere anche veritiero con parenti che «non valevano niente» e che dovevi rispettare perché partenti. A dispetto dei tanti mutamenti dei luoghi e di una nuova antropologia dei paesi, permane ancora una dimensione orizzontale e verticale. Certo i bambini e i giovani non conoscono più gli antichi album delle famiglie e delle parentele, ma si continua ad appartenere alla tale famiglia, si assomiglia al tale parente, si è diverso da quell'altro.

6. LA RISCOPERTA E L'INVENZIONE DELLA TRADIZIONE CARNEVALESCA

Queste visioni di un Carnevale ormai sbrindellato, sfarinato, eroso non riuscivano – lo avrei capito dopo – a ristabilire fasti, trionfi e glorie di colui che sempre tornava per annullare, almeno momentaneamente, miserie e tristezze e introduceva nel mondo dell'abbondanza, dell'allegria, della contentezza.

La narrazione carnevalesca finiva con i protagonisti di quella narrazione, con la scomparsa della realtà economica e sociale entro cui i riti carnevaleschi avevano una ragione di essere. Le partenze che si susseguivano diventavano un lutto collettivo, ma gli emigrati costruivano un nuovo mondo altrove e avviavano mutamenti anche nel paese lasciato. Gli anni Cinquanta sono stati un periodo in cui arrivano oggetti, musiche, beni che annunciavano il boom economico. La fame stava cedendo. La carne e la pasta non erano più un lus-

so. Carnevale si avvia al crepuscolo, quando gli emigrati realizzano gli antichi sogni alimentari, soddisfano una fame secolare di carne e di pane bianco. Per molti versi, per le popolazioni affamate, l'America diventava la continuità della Montagna, dove "fuggivano" i briganti per poter avere accesso all'abbondanza, a cibi prelibati e a vini squisiti, a prelibatezze e a belle donne (Padula 1976, Alvaro C. 1930; 1984b; Teti 1986; Teti 2014) L'America è "un Carnevale Realizzato", un "Raggiunto Paese di Cuccagna", una "Compiuta Utopia Alimentare" (Teti 1987; 1990b; 2007; 2001; 2014). La fine di antiche privazioni, della frugalità, parchezza e sobrietà assegnate ai contadini, spesso mitizzando il passato, è, quindi, fine del Carnevale.

Chi è vissuto in un paese negli anni Cinquanta e Sessanta non farà fatica a ricordare la dimensione carnevalesca (in senso positivo e negativo) che assumeva la lotta politico amministrativa. I comizi diventavano farse; le parate elettorali somigliavano spesso ad un corteo carnevalesco. L'erosione dell'antica metafora significava soprattutto erosione del linguaggio allusivo, provocatorio, liberato, messo in atto nel Carnevale. Il boom economico, la scuola dell'obbligo, le rimesse degli emigrati, l'arrivo della musica e dei giornali e, poi, la contestazione giovanile, il '68 creavano una nuova vitalità nei paesi. I figli degli emigrati, dei contadini, dei braccianti hanno studiato, si sono diplomati o laureati, vestono con i jeans, hanno i capelli lunghi e passeggiano insieme alle ragazze con le minigonne.

La tradizionale lotta politico-amministrativa tra fazioni, famiglie di notabili, viene scompaginata da soggetti che parlano di uguaglianza, libertà, scuola per tutti. Carnevale tornava, ma era qualcosa di completamente nuovo.

Segni, testi, musiche, canti, riti che arrivano dalla tradizione venivano utilizzati in maniera nuova, mescolati con nuovi linguaggi e nuovi saperi. Mentre recuperavamo le tradizioni dei padri e, con orgoglio, ci liberavamo della vergogna delle origini, anche parlando con gioia il dialetto, non facevamo altro, involontariamente, che distruggerle. Si afferma un neofolklore politico che trova materiali nella tradizione locale, regionale, ma anche nella cultura di massa, e, naturalmente, nella cultura antagonista di quegli anni. Il vecchio Carnevale, morto da decenni, viene riscoperto con intenti politici e così si crea una nuova cultura popolare che non sempre mantiene un legame reale con la tradizione.

Negli anni Settanta, nel mio paese, e in tanti altri, anche grazie a giovani politicizzati e al Circolo Arci «La Scintilla», provenienti dal mondo popolare, Carnevale conosce una nuova vitalità. I vecchi farsari riprendono linfa, conoscono una nuova gioventù, un'altra audience, restano sorpresi dell'interesse di quegli studenti di cui non capivano comportamenti e che censuravano anche nelle loro farse, chiamandoli capelloni, minigonne.

Ritorna Bruno Nicola Galati (1906 - 1996) conosciuto nella comunità come Bruno de Betta, figura mitica del Carnevale. Ritorna nelle piazze Vitantonio Malfarà (1915-2002), Vitantonio de la Pinnata, autore di farse in versi, strofe di quartine rimate, appartenente al mondo contadino pastorale e artigiano. Un altro farsario molto apprezzato che ritorna in quegli anni è Giuseppe Tropeano

(1922-1991), originario di Santa Caterina sullo Ionio. Aveva un'aria garbata, sorniona, timida: faceva sorridere non appena apriva bocca e recitava le sue composizioni in bella rima. Di loro bisognerebbe parlare a lungo: mi prendo il merito di avere ascoltato la loro voce quando ero ancora giovane, di avere registrato le loro farse che custodisco gelosamente.

L'entusiasmo dei giovani contagia anche gli anziani farsari, che in passato avevano organizzato il Carnevale e che continuavano a scrivere in privato, senza poi rappresentarli, i loro versi. Naturalmente essi compariranno come «ospiti di onore», eroi fondatori, garanti e legittimatori della tradizione che viene rivisitata e reinventata. E' singolare – una metafora – che gli anziani ricorrono ai loro nipoti ancora adolescenti per la recita o la rappresentazione delle loro farse. Manca la generazione dei padri e questo non è senza significato o irrilevante. Il discorso tra vecchi e giovani si instaura su un piano affettivo, emotivo, ma non certo culturale.

I giovani diplomati e gli studenti, che cercano i vecchi farsari per legittimare la loro rivisitazione, si collocano ai margini della scena. Il clima generale è festoso, gioioso, conviviale. Mascheramento, ritualità, gestualità hanno un chiaro riferimento alla tradizione e anche quando innovano i giovani lo fanno con riferimento alla cultura locale. Attorno a questi farsari, con ruoli fondamentali, si muoveva un'umanità di mascherati, mastri pronti alla battuta, giovani che sapevano improvvisare e tanti «personaggi» che allietavano il paese con i loro scherzi, le loro battute, i loro comportamenti “strambi”. Su ogni farsario del passato remoto e di quello vicino ci sarebbe da scrivere un libro intero. C'era Giamba, Stefano, Mastro Micuzzo, con il mangianastri acceso, e c'era Mastro Toto, con il mandolino e il bencio, c'era Raffaele lo Sciorì, sempre vestito da prete, Mastro Mico, muratore, la memoria orale del paese, e dovrei fare un elenco lungo e incomprensibile (anche nello stesso paese) di nomi, di comparse, di storie, di beffe. In quel periodo Francesco Mazzè, mio maestro delle scuole elementari, uno dei più bravi poeti dialettali calabresi, scomparso di recente, componeva i suoi migliori versi carnevaleschi: l'inno al vino, alla soppressata e alla fontana della Piazza. Vincenzo Iozzo, Vince de Lucia, che componeva canzoni d'amore, di sdegno e di protesta. Con una doppia ondata di nostalgia: del paese da cui era partito e da dove era tornato e da Toronto, dove era emigrato.

E poi c'erano le donne che raccontavano storie antiche, leggende, fatti veri. Dalle fiabe e dalle filastrocche di nonna Felicia ero passato in quegli anni alle storie delle Posterare, che conoscevano fatti e leggende di briganti, di santi e di emigranti. E c'era commare Lisa, nonna di Mico Tallarico, nella cui piccola, antica, accogliente casa ho registrato il più completo albero di canti del paese. Camminavo con un taccuino e un registratore in mano. Ho raccolto voci e dolore, segreti e gioie. Ore e ore di registrazioni, e ore ore di discorsi non registrati. Una mole di materiali che Felicia Malfarà, mia moglie, ha sistemato per una sua tesi sul Carnevale in Calabria.

E c'eravamo noi, che giravamo nelle case, organizzavamo feste e bevute, immaginavamo di cambiare il mondo. Certe volte mi capita di pensare ai libri

non letti per quei miei vagabondaggi, per quella mia arte di perdere tempo, per le interminabili bevute e le discussioni politiche infinite. Mi dico che, forse, nemmeno una biblioteca mi avrebbe dato il respiro di quella biblioteca aperta che era allora il mio paese, con le sue maschere, i suoi braccianti, le sue cantine, i suoi emigranti, i suoi giovani che sognavano di cambiare il mondo, le ragazze che camminavano con le minigonne e noi con i capelli lunghi che suscitavamo l'ironia e le battute degli anziani farsari, a cui restavamo affezzionati. Luis Buñuel diceva che il tempo al bar non è mai perso, io pensavo che il tempo nelle cantine, con le persone che cacciavano e conoscevano storie, con le maschere di un mondo, non solo non era perso, ma era una scuola. Era il periodo in cui giravo tutti gli angoli più remoti e più sperduti della regione. Ho ascoltato, registrato, compreso generazioni di calabresi che avevano tanta voglia di dire e di parlare.

Si era giovani, ma anche la giovinezza aveva i suoi lati tristi. Anche nel periodo di benessere. La gente partiva, alle prese con problemi di lavoro, c'era una violenza verbale e una conflittualità esasperata. Nel 1975 una lista civica, «Ramoscello di olivo», nella quale erano presenti le nuove generazioni, vince le elezioni e chiude con una composizione che era alla guida del paese fin dall'inizio degli anni Cinquanta. Un grande mutamento si verifica in molte parti della Calabria. Ricordo pianti degli anziani, balli, mangiate, scherzi, aneddoti, litigi, vicinanze e anche inimicizie senza motivo, che poi improvvisamente diventano amicizie. C'era chi credeva a un'opportunità per cambiare il paese, qualcuno pensava ai suoi affari privati. Prevalse, alla lunga, per tanti anni, il paese dei litigi e delle risse. Anche il Carnevale veniva prosciugato, disinnescato nelle sue valenze oppostive.

Il paese resta un bel luogo per conoscere la commedia e la drammaticità della vita. Le sue fasi altalenanti.

7. IL RITORNO DI TURI

Turi vestito da Generale dell'Imperatore, cammina imponente, maestoso, con una serietà aristocratica, imponente con una sveglia per orologio, due *grattalore* (grattugge) come spalline. Sbirciava la gente che curiosa e divertita si affacciava dalle case, sui balconi, sulle finestre. Avanti a Turi c'era il corteo di Carnevale, aperto da mascherati da *fratelli* che recitavano una litania alla rovescia. Non somigliavano, se non per imitazione di parole e gesti, ai mascherati degli anni Cinquanta. Erano i giovani che avevano vinto le elezioni, che sognavano un posto di lavoro, un paese diverso. Sarebbero rimasti delusi, ma questa è un'altra storia.

Dietro Turi, nel corteo, c'era un fantoccio del Carnevale morto e poi seguivano giovani amministratori, ragazze vestite da pacchiane, col costume tradizionale, che piangevano in maniera scherzosa, facendo la parodia delle anziane. Il mascheramento delle donne rappresentava una novità assoluta e così del tutto nuovi erano quei balli, quelle maschere che indossavano i bambini.

Non era un film, non era un sogno, un'apparizione. Turi era tornato, davvero, nel 1979, venticinque anni dopo la sua partenza. Riprendeva – così im-

maginava – il Carnevale da dove lo aveva lasciato. Tante cose erano successe. Dopo brevi spostamenti in varie città del Nord Italia, era approdato con la moglie a Morbegno (Sondrio), dove aveva lavorato come sarto e dove era cresciuto il figlio Mariano.

Guardava alle finestre le persone che lo salutavano come un imperatore: sentiva che il tempo era passato, ma poi si rivedeva come ai vecchi tempi. Pensava a questo impensato ritorno. Dopo una lunga assenza, nella metà degli anni Settanta, si era deciso a tornare in vacanza in paese, con la moglie e il figlio. Aveva trovato un paese cambiato, vivo, pieno di giovani. Scopriva che tanti che si impegnavano ad organizzare il Carnevale, le feste, convegni, conferenze, manifestazioni politiche, mangiate, lo conoscevano, lo attendevano.

L'ho incontrato nella piazza del paese, attorniato da vecchi amici e da giovani che lo conoscevano di nome, raccontava, parlava, gesticolava, faceva ridere, tra l'incanto e lo stupore di tutti, la commozione di molti, la gioia dei giovani. Fraternizzammo subito. Coloro che partono sono ricordati da coloro che restano, come leggende, ombre, "maschere". E leggende diventano i rimasti per quanti sono partiti. Turi era anche quello che mi avevano detto, ma la sua immagine di farsaro che faceva ridere era banale, riduttiva, stereotipata. Turi era tante altre cose. Non era ridicibile a quella maschera esteriore con cui veniva raccontato. Aveva pensato di tornare anche per il figlio e non nascondeva il suo sogno di tornare definitivamente. Non lo scoraggiai, anzi approvai quella che era una sua scelta.

Adesso era ritornato, su invito dell'Archi, mio, di alcune reti Rai, e aveva indossato i panni che gli altri gli volevano fare indossare, anche se gli andavano stretti. Gli intellettuali, gli studiosi dei luoghi, i cultori di tradizioni, in quel periodo, in cui si affermava il sogno di tornare o di restare per cambiare il mondo di origine, hanno spesso inventato tradizioni, ripreso riti, costruito nuove identità. Assieme ad altri. Bisogna dire, però, che i media in genere modificavano e inventavano tradizioni. Ricercatori, studiosi, antropologi esterni distruggevano, costruivano, inventavano identità. L'antropologia ha distrutto e inventato identità. Spesso in maniera retorica. Spesso inconsapevolmente, con il mito del buon tempo antico. Spesso identità anguste e localistiche. Chiuse. Il problema, in realtà, non è l'invenzione: le culture sono sempre frutto di continua e problematica costruzione. Le domande da porsi sono: perché e come si inventa, con quali finalità, per quale progetto, con quale passione, con quale amore per il mondo in cui si opera. Domande e interrogazioni a cui si risponde quotidianamente, nel proprio animo, senza retoriche sulla lontananza e sulla vicinanza, sull'essere interno e sull'essere esterno. Questioni da trattare con più pacatezza. Ero lì, insomma: come paesano e come abitante del mondo, come studioso di farse e come *farsaro* io stesso, come osservatore e come osservato. Sognavo, ma capivo che non si torna, anche quando è difficile andare avanti. La presenza di registi, operatori di ripresa, fotografi, studiosi locali e arrivati da fuori contribuiva a modificare, ad alimentare, a rinnovare quella tradizione. Dovrei raccontare a lungo il dialogo, l'incontro, gli scambi che si realizzavano tra mascherati più grandi, giovani studenti e laureati, osservatori che partecipavano con attenzione e con grande rispetto.

Dal balcone, dove trenta anni prima aveva atteso il camion che arrivava con Carnevale morto, si affacciava ormai un altro Turi. E' cambiato lui. E' cambiato il paese. Sono cambiate le persone. È cambiato il Carnevale. Sono cambiate le maschere. È cambiato il mondo. Turi recita una nuova farsa che segue canoni tradizionali, parla ancora di fame di cibo, ma è legata all'attualità politica locale e nazionale. Visto a posteriori diventava in qualche modo una caricatura, una parodia di se stesso. Egli, con dolore, rivisitava sé stesso, sognava un ritorno e si interrogava sul presente. Non era più ciò che era stato, era ciò che era diventato ed era anche quello che gli altri sapevano di lui, si attendevano da lui. Egli si mostrava per rispondere ai bisogni di vedere e di autorappresentarsi dei giovani, di una comunità totalmente mutata rispetto al tempo della sua giovinezza. La festa riusciva e travolgeva le persone, suscitava, nonostante tutto, grande interesse e riflessioni e interrogazioni.

*Certo fu la morte tua
Chi mi deze l'occasione
Pè mu tornu allu paisi
Pè mu assistu alli funzione*

*Mu ti lodu e mu ti ciangiù
Mu ti assistu all'agonia
Preparatimi mu mangiù
Ca su chinu d'animia.*

*Preparatimi 'nu porco
Quattru sacchi de ruttami
Trenta poste de satizzi
Trenta poste de salami
'Na frittata de cent'ova*

*'Nottantina de ricotte
E 'n braccetto accantu a mia
Berlinguer e Andreotti.*

*Quandu 'nchiani 'n Paradisu
Prega tu Carnelevari
Pè mu fannu na riforma
Mu ni caccianu li corna*

*Pe' mu vascianu li prezzi
Pe' mu 'nchiana la pensione
Domus mea, domus mea
Mu ni passa la diarrea.*

La sua voce sale verso il cielo, lo sguardo che nasconde il pianto, le risate che sembrano avvicinare tutto e annullare il tempo. Il tempo era passato.

Dopo la recita Turi, giovani studenti e mastri muratori si cimentano con le loro farse: termini e rime tradizionali, ironia di lunga data, critica all'ideologia

delle diete, battute politiche. Recita Franco Teti, un giovane impiegato farsa scritta assieme a un giovane mastro muratore, Mico Tallarico.

*O gente, o gente, sentiti sta orazione.
Nde vale la pena, non este 'na finzione.
Ccu 'sti arti autorità ccà cunvenuti
Chi si dirria mu restati futtuti!*

*Chista è jornata de ricordare assai,
Ognunu è affrantu, chjinu de guai.
Dopo 'na vita laburiosa e sana
Ccu carne e pruppuna sempe 'ntra la tiana.*

*'Mbiacu de journu, de notte e de matina.
Unica chiese la nobile cantina.
Moriu de sporzu supa 'nu rinali*

*Pecchè troppu abbuttatu su grande omo de Carnelevari.
E' jornu de chiantu, de luttu universali,
Ciàngenu puru li petre, si fermanu li cannali.*

*Viju si figghioli tutti preoccupati,
Chistu non è jornu de suppressati.
Ciàngenu li mammi all'ammucciuni:
Focu cchi ni capitau,*

*Lu rre de li pruppuna ni abbandunau!
- Ch'aju de dire? Non trovu li parole!
Mi sentu scunsulatu, mi dòlenu li mole.*

*Carnelevari meo, comu ti cumbinaru!
A Nutelle e a Suttilette ti giraru!
La gente capisce pocu la tua 'rande lezione.
E nudhu po' dire ch'è curpa de l'infrazione.*

*Pe' mu stannu boni vannu alla farmacia,
Accattanu omogeneizzati e cadenu pe' la via.
La debolezza canta cu' lu Credo!
Li salaturi chi prima erenu chini
Li usanu pe' supramobili supa li tavulini.*

*Frittuli e grassu li fannu sapuni,
Lossa nci li jettanu alli cani!
Lu filetto lu fannu suppressati
Pe' li malati chi sugnu delicati!
Satizzi no' nde vonnu ca su' grassi!
Ma tu nde mangiasti finu chi schiattasti!*

*L'Alka Selzer mai lu provasti,
L'Amaru Averna cu' lu canuscia mai!*

*Pe' digestivu cinqu litri de vinu,
Ma poe mbivivi finu allu matinu.
Lu stomacu l'avivi de 'ternitti,
Ti facianu bene li satizzi fritti.*

*Supa la tomba ti mentu 'na curuna
Fatta de pruppette e de pruppuna.*

La farsa si muove tra nostalgia del passato carnevalesco, alquanto mitizzato, critica dei modelli esterni attuali, di un presente alimentare negativo e non soddisfacente. L'esaltazione di un buon tempo antico alimentare serve come motivo polemico nei confronti delle diete dei medici. Nel folklore e nelle parlate tradizionali, pertanto, il termine dieta sembra evocare più una situazione di rinunce e di privazioni alimentari, scelte e insieme necessarie (si pensi al «digiuno religioso» o a quello consigliato dalla moda occidentale della dietetica), che non il piacere derivante dal mangiare. Il termine risulta poco adeguato ad indicare un modello alimentare per come è stato elaborato e interpretato dalle popolazioni ancora in un recente passato. Quando era possibile i ceti popolari realizzavano una sorta di «controdieta» a base di cibi buoni ed abbondanti. Se nelle culture folkloriche è forte il legame tra alimentazione e salute, la buona salute è legata non tanto a prescrizioni rigide, ma al mangiare bene e in abbondanza, a trasgressioni alimentari, al consumo di taluni cibi anziché di altri. Anche la recente ideologia delle diete (in cui viene inserita la dieta mediterranea) incontra facili ironie, in quanto considerata una sorta di invenzione che continua le ideologie dei digiuni e delle astinenze (Teti 1990a; 2015a; 2015b; 2019)

Il termine dieta è assunto, ancora, negativamente. Chi parla di dieta è guardato con ironia, diffidenza, a volte con incredulità e sarcasmo. La persona che dice «sono a dieta» viene compatita o derisa. Chi dice: «mi debbo guardare dal mangiare», viene guardato con aria incredula e si sente rispondere, scherzosamente, «Ti guardi, ma allo specchio». «È a dieta!»: viene detto con ironia di persona che mangia assai. A un giovane che elogiava la «dieta vegetariana», un anziano contadino ha risposto: «Se tu avessi mangiato da bambino sempre erbe, come ho fatto io, adesso vorresti carne di capretto».

La dieta appare in molte testimonianze, viene presentata come una sorta di truffa per persone comunque ammalate. In molti dicono: «I medici vietano cibi, ma loro mangiano»; «I medici dicono come i preti: fate come vi dico, ma non fate quello che faccio»; «Meglio morire se non si può mangiare quanto che si desidera»; Un'anziana contadina, dopo i fatti di Chernobyl, commentava amaramente: «Una volta non mangiavamo perché non ne avevamo, oggi non possiamo mangiare perché tutto ci fa male, perché tutto è avvelenato». D'altra parte è, a livello più generale della società di massa, che la parola dieta ha subito un ribaltamento di significato: anche nel linguaggio comune non designa più un regime quotidiano di alimentazione e una regola di vita, ma la limitazione, la sottrazione del cibo (Montanari 1989: 211). Le scelte alimentari

limitative della società dei consumi sembrano avvenire non tanto per ragioni morali e religiose, ma per considerazioni igieniche, estetiche, utilitaristiche. «Tuttavia è difficile sottrarsi all'impressione che il successo travolgente delle 'diete' nella società di massa nasconda *anche* valori penitenziali rimossi, un desiderio di rinuncia e, si direbbe, di autopunizione, legato all'abbondanza (anzi all'eccesso) di offerta alimentare, e alle immagini francamente edonistiche con cui la pubblicità e i mass-media hanno cominciato a proporre i consumi (non solo alimentari)» (*ibid.*). Nella società attuale il «piacere continua a spaventare» anche per antiche tradizioni religiose, ma, forse, anche per paure sotterranee che la scarsità o altre forme di penuria alimentare possano sempre tornare.

Dalle testimonianze e dalle memorie da me raccolte da inizio anni Settanta a tutti gli anni Novanta del Novecento emerge come la «dieta mediterranea» sia stata un'invenzione, una mitologia, una retorica identitaria inventata da studiosi esterni come Keys che provenivano da società opulente e che presentavano già i malesseri e le patologie da eccessi alimentari, dal consumo esagerato di grassi, carne, zuccheri. Non era la condizione che vivevano i contadini del Sud che ancora vivevano una situazione di fame e avevano difficile accesso alla carne, al pesce, alle uova, ai formaggi. Massimo Cresta, che studia per oltre quarant'anni l'alimentazione degli abitanti di Rofrano nel Salento, nel 1995, in un bellissimo libro di memorie in cui ripercorre le diverse fasi della sua ricerca, così commentava: «Quanta delusione per i nutrizionisti di oggi, cultori della 'dieta mediterranea', pensare che la 'dieta del Mediterraneo' che si consumava in questa terra Cilentana 60-70 anni fa, non era a base di olio d'oliva e di frumento, ma di castagne, granturco, e grasso di maiale» (Cresta 1995, pp. 9-10). Un tipo di alimentazione che a stento raggiungeva la quantità di calorie necessarie per il normale svolgimento del lavoro, carente anche per apporti proteici, vitamine, sali minerali. Sotto il profilo clinico, frequenti tra i bambini piccoli erano gastroenteriti e diarrea; nei bambini più grandi, malattie dell'apparato respiratorio e parassiti intestinali, con conseguenti ritardi di accrescimento. Per uno dei tanti paradossi storici, l'idea di dieta mediterranea tende ad affermarsi proprio nei decenni in cui le popolazioni dell'area individuata cominciano ad abbandonare le antiche abitudini alimentari, che erano però alquanto diverse da quelle idealizzate come modello. La storia e le culture alimentari del Sud ci mettono di fronte a varietà, ricchezze, mescolanze, penurie, fame, differenze alimentari per ceti sociali, desiderio di abbondanza, capacità di rendere piacevole e buono da mangiare anche i cibi più semplici. Le peculiarità dei regimi e delle culture alimentari del Sud, che vanno indagate e ripensate nei diversi periodi storici e nei differenti contesti, non possono essere colte con la costruzione di una dieta mediterranea storica, monocromatica, assolutizzata ed enfatizzata come avviene con tutte le invenzioni identitarie (cfr. Teti 1999, 2018).

Certo a partire dagli anni Sessanta e poi nei Settanta, in un clima di revival e di nostalgia che ormai riguardava giovani sazi e senza problemi di fame, ma con un bisogno di passato, avremmo cercato di fare rivivere le antiche masche-

rate e le antiche farse. Ma erano operazioni di una gioventù acculturata che non si vergognava più delle origini e voleva riconoscere la cultura dei padri e così facendo inventava una nuova cultura. Non si torna al passato e soprattutto non si torna al passato degli altri. Ma ogni operazione, illusione, invenzione di ritorno crea nuovi comportamenti, stabilisce continuità tra passato e presente, alimenta interrogativi sull'oggi. L'elogio del cibo e dell'abbondanza sarebbe diventato ironia e critica della dietetica generalizzata e le nuove tradizioni, in nome del passato, avrebbero comunque mostrato un bisogno di socialità e di convivialità che, pure in maniera diversa, sono rimaste e rendono la vita meno monotona e solitaria. E le mangiate da simbolo di abbondanza sono diventate segno di una diversa sensibilità alimentare e di una riconsiderazione delle culture locali. Il digiuno che era legato alla necessità e alla sacralità del cibo, oggi ha lasciato il posto a diete che rivelano le paure, le angosce, le ossessioni di una società obesa, che ha più che mangiare parla di mangiare, più che cercare il piacere è angustata dall'infelicità, che ha perso qualsiasi legame con la terra, il mondo della produzione, il senso della convivialità. La polemica popolare contro le diete, imposte dall'alto e viste come una sorta di digiuno religioso, e quindi come fine del Carnevale, s'incontrava e si combinava con la critica colta di una dietetica generalizzata, intesa come astinenza autoimposta, mortificazione del corpo, solitudine alimentare. D'altra parte proprio nei luoghi dove è stata inventata la dieta mediterranea, nei fatti si è verificato un allontanamento radicale non solo dal modello della dieta mediterranea, ma anche dalla realtà, dalle pratiche delle cucine e dei regimi alimentari tradizionali e, difatti, si registrano comportamenti alimentari all'insegna dell'abbondanza e del consumo eccessivo di prodotti che provocano obesità, malesseri, malattie da consumo eccessivo di carni, grassi, sale, zucchero. Il termine dieta, che ha una storia di lunga durata e che ha parlato di stile di vita, regola alimentare, equilibrio, moderazione, ricerca del benessere e del cibo che fa bene, viene evocato in opposizione alla omologazione di una dietetica generalizzata senza alcun legame con la terra, la produzione, i saperi e le pratiche tradizionali.

Non si tratta, certo, d'immaginare improbabili ritorni al passato, ma in un mondo ossessionato dall'eccesso di cibo, mentre due miliardi di persone hanno fame e sete, in un universo che ha sostituito la *comunione* e il *convivio* con la solitudine alimentare, la fretta, l'indifferenza per chi non ha da mangiare, bisogna forse trarre qualche lezione dal passato, senza mitizzarlo e rimpiangerlo, cercare di ripensare quel mondo di uomini e donne che avevano fame e cercavano abbondanza e che sapevano, però, dividere e condividere.

Torniamo a Turi che, nel 1978, ascolta commosso, ride, si guarda intorno. Carnevale non è morto, pensa, il paese non è morto, pensa, forse, potrei tornare, pensa.

Alla fine delle recite Turi è circondato dagli operatori televisivi, dai fotografi, riceve i complimenti di Luigi Lombardi Satriani, venuto in paese, con una troupe televisiva, regista Sergio Spina, per osservare e filmare i funerali

di Carnevale. Ci sono osservatori, fotografi, giornalisti, che diventavano figure costitutive del nuovo folklore. Il fatto è che spesso non capivano il vecchio e confondevano vecchio e nuovo. Alimentavano rimpianti, immaginavano autenticità e immobilità che non esistevano. La tradizione è trasmissione, invenzione, tradimento, ma per tradirla bisogna averla vissuta. La nostalgia per conto terzi è sgradevole. E sono sterili, insignificanti e inautentici gli approssimativi resoconti di seconda mano, di chi parla per sentito dire.

Le storie sono di chi le ha vissute. Soltanto chi ha amato, odiato, vissuto un mondo ha il diritto di rimpiangerlo o di averne nostalgia. Si pensava che quel Carnevale potesse diventare l'inizio di un nuovo ciclo di feste e di nuove forme di aggregazioni e di una nuova socialità. In realtà era l'ultimo fuoco di quel breve periodo di «ritorno» e di vitalità cominciati a metà anni sessanta e, divenuti più evidenti, col sessantotto. La memoria del passato non significa che il passato possa essere ripristinato. Ogni opera di «restauro» genera qualcosa di nuovo, di inatteso. Il paese era un microcosmo, ma era anche un mondo. Ma non era il mondo.

8. LA FINE DEL SOGNO E LA RICERCA DI UN NUOVO SPIRITO CARNEVALESCO

Tornato in paese, Turi comincia a fare incontri, pensa a una scuola di teatro, sogna compagnie teatrali, iniziative culturali. Regala i suoi libri al Circolo Arci per incoraggiare i giovani a leggere. Il Carnevale viene ancora celebrato, ma il clima di rinnovamento e di fiducia stava venendo meno. La gente ricomincia a partire. Il paese che aveva conosciuto una vitalità ricomincia a spegnersi. Le cause erano generali e anche locali. Vincenzo Iozzo, Vince de Lucia, nato nel 1947, emigrato in Canada negli anni Sessanta e poi tornato, tenta di animare il Carnevale assieme ai ragazzi dell'Arci. Parrucchiere per mestiere, compone testi e musiche popolari che diventano una sorta di inno di protesta, di emigrazione, di denuncia che i giovani eseguono nelle serenate e durante le feste degli emigrati organizzate dall'Arci.

Turi non partecipa, dà consigli, invita le persone a casa, ma si apparta. Si accorge ben presto di una sorta di abbaglio, di aver ricordato un paese che non c'è più e che, forse, non c'è mai stato. Si intristisce sempre più. Trionfa il paese angusto e melanconico. Conflittuale, anche se in maniera diversa dal passato. In un'Italia sempre più cupa e ossessionata dalla modernizzazione e dal cemento. Le divisioni non hanno più la solidità e la capacità di mediazione dei conflitti religiosi del passato. Anche le confraternite conoscevano una lenta erosione. Il Carnevale un tempo aggregava la comunità, quello degli anni Settanta e Ottanta più che creare "unità", registra e a volte provoca distanze. Il clima "pubblico" delle feste non è più gioioso, ma triste, astioso.

Turi non trova persone con cui parlare di fatti ed eventi lontani dal pettegolezzo e dalle chiacchiere paesane. «Non sanno nemmeno giocare a carte e perdere. Si incazzano e litigano per una carta tirata male e perché debbono pagare una birra», mi ripete, quando mi vede. Rimpiange di essere ritornato. Teresa, la moglie, quando lui tornava dal suo giro pomeridiano, gli diceva:

«Turi, sei tornato presto». E Turi: «dove devi andare! Chi devi ascoltare! A uno non gli è cresciuto *lu vurvinu*, a un altro non funziona l'attrezzo, quell'altro conosce le corna di tutti meno delle sue. Con chi devi parlare?».

Il paese, come tanti paesi dell'interno, conosce uno spopolamento continuo. Turi mi invita a casa, mi cerca, si rassegna ai miei abbandoni. Alle mie improvvise partenze e ai miei frettolosi ritorni. Come stai, professore, dove vai, cosa scrivi? Parti sempre professore, sei sempre fuori, mi dice. Come, sempre fuori! gli rispondo. Non vedi, Turi, che torno sempre qui. Non vedi che lavoro fuori, ho la vita fuori, e torno sempre qui. Tu torni per vedere i tuoi e torni anche per andartene, dice Turi, e fai bene.

Come quelli che partono, che vanno e vengono, immaginavo che Turi sarebbe rimasto ad aspettare. In realtà, chi parte, deve aspettarsi di non essere aspettato. C'è chi aspetta, certo, per necessità, per pigrizia, per affetto. C'è chi se ne va, con la mente, con la fantasia, nella realtà.

Il paese, in passato, era vissuto di contrasti, lotte, conflitti politico-amministrativi. Adesso nemmeno più quello. L'ultima grande emozione politica fu la riunione in cui, dopo la Bolognina, bisognava decidere il cambio del nome del PCI. La sezione dietro la chiesa era piena, come ai vecchi tempi. Memorie di passioni e di lotte, di solitudini e di speranze. C'erano i relatori delle tre mozioni. Parlarono tutti accalorati. Ognuno espose le proprie ragioni. Applausi, sguardi truci, silenzi, delusione, aria di sconfitta. Parlò quello che voleva che il partito non cambiasse nome. Lo fece con grande efficacia. Trascinò i più anziani. La riunione si protraveva da ore. Tutti volevano intervenire come se si decidessero, davvero, lì il nome e i destini dell'Italia e del mondo. Era tardi. Tutti vivevamo un piccolo dramma. Quelli che erano stati comunisti nel dopoguerra, avevano fatto l'occupazione delle terre, erano stati guardati come "mangiatori" di bambini, quelli che erano stati schedati, quelli che avevano fatto il sessantotto, quelli che avevano dialogato con i democristiani e i socialisti, quelli che ce l'avevano con i ricchi e gli amministratori, quelli che volevano "sbrigata" una pratica o cercavano un lavoro, non sapevano bene perché erano stati o erano comunisti, ma volevano sempre un mondo migliore. Turi appariva turbato. Ascoltava silenzioso.

Doveva cenare verso le otto per prendere delle medicine. Si alzò e disse: «Sono stato comunista da giovane. Adesso non saprei essere un'altra cosa. Non penso di avere sbagliato. Non resto a votare, ma vi regolate voi. Io adesso vado e mangio». Lo disse, a modo suo, ridendo e senza drammatizzare. Si alzò ed uscì. Lo raggiunsi. Era turbato. «Professuri – mi disse – non c'è più niente da fare». Lo accompagnai a casa. Bevemmo un bicchiere di vino.

«Mo' dunatimi mu mangiu, cà su chinu d'anemia», dissi ripetendo dei versi di una sua farsa. Sorrise. Sapevo che a volte era infastidito dal sentirsi ripetere gli stessi versi, quelli in cui parlava di cibo, lui che aveva parlato di libertà e di uguaglianza. Tendiamo sempre a ridurre e a banalizzare, a semplificare e agli altri non fa sempre piacere. Nemmeno a chi ci ama e ci vuole bene. Lo abbraccia e tornai in sezione. Sapevo, anch'io, che era per l'ultima volta. Non ci sarebbe stato più niente da fare. Bisognava inventare qualcosa di nuovo.

Bisognava andare, di nuovo. Partire. Partii di nuovo e Turi se ne andò per sempre. Il paese, rispetto a quello lasciato, era morto, incattivito, arricchito, ma popolato da “cazzoni” e “presuntuosi”, diceva. Che tristezza! Nella miseria, c’era più solidarietà e rispetto. Non poteva vivere di ricordi e nemmeno con le poche persone che lo capivano e gli volevano bene. C’era la brava gente e c’erano i compagni, ma ormai dormivano. Certo, la sua fu una scelta meditata, anche dettata da motivi concreti. Pensò che il figlio in quel posto non avrebbe avuto mai un avvenire.

Ripartì e tornò a Morbegno. Mi regalò i libri che aveva tenuto con sé. Sono andato due volte a trovarlo. La prima non mi aspettava. Ero stato ospite a una trasmissione di Enzo Biagi sui dieci comandamenti e parlai di Calabria, di religione popolare e di feste. Turi mi aveva seguito in televisione. La mattina quando lo chiamai per dirgli che stavo andando a trovarlo a Morbegno si mise a piangere. Ricordo gli abbracci e i pianti a dirotto quando venne a prendermi alla stazione di Morbegno. Ricordo la premura con cui mi porgeva i piatti prelibati, preparati dalla moglie Teresa. Viveva in una casa comoda, era contento perché Mariano lavorava nella polizia, non si era dovuto piegare con nessuno. Era benvoluto e rispettato, ma non era felice. Quel cazzo di paese gli mancava. Quel cazzo di paese che quando ci vivi lo odi e lo detesti, magari, e quando, te ne vai, lo rimpiangi. Quel cazzo di paese, di cui non ti liberi mai. Chi se ne va, non sta bene in nessun posto. Stava scrivendo la storia di quattro persone che tornano in un paese morto. Lo invogliavo a mettere sulla carta le sue storie, le sue farse, le vicende del paese quando era vitale. Aveva scritto una memoria del Carnevale, pubblicata con una mia prefazione. Bisognava insistere. Non era convinto. Diceva che non sapeva dove doveva mettere le virgole, i punti, le maiuscole. Le metto io, gli dicevo, tu scrivi e poi aggiustiamo. Non era convinto. Era perfezionista, aveva una grande stima di sé e della scrittura. Credo però che non volesse ricordare un passato che era stato difficile. Le sue maschere nascevano dalla melanconia. Ci sentivamo spesso per telefono e chiedeva dal paese da cui era fuggito e da cui non si allontanava. Chiedeva della Calabria. Non erano belle le notizie che i telegiornali trasmettevano quasi quotidianamente e lui doveva dare spiegazioni senza saperne, doveva difendere senza condividere, doveva chiarire a persone fredde e che non pagavano mai un caffè, non mettevano le mani nella tasca nemmeno per finta. Omicidi, devastazioni, criminalità: non succedeva altro in Calabria? Non era tenero con la sua terra, ma non poteva sentirne parlare male. C’erano i buoni e c’erano i cattivi. Non aveva fatto le farse e il Carnevale per questo? Perché il mondo, lo stesso mondo, lo stesso paese, è diviso sempre tra bene e male e bene e male spesso si confondono, vivono assieme? Ne aveva visto Turi di storie e ne aveva anche lette. Cosa scrivi? mi domandava. Scrivi, mi raccomando, ripeteva spesso. Certo che scrivo, lo rassicuravo. Una sera gli ricordai cosa mi diceva Oreste Cina, suo coetaneo, fuggito dal paese a Rimini negli anni Cinquanta, uno dei primi laureati a Portici in agraria. Anche lui grande affabulatore, incantatore, seduttore. E uomo di grande cultura. Scrivi, mi diceva Oreste, devi farlo, scrivi bene, ma ogni tanto ricordati che c’è sempre un miliardo di cinesi che non ti leggerà.

9. L'ULTIMO RITORNO.

Tornò in paese nel 1995. Per l'ultimo viaggio. Arrivò di mattina Turi, in una bara, con la moglie, il figlio, gli amici più cari. Coerente fino in fondo, aveva lasciato detto che non voleva funerali in chiesa. Aveva una sua religiosità Turi, ma non amava prediche fasulle e preti ingordi. Non c'era la piazza piena di quando si celebrava il Carnevale. Quella delle feste e dei comizi. E' mattina, non è bel tempo, sono pochi a sapere della morte di Turi. Sento, con grande emozione, che Turi non se ne può andare senza che qualcuno lo ricordi ai pochi giovani e amici che lo accompagnano. Faccio forza su me stesso, cerco di non essere più Vito, ma il generale di Turi. Salgo sulla balconata da cui aveva declamato e recitato. Ho un nodo alla gola, l'emozione e il dolore mi avvolgono.

Penso, anche se so che non è vero, di essere, in parte, responsabile del primo ritorno di Turi in paese, di avergli trasmesso entusiasmi e speranze, che poi avrei perso e smarrito. Penso di essere anche responsabile della sua "ripartenza", del suo nuovo dispatrio, di non avere saputo trattenerlo. Come potevo trattenerlo in un posto dove io stesso mi sentivo straniero? Ho pianto tutta la notte. Avevo paura di parlare. Non sapevo che dire o avrei potuto dire molte cose e le cose che avrei voluto dire non potevo dirle. Le comunità e l'umanità finirebbero se dicessimo, davvero, sempre, quello che pensiamo.

Accidenti, Turi, debbo farcela a dire qualcosa! «Ciao Turi, lo so che mi stai guardando e mi dici: Professore, che cazzo vai raccontando?». Riesco a parlare, a dire che eri un uomo vero ed eri la maschera di un mondo che aspirava al meglio, e che con l'ironia, la cultura e l'ingegno hai cercato di interpretare una seconda vita tua e del popolo. Ci ha fregato (o ci ha "protetto"?), caro Turi, il paese che abbiamo amato e odiato, fuggito e cercato.

I funerali di Turi sono gli ultimi funerali dell'Imperatore Carnevale. Muore con lui non solo il vecchio Carnevale, ma anche l'illusione della sua rinascita. Non si torna mai, una volta che si è partiti. Non si ripristina il passato. Non si torna. O si torna in una bara. Anche chi resta finisce in una bara. Anche chi non torna. Ognuno deve vivere il proprio destino, la propria vita.

Se ne sono andati anche Bruno de Betta, Vitantone de lu Pinnatu e Tropeano, Raffaele Sciori, Mastru Micuzzu, e tanti altri. Tanti giovani sono partiti e non sono più tornati. E molti di quelli che prima tornavano, adesso non lo fanno più. Soltanto l'arrivo di molti immigrati ha reso meno vuoto e meno solo il paese, dove ormai tornano sempre meno emigrati sparsi in tutte le parti del mondo. Il paese, come quasi tutti i paesi delle aree interne degli Appennini, del Nord Italia, delle Isole, conosce gravi problemi legati allo spopolamento e all'abbandono, che generano un vuoto demografico, produttivo, antropologico (Teti 1987; 2022; 2023).

Il Carnevale è diventato una festa per i bambini che si ritrovano nella piazza del paese a lanciare coriandoli, stelle filanti e moderni spray colorati. E la ricerca del vestito di Spiderman, dell'Incredibile Ulk, di Barbie, della principessa Sissi, delle Winx deve cominciare molti giorni prima. I bambini fanno visita ai nonni, ai propri parenti, agli amici e a piccoli gruppi; bussano ancora

alle case per ricevere dolci e caramelle, ma soprattutto per farsi vedere, per far bella mostra del vestito, non avendo altro palcoscenico pubblico. Nelle scuole materne ed elementari i maestri organizzano delle feste con buffet di dolci preparati dalle mamme e a cui i bambini partecipano in costume. E' questo, per i bambini, il momento di maggiore visibilità ed è in questa occasione che si evidenzia anche una gara (non sempre edificante) su quale bambino indossi il vestito più bello, che di fatto risulta quello più prezioso e costoso. La parrocchia organizza da qualche anno recite e rappresentazioni al chiuso e all'aperto. Da un po' di anni, giovani donne (quasi tutte sposate) hanno scritto e recitato (con parole e gesti antichi) farse nelle quali ironizzano sugli uomini e sui limiti della vita paesana. Sono laureate e diplomate, mescolano linguaggio tradizionale e cultura televisiva, inventano un neofolklore e una nuova cultura, che dovremmo decifrare meglio. Sono discendenti di farsari e parlano e recitano come se avesse assorbito secoli di storie, gesti, mimica di farsari e improvvisatori. La tradizione che teneva appartata o sullo sfondo le donne viene recuperata dalle donne che diventano protagoniste.

L'Arci ripropone, sia pure in maniera discontinua, un Carnevale arcaico e postmoderno. Girano ancora, di sera, di casa in casa a chiedere dolci, vino e polpette. Da Toronto arrivano immagini del Carnevale del paese doppio. Comitive di amici si ritrovano durante le domeniche di Carnevale. Ancora oggi restano memorie, tracce, pratiche di una tradizione, che, però, viene continuamente reinventata, aggiornata, dilatata. Ancora oggi ragazzi e ragazze nel mio paese di origine recitano farse con testi postmoderni in cui l'oralità tradizionale è mescolata con la cultura esterna. Resta forte il bisogno di ritrovarsi e mangiare assieme. L'uso di banchettare e di ricordare le quattro domeniche di Carnevale resiste e ritorna e prefigura un desiderio di una nuova comunità.

Ancora oggi il cugino Michele, io, altri parenti e amici ci ritroviamo per un pranzo dal sapore carnevalesco. E così fanno altre persone, anche giovani che tentano di non arrendersi all'omologazione.

Tutto è cambiato, ma qualcosa "rimane" e molto viene reinventato con un forte senso del mondo di provenienza e di appartenenza. In un mondo globale, confuso, dove prevale anche una sorta di "relativismo alimentare" con l'arrivo di messaggi e pratiche contraddittori, con il prevalere di ossessioni e indifferenze, di aree di Opulenza e a aree della Fame, anche Carnevale e Quaresima continuano a parlarci di un nuovo bisogno di «appaesamento», di una convivialità e di una sacralità necessarie. In passato il cibo era sacro perché necessario, oggi è la sacralità a diventare necessaria perché mangiare non è un fatto biologico soltanto, ma ha a che fare con il nostro corpo, la nostra vita, la nostra morte. Solo una nuova dimensione sociale, rituale, simbolica del cibo, la possibilità di conoscerne la "tracciabilità", il percorso, di smascherare le bugie e le menzogne delle grandi multinazionali del cibo, di ripensare un rapporto diverso con il cibo e le colture locali (inserirle in un rapporto con altre cucine e in una globalità che non sia omologazione e devastazione): forse queste pratiche potranno portare a forme di una nuova religione del mangiare, che è religione – anche laica – della vita.

Bisogna, allora, cercare di capire dove Carnevale e Quaresima si sono trasferiti e come sono rinnovati, bisogna affermare un nuovo senso della convivialità e del mangiare assieme.

Nella notte, quando il tempo non ha un ordine (ma il tempo ha un ordine?), mi trovo spesso a mettere insieme volti scomparsi e volti presenti. La scrittura fissa i ricordi. Le persone, i volti, le storie del passato esistono fino a quando qualcuno li ricorda. La scrittura riformula il passato, seleziona, dimentica, inventa. Scrivere è un modo per non smarrire la memoria di quello che è stato, ma anche per non restare prigioniero delle ombre e dei fantasmi di un mondo che è stato e non è più. Turi torna spesso. Tutto sembra vivo e tutto sembra mai accaduto. Non so se sogno. Rivedo le foto di Turi, di Franco, di Mico, dello Sciorì, dei miei bambini, Stefano e Caterina, e quelli di mia sorella, Nicola e Angela, che, ancora dieci anni fa, armeggiavano e cercavano coriandoli e i vestiti per mascherarsi, organizzano visite ad amici e parenti, sorridono all'idea di fare scherzi e sorprese. Rivedo le foto che con Salvatore Piermarini abbiamo scattato dalla fine degli anni Settanta ad oggi. Guardo ai documentari realizzati per la Rai tra il 1979 e il 1983. Leggo lo scritto che Luigi Lombardi Satriani e Mariano Meligrana, che questo Carnevale hanno osservato e frequentato alla fine degli anni Settanta e inizio anni Ottanta, pubblicato ne *Il villaggio nella memoria*. Difficile distinguere per me lo sguardo di chi partecipava, inventava, condivideva con gli ultimi farsari di un mondo che stava scomparendo e che, come gli altri cercavo di comprendere, alimentavo, non immaginando che morisse.

Rivedo immagini di un racconto di un Carnevale di cui, per oltre sessant'anni, ho seguito, documentato, soprattutto, vissuto dall'interno, da vicino e da lontano, da studioso e da appartenente a quel mondo, erosione, scomparsa, ritorno, revival, invenzioni, nostalgie utopiche e desiderose del meglio. Come dicevano i miei farsari, come ripeteva Bruno de Betta, dobbiamo sempre curare l'olio della lampada della vita e della speranza. Per me è una lampada della memoria di una vita che potrei raccontare attraverso il trionfo, la scomparsa, il ritorno, la morte definitiva dell'antico Carnevale. «Amici, non sono morto, l'olio della mia lampada ancora illumina».

OPERE CITATE E BREVE BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Alvaro, C. 1930, *Gente in Aspromonte*, nuova ed. 1982, Milano, Garzanti.
 Alvaro, E. 1980, *Il Carnevale in Calabria*, a cura di A. Piromalli, Cosenza, Brenner.
 Bachtin, Michail 1979, *L'opera di Rabelais e la cultura popolare. Riso, Carnevale e Festa nella tradizione medievale e rinascimentale*, Torino, Einaudi.
 Bressi, S., Belcamino, V. 1999, *A' Fharza 'e Carnalavara*, Catanzaro, Vincenzo Ursini editore.
 Bruno, A. (1954-1955), *Il Carnevale e le maschere in Calabria*, tesi di laurea in Storia delle Tradizioni Popolari, Università degli Studi di Roma "La Sapienza", Facoltà di Lettere, a. a. 1954-195.
 Burke, P. 1980, *Cultura popolare nell'Europa moderna*, con pref. di C. Ginzburg, Milano, Mondadori.

- Camporesi, P. 1976, *La maschera di Bertoldo. G.C. Croce e la letteratura carnevalesca*, Torino, Einaudi.
- Cannizzaro M. (1976-1977), *Note sul teatro popolare con particolare riferimento al Carnevale di Caulonia*, tesi di laurea in Storia delle tradizioni popolari, Università degli Studi di Messina, Facoltà di Magistero.
- Corso, Raffaele 1959, *Da Carnevale a Pasqua*, in «Almanacco Calabrese», anno IX, pp. 21-29.
- Corso Raffaele 1960, *Carnevale, Quaresima e Pasqua in Calabria*, in «Calabria letteraria», n. 3-4, anno VIII, pp. 13-16.
- De Giacomo, G. 1899, *Il popolo di Calabria*, vol. II, parte III, Trani, Vecchi.
- D'Eraclea Salvatore 1994, *Una memoria del Carnevale a S. Nicola da Crissa e altre storie*, intr. di V. Teti, Mapograf, Vibo Valentia
- Dorsa V. 1884, *La tradizione greco-latina negli e nelle credenze popolari della Calabria Citeriore*, Cosenza, Tip. Principe [rist. anastatica, Bologna, Forni, 1983].
- Frazer, J. G 1978, *Il ramo d'oro*, 2 Voll., Torino, Einaudi, 1950, II Vol.
- Gallo, P. V., 1992, *Carnevale*, edizione critica e versione italiana di A. Marasco, con un saggio e racconto fotografico di V. Teti, Vibo Valentia, Mapograf, pp. 11-43
- Lombardi Satriani, R. 1929, *Teatro popolare calabrese (Farsa di Pasqua)*, "Il folklore italiano", anno IV, fasc. II-IV, aprile-dicembre, pp. 180-193.
- Lombardi Satriani, R. 1970 (1951), *Credenze popolari calabresi*, con pref. di L. M. Lombardi Satriani, Messina, Peloritana.
- Lombardi Satriani L. M. - Meligrana M. 1983, *Un villaggio nella memoria*, Reggio Calabria-Roma, Casa del Libro.
- Lumini, A. 1888, *Le farse di Carnevale in Calabria e Sicilia*, Nicastro, Fratelli Nicotera [rist. anastatica, Bologna, Forni, 1977].
- Padula V. 1976, *Antonello capobrigante calabrese (1850)*, intr. di G. Manacorda, Roma, Carlo M. Padula editore.
- Piermarini, S., Teti, V. 1983, *Le strade di casa. Visioni di un paese di Calabria*, Milano, Mazzotta.
- Teti, V. 1976a, *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*, Firenze, Guaraldi, [n. ediz. aggiornata 1978].
- Teti, V. 1976b, *Comunicazione sul Carnevale in Calabria*, in M. Boggio e A. Calogero (a cura di), *Per un teatro nel Meridione*, Atti del I Convegno indetto dall'Associazione Nazionale Critici di Teatro, (Palmi 1975), Reggio Calabria, pp. 186-201.
- Teti, V. 1977, *Comunicazione sul Carnevale in Calabria*, in M. Boggio e A. Calogero (a cura di), *Per un teatro nel Meridione*, Atti del II Convegno indetto dall'Associazione Nazionale Critici di Teatro, (Palmi 1976), Reggio Calabria, pp. 293-305.
- Teti, V. 1982, *Carnevale è ancora una festa?*, in «Calabria Sconosciuta», n. 20 (ottobre-dicembre), Reggio Calabria, pp. 27-34
- Teti, V. 1984a, *La carne e le cipolle. Note di storia dell'alimentazione calabrese: Menzogne colte e desideri popolari*, in «Miscellanea di Studi Storici», IV, Università degli Studi della Calabria, pp. 141-164.
- Teti, V. 1984b, *Carnevale abolito dall'abbondanza*, in «La Gola», anno 3, n. 16, febbraio.
- Teti, V., 1986, *O brigante o emigrante*, "La Gola", anno 5, n. 40.

- Teti, V., 1987a, *Note sui comportamenti delle donne sole degli "americani" durante la prima emigrazione in Calabria*, "Studi Emigrazione", n. 85, marzo, Roma, Centro Studi Emigrazione, pp. 13-46.
- Teti, V. 1990a, *Fame, digiuno, dieta nella storia e nella cultura folklorica della Calabria*, in Massimo Di Rosa (a cura di), *Salute e malattia nella cultura delle classi subalterne del Mezzogiorno*, Napoli, Guida, pp. 89-134.
- Teti, V., 1990b, *New York: mito e specchio della Calabria*, in M. Mattia, S. Piermarini, *Lo sguardo di New York*, Firenze, La Casa Usher, pp. 121-190.
- Teti, V. 1994, *Presentazione a D'Eraclea*, Vibo Valentia, Mapograf, pp. 11-14.
- Teti, V. 1999, *Il colore del cibo*, Roma, Meltemi, n. ed. 2019, Sesto S. Giovanni, Meltemi.
- Teti, V., 2001, *Emigrazione, alimentazione, culture popolari*, in P. Bevilacqua, De Clementi, E. Franzina (a cura), *Storia dell'emigrazione italiana*, I, Partenze, Roma, Donzelli, pp. 575-597.
- Teti, V., 2004, *Il senso dei luoghi. Memoria e storia dei paesi abbandonati*, Roma, Donzelli, IV ediz. aggiornata, con una nuova presentazione, ivi, 2023.
- Teti, V. 2014, *Alla scoperta del giovane Alvaro*, in C. Alvaro, *Un paese e altri scritti giovanili (1911-1916)*, introduzione e cura di V. Teti, Roma, Donzelli, pp. 3-62.
- Teti, V., 2007, *Storia del peperoncino. Cibi, simboli e culture tra Mediterraneo e mondo*, Roma, Donzelli.
- Teti, V., 2011, *Pietre di pane. Un'antropologia del restare*, Macerata, Quodlibet; n. ed. 2014.
- Teti, V. 2014, *Terra inquieta. Per un'antropologia dell'erranza meridionale*, Rubbettino, Soveria Mannelli.
- Teti, V., 2015a, *Fine pasto. Il cibo che verrà*, Torino, Einaudi.
- Teti, V., 2015b, *La dieta mediterranea: realtà, mito, invenzione*, in M. Salvati, L. Sciolla, a cura, *L'Italia e le sue regioni. L'età repubblicana*, Istituto della Enciclopedia Italiana Treccani, pp. 447-466.
- Teti, V. 2017, *Quel che resta. L'Italia dei paesi, tra abbandoni e ritorni*, Roma, Donzelli.
- Teti, V. 2018, *Francesi e calabresi. Realtà, immagini e paradossi nelle memorie orali del periodo napoleonico*, in R. De Lorenzo (a cura di), *Gioacchino Murat, un sovrano napoleonico alla periferia dell'Impero. Atti del convegno internazionale di studi (Pizzo, 12-13 ottobre 2015)*, Napoli, Società Storia Patria Napoli, pp. 49-78.
- Teti, V., 2022, *La restanza*, Torino, Einaudi.
- Toschi, P., 1955, *Le origini del teatro italiano*, nuova ed. 1976, Torino, Boringhieri.

DOCUMENTARI

- Teti, V. 1980, *La morte di Carnevale. Quando torna Carnevale*, contenitore "Itinerario Spazio Folklore", Rai, Sede Regionale della Calabria.
- Teti, V. 1980 *Carnevale: gesto, riso e morte*, contenitore "Itinerario Spazio Folklore", Rai, Sede Regionale della Calabria.
- 1982, *Festa e morte*, Contenitore "Itinerario Spazio Folklore", Rai, Sede Regionale della Calabria.
- Teti, V. 1983, *Quando torna Carnevale*, Contenitore "America dove. Viaggio tra i paesani a Toronto", autore testi-regia Mauro Gobbini, Vito Teti, Rai, Dipartimento Scuola Educazione.



FIG. 1. CARNEVALE 1952, TURI DE MAGURILLU (SALVATORE D'ERACLEA)



FIG. 2. CARNEVALE 1978, MASTRO MICO TALLARICO E BRUNO DE BETTA



FIG. 3. CARNEVALE 1978



FIG. 4. CARNEVALE 1978



FIG. 5. CARNEVALE 1982, FOTO SALVATORE PIERMARINI



FIG. 6. CARNEVALE 1982, FOTO SALVATORE PIERMARINI



FIG. 7. CARNEVALE 1982, FOTO SALVATORE PIEMARINI



FIG. 8. CARNAVALE 1982, MICO PILEGGI, FOTO SALVATORE PIERMARINI



FIG. 9. CARNEVALE 1982, VINCE DE LUCIA (VINCENZO IOZZO), FOTO SALVATORE PIERMARINI



FIG. 10. CARNEVALE 2008, FOTO DI VITO TETI



FIG. 11. CARNEVALE 2009, FOTO VITO TETI



FIG. 12. CARNEVALE 2009, FOTO VITO TETI, JPG



FIG. 13. CARNEVALE 2009, FOTO VITO TETI



FIG. 14. CARNEVALE 2010, FOTO VITO TETI



FIG. 15. CARNEVALE 2010, FOTO VITO TETI



FIG. 16. CARNEVALE 2012, FOTO VITO TETI



FIG. 17. CARNEVALE 2012, FOTO VITO TETI



FIG. 18. CARNEVALE 2012, FOTO VITO TETI



FIG. 19. CARNEVALE 2012, FOTO VITO TETI



FIG. 20.

CARNEVALE 2012, FOTO VITO TETI



FIG. 21.

CARNEVALE 2012, FOTO VITO TETI



FIG. 22. CARNEVALE 2012, FOTO VITO TETI



FIG. 23. CARNEVALE 2012, FOTO VITO TETI



FIG. 24. CARNEVALE 2016, FOTO VITO TETI



FIG. 25. CARNEVALE 2016, FOTO VITO TETI



GULA Y AYUNO

CARNAVAL E IDEOLOGÍA EN EL *SEMANARIO PINTORESCO ESPAÑOL*

*María Pilar Panero García**

RESUMEN

En este trabajo analizamos los textos que tratan del Carnaval y de las máscaras en una de las publicaciones periódicas más populares y duraderas del s. XIX de sesgo costumbrista, el *Semanario Pintoresco Español*. En el corpus de los textos se describen tanto costumbres españolas como extranjeras del pasado y del presente relacionadas con el Carnaval, entendido este en un sentido amplio, y también se presenta como metáfora de los usos sociales y como tópico literario. Uno de los elementos de estas descripciones son la comida y la bebida y, si consideramos que el hombre es omnívoro, las elecciones que hace pueden estar en función de condicionantes económicos, tecnológicos, ecológicos y fisiológicos, pero también de sus creencias y de las bondades o maldades que se atribuyen a los alimentos y al modo de consumirlos. El Carnaval es un hijo, aunque sea prodigo, como dijo don Julio Caro Baroja, del cristianismo y se asocia desde la Edad Media a la Cuaresma, que está, al menos teóricamente en el otro extremo.

PALABRAS CLAVE:

Prensa decimonónica, ciclo de Carnaval, máscara, comensalismo, sociabilidad, tópico literario.

ABSTRACT

In this work we analyze the texts that deal with the Carnival and the masks in one of the most popular and lasting periodicals of the XIX century of bias manners, the *Semanario Pintoresco Español*. The corpus of the texts describes both Spanish and foreign customs of the past and present related to Carnival, understood in a broad sense, and is also presented as a metaphor for social customs and as a literary topic. One of the elements of these descriptions are food and drink and, if we consider that man is omnivorous, the choices he makes can be a function of economic, technological, ecological and physiological conditions, but also of his beliefs and beliefs goodness or badness that is attributed to food and how to consume them. Carnival is a son, even if it is prodigal, as Don Julio Caro Baroja said, of Christianity and is associated from the Middle Ages to Lent, which is, at least theoretically, at the other extreme.

* Universidad de Valladolid

KEYWORDS:

Nineteenth-century press, Carnival cycle, mask, commensalism, sociability, literary topic.

1. EL SEMANARIO PINTORESCO ESPAÑOL: ORIGEN Y PENSAMIENTO

En la década de 1830 se empiezan a publicar, todavía de forma muy modesta, las primeras revistas gráficas con xilografías destinadas a un público relativamente amplio y demanda contenidos actuales en Reino Unido y Francia. Estas publicaciones contienen artículos misceláneos y de ahí que en sus nombres aparezcan las palabras *magazine* y *magasin* (almacén) acompañando al de *pittoresque* por su carácter ilustrado.

En España la primera revista ilustrada fue *Almacén Pintoresco o El Instructor* publicada entre 1834 y 1835 en Cádiz. El primer éxito por su duración y aceptación fue el *Semanario Pintoresco Español* fundado por Mesonero Romanos el 3 de abril de 1836, que en 1833 había viajado a Francia y había conocido de primera mano lo aplaudidas que eran estas publicaciones en Europa. Fue ampliamente imitado por otras publicaciones posteriores, que no se consolidaron como proyectos duraderos¹. Antes, desde 1831 a 1832, se había publicado por la Imprenta Sancha *Cartas Españolas* fundada por el prestigioso periodista director del *Correo literario y mercantil* José María Carnerero, que fue una publicación miscelánea considerada la primera revista española en color por algunas de las litografías que inserta, las de la sección de la moda, pero no se puede considerar propiamente una revista ilustrada. A partir de noviembre de 1832 comenzó a publicarse con el título de *La Revista Española* hasta 1836.

Pero la revista más duradera, se editó e imprimió durante algo más de 21 años, y más influyente de esta primera época de revistas ilustradas fue el *Semanario Pintoresco Español*. Según su fundador, Ramón Mesonero Romanos «llegó a contar hasta el número, inverosímil en un periódico literario, de cinco mil suscriptores»² que le aseguraron una continuidad inusual pues el precio de la suscripción era popular, 4 reales al mes, frente a los 30 que costaba la de *El Artista* fundado antes, en 1835 por el escritor Eugenio de Ochoa y el pintor Federico Madrazo. Las imágenes de esta última eran litografías, mucho más costosas, su carácter fue más elitista, solo incluía literatura y arte abanderando el Romanticismo en España, pero por la falta de suscriptores tuvo poco más de un año de vida³.

El objetivo del fundador del *Semanario Pintoresco Español* está claro desde el inicio de la declaración de intenciones del primer número; «vender mucho

1 F. B. Pedraza Jiménez y M. Rodríguez Cáceres, *Manual de literatura española*. VI. *Época romántica*, Tafalla (Navarra), Cénlit, 1982, pp. 93-96.

2 R. de Mesonero Romanos, *Memorias de un Setentón, natural y vecino de Madrid escritas por El Curioso Parlante*, Madrid, Renacimiento, 1926, p. 186.

3 M.^a C. Seoane y M.^a D. Saiz, *Cuatro siglos de periodismo en España. De los avisos a los periódicos digitales*, Madrid, Alianza Editorial, 2007, p. 100.

para vender barato y vender barato para vender mucho», pues se escribe «para toda clase de lectores y para toda clase de fortunas; pretendemos instruir a unos, recrear a otros y se accesibles a todos»⁴. Desde 1843 convive con el *Museo de las Familias* (Madrid)⁵ que se publica hasta 1871. Concibe la publicación como un «almacén pintoresco», como obra de carácter popular y divulgativo pues afirma en la «Introducción» del primer número: «Escribimos, pues, para toda clase de lectores y para toda clase de fortunas; pretendemos instruir a unos, recrear a otros, y ser accesibles a todos»⁶. Mesonero dirige la revista desde su fundación hasta 1842 con el propósito de:

“generalizar la afición a la lectura y el conocimiento de las cosas del país, así en su belleza natural, como en sus monumentos artísticos, ya en la vida y hechos de sus hijos ilustres, como en la historia y tradiciones de las localidades, usos y costumbres del pueblo, procurando realzar las descripciones con profusión de dibujos, grabados en madera por el método recientemente adoptado en el extranjero, y de que ni siquiera se tenía noticia entre nosotros”⁷.

A partir de 1842 Mesonero cede sus afanes, y la revista tiene un periodo de decadencia y de recuperación cuando la dirige Ángel Fernández de los Ríos hasta 1857. En lugar de modernizarla con ilustraciones de actualidad, como se hacía en la prensa ilustrada extranjera, mantuvo su carácter editando otra publicación semanal en paralelo, *La Ilustración* de mayor formato y con más ilustraciones desde marzo de 1849 y junio de 1857. En 1857 cuando desaparecen ambas, *Semanario pintoresco español* y *La Ilustración*, se edita *El Museo Universal* hasta 1869, año en el que se transforma en *La Ilustración Española y Americana*⁸.

El *Semanario Pintoresco Español* es para Mesonero el «almacén pintoresco» que triunfaba en Europa, concretamente en Inglaterra y Francia, con las mis-

4 R. de Mesonero Romanos, «Introducción», *Semanario Pintoresco Español*, n.º 1, 01/04/1836, pp. 3 y 4. Hemos consultado en línea el *Semanario Pintoresco Español*, en adelante *SPE*, en la hemeroteca de la Biblioteca Nacional de España. No citaremos el enlace de cada número por evitar ser reiterativos y por ser innecesario, porque desde el enlace general, que conduce a los números concretos, y que incluimos a continuación es fácil acceder de forma concreta a los que se citan en este trabajo y a todos los demás: <http://hemerotecadigital.bne.es/details.vm?lang=es&q=id:0003096384>

Hemos modernizado la ortografía de los textos extraídos del *SPE*.

5 Existió *El Museo de familias* o *Revista universal* (Barcelona) fundado y dirigido por Antoni Bergnes de las Casas desde 1838 a 1841 que se convirtió en el *Álbum pintoresco universal* hasta 1843. Véase, D. Thion Soriano-Molla, «Antonio Bergnes de las Casas, un editor para todos. De los primeros pasos en el gremio a *El Museo de Familias* (índices)», *Anales*, 25, 2013, pp. 341-382: 354-361.

6 R. de Mesonero Romanos, «Introducción», *op. cit.*, p. 5.

7 R. de Mesonero Romanos, *Memorias...*, *op. cit.*, p. 184.

8 Se puede ver un estudio de esta revista y otras de los últimos años del s. XIX y los primeros del s. XX en M.ª P. Celma Valero, *Literatura y Periodismo en las Revistas del Fin de Siglo. Estudio e Índices* (1888-1907), Madrid, Júcar, 1991.

mas directrices que tendrán este tipo de publicaciones: instrucción, amenidad y diversidad; y contenidos apolíticos, pero vinculados a la moral de la burguesía con el cumplimiento de los deberes religiosos y civiles, el amor al trabajo y la honradez encarnados en los grandes hombres y en los grandes acontecimientos históricos de la patria y de otras naciones dignas de imitarse. La revista se organizaba en unas secciones fijas⁹ como «Costumbres», «España pintoresca», «Bellas Artes», «Creación literaria», «Crítica literaria», «Historia natural», «Consejos o recomendaciones», «Economía», etc., artículos de costumbres y una inocua crónica periodística. En esta prensa del s. XIX el interés por divulgar e informar es manifiesto, a diferencia de la del s. XVIII que era más crítica y política que informativa, a pesar de que el didactismo pesa en toda la literatura dieciochesca.

A partir de la Segunda serie del *SPE* el mismo Mesonero hace balance la Primera, que ha sido un éxito, pues, aunque opina que se puede mejorar mucho, con su trabajo afirma que han contribuido a la educación nacional «sin haber merecido nunca una sola línea de hostilidad por parte de la prensa», a la promoción y establecimiento de las instituciones filantrópicas y, también han procurado:

Sostener decorosamente el honor literario y artístico de nuestra España en repetidas descripciones, leyendas históricas, relaciones de costumbres y otras composiciones de todos los géneros, promoviendo con toda intención el deseo de conocer nuestro país¹⁰.

Estos logros serán reconocidos y puestos en valor en la nueva época por Francisco Navarro Villoslada, director de la parte literaria en el año XI, publicando un retrato de Mesonero, que es «un homenaje de respeto y gratitud» y proponiéndose «seguir enteramente sus huellas»¹¹. Un año más tarde Ángel Fernández de los Ríos, cuando ya se ha encargado de la renovación de la revista, que lleva doce años publicándose ininterrumpidamente y sirviendo a las

9 Al principio estas contribuciones no están sujetas a ningún tipo de clasificación y aparecían entre otros artículos que llevaban el epígrafe «España pintoresca». E. Rubio Cremades, *El Semanario Pintoresco Español, el artículo de costumbres y géneros afines*, en *Actas del XII Congreso de la Asociación Internacional de Hispanistas. Del Romanticismo a la Guerra Civil* (coord. por D. Flitter), Vol. 4, 1998, pp. 248-253: 250: «Sólo a partir del tomo primero de la Segunda Serie, año 1839, la dirección del Semanario crea las correspondientes secciones, incluyéndose en ellas los estudios referidos a las costumbres españolas».

10 R. de Mesonero Romanos, «A nuestros lectores», *SPE*, n.º 1, 6/1/1839, p. 3.

11 F. Navarro Villoslada, «Introducción», *SPE*, n.º 1, 4/1/1846, pp. 1-3: 1. Que además añade en la línea editorial del fundador: «No iré, por cierto, a mendigar el SEMANARIO PINTORESCO protección y amparo a las puertas de la política como suelen hacerlo algunas otras publicaciones que se ocultan bajo el velo de la literatura: antes que prostituir de esta manera nuestro periódico le abrasaríamos y perecería con honra. Seremos, pues, absolutamente extraños a la política y severos en cuanto a la moral. Una lectura de las familias tiene sobre sí grave responsabilidad si descuida un punto tan importante»: 3.

letras y a las ciencias, anima a todo aquel que tenga algo que aportar a que lo envíe a la revista como había hecho en 1839 Mesonero¹².

El fundador a través de esta revista aglutinó a sus seguidores en el costumbrismo que «estaba en el aire y fueron muchos los que captaron su llamada»¹³ como los literatos Antonio Gil y Zárate, Manuel Bretón de los Herreros, Eugenio de Hartzenbusch, Carolina Coronado, Fernán Caballero, José Joaquín Soler de la Fuente, José Zorrilla, Salvador Bermúdez de Castro, Enrique Gil y Carrasco, etc. y grabadores como Madrazo, Francisco Lameyer y Berenguer, Alejandro Ferrán, Félix Batanero o Calixto Ortega y Vicente Castelló. Ellos abanderados por Mesonero Romanos utilizan la herencia costumbrista que estaba en una tradición dispersa, pero que alcanza su apogeo en el periodo romántico y persiste durante todo el s. XIX. Los artículos o cuadros de costumbres independientes, y ligados a la prensa periódica, son diferentes a la literatura costumbrista anterior que tiene una filiación diversa, porque anida en obras de lo más variopintas y tiene una larga tradición. Ahora nos estamos refiriendo a un género que se consolida en el Romanticismo entre 1830 y 1850. Este género propiamente romántico es un arma eficaz para la formación de la burguesía urbana y de las clases medias en general. En el *SPE* subyace la ideología liberal conservadora a través de la literatura y otras disciplinas.

Desde el Romanticismo hay un auge de los diversos géneros narrativos –novelas, cuentos y leyendas y artículos de costumbres– en los que las publicaciones periódicas resultan ser unas grandes aliadas para su difusión. Las biografías y las relaciones históricas aparecen, más que como documentos históricos, como relatos novelescos o legendarios como afirma una de las plumas del *Semanario*: «Hoy día se lee más al novelista que al filósofo, y es más fácil obtener el favor de la publicidad una anécdota curiosa que una historia verdadera»¹⁴. El autor anima a guiar a la sociedad con ideas nobles, pero aderezadas de poesía y descargadas de las reflexiones morales que él hace al principio de su texto. Esto hace el autor anónimo de un cuentecillo histórico-legendario sobre el encuentro a partir del que se fraguó una amistad entre don Juan de Austria y el pintor Pedro Brueghel, célebre pintor de *El combate entre don Carnaval y doña Cuaresma* (1559), y la llegada de ambos a la corte de Felipe II, hermano de don Juan por parte del emperador Carlos V¹⁵. La anécdota da paso a la historia descargada de trascendencia que aparece como la historia de vida de dos personas corrientes.

Algo parecido sucede con los artículos o cuadros de costumbres, que se articulan como cuentos con animados diálogos tal y como sucede en el artí-

12 Á. Fernández de los Ríos, «A los lectores», *SPE*, nº 1, 7/1/1849, p. 2.

13 Se puede leer una excelente revisión crítica en J. L. Alborg, *Historia de la literatura española. IV. El Romanticismo*. Madrid, Gredos, 1982, pp. 709-719.

14 L. de T., «Recuerdo del Carnaval. Fantasía», *SPE*, nº 13, 1/4/1855, pp. 99-100: 99.

15 Anónimo, «Los dos huérfanos», *SPE*, nº 12, 21/3/1841, pp. 91-92.

culo firmado por M. Jiménez «El carnaval en el campo»¹⁶ o relatos breves que muestran costumbres y comportamientos, del presente o del pasado, personificados por hombres y mujeres ficticios como en «Costumbres españolas del s. XVII. El domingo de Carnestolendas por la tarde»¹⁷ firmado por el por el escritor, crítico y filólogo J. E. Hartzenbusch que refunde un fragmento *El día de fiesta por la tarde* de Juan de Zabaleta (ca.1600- ca.1667)¹⁸. Esta publicación encajaba perfectamente en el entramado ideológico de la línea de pensamiento conservadora¹⁹. La nostalgia por el pasado propia del nacionalismo romántico y en el caso del *Semanario*, completamente inocua y edulcorada, era apta para todas las edades y los dos sexos²⁰, no en vano el subtítulo de la publicación es «Lectura de las familias». La línea editorial queda clara desde el «prospecto» de su fundador:

Además de la material descripción de los usos populares, se presentarán a nuestro pincel los cuadros críticos de costumbres, en los cuales, bajo una agradable ficción, se ponen en movimiento personajes que forman el tipo del carácter que se quiere representar. En esta sección la tendencia natural y el deber, de españoles nos guiará frecuentemente a preferir la pintura de las costumbres de nuestra nación, sin dejar por eso de alternar nuestros humildes bosquejos con los que de sus respectivos países han tratado ventajosamente distinguidos y eminentes escritores.²¹

Con respecto al tema Carnaval en el *Semanario* encontramos dos tipos de cuadros. Por un lado, los que se hacen eco del fenómeno recuperacionista de la cultura popular después de la Ilustración, que había promovido los valores de universalidad y racionalidad y despreció las prácticas culturales populares por considerarlas irracionales; y por otro un Carnaval de actualidad y esnobista, que adora cualquier anticipación a la novedad, y es burgués y de «buen tono». Esto es lo que la crítica ha llamado elementos contradictorios del Ro-

16 M. Jiménez, «El carnaval en el campo», *SPE*, nº 10, 5/3/1848, pp. 73-76.

17 J. E. de Hartzenbusch, «Costumbres españolas del s. XVII», *SPE*, nº 10, 5/3/1848, pp. 76-79.

18 J. de Zabaleta, *El día de fiesta por la mañana y por la tarde*. Madrid, Dirección y Administración Tip. de Diego Pacheco y Latorre, 1885, pp. 360-369. <http://bdh.bne.es/bnearch/CompleteSearch.do?languageView=es&field=todos&text=Juan+de+Zabaleta&showYearItems=&exact=on&textH=&advanced=false&completeText=&pageSize=1&pageSizeAbrv=30&pageNumber=4>

19 Excepcionalmente durante el Trienio Liberal (1834-1837) existe radicalismo en la literatura española a través de la generación joven de literatos que se malogró, muchos murieron jóvenes, y con ella se terminaron las ideas liberales del Romanticismo literario español.

20 En un aviso del año 1848 se informa a los lectores que el periódico *La Luna y El Cupido* cesan, pero que su director pasa a ser colaborador del *SPE*, pero añaden: «Como pertenecen a esa amable parte de la sociedad que llamamos bello sexo, todas las suscripciones que desde este número aumenta el SEMANARIO, nos proponemos no solo continuar los artículos recreativos que acostumbamos, debidos a nuestros primeros escritores, sino también publicar con frecuencia otros de modas con hermosos figurines...» En *SPE*, nº 31, 30-7-1848, p. 248.

21 R. de Mesonero Romanos, «Introducción», *op. cit.*, p. 5.

manticismo, que está en la percepción misma que se tuvo del movimiento en España, y que se saldó en la división entre el Romanticismo histórico²² y el Romanticismo contemporáneo²³. Este último, en algunos casos, además de liberal fue combativo, aunque esta vertiente transgresora no se dio en el *Semanario*. Esta publicación es una amalgama de actitudes antitéticas como la exaltación del pasado y el deseo de mejorar mediante el progreso el futuro, el cosmopolitismo y el nacionalismo exasperado y la inmediatez y la evasión a lugares remotos, especialmente los orientales. (Fig. 1)

El Romanticismo dejó una huella importante en la concepción de cultura popular, que hace un viraje de ciento ochenta grados transformando la condena que había anteriormente con respecto a las manifestaciones y prácticas populares en una percepción positiva, aunque esta sea solo una panoplia, pues el refrendo de lo popular se hace desde planteamientos muy conservadores por una élite cultural y también política. En general, la producción literaria del s. XIX es «un proceso consciente de nacionalización cultural, integrador y monolingüe, de acuerdo con los intereses del mercado burgués con aspiración universalizadora y cuyas bases se habían establecido en el siglo anterior»²⁴. Sin embargo, la folklórica, en realidad, no penetra en España hasta la muerte de Fernando VII y las primeras compilaciones o estudios continúan la tradición erudita sobre estudios paremiológicos o cancioneros populares iniciada en el Renacimiento. Será hacia mediados del s. XIX cuando proliferan las publicaciones sobre la vida tradicional y en España no será hasta la segunda mitad cuando gracias al esfuerzo de una personalidad como Antonio Machado y Álvarez, «Demófilo» (1848-1893), y sus prosélitos se inicien en España el estudios del folklore de una forma científica²⁵.

Hasta el s. XVIII la élite participaba de la cultura popular, «pequeña tradición», en una relación de asimetría, pues el pueblo no participaba de la cultura de la élite, aunque había personas pertenecientes de la élite escasamente educada, por ejemplo, la mayoría de las mujeres. Las clases altas eran permeables a las tradiciones, la lengua e incluso los usos y los eruditos –pensemos en

22 Como referencia de este Romanticismo histórico valga este ejemplo, B.S. Castellanos, «Costumbres españolas. El origen de la máscara, su propagación y conservación hasta nuestros días. II», *SPE*, n.º 7, 16/2/1845, pp. 53-55: 54: «Las festivas comedias de Lope, Moreto, Calderón y demás poetas de aquella época, padres del verdadero y razonable romanticismo, que debieran estudiar más nuestros autores contemporáneos...».

23 En el mismo número en el que está plasmado de forma tan clara la idea del Romanticismo histórico como en la nota anterior, vemos otro artículo sobre las mejoras materiales del país, concretamente de la mejora de las carreteras, después de la Primera guerra carlista (1833-1840). Se mezcla impulso progresista hacia el futuro asociado a la paz y al liberalismo, Anónimo, «Miscelánea», *SPE*, n.º 7, 16/2/1845, pp. 55-56.

24 C. Alonso, *Historia de la Literatura Española*. 5. *Hacia una literatura nacional 1800-1900*. Madrid, Crítica, 2010, p. 4.

25 J.J. Prat Ferrer. *Bajo el árbol del paraíso. Historia de los estudios sobre el folklore y sus paradigmas*. Madrid, CESIC, 2008, pp. 129-134.

autores como el P. Sarmiento o el P. Feijoo, Jovellanos, Cadalso— se dedicaban a criticar los yerros y vicios del pueblo, motivo del atraso de España, para intentar corregirlos e incluso erradicarlos, pero las capas populares en ningún modo tenían acceso a algo tan básico como la educación en las primeras letras²⁶. Cualquier imitación del pueblo en el s. XVIII, el majismo²⁷, era duramente criticada por los intelectuales; sin embargo, la legitimación ideológica de lo nacional encarnado en el pueblo comienza a tener fuerza, sobre todo, a partir de la Guerra de Independencia. Y hemos dicho que las críticas venían de los ilustrados porque en España se dio una particularidad que no se dio en otros países, Ortega lo llama «plebeyismo» que es el frenesí imitador de la plebe por parte de clases superiores que acogen formas verbales, danzas, trajes, etc. Para Ortega, que parte de la idea de que lo popular en Goya era una imposición marcada de arriba hacia abajo, este fenómeno que se extiende hasta bien entrado el s. XX es una transgresión por medio de la inversión de la norma común por la cual las clases inferiores contemplaban con fascinación a las superiores, pero no al revés²⁸:

La plebe existía alojada en las formas vitales de su propia invención con entusiasmo, consciente de sí misma y con inefable delicia, sin mirar de soslayo los usos aristocráticos en anhelosa fuga hacia ellos. Por su parte, las clases superiores sólo se sentían felices cuando abandonaban sus propias maneras y se saturaban de plebeyismo. No se trate de minimizar el hecho: fue el plebeyismo el método de felicidad que creyeron encontrar nuestros antepasados del siglo XVIII²⁹.

26 P. Burke, *La cultura popular en la Europa moderna*. Madrid, Alianza, 1991, pp. 61-68.

27 La Real Academia Española define la voz «majo» como: «En los siglos XVIII y XIX, persona de las clases populares de Madrid que en su porte, acciones y vestidos afectaba libertad y guapeza». El majismo fue una reacción de oposición a la moda extranjera, la francesa, sobre todo, asumida por una parte de la nobleza y la burguesía ilustrada en las figuras de petimetres y madamas. Se trató de una defensa basada en la exageración de los rasgos castizos que tuvo un importante respaldo con el teatro, importantísimo instrumento de instrucción pública para hacer pedagogía moral y política. En el *SPE* se reseñan y se anuncian los estrenos teatrales y se incluyen fragmentos de comedias y dramas, véase en esta línea ideológica la del escritor R. Navarrete, «El Carnaval. Estudio comparativo de costumbres de la época», n.º 7, 18/2/1855, pp. 51-54. La «Revista teatral» es una sección del *Semanario*, cuyo principal colaborador fue Antonio María Segovia, en la que se da cuenta de muchas obras de teatro pobladas de personajes castizos como los sainetes de Bretón de los Herreros.

28 Sobre la admiración de las clases populares a las clases aristocráticas en el extranjero puede verse, Anónimo, «El carnaval en Milán», *SPE*, n.º 8, 21/2/1841, pp. 58-59: 59: «Terminase el carnaval por una especie de paseo donde parecen todos los coches de la ciudad. El *corso* de los carruajes se describe en un inmenso círculo en torno de la ciudad y por su centro, ofrece el bello espectáculo de la aristocracia en coche y el pueblo a pie, que concurre a admirar y envidiar el lujo».

29 J. Ortega y Gasset, *Goya*, en *Obras Completas VII*, Madrid, *Revista de Occidente*, 1961, pp. 503-571: 523-524.

En el siglo XIX se culminan muchos procesos iniciados en el XVIII y será con la llegada del Romanticismo cuando se replantea la definición de cultura popular. Se rectifica la idea condenatoria de las personas cultas acerca de la misma por una aprehensión no solo positiva, sino cargada de los parabienes de la autenticidad y de todo lo bueno y de ahí el origen del folklore:

Tanto Herder como los hermanos Grimm o sus seguidores establecieron tres máximas de la cultura popular que gozaron de enorme influencia, pese a ser altamente cuestionables. De forma un tanto general, tres eran los conceptos principales: «primitivismo», «comunalismo» y «purismo»³⁰.

Con respecto a la primera premisa, el «primitivismo» la tradición es cambiante, aunque a veces los cambios sean lentos; con respecto a la segunda, el «comunalismo», hay que aclarar que sobre cualquier elemento de la cultura efectivamente se puede hablar de un sustrato común, pero eso no coarta la creatividad individual; y con respecto a la tercera, el «purismo», basada en el aislamiento de los campesinos, sabemos que es una falacia pues siempre se han relacionado con otros grupos a los que o bien han influido o que les han influido.

2. EL CORPUS DE LOS TEXTOS SOBRE CARNAVAL EN EL SEMANARIO PINTORESCO ESPAÑOL

Si bien es claro que los literatos folkloristas del s. XIX centraron su búsqueda de elementos populares de tradición oral –cuentos, canciones, teatro, refranes, oraciones, etc.– con las revistas ilustradas se empezaron a interesar a través de los artículos de costumbres por otras cuestiones como la vida cotidiana –los trajes, los trabajos, etc. – y los momentos que están fuera del tiempo ordinario como la fiesta –la Navidad, el Carnaval, la Semana Santa, el Corpus, las romerías, etc.– con sus comensalismos. La corriente tradicionalista puso el foco en la búsqueda e identificación de aquellas costumbres nativas consideradas más puras o incontaminadas que convivían con la corriente más moderna y cosmopolita, la de las costumbres europeas. Las revistas ilustradas como el *Semanario* se hacen eco de las dos, aunque, si bien es cierto que, al valorar las nuevas costumbres, modernas y del gusto europeo, son o bien criticadas o bien miradas con recelo por ser las responsables del fin de las esencias castizas. En general, como hemos apuntado, y aun teniendo como colaboradores a escritores románticos de la primera línea, hay una crítica al Romanticismo³¹

³⁰ P. Burke, *La cultura...*, op. cit., p. 58.

³¹ El autor de las *Escenas matritenses* hizo la crítica más osada al movimiento que estaba en pleno auge. La crítica, más bien sátira, es tan amable como archiconocida y se centra sobre todo en los excesos románticos solo por oponerse a los clásicos. Lo cierto es que en su semanario siguieron publicando los autores que se podían haber ofendido al darse por aludidos. Véase El curioso parlante [R. de Mesonero Romanos], «El romanticismo y los románticos», *SPE*, n.º 76, 10/9/1837, pp. 281-285. Unos meses antes se publicó otra crítica menos jugosa, pero que ponía sobre aviso acerca de la desproporción de la nueva estética, que hace perder

que no terminaba de encajar con el pragmatismo burgués. Veamos el tratamiento que se hace del Carnaval y sus excesos en esta popular revista ilustrada y, por supuesto, al referirnos a un país mayoritariamente católico, el Carnaval no se entiende sin la Cuaresma.

Con respecto al Carnaval, se percibe su celebración como uno más de los cambios de la sociedad y la visión es la de la clase media, la aristocracia apenas aparece y el pueblo llano o asoma como una masa productiva idealizada o es la plebe en el sentido más despectivo³². Las prevenciones y advertencias contra su celebración se extienden también en la nueva época cuando lo dirige Ángel Fernández de los Ríos:

Terminó el carnaval y terminaron con él las bromas y los disfraces; pero es el caso, que la gente de mal vivir (muy semejante a la que vive mal) se va permitiendo unas veras tan pesadas, y tan sin disfraz, que casi estamos por dar la preferencia al tiempo de máscaras, sobre el de penitencias y ayunos. So matan las dichosas gentes como si no hubiera Dios ni ley, y hasta los barberos (abusando de su sagrado ministerio) meten la hoz en mies ajena, es decir, degüellan y despachan cómo y cuándo mejor se les presenta el caso³³.

No se publican artículos sobre el Carnaval o la Cuaresma coincidiendo con su tiempo todos los años en que se publicó el *Semanario*, pero aun no apareciendo de modo analítico o descriptivo su presencia es continua. Existen alusiones al tiempo de Carnaval y a la máscara en la literatura por entregas que se publica como sección fija, pues es un periodo por excelencia para la transgresión. Por

el juicio a un lector como si de don Quijote se tratara. Véase el relato humorístico-satírico, M. R. de Q., «Un romántico más...». *SPE*, n.º 56, 23/4/1837, pp. 120-122. La trama es sencilla, Tadeo, cuenta a su vecino médico, don Mateo, que su cuñado Pánfilo al que le proporciona libros que compra al peso solo lee. La historia termina con todos los personajes, la esposa incluida, escuchando a Pánfilo en sueños que habla de ruinas, de campanas, tumbas... y con las risotadas de todos. Tanto en esta sátira como en la de Mesoneros la moralina es clara: dejarse influir en exceso por la moda del Romanticismo solo trae la ruina a sus seguidores y desazón a sus familias.

32 Por ejemplo, Anónimo, «El Carnaval en Roma», *SPE*, n.º 6, 10/2/1839, pp. 46-47: 46: «Mas de un pobre vende su cama para poder comprarse una careta. Los mendigos mismos, que realmente no son pobres, se disfrazan de marqueses. La máscara es realmente necesaria para el populacho porque le pone bajo la protección de la policía, y porque sobre todo quiere divertirse cueste lo que cueste».

33 Anónimo, «Revista de la semana», *SPE*, n.º 10, 8/3/1846, pp. 79-80: 79.

Este tremendismo está en las publicaciones de la época llegando a afirmar que en aquellas naciones que conservan el antiguo Carnaval pagan muy caro sus excesos, debido a que, después de la fiesta, los que se han empeñado para costearlo se las han de ver con sus acreedores y esto es una de las razones por las que aumenta el número de suicidios. El autor concluye animando a los moralistas a que enseñen al pueblo las desdichas que le puede acarrear celebrar las modernas saturnales. Véase, Anónimo, «Costumbres-Tradiciones. Antigüedad del carnaval, o saturnales antiguas y modernas», *El Museo de familias (Barcelona)*, n.º 5, 1841, pp. 80-84. <http://hemerotecadigital.bne.es/issue.vm?id=0004188495&search=&lang=es>

ejemplo, los dramas *La conjura de Venecia* de Francisco Martínez de la Rosa y *Don Juan Tenorio* de José Zorrilla transcurren en ese momento, y se convierte en un lugar común en las novelas y obras dramáticas. También se publican poesías impregnadas de costumbrismo y de evocaciones al pasado. Además, la estampa de la máscara como metáfora de los usos sociales y el comportamiento de los individuos³⁴ es otra constante en el *Semanario* que aparece diseminada en distintos números, pero con un poso propio de su tiempo. En estas apreciaciones, en general, el cronista juzga de un modo más suave que áspero, pero, en ocasiones, cuando la moralina debe ser clara para los lectores, especialmente para los de sexo femenino se presenta con los tintes sangrientos de la literatura popular de los pliegos de cordel³⁵. En ocasiones la máscara o la mascarada o carnalesco se asocia simplemente a lo exótico y lejano³⁶ o a lo antiguo y excesivo³⁷.

Veamos estos tres tipos de textos sobre este tema con más detalle, pero teniendo en cuenta que en un mismo artículo podemos encontrar el presente más inmediato con la evocación al pasado.

2. 1. COSTUMBRES EXTRANJERAS, LOS VIAJES Y LAS VISIONES DE LOS ESPAÑOLES

La literatura de viajes al extranjero se adapta a la publicación periódica, se narra una costumbre propia del país al que se viaja, y los cronistas del *SPE* por medio de su relato nos transportan a París y las ciudades italianas de Milán y Roma. A veces, el cronista de sociedad, se queda en casa y nos cuenta lo que sucede en los salones madrileños que imitan a los extranjeros. La moda importada también es natural al Carnaval esnobista, que primero diferencia y después es imitado, y no solo en la apariencia externa, especialmente en la vestimenta o adorno, sino también en el comportamiento y en las formas de pensar³⁸.

34 E. Goffman, *La Presentación de la persona en la vida cotidiana*. Buenos Aires, Amorrortu, 1997, *passim*.

35 Son muchos los ejemplos que hay, pero prescindiremos de ellos por estar fuera del tiempo de Carnaval. Un ejemplo de la mención de la máscara como hipocresía, falsedad o impostura es la novela breve en tres entregas de J. de Castro y Serrano, «La mascarada. Novela», *SPE*, nº15, 10/4/1853, pp.116-120; nº 16, 17/4/1853, pp. 125-128; y nº17, 24/4/1853, pp. 134-135. La mascarada relata el adulterio de una mujer joven y presumida llamada Magdalena casada con un viejo militar que es seducida por otro joven al mismo tiempo que se advierte a las jovencitas de imitar los malos ejemplos que dan algunas mujeres mayores. Por supuesto, el amante termina muerto de forma violenta y Magdalena no muere físicamente, aunque padece mucho para recuperarse de las heridas y es encerrada en un asilo para mujeres «desgraciadas», y el esposo ultrajado desaparece quedando impune su terrible venganza.

36 J. H. García de Quedo, «Viajes. Islas Jónicas (Continuación)», *SPE*, nº 9, 2/3/1856, pp. 66-68: 67.

37 D. Luque, «Antera Baus», *SPE*, nº 8, 21/2/1856, pp. 57-58.

38 Si pensamos en la moda como una pauta sociocultural opcional a diferencia de las normas de conservación de valores establecidos podemos pensar en la sátira que Mesonero hizo del Romanticismo: El curioso parlante [R. de Mesonero Romanos], «El romanticismo...», *op. cit.*

Este Carnaval urbano que aparece y se desarrolla del s. XVIII al XIX en España ganó importancia, aunque perdió fuerza. En las ciudades españolas, con Madrid a la cabeza en todas las novedades, y en menor medida cuanto más periféricas sean y menor densidad demográfica tengan³⁹, la aristocracia y la burguesía adoptan los hábitos de las ciudades importantes de Italia y de París. Los grandes bailes de máscaras, el lujo en las cabalgatas, las comparsas, y las carrozas sustituyen al Carnaval tradicional que se tiene por rústico, pero este aburguesamiento será el «preludio de su ruina» que será efectiva «entre los años 1920 y 1930»⁴⁰.

En cualquier caso, lo interesante más que el dato, que es cotejable, es la forma de presentar la información, los lugares comunes sobre el sitio en cuestión, son conocidos antes de que el escritor viajara. No es una crónica periodística objetiva lo que vamos a encontrar en esta revista, sino los tópicos y prejuicios que se tenían sobre los lugares. Es más, el escritor no termina de dejar claro en todos los casos que sea un testigo de los hechos, pues parece que narra un cliché ya establecido.

En el *Semanario* se explican el caso concreto de los carnavales de Roma y Milán, pues Venecia a pesar de tener el Carnaval más famoso es solo una evocación que se presenta en el s. XIX como decadente. Hay además algo muy obvio en la forma de presentar la crónica y es la incidencia en la popularización del Renacimiento, entendido este como cultura de la élite, en el pueblo italiano y sus diversiones como ha estudiado Burke⁴¹. Esta remembranza del Carnaval de Venecia en tiempos de su República, no solo está en el cronista/s anónimo/s que narra/n el de Milán y el de Roma, pues B. S. Castellanos, en el primero de los dos bosquejos históricos que hace en dos artículos, explica la fiesta como un medio de aparentar libertad en un marco de «atroz despotismo» y la gran influencia que tuvo en toda Europa a partir de finales del s. XVI⁴². Castellanos, que era historiador, arqueólogo y escritor, valida la descripción de ese ambiente que hacen dos de los más importantes dramaturgos del momento Francisco Martínez de la Rosa en la *Conjuración de Venecia* (1830), ambientada en 1310, y la ópera el *Angelo [tirano] di Padova* de Victor Hugo (1835), ambientada en 1549.

39 Por ejemplo, J. M.^a de Antequera, «Las islas Canarias. Artículo 1º», *SPE*, n.º 48, 27/11/1842, pp. 377- 380: 379: «La pequeñez de las poblaciones, o mejor dicho el escaso número de sus habitantes ha hecho imposibles por mucho tiempo en las islas Canarias los espectáculos y diversiones en grande como nuestros [los de Madrid] bailes de máscaras, los cuales, ni aún en pequeño, se conocían en aquel país, hasta el invierno pasado de 1841 en que los ha habido: pero en cambio son y han sido siempre brillantes y animados los de sociedad, y nada desmerecen en el lujo y ornato de los salones, los de santa cruz de Tenerife a los de la corte de las Españas, antes bien les exceden».

40 J. Caro Baroja, *El Carnaval (Análisis histórico-cultural)*, Madrid, Alianza Editorial, 2006, p. 168.

41 P. Burke, *Formas de historia cultural*. Madrid, Alianza Editorial, 2006, pp. 165-169.

42 B.S. Castellanos, «Costumbres españolas. El origen de la máscara, su propagación y conservación hasta nuestros días. I», *SPE*, n.º 6, 9/2/1845pp. 47-48: 48.

La Venecia para la élite del artículo de Castellanos contrasta con la del cronista anónimo, que lo despacha lacónicamente como «una frase escrita, un epitafio de un uso muerto»⁴³. Para el cronista anónimo el Carnaval de Milán sí es un hecho social transversal en el que tienen cabida los que pueden pagar un palco para ver las representaciones de Scala a ochocientos o mil reales y a sus bailes de máscaras, los que van a otros salones secundarios y los habitantes de los pueblos próximos o arrabales que llenan las calles. El objeto de la celebración es ver a los demás y dejarse ver. El artículo es colorista e introduce elementos como la opulencia de los adornos, las mujeres parecen «tiendas de orfebrería ambulantes»⁴⁴, la riqueza del milanésado y la necesidad de hacerla notar, etc., pero donde se explaya es con una costumbre local y en ese artículo concreto tenida por «singular».

Dicha costumbre es conocida como *coriandoli* (confeti, nieve de granizo artificial) de yeso, fabricados *ex profeso* y que todo el mundo lanza a través de las ventanas y balcones a vecinos y viandantes que responden lanzando otros. Algunos lanzan los proyectiles con *escoppes* (grandes cucharas de madera). La explicación que da el cronista es de lo más inverosímil y cándida, pues supone que tal vez en el pasado los *coriandoli* fueran bombones y su lanzamiento una galantería, aunque en el momento de la crónica sirven de excusa para liberar «secretas inclinaciones». El cronista desconoce que uno de los instrumentos habituales entre los enmascarados son junto con los de golpeo —vejigas hinchadas, pelotas, tenedores, etc.—, los elementos para picar, agarrar o pellizcar —tornaderas, lanzas, vergajos, cayadas, tijeras articuladas, etc.— son los materiales arrojados —ceniza, paja, etc.— entre los que estarían los *coriandoli*, que como los otros son sencillos y adquiridos en el entorno⁴⁵.

Describe el ambiente festivo y caótico, la sucesión de chanzas, pero el cronista juzga lo que es de buen gusto y lo que no y, como buen burgués, hace cálculos de cuantos dispendios se hacen para que el polvo blanco lo cubra todo y de la forma que los menos pudientes tienen para participar de las travesuras y bellaquerías de las gentes con posibles, que no es otra que reciclando los *coriandoli* ya utilizados.

En Roma, se publican dos artículos sobre la celebración en esta ciudad⁴⁶ y otro complementario⁴⁷, el Carnaval dura una semana, que es tiempo de bailes y festines de enmascarados. Los lugares que se describen forman parte del imaginario cultural europeo: la campana del Capitolio y el cañón de Sant Angelo dan la señal para el comienzo de la fiesta, el Corso, desde la plaza del

43 Anónimo, «El carnaval en Milán», *op. cit.*, p. 58.

44 *Ibidem*.

45 Puede verse la literatura clásica sobre el Carnaval tradicional, pero hay muchos ejemplos en el *Catálogo "Máscara Ibérica"*. Municipio Bragança, 2016.

46 Anónimo, «El Carnaval en Roma», *SPE*, n.º 45, 5/2/1837, p. 43. Anónimo, «El Carnaval en Roma», *op. cit.* 1839, pp. 46-47.

47 Anónimo, «Carreras de caballos en Roma», *SPE*, n.º 36, 7/9/1845, pp. 284-285.

Popolo y la de la Colonna, son la zonas de más tránsito para carruajes y vian-dantes, y los palacios hermosos como el de Ruspoli, el Torlonia o el de Venezia o teatros como el Alberti son testigos de unos bailes más selectos.

Al igual que en el de Milán se destaca la participación multitudinaria sin barreras de edad, ni de sexo, ni de clase social, que también gozan con la lluvia de «grajeas» (confeti) o de dulces o confites si los tiran los comediantes desde carrozas. Lo que destaca el redactor es la propiedad y belleza de las máscaras en comparación con las de cualquier ciudad europea, y el esplendor y la brillantez de las representaciones que hacen los enmascarados a pie o sobre carrozas en las que representan una cultura extinta, pero idealizada: pantomimas del César y los romanos, de la mitología, del sátiro Sileno y sus borrachos o del hidalgo manchego y su escudero. En la descripción se sublima lo grotesco, la música que alterna con la carcajada y las mujeres romanas, que aparecen como bellas entre las bellas con el vestido de paisana *frascati, pagliacelle, villanellas* o judías.

Con un clima benigno y una descripción colorista del ambiente se cuentan costumbres locales propias del Carnaval, las carreras de caballos y la lucha posterior entre caballos y palafreneros y de nuevo se recuerda ese mundo inexistente ya, pero presente por la atracción que suscita la violencia en el imaginario colectivo y que interesa por igual al pueblo bajo como a las clases altas:

Este terrible combate de hombres y caballos, tosco recuerdo de los gladiadores con los leones, en que corre la sangre, y en que muchas veces parecen hombres, produce en los romanos la violenta emoción, de que no se saciaban jamás sus ascendientes⁴⁸.

Otra costumbre que se cuenta es la del final del Carnaval de llevar al anochecer al Corso *moccoli* (candelitas) en los carruajes, ventanas, balcones o a pie en un juego que consiste en apagar la del vecino y mantener encendida la propia, de ahí el grito de «¡*Ammanzzato quello che non ha moccoletto!*» (¡Muera el que no tiene candelilla!) que cuando concluye el juego se cambia por otro: «¡*E morto il Carnevale!*» Además, en medio de estas costumbres alegres había otras, antes muy extendidas, y de que quedan algunos vestigios todavía hoy, que consistía en hacer funciones de desagravio para purgar los pecados de los que se divertían sin freno. Estos oficios eran suscitados por la Iglesia católica y eran un exorcismo contra los demonios que andaban libres durante el Carnaval⁴⁹. Cuenta el periodista anónimo de uno de los artículos sobre el Carnaval romano una costumbre antigua del Martes, por la que los papas acostumbraban a ejecutar con sentencia de muerte en la horca a un criminal en medio del regocijo sin interrumpir la fiesta. Cuando concluía el ajusticiamiento daba la

48 Anónimo, «El Carnaval en Roma», 1839, *op. cit.* p. 47.

49 J. Caro Baroja, *El Carnaval...*, *op. cit.*, p. 104.

bendición apostólica a los asistentes disfrazados disfrazados para limpiar los pecados cometidos por los excesos⁵⁰.

En el otro artículo sobre el Carnaval de Roma se relata otra costumbre extendida y sustentada con la superstición, por la cual los celebrantes del antruejo que no muestren respeto ante cualquier acto de la religión serán castigados a modo de maldición⁵¹. Menciona que en Roma pasan por el Corso cofradías de penitentes que acompañan el cuerpo de un hermano difunto a la iglesia de San Carlos, y los enmascarados callan y se arrodillan en señal de respeto mientras pasa el cortejo para continuar la fiesta cuando este desaparece. Dice el cronista que «El pueblo romano está muy acostumbrado a estos contrastes que serían tan violentos para cualquier otro»⁵², pero lo cierto es que estas prácticas han sido habituales. Por poner solo un ejemplo, en la mascarada de los Carochos, en Riofrío de Aliste, lugar en el que se sigue celebrando con gran vitalidad, no se pide aguinaldo en señal de respeto en aquellas casas en las que ha habido una muerte u otra desgracia reciente⁵³, y en Abejera de Aliste, donde también se sigue celebrando la mascarada, antiguamente:

Si en alguna casa había muerto alguien durante el año se reunían allí todos y rezaban un Padre nuestro dirigido por el alcalde de Mozos. El Cencerrón y los demás personajes permanecían con la cabeza descubierta y la careta levantada durante el rezo; lo mismo hacían cuando pasaban por la puerta de la iglesia⁵⁴.

La muerte forma parte de vida misma y las gentes han buscado en todas las culturas el modo de hacer compatible la fiesta con la desgracia. En el discurso se busca la excepcionalidad, aunque no exista empíricamente.

El Carnaval parisino es una descripción de los *Recuerdos de viaje* del Curioso Parlante que se publicaron en varias entregas en las que se describen los lugares emblemáticos a orillas del Sena: los Campos Elíseos, las Tullerías, los Jardines de Luxemburgo, etc. (Fig. 3) Para el caso concreto que ahora nos ocupa serán los salones de «la aristocracia nobiliaria y mercantil» para bailes serios, disfrazados –con disfraz, pero sin careta–, conciertos y *soirée* de buen tono, que tendrán el remedo madrileño del Salón de Oriente⁵⁵. Contrasta esta descripción de admiración de este ambiente con el que se vive en la calle por el pueblo llano, y del que no participa la «sociedad escogida», con unas máscaras sin el «carácter galante de la italiana y la española» en una celebración a la

50 Anónimo, «El Carnaval en Roma», 1837, op. cit., p. 43.

51 J. Caro Baroja, *El Carnaval...*, op. cit., p. 105.

52 Anónimo, «El Carnaval en Roma», 1839, op. cit., p. 47.

53 F. Rodríguez Pascual, *Mascaradas de invierno en la provincia de Zamora*, Zamora, Semuret, 2009, p. 141. También recoge la costumbre antigua de no pedir en casa de las viudas, porque guardaban luto de por vida.

54 *Ibidem*, p. 154.

55 El curioso parlante [R. de Mesonero Romanos], «El salón de Oriente», *SPE*, n.º 45, 5/2/1837, pp. 41-42.

que califica de hedionda, infernal y con otras lindezas parecidas. El Martes de Carnaval representan la procesión del Buey Gordo, enorme animal adornado con guirnaldas y otros elementos pomposos que se pasea con una comitiva de gentes con disfraces variopintos. Anota también Mesonero que los teatros y las diversiones públicas en París no paran con la Cuaresma.

2.2. COSTUMBRES ESPAÑOLAS-ÉVOCACIONES DEL PASADO

Con respecto a los artículos sobre costumbres españolas lo que hay es una preocupación por fijar una tradición que a sus ojos se diluye en la modernidad, es decir, hay que conservar lo español antes de su extinción. Los costumbristas como Mesonero Romanos lo hacen desde una posición ideológica conservadora y moralista alineada a los valores tradicionales de religión y familia imperantes en toda la prensa de la época⁵⁶. En estas descripciones de la tradición castiza hay además el deseo de «limpiar» la imagen de España transmitida por los viajeros extranjeros, que en el XIX son más numerosos que en épocas anteriores, debido a causas como una mayor seguridad y facilidad para viajar, pues los extranjeros no son percibidos ya como posibles herejes a los que la Inquisición debe fiscalizar, aunque en el s. XVIII se notó ya un cambio cuantitativo. El caso es que muchos escritores, artistas y ociosos con posibilidades económicas, europeos y americanos, viajan por una España ya descrita como singular y bárbara y, de alguna manera, anclada en un tiempo pasado, no solo por su atraso, sino por ser en Europa un reducto de la cultura exótica, oriental. Entre estos viajeros están Claude Tillier, Henri Beyle-Stendhal, Teòphile Gautier, Victor Hugo, Alejandro Dumas (padre), Chateaubriand, Washington Irving, Prosper Merimé, Richard Ford, Henry D. Inglis, Mathew Gregory Lewis, David Robert,... que contribuyeron a fijar el mito de la España romántica que facilitaba la aventura quijotesca en contacto con sus tipos más «auténticos» como los hidalgos orgullosos, los bandoleros, contrabandistas, mendigos, mujeres fuertes y apasionadas –Mérimée y Bizet algo tuvieron que ver–, las gitanas, los toreros, cualquier fanático, y un sinfín de gentes anónimas que vivían como en la Edad Media⁵⁷.

Las costumbres nacionales contemporáneas se entremezclan en los artículos con las evocaciones del pasado imperial de España o de tiempos más remotos y de biografías de personajes célebres de todas las épocas⁵⁸ que ayuden

56 F. J. Crespo Sánchez, *Crear opinión para controlar la opinión. Ideología, sociedad y familia en el s. XIX*, Madrid, Ediciones Doce Calles, 2015, pp. 157 y ss. y 215 y ss.

57 Puede verse J. García Mercadal (recopilación, traducción, prólogo y notas), *Viajes de extranjeros por España y Portugal desde los tiempos más remotos hasta comienzos del siglo XX*, 6 vols., Valladolid, Junta de Castilla y León, Consejería de Educación y Cultura, 1999.

La Biblioteca Nacional de España también ofrece una buena guía, *Libros de viaje y viajeros de los siglos XVI-XIX*: http://www.bne.es/es/Micrositios/Guias/Viajes/resources/docs/Guia_Libros_de_de_viaje_y_viajeros_Siglos_XVI-XIX.pdf

58 M. Rodríguez-Ferrer, «El Doctor D. Manuel María del Mármol», *SPE*, n° 51, 21/12/1845,

a desdecir la imagen de España fuera de sus fronteras. La crítica coincide en que la prosa de Mesonero y sus seguidores no se despega del *aura mediocritas*, y esta marca de corrección burguesa, sin salidas de tono y por supuesto muy paternalista, es la que marcará la línea editorial encantadora y amable en extremo del *SPE*, que era leído por las familias. Las descripciones del Carnaval del presente tienen mucho de impostado por las apreciaciones de los cronistas, que lejos de ser asépticos trufan los relatos con apreciaciones personales con una suave carga moralista, pero sin hacer un análisis riguroso.

Un ejemplo del desconocimiento del significado profundo de los ritos que engloban muchas costumbres tradicionales lo hallamos en un artículo que se publicó sobre los aguinaldos, que el cronista sitúa en Año Nuevo o Nochebuena, y que todavía se celebran como parte de muchas mascaradas en el ciclo de los doce días que van de Navidad a Reyes, y a los que llama «costumbres frívolas»⁵⁹ que remonta a la época de los romanos. Sin embargo, lejos de ser costumbres vanas o carentes de sentido las donaciones eran parte de unos ritos complejos en los que se vertebraba a la comunidad y se comunicaban, todavía lo hacen, roles y estatus como el poder económico del donante. Pero, además, eran una recompensa al colectivo de los mozos por las funciones de protección y ayuda que tenían en sus comunidades todo el año. También servían los aguinaldos para integrar a toda la comunidad, pues, bajo ningún concepto, se excluye a ningún vecino en la cuestación, que además era una ronda para felicitar el Año Nuevo y, en el caso de haberlas, olvidar las rencillas y rencores abriendo todas las casas en las que se invitaba a comer o beber algo a los mozos. En las mascaradas de muchos lugares, y esto continúa vigente, con lo recaudado se celebran banquetes comunitarios para el colectivo de los mozos, y hoy mozas, o para toda la comunidad sin excepción reforzando los lazos y la convivencia. Y, lo que es muy importante, en épocas pasadas de carestía por fortuna superadas, servían de mecanismo de redistribución de la riqueza, porque era una costumbre arraigada ceder parte de lo recaudado a las familias necesitadas sin entenderse esto como un ejercicio de caridad humillante y de estigmatización social, sino como un mecanismo solidario cuando la mala fortuna se cebaba con alguna familia como se acostumbraba en Riofrío de Aliste: «No se pide el aguinaldo a aquellos que, tal vez por pobreza, no han hecho matanza. Los Carochos — generosos en esta ocasión— les hacen partícipes de la matanza del pueblo, ofreciéndoles un trozo de chorizo»⁶⁰. (Fig. 4)

pp. 393-396. Dice el biógrafo de este ilustrado sevillano del s. XVIII, sacerdote y poeta: «y cuando la no distante ciudad se entregaba con estupidez a las bacanales del Carnaval, aquel benéfico sacerdote nos apartaba de su contagio, y en el campo, entre las Musas y los libros, hablaba a nuestra imaginación, y fortalecía nuestros espíritus».

59 Anónimo, «El primer día del año. Origen de los aguinaldos», *SPE*, nº 40, 1/1/1837, p. 2.

60 F. Rodríguez Pascual, *Mascaradas...*, *op. cit.* p. 141. Hay muchos ejemplos al respecto como, por ejemplo, en La Filandorra de Ferreras de Arriba, véase B. Calvo Brioso, *Mascaradas de Castilla y León. Tiempo de fiesta*, Junta de Castilla y León. Consejería de Cultura y Turismo, 2012, p. 434. <https://www.jcyl.es/jcyl/patrimoniocultural/mascaradas/fichas/mascaradas.pdf>

En cualquier caso, el autor del artículo se alinea con la preferencia por la adopción de algunas costumbres extranjeras y consumistas de regalar todo tipo de objetos manufacturados, que con el tiempo son las que se han impuesto y han llegado hasta la actualidad de modo general. Si bien en 1837 en un lugar como la Plaza Mayor de Madrid, centro de las modas nacionales, «no han tenido entrada estos obsequios intelectuales, y materializado más la costumbre de los aguinaldos nos hemos limitado más a los obsequios manducables de noche buena». De ellos resalta el «asombroso gasto que ocasionan» y concluye pesimista en su idea de que deberían erradicarse afirmando que la costumbre «se perpetuará como todos los abusos».

En el *SPE* Mesonero publica sus *Escenas Matritenses (1832-1842)* y en esta sección incluye uno de los artículos paradigmáticos sobre el Carnaval y el Miércoles de Ceniza en Madrid⁶¹ cuyo título deja claro el horizonte de expectativas del lector. La descripción del bullicio carnavalero se rompe con la del sosiego del rito de la ceniza para terminar con los excesos del entierro de la sardina. En un mismo tiempo y espacio pueden convivir las personas piadosas y recatadas, virtuosas y trabajadoras, con las comparsas de gentes disfrazadas que celebraban ruidosa y alcohólicamente su parodia de procesión como fin de la fiesta, que termina en tragedia porque los excesos son siempre reprobables y acarrear consecuencias nefastas. El cuadro presenta los contrastes de la joven angelical auxiliando a su anciano padre, suponemos recogiendo en su hogar de forma ordenada, con la turba borracha que termina peleando a garrotazos tendida en la calle y en dos casos como cadáveres mutilados. Una vez más se marca el contraste entre la burguesía y el pueblo y dentro del último, los menestrales productivos de vida metódica y la chusma holgazana y penderciera. Este cuadro contrasta con el del Salón de Oriente, en el que los madrileños de buen tono bailan mazurcas, aunque finalmente todo resulta ser un sueño del Curioso Parlante.

En 1842 José Yanguas y Miranda publica en la sección «Usos populares» sobre el Carnaval de Tudela⁶² muy interesante porque éste, como otros muchos carnavales españoles, se perdió con la Guerra Civil y no se recuperó hasta 1983⁶³. El político navarro mandó un artículo sobre los *zipoteros*, antes se había publicado otro sobre la Bajada del Ángel el Domingo de Pascua, y alude a los artículos sobre Milán y Roma antes citados comparando los *coriandoli* con la práctica de los cipoteros de lanzar confites y bombones durante el Carnaval como práctica más auténtica porque conserva «su pureza inmemorial». No destaca la elegancia de las máscaras rurales que se acompañan de «traje de marinero o de roncalés, de aldeano o de valenciano, una camisa de color ce-

61 El curioso parlante [R. de Mesonero Romanos], «Escenas matritenses. Martes de Carnaval y Miércoles de Ceniza», *SPE*, n.º 7, 17/2/1839, pp. 51-54.

62 J. Yanguas y Miranda], «Usos populares. El carnaval en Tudela, Los cipoteros», *SPE*, n.º 6, 6/2/1842, pp. 47-48.

63 F. J. Tiberio, *Carnavales de Navarra*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 1993, p. 92.

ñida por encima de un pantalón blanco con una faja encarnada, suelen ser las generalmente adoptadas», pero y esto es interesante porque describe una mascarada:

De su hombro derecho pende una blanca funda de almohada, que atada por una de las puntas de la boca y otra de las del hondón, queda debajo del brazo izquierdo. Su diestra empuña un grueso garrote de cinco palmos de largo, de cuyo extremo cuelga atada a una cuerda una gran bota con pelo, perfectamente henchida de aire, arma de defensa y requisito indispensable del cipotero. El más elegante, el que más se luce es el que más veces ha entrado en casa del confitero a llenar su funda de almohada, cuyo peso le abrumba, y que bien pronto se aligera al llegar frente a los balcones de sus familias, o, a los que ostentan la gracia de las ninfas por quienes suspiran los jóvenes de cada cuadrilla. Aquí es de ver el fuego graneado de papeletas, dulces sueltos, peladillas y bombones que se dirigen a sus hermosos rostros, ataques de que más de uno de ellos que no tiene la precaución de retirarse, suele salir lastimado. (Figs. 5 y 6)

Esta también se ha recuperado oficialmente en el momento del artículo, pues Yanguas explica su prohibición infructuosa en los tiempos del despotismo, alude a la década ominosa (1823-1833) impuesta por Fernando VII, pues se resistió a desaparecer y esto fue un logro del pueblo pues «si los alcaldes eran un poco tolerantes, el pueblo se entregaba con ímpetu a su loca alegría». No es la única alusión en el *SPE* a las prohibiciones de las máscaras por parte de este gobierno tiránico, «que creía ver en cada enmascarado un puñal oculto que castigase su opresión y demasías»⁶⁴, que intentó limitar su uso todo lo posible después de un periodo de florecimiento con la invasión francesa.

Otra indicación muy escueta sobre el Carnaval tradicional de Cataluña y pueblos del sur de Madrid y Castilla La Mancha y popular la hace Castellanos, en el artículo citado⁶⁵. Con respecto a Cataluña se refiere a las máscaras de diablos, aunque la tradición del *ball de diables* y de los *correfoc*, muy extendida no es exclusiva solo del tiempo de Carnaval, y, como, apunta el cronista también se aplaudieron en el País Valenciano, y también en Baleares. Pensamos que el autor se refiere a la tradición de las máscaras de diablos asociados a san Antón, y, de hecho, el santo eremita es un personaje en las mismas, que todavía hoy se conservan en algunos lugares, en los que no se perdió o en los que se ha recuperado recientemente⁶⁶. Este tema lo desarrolla Castellanos en un artículo que publicará con posterioridad en el *Museo de las Familias* en la

⁶⁴ B. S. Castellanos, «Costumbres españolas. El origen... II», *op. cit.*, p. 55.

⁶⁵ *Ibidem*, p. 54.

⁶⁶ En Herbes, Villosres, Todolella, Cinctorres, Villafranca, Morella, Olocau del Rey y Forcall en la provincia de Castellón; y Artá, Manacor, Sa Pobla y Algaida en la isla de Mallorca. Véase la vasta obra de Ó. J. Fernández, *Mascaradas de la Península Ibérica*, Oviedo, Eujoa, 2014, pp. 550-553 y 556-587. Pero este autor también recoge esta tradición de celebrar san Antón con máscaras de diablos en lugares de la provincia de Teruel (Aragón). Véase, *Ibidem*, pp. 540-543 y 546-549. «fuego infernal», «mal de los ardientes» y con el tiempo «fuego de san

sección «Costumbres españolas»⁶⁷ en el que describe una mascarada que se hacía en muchos lugares, aunque él se centra en Madrid: «aprovecha la gente de humos del pueblo, en vestirse de máscara con extrañísimos disfraces y grotescos atributos que dan mucho que reír a los concurrentes a la romería». Explica además la proclamación del «rey de los cochinos» y la «bendición de los panecillos de san Antón».

Con respecto a los pueblos localizados en la comarca de La Alcarria —comarca que comprende la mayor parte del centro y sur de la provincia de Guadalajara, el noroeste de la de Cuenca y el sureste de la de Madrid—, el cronista se refiere a Morata de Tajuña, en el que se ha perdido la tradición del botarga de Carnaval, pero se mantiene hoy día en muchos lugares de esta zona y en otras comarcas de estas provincias y en las de Toledo y Ávila, etc. El botarga, que puede tener otros nombres es un personaje fustigador que aparece en distintas tipologías del ciclo carnavalesco como el Carnaval de Ánimas⁶⁸. (Figs. 7 y 8)

2.3. CARNAVAL COMO TOPO LITERARIO Y LA MÁSCARA COMO METÁFORA DE LOS USOS SOCIALES

En la sección de «Creación literaria» se publican varios cuentos⁶⁹, aunque se titulen como «novela», «recuerdo» o «memorias», cuya trama comienza o se desarrolla durante el Carnaval bullicioso y feliz, pero como fiesta a la que se despoja de la alegría que se le presupone, porque este es preludio de alguna desgracia con alguna excepción con final feliz⁷⁰, o un amargo desengaño porque el Carnaval, dicese baile de máscaras, en su misma composición hará que «esa fantástica ilusión no durará más de una noche»⁷¹. En los textos sus autores abogan por presentar el Carnaval, especialmente el urbano, como un enemigo de la moral oficial y la respuesta a las consecuencias, o bien de los excesos, o bien de que cada cual no esté en el lugar que le corresponde social-

Antón». Para tener una visión del arraigo que san Antón abad tuvo en la sociedad española puede verse la obra sugerente, W. Aichinger, *El fuego de San Antón y los hospitales antonianos en España*. Wien-Berlin, Veerlag Turia+Kant, 2009. San Antón gozó de mucha popularidad a partir del s. XI en que se convirtió en santo sanador del ergotismo, enfermedad muchas veces mortal que asoló Europa, que se conocía como «fuego sacro».

67 B. S. Castellanos, «De la romería titulada de las vueltas de san Antón», *Museo de las Familias (Madrid)*, 25/01/1948, pp. 19-21.

68 Por ejemplo, en Carboneras de Guadazón en la provincia de Cuenca. Véase. Ó. J. Fernández, *Mascaradas...*, *op. cit.*, pp. 447-450.

69 Para ver todos los cuentos publicados en el *SPE* puede consultarse El grupo de investigación del cuento español del siglo XIX (GICES XIX) adscrito al Departamento de Filología española de la Universitat Autònoma de Barcelona que recogen los cuentos breves del *SPE* en: M. Amores y M.ª J. Amores, eds., *La narrativa breve en el «Semanao Pintoresco Español» (1836-1857)*, Edición de la Universitat Autònoma de Barcelona. Bellaterra (Cerdanyola del Vallés), 2016. <http://gicesxix.uab.es>

70 J. San Román, «Un capítulo de las memorias de Julia», *SPE*, nº 21, 25/5/1856, nº 21, pp. 163-165.

71 L. de T., «Recuerdo del Carnaval. Fantasía», *SPE*, nº 13, 1/4/1855, pp. 99-100: 99.

mente, es contundente, condescendiente y superficial. El Carnaval es la época favorita de todos los truhanes que como le pasaba al calavera D. Luis de Laynez, personaje del cuento *El español y la veneciana* de José Manuel Tenorio que «a favor de la careta, daba al traste con el poco pudor que le quedaba»⁷², pero que será víctima de sus propios yerros enamorándose de su propia hermana y manteniendo una relación con la madre de esta.

De todos los cuentos con moralina destaca uno dividido en cuatro cuadros, aunque el tercero y cuarto son parte de la misma historia, que se desarrollan respectivamente en la casa de unos nobles, en la buhardilla de unos pobres y en la casa modesta de un empleado y en las tres historias relacionadas, pero independientes, se deja claro que de la ilusión vana y transitoria solo va a quedar dolor y pena⁷³. En el primero un duque planea cometer adulterio valiéndose del anonimato en un baile de máscaras, pero su engaño se descubre porque a quien intenta seducir es a su propia esposa. En el segundo, una pareja de pobres que empeñan hasta la capa para ir a divertirse al Prado dejando a sus dos hijos pequeños en casa, los niños provocan un incendio con sus travesuras y, mientras ellos se divierten en el Prado, las campanas de Madrid tocan a fuego y se produce la tragedia. En el tercero don Ruperto, cabeza de familia, va a ir al baile de máscaras al Teatro Real, pero no da permiso a su hijo al que todavía no tiene por hombre ni a su hija y a su esposa por ser mujeres, pero el hijo y las mujeres salen de casa por separado en cuanto el padre desaparece y los ladrones aprovechan para robar dinero y ropa. La moralina de que vivir el Carnaval es peligroso es clara y según la clase social pierden lo que más les puede importar: los nobles el honor, los pobres sus hijos y los burgueses su dinero. Evidentemente, los que pierden algo irreparable son los pobres, aunque todos deben tener clara cuál debe ser su conducta.

En el baile de Carnaval, «periodo de embriaguez» y vicio, conoce Enrique Valdealegre a Rosario, una mujer casada y adúltera que lo utilizará con su amante, D. Lorenzo Ramírez, como pantalla para burlar al esposo. Enrique se enamorará de Rosario y creará en la amistad de Lorenzo, pero desengañado por los muy pérfidos contempla la posibilidad del suicidio, aunque otro amigo, Felipe, con el que salió la noche del Carnaval que comenzó su mal de amores, lo anima a seguir el camino del materialismo y del vicio que tendrá consecuencias terribles para Margarita Buendía, una mujer casada. Esta novela corta publicada en cinco entregas en la que no falta una apuesta infame, un duelo y una carta de confesión y una venganza contra el malhechor que queda abierta está repleta de peripecias folletinescas⁷⁴.

En la sección de literatura también se publican dos romances en la corriente tradicional satírico-burlesca de los siglos precedentes que versan sobre

72 J. M. Tenorio, «El español y la veneciana. Novela original», *SPE*, n.º 38, 18/9/1842, pp. 302-304: 304. Este cuento se completó en tres entregas más: n.º 39, 25/9/1842, pp. 308-310; n.º 40, 2/10/1842, pp. 316-319; y n.º 41, 9/10/1842, pp. 323-327.

73 R. Navarrete, «El Carnaval. Estudio comparativo...», *op. cit.*, pp. 51-54.

74 Pablo Gámbara [C. Rubio y Colell], «Una apuesta», *SPE*, n.º 1, 7/1/1855, pp. 3-6; n.º 2,

el Carnaval, sobre sus excesos y la transformación vergonzosa de los participantes, que quieren parecer lo que no son y lograr lo que sin el disfraz y la máscara es imposible, aunque en un tono divertido y desenfadado⁷⁵. Están narrados con una gran viveza que emula el movimiento del baile de máscaras y el ajetreo callejero de la fiesta y uno de ellos «Una noche de máscaras» combina la descripción y el diálogo produciendo el efecto dramático propio de estas composiciones.

Un buen ejemplo de artículo en los que la máscara es una metáfora de los usos sociales y el comportamiento de los individuos es el famoso cuadro sobre el sofisticado Salón de Oriente y un baile de Carnaval. La ambivalencia de los usos se hace presente mediante la antítesis y el paralelismo explicando las agendas de las jovencitas andariegas que se dejan ver en todos los lugares porque «en febrero engañan con la máscara de alegría y en marzo con la máscara de devoción» y que termina de una forma simpática, pues, después de todo, el relato es el sueño de un hombre que no quiere renunciar a su juventud, en un juego de máscara involuntaria e inconsciente, al que despierta su criado⁷⁶.

También la máscara es referida en muchas ocasiones como sinónimo de hipocresía a la que hay que combatir y esta enseñanza ostensible va dirigida, como en ejemplos anteriores a las lectoras, a las que hay que hacer ver que «el Carnaval dura todo el año, y que la época de menos farsa es la que se llama Carnaval» por la sencilla razón de que existe la prevención ante el engaño⁷⁷.

3. COMENSALISMO Y CARNAVAL

En 1977 Baas, Wakefield y Kolasa elaboraron una relación con las funciones socioculturales de la alimentación entre las que están demostrar la naturaleza y extensión de las relaciones sociales, proporcionar un foco para las actividades comunitarias, proclamar lo diferente de un grupo, demostrar la pertenencia a un grupo, significar estatus social, manifestar piedad o devoción, expresar sentimientos morales y significar riqueza, prevenir y diagnosticar enfermedades físicas y mentales⁷⁸. Todas estas funciones, haciendo más hincapié en unas o en otras en función de los casos, se pueden rastrear en el corpus de los textos estudiados en este trabajo.

Existen prescripciones con respecto a los alimentos en función de preceptos religiosos y en el caso del Carnaval, la contrapartida la marca la Cuaresma. La abundancia y el ayuno serán las dos premisas sobre las que se oscilará de un tiempo a otro. En la tradición judeo-cristiana la carne es el alimento pro-

14/1/1855, pp. 13-15 (aquí es donde se describe el baile de máscaras); n.º 3, 21/1/1855, pp. 21-24; n.º 4, 28/1/1855, pp. 29-31; y n.º 5, 4/2/1855, pp. 37-39.

75 A. M. S., «Una noche de máscaras», *SPE*, n.º 6, 10/2/1839, pp. 44-45. M. Sanz Miera, «Carnaval», *SPE*, n.º 5, 2/2/1845, pp. 36-38.

76 El Curioso Parlante [R. Mesonero Romanos], «El Salón...», *op. cit.*, pp. 41-42.

77 J. Ariza, «Mi vuelta al mundo», *SPE*, n.º 4, 27/1/1856, pp. 29-30: 30.

78 Cit. J. Contreras Hernández y M. Gracia Arnáiz, *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona, Ariel, 2005, p. 35.

hibido por excelencia y solo después del diluvio Dios autoriza el sustento con carne en el pacto que hace con Noé: «Todo lo que se mueve y vive, os será para mantenimiento: así como las legumbres y plantas verdes, os lo he dado todo. Pero carne con su vida, que es su sangre, no comeréis» (Gn, 9 3-4). Ya en sus orígenes el cristianismo tiene que conciliar la tradición judía, que prohíbe la carne, con las costumbres de los gentiles que la consumen sin restricción. Esta abstinencia de su ingesta se hace extensiva a consumir bebidas y a la renuncia a las relaciones sexuales: «En cuanto a los creyentes de origen no judío, ya les hemos enviado instrucciones, pidiéndoles que se abstengan de carne sacrificada a los ídolos, de la sangre y de la carne de animales sin sangrar y de las relaciones sexuales prohibidas» (Hc 21 25).

Desde la Edad Media la Iglesia católica aplicó con tenacidad y rigor las prohibiciones cuaresmales, al menos en las directrices teóricas que ha marcado la Iglesia sobre sus fieles, distinguiendo los días de carne de los de vigilia, los días de adhesión hedonista y los días de prohibición cultural de su consumo. La Cuaresma ha de recordar tradiciones judías como los 40 días del diluvio universal, los 40 años de travesía por el desierto de los israelitas y los 400 años de su cautiverio en Egipto, así como la vida de Cristo como los 40 días que Jesús pasó en el desierto.

La observancia laxa del ayuno pasaba por sustituir la carne –gallina, cerdo, vaca y, sobre todo, cerdo– por el pescado y las grasas animales utilizadas para cocinar como la manteca del cerdo por aceite vegetal, o una observancia rigurosa que prohibía ingerir nada que no fuera agua y pan. Independientemente del tiempo de la Cuaresma la ingesta excesiva de alimentos que provoquen placer se considera gula, uno de los siete pecados capitales de la moral católica, y, por lo tanto, se considera una actitud pecaminosa a diferencia del ayuno que se considera un camino para la santidad.

La religión católica no es de las más restrictivas en cuanto a las prohibiciones sobre el consumo de carne limitándose por norma general a la Cuaresma, aunque en épocas de penurias era frecuente en tiempos pasados solicitar la mortificación de los fieles mediante castigos corporales entre los que estaba el ayuno corriente que sigue el *SPE* con una finalidad espiritual, pero también higiénica y ecológica:

La plétora más sana, resultado de la gula y del arte de cocina, se fomenta principalmente con el alimento de carnes, y los licores excitantes y espirituosos, como el vino: razón por la cual los legisladores sagrados prohibieron sabiamente el uso de él en ciertas épocas del año, que anteceden a las grandes solemnidades, ya para constituir a los cuerpos en un estado más sano y alegre, ya para templar el hervor de las pasiones fogosas.

[...]

Los grandes hombres que hicieron bajar del cielo las leyes de las cuaresmas y ayunos entre las naciones que se propusieron civilizar, entendían la higiene algo más de lo que creen algunos modernos filósofos que no las han mirado sino como prácticas ridículas de austeridad. La ley de Moisés pudo vedar la carne de puerco, así como la iglesia establecer su principal ayuno al principio de la primavera, época

en que los humores entran en turgescencia. Por otra parte era muy útil dejar a los animales un descanso provechoso durante la estación de sus amores, y cumplir los votos más sagrados de la naturaleza, suspendiendo su caza y destrucción⁷⁹.

El articulista se encarga de marcar la diferencia entre las naciones católicas, en las que ha prevalecido la norma del ayuno cuaresmal, con otras naciones protestantes de las que afirma «Véase, al contrario, la voracidad de los alemanes, belgas e ingleses, de quienes dice Federico Hoffman; *Dum lactant, mactant*; las amas los matan a fuerza de darles de mamar». Sin embargo, en el mismo número del *SPE* se publica una letrilla que describe la frugalidad en la comida y la templanza en las costumbres durante la Cuaresma a la que el editor le añade una nota en la que afirma: «Este juguete fue improvisado hace unos años en una comida de amigos. Entonces tenía el mérito de la exactitud en la descripción; en el día, alteradas nuestras costumbres, no tiene ya ninguno»⁸⁰. En cualquier caso, la laxitud en la observancia del ayuno es relativa porque el higienista que escribe este artículo, que pondera sus beneficios espirituales y concluye que ningún extremo rigorista es bueno, deja claro algo perverso, que es que las leyes dadas para la frugalidad en el comer redundan «en beneficio del pobre la abstinencia del ayunador»⁸¹.

En las descripciones del Carnaval extranjero centrado, como hemos visto, en grandes capitales europeas, las alusiones a la bebida y la comida son lacónicas debido a que ponen el foco o bien en el tipismo callejero, donde la chusma consume mucho alcohol, o en ambiente esnob de las óperas, donde la comida, cena del baile de máscaras, aún abundante, no sale del justo medio y corrección burguesa.

La alusión al alcohol en la descripción del Carnaval romano se asocia a la brillantez de los disfraces y máscaras, mejores a los de otras capitales europeas, y, aunque sea popular, se asocia a la representación de pantomimas e, igual que hay una sobre don Quijote y Sancho y otra sobre el marqués de Tulipano, Sileno, sátiro borracho y padre adoptivo y predecesor de Dioniso, desfila por las calles de la Urbe rodeado de un coro de beodos. Es decir, la visión de los borrachos aparece estilizada en medio de remedos de la historia, obras literarias muy conocidas y la mitología⁸².

Con respecto a la comida en París, Mesonero alaba el buen servicio en los establecimientos hoteleros en los que se paga aparte el desayuno y explica la razón, por supuesto pintoresca del porqué se llaman “*Restauradores* (fondas)», debido a la ocurrencia del primero que «puso por enseña el texto sagrado *Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos*», destaca su elegancia y aseo y hace un repaso desde los más costosos a otros más asequibles, pero to-

79 Anónimo, «Higiene. Consideraciones sobre el ayuno, y particularmente sobre la Cuaresma, relativamente a la salud», *SPE*, n.º 46, 12/2/1837, pp. 50-51: 50.

80 Anónimo, «La Cuaresma. Letrilla», *SPE*, 12/2/1837, n.º 46, p. 33.

81 Anónimo, «Higiene...», *op. cit.* p. 50.

82 Anónimo, «El Carnaval en Roma», 1837, *op. cit.*, p. 43.

dos son «templos de la gula»⁸³. La comida es uno de los atractivos de la ciudad, pero no se asocia al momento concreto del Carnaval que aparece en el mismo texto como un tema más, aunque si distingue el de los salones para la aristocracia «nobiliaria y mercantil» con sus *soirées* de bailes serios o disfrazados (sin careta) y otro que Mesonero denomina como «hediondo». Este último, del que se previene la sociedad escogida, utiliza la careta como «salvo conducto de demasías, un obscuro emblema de impudor», en el cual cinco o seis mil personas participan del desfile, «grotesca procesión» para la plebe y de la plebe, del Buey Gordo en «asquerosas bacanales». Aquí el cronista no estiliza la ingesta de alcohol como hace el que describe el Carnaval romano, tal vez porque para él sus máscaras carecen del carácter galante de las italianas y españolas.

En el Carnaval popular, el que se vive en las calles de pueblos y ciudades dice Sebastián de Castellanos que desde el segundo día de la Pascua de Navidad hasta el Miércoles de Ceniza «se entrega el pueblo a comilonas, bailes y locuras», porque, aunque muchos legisladores se han empeñado en erradicar esos excesos sancionados por la costumbre, poco han hecho, sino ganarse la antipatía para la posteridad⁸⁴. Relata, por ejemplo, que no se han conseguido erradicar costumbres pintorescas originarias de Roma, como ahorcar a un perro por una venganza histórica, pues estos animales se durmieron cuando los galos pretendían tomar el Capitolio, mientras que los gansos consagrados a Júpiter despertaron a la guardia con sus graznidos. Por el contrario, los galos tomaron la costumbre de ahorcar a un ganso, origen de las corridas de gansos, que con el tiempo se sustituyeron por las de gallos. En las corridas de gallos está el origen de los recursos en forma de multa que pagaban algunos corredores cuando erraban al decapitar al animal, y, con estas multas, en la mayor parte de los lugares se organizaba una merienda o francachela, aunque también podía tener otros usos, la caridad con los pobres o como donativo para las Ánimas del Purgatorio⁸⁵.

En el *Museo de las Familias (Madrid)*, pues en el *SPE* no lo menciona, es donde desarrollara la costumbre de bendecir los panecillos de san Antón y de regalarlos en cucuruchos atados con cintas de colores como un gesto de galantería hacia las damas; aunque también se acostumbraba a regalar panecillos de pega para chanzas de amigos. Incluso, de dárselos a los animales porque expedidos por antonianos y escolapios se les atribuían facultades protectoras porque en ellos se imprimía los atributos del santo:

83 El curioso parlante [R. de Mesonero Romanos], «Recuerdos de viaje (I) X, París», *SPE*, n.º 28, 11/7/1841, pp. 228-231:228.

84 B. S. Castellanos, «De la fiesta y prácticas del Carnaval; y del burlesco Entierro de la Sardina», *Museo de las Familias (Madrid)*, 25/02/1847, pp. 36-41: 41. En este artículo el autor repasa los artículos publicados sobre el Carnaval de Roma, de Milán, de Venecia, de París, de Tudela y de Madrid citados previamente. Algunas tradiciones como el Buey Gordo de París, las máscaras de Venecia o el Entierro de la Sardina las ilustra con más detalle y aporta datos novedosos para los lectores.

85 *Ibidem*, p.40.

Como el comercio y la industria procura sacar provecho de todo, los confiteros y los bolleros, vieron desde muy antiguo en esta fiesta, uno de los días en que podían hacer su agostillo, alhagando el paladar de los devotos profanos; y aprovechándose la costumbre de los monges, de imprimir la imagen del santo en los panes, hicieron de dulce y de masa de pasta fina, unos bollitos del tamaño de un duro, y de medio, [...] porque imprimen sobre ellos de relieve la figura de una campanilla, la de un cerdo con ella al cuello, o la cruz peculiar del santo⁸⁶.

En general, en el Carnaval popular, al igual que sucede con el de los salones, faltan en los artículos descripciones de las comidas y cuestaciones, que se mencionan de forma escueta y general y, si se rechaza algo de forma tajante, más que el exceso de ingesta de alimentos, es el exceso de ingesta de vino. La descripción más detallada de la comida la hallamos en la obra de Zabaleta —*Día de fiesta por la tarde* (1659)— fragmentada y despojada de su carga filosófica por Hartzzenbusch⁸⁷. Basándose en el costumbrismo Zabaleta es más moralista que costumbrista, porque para él lo esencial es que el hombre engreído, pero que como volverá a ser polvo obligatoriamente, debe salir de la degradación y retornar a la perfección con la que Dios lo creó. El costumbrismo del escritor barroco posee una carga moral que no encaja en el costumbrismo del s. XIX y de ahí que cuando Hartzzenbusch utiliza el texto lo descargue de las digresiones morales del original.

Este texto de la tradición satírico costumbrista del Siglo de Oro está escrito con la intención de probar que no santificaban bien las fiestas o lo hacían mal y es la segunda parte de *Día de fiesta por la mañana* (1654). Las dos partes están compuestas por cuadros que retratan las costumbres y el ambiente partiendo de lo cotidiano e insignificante, pero con una intención moral y religiosa explícitas. La finalidad de la obra es didáctica y parte de un ambiente como el Domingo de Carnestolendas, para poblarlo de personajes que representan una caricatura de lo que deberían ser.

La descripción de los manjares es en realidad la de un anhelado banquete por un joven que es convidado a la casa de un rico el Domingo de Carnaval, pero para su sorpresa el aperitivo son unos pocos orejones, caldo insípido, los criados se han olvidado de comprar perdices, se sirven alcachofas hervidas aliñadas con sal y aceite, escarolas, hojas de rábanos, malvas, ortigas, culantrillo de pozo, agallas de ciprés y hojas de hiedra, una polla asada tan dura que no se puede partir, caldo agridulce con zanahorias y, por supuesto, vino malo aguada. El mozo que se las prometía felices cuenta con amargura su decepción a un caballero con el finalmente va a comer sus deseadas perdices. El texto concluye criticando el desorden y proponiendo huir de los entretenimientos propios del Carnaval.

86 Basilio Sebastián Castellanos, «De la romería...», *op. cit.* p. 21.

87 [J.E.]Hartzzenbuch, «Costumbres españolas...», *op. cit.*, pp. 76-79.

CIERRE

El *SPE* es un diario que nace cuando el proceso capitalista ya es una realidad, pero todavía en muchos lugares, y no solo de España, estos intereses nuevos de una clase acomodada y urbana, y en consecuencia consumista, chocan con las tradiciones carnavalescas sancionadas por la costumbre. Estas tradiciones encarnan los valores ecológicos y redistributivos en sociedades autárquicas en las que la solidaridad era fundamental para la supervivencia. Desde el *Semanario* estos usos son tratados con deferencia, probablemente, porque muchas de las plumas que se las transmitían a unos lectores urbanitas e industrioses, aunque las miraban con simpatía, especialmente las del campo, no las entendían como sucede con el artículo anónimo sobre los aguinaldos. Este autor no comprendió la importancia de los ritos, sociales y religiosos, en un periodo de inversión y desequilibrio para mantener precisamente el orden establecido. Aunque hay artículos de autores verdaderamente interesados por las tradiciones y su origen histórico, entre los que destaca por su calidad y rigor Basilio Sebastián Castellanos.

Cuando la moral de la tradición folklórica y popular no atenta contra la moral oficial predomina el paternalismo, sin embargo, cuando existe la posibilidad de quebrar las normas oficiales la posición en el *SPE* es la de condenar para corregir la costumbre. En general, en los textos brota la ideología de las personas de orden, los textos de Mesonero son el mejor ejemplo, y combaten más los desmanes contra la autoridad, el decoro y el honor que la gula, que, aunque no es un pecado venial y merece la censura, en sí misma lleva la penitencia por el gran malestar que provoca y el quebranto de la salud física de los que se entregan a ella. Además, el exceso por la ingesta grande de alimentos tiene su contrapartida, como aprueba la tradición, con la Cuaresma, «el ayuno cuaresmal nos le da la Iglesia por medicamento para los vicios»⁸⁸. En general, en los artículos se da preeminencia al discurso católico oficial, el Carnaval encarna todos los excesos y la Cuaresma todas las privaciones, pero *de facto* estos están trufados de lamentos moralistas porque las gentes, ricas o pobres, se han resistido al cumplimiento cuaresmal.

En el *SPE*, como buen producto cultural romántico, se produce una fuerte contradicción con respecto a la tradición heredada, que por un lado es alabada como la quintaesencia de lo auténtico que se ha comenzado a diluir en el siglo anterior y, por otro, es despreciada por su rudeza y falta de sofisticación.

88 Zabaleta, *op. cit.*, p. 282.



FIG. 1. IDEALIZACIÓN DE LAS COSTUMBRES DEL PUEBLO DE MADRID. *EL PELELE EN LOS LAVADEROS*, DIBUJO DE ÉMILIO SALA. FOTOGRAFADO QUE SE PUBLICÓ EN 1898 EN *LA ILUSTRACIÓN ESPAÑOLA Y AMERICANA*. ARCHIVO DE LA FUNDACIÓN JOAQUÍN DÍAZ.



FIG. 2. LAS CLASES ALTAS IMITAN A LAS BAJAS. *EL CARNAVAL EN MADRID (DETALLE)*. GRABADO DE JOSÉ LLOVERA PUBLICADO EN *LA ILUSTRACIÓN ARTÍSTICA* EN 1891. ARCHIVO DE LA FUNDACIÓN JOAQUÍN DÍAZ.

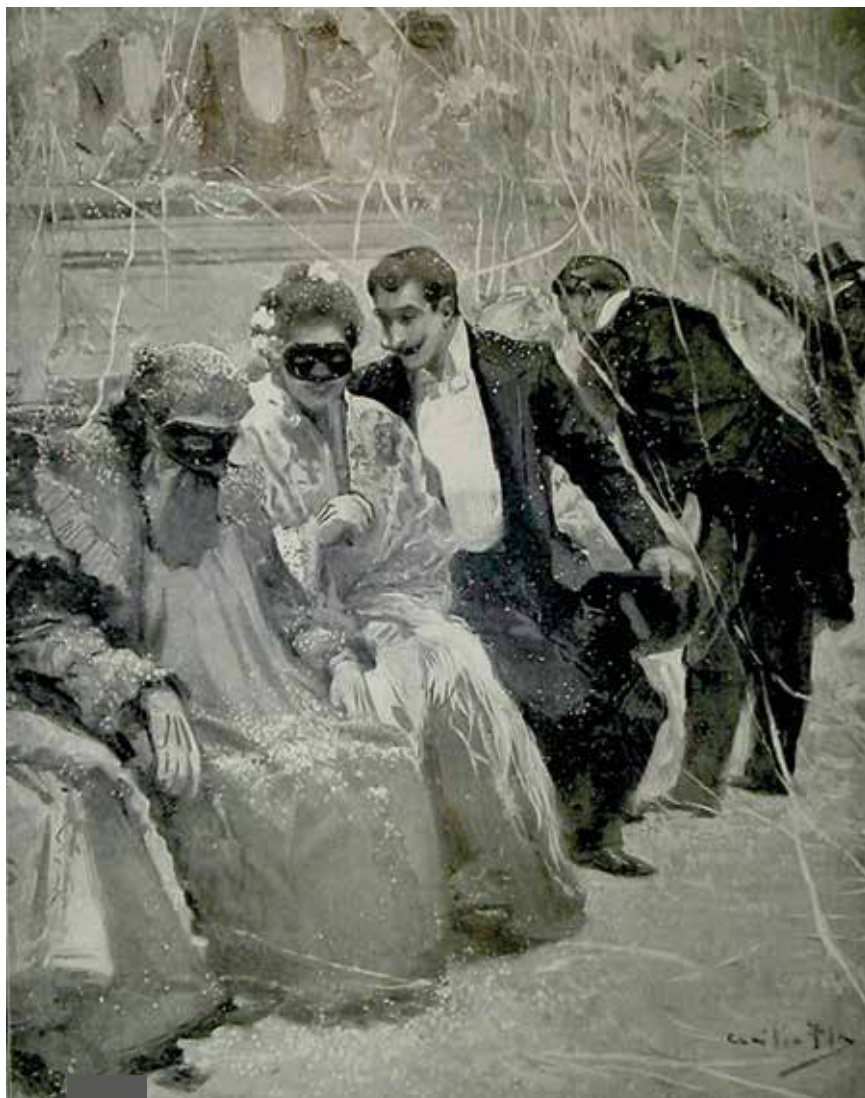


FIG. 3. ILUSTRACIÓN DE CECILIO PLA QUE RECOGE EL CARNAVAL BURGUÉS Y DE BUEN TONO CONFINADO EN EL SALÓN DE BAILE. ARCHIVO DE LA FUNDACIÓN JOAQUÍN DÍAZ.



FIG. 4.

LOS CAROCHOS RECIBIENDO EL AGUINALDO EN RIOFRÍO DE ALISTE EN 1998. LA COSTUMBRE SE MANTIENE ACTUALMENTE EN MUCHAS MASCARADAS SIN LA FUNCIÓN QUE TUVO EN EL PASADO, LA REDISTRIBUCIÓN DE LA RIQUEZA EN UNA SOCIEDAD AUTÁRQUICA, PERO FUNCIONA COMO MANTENEDORA DE LA TRADICIÓN LOCAL. FOTOGRAFÍA DE CARLOS GONZÁLEZ XIMÉNEZ.



FIG. 5. TUDELA RECUPERÓ EN LOS AÑOS 80 LA TRADICIÓN DE LOS ZIPOTEROS EN CARNAVAL. SIGUEN MANTENIENDO EL BAILE Y ARROJAN CONFETIS Y CAMELOS, Y, CON MODIFICACIONES LA FUNDA DE ALMOSHADA A MODO DE FARDEL, LA INDUMENTARIA Y EL INSTRUMENTO FUSTIGADOR. FOTOGRAFÍAS DE BLANCA ÁLDANONDO.



FIG. 6. TUDELA RECUPERÓ EN LOS AÑOS 80 LA TRADICIÓN DE LOS ZIPOTEROS EN CARNAVAL. SIGUEN MANTENIENDO EL BAILE Y ARROJAN CONFETIS Y CAMELOS, Y, CON MODIFICACIONES LA FUNDA DE ALMOSHADA A MODO DE FARDEL, LA INDUMENTARIA Y EL INSTRUMENTO FUSTIGADOR. FOTOGRAFÍAS DE BLANCA ÁLDANONDO.



FIG. 7.

LOS BOTARGAS DE ROBLEDILLO DE MOHERNANDO, QUE CELEBRA SU FUNCIÓN EL 1 Y EL 24 DE ENERO, Y DE VALDENUÑO FERNÁNDEZ, QUE CELEBRA SU FIESTA EL PRIMER DOMINGO DESPUÉS DE LA ÉPIFANÍA, MANTIENEN HOY DÍA LA COSTUMBRE DE LA CUESTACIÓN POR TODAS LAS CASAS, EXCEPTO EN LAS QUE ESTÁN DE LUTO, Y RECIBEN BOLLOS, FRUTA, ANÍS, DINERO, HUEVOS... FOTOGRAFÍAS DE CARLOS GONZÁLEZ XIMÉNEZ.



FIG. 8. LOS BOTARGAS DE ROBLLEDILLO DE MOHERNANDO, QUE CELEBRA SU FUNCIÓN EL 1 Y EL 24 DE ENERO, Y DE VALDENUÑO FERNÁNDEZ, QUE CELEBRA SU FIESTA EL PRIMER DOMINGO DESPUÉS DE LA ÉPIFANÍA, MANTIENEN HOY DÍA LA COSTUMBRE DE LA CUESTACIÓN POR TODAS LAS CASAS, EXCEPTO EN LAS QUE ESTÁN DE LUTO, Y RECIBEN BOLLOS, FRUTA, ANÍS, DINERO, HUEVOS... FOTOGRAFÍAS DE CARLOS GONZÁLEZ XIMÉNEZ.



IL MAIALE E (È) CARNEVALE

Francesco Marano*

Maiale e carnevale hanno una stretta relazione che si dispiega in molteplici pratiche durante il periodo festivo che li vede associati. Si tratterebbe di una parentela – una “parentela pragmatica e performativa” (Sahlins 2013: 67) che considera la parentela non in senso biologico ma come costruzione sociale (Sahlins 2013: 8-9) – che si costituisce a partire dal termine Carnevale¹ rinviante all’ampio campo semantico dell’alimentazione e della carne, e in particolare al latino *carnem levare* che secondo alcuni si riferirebbe al banchetto carnevalesco dopo il quale subentra la proibizione del consumo di carne². Un altro elemento è la presenza del maiale nella iconografia antoniana, dove l’animale appare sempre raffigurato ai piedi del santo, la cui festa celebrata il 17 gennaio dà tradizionalmente inizio al periodo di Carnevale soprattutto nell’area meridionale. Il maiale è associato al santo perché, secondo l’interpretazione più diffusa, il demonio gli apparve in tale forma, e resistendo alle tentazioni Antonio sottomise l’animale.

Il significato del carnevale è spesso inquadrato nel rapporto oppositivo fra Carnevale e Quaresima che, come ha osservato Baroja (1979: 140), soprattutto il Cristianesimo ha enfatizzato. Nel quadro interpretativo dello studioso spagnolo, il carnevale – nelle sue pratiche e nel suo immaginario – è una rappresentazione del paganesimo dal punto di vista cristiano (p. 144). Si tratta di una relazione oppositiva che ha potuto costituirsi in contesti storici e sociali appartenenti al passato, in cui la dialettica fra le classi era visibile e riconosciuta se non sul piano sociale e politico sicuramente nell’immaginario e nelle sue produzioni culturali, soprattutto “basse”, e che continua agire convertita in un

* Università della Basilicata.

¹ Utilizzerò la maiuscola per indicare il personaggio Carnevale e la minuscola per riferirmi al periodo festivo.

² Il *Testamentum porcelli*, di autore ignoto vissuto intorno al 300 d.C., è un altro importante tassello documentario che collega il maiale all’alimentazione e al Carnevale, in quanto Grunnius Corocotta, tale è il nome del maiale, viene ucciso il sedicesimo giorno delle calde di Candelora, ovvero il due febbraio, sedici giorni dopo la festa di Sant’Antonio con cui inizia il carnevale.

più ampio e generale spettro di opposizioni fra eccesso e continenza, regola e trasgressione, essere e avere, “alto” e “basso”

Uno studioso locale – uno fra i tanti – scrive a proposito del carnevale di Leonesse (Rieti): “La festa del carnevale per il suo disordine, per i suoi eccessi, per le sue orge, per il suo caos svolgeva chiaramente una funzione di liberazione degli istinti individuali nonché di sfogo collettivo nei confronti del potere e di una situazione di perenne precarietà esistenziale e psicologica” (Nicoli 1999).

Ma fino a che punto l’opposizione carnevale-quaresima è ancora utile come griglia interpretativa capace di dare un significato, nella contemporaneità, alle azioni e ai personaggi del Carnevale, ovvero in un periodo storico in cui il potere regolativo e punitivo del cristianesimo e della religione hanno perso la loro autorevolezza? Fino a che punto il maiale conserva ancora l’importanza del suo ruolo nell’economia contadina attuale, quando le sue carni non costituiscono più né una risorsa di proteine insostituibile né una moneta di scambio con il proprietario terriero al quale, un tempo, era necessario donare le parti migliori dell’animale per riscattare debiti, pagare contratti o soltanto come dimostrazione di sottomissione? Ma allo stesso tempo, indubbiamente, il maiale continua a simbolizzare gli istinti bassi, la sregolatezza alimentare e sessuale e una generale inclinazione alla trasgressione che trovano nel carnevale uno spazio, temporale e materiale, di libera espressione.

Sergio Dalla Bernardina osserva che “più che un inno (o forse oltre che un inno) alla fratellanza interspecifica, il folklore appare come un grande esorcismo contro la paura di sconfinare o di essere respinti nell’animalità. Le irruzioni festive e carnevalesche dell’animale nella vita comunitaria, vanno allora intese non solo come delle ‘fin de spectacle’ in cui tutti i protagonisti del sodalizio rurale si affacciano sulla scena per l’ultimo saluto. Il ritorno controllato degli animali – come del resto il ritorno controllato dei morti che una volta soddisfatti, racconta Vittorio Lanternari nel suo celebre *La grande Festa*, sono invitati a tornarsene a casa – va letto come una maniera di tenere alla buona distanza dei partner la cui prossimità, alla lunga, può rivelarsi imbarazzante” (Dalla Bernardina 2003: 8). In altre parole, la temporanea identificazione nel maiale, nonché la sua libera presenza nell’ordine dell’umano attraverso maschere, travestimenti e azioni improntate all’eccesso alimentare e sessuale, servirebbero a ingraziarsi il “demone” attraverso un tributo e/o a sfuggirgli nascondendosi imitando le sue sembianze e i suoi comportamenti.

In questa spiegazione si può riconoscere la teoria funzionalista del rito come risolutore di conflitti sociali. Da questa prospettiva, il carnevale può in effetti essere visto come un rituale festivo di ricomposizione comunitaria, eliminazione delle distanze sociali, annullamento delle separazioni categoriali (tra cui appunto quella fra animale e umano), superamento della divisione fra generi attraverso il travestimento e la bisessualità. Travestimenti da zingari, carbonai e pastori – gruppi sociali normalmente residenti al di fuori del centro abitato – o altre figure sociali marginali occupano, appropriandosene, lo spazio urbano sfilando nei rumorosi cortei carnevaleschi ricomponendo così la comunità rurale normalmente suddivisa fra la civile città e la selvati-

ca campagna/montagna. Si allinea, inoltre, a questa prospettiva funzionalista anche l'opposizione Carnevale-Quaresima, dove Carnevale rappresenta il caos e Quaresima il ritorno all'ordine sociale.

Questo meccanismo interpretativo tuttavia funziona soprattutto o soltanto se alla base c'è – o immaginiamo che ci sia – una società fortemente strutturata e strutturante, con un basso tasso di *agency* e dove gli individui sono culturalmente clonati dalla società. Ma nella contemporanea società “liquida”, dove l'individualismo prevale sull'appartenenza comunitaria, dove la cultura è globalizzata e fornisce un repertorio di simboli provenienti da tutto il mondo, al quale liberamente si può attingere per costruirsi una propria identità, dove l'aggregazione è più importante dell'integrazione, il carnevale si riduce a un palcoscenico sul quale rendersi visibili, dove giocare con le proprie identità sommerse e con ambiti simbolici ampi che tuttavia possono mostrare differenze fra contesti urbani e rurali o post-rurali. In questi ultimi, dove persistono le pratiche di allevamento del maiale e il relativo discorso culturale incorporante le tradizioni locali e le memorie di un passato contadino ancora vivo attraverso le narrazioni dei più anziani, il suino continua ad essere un formidabile aggregatore di relazioni e un incessante generatore di tropi.

Come evidentemente suggerisce l'espressione “mangiare come un maiale”, questo animale è diventato simbolo di una alimentazione smodata ed eccessiva e la sua presenza nella zona calendariale del carnevale è giustificata dalla semplice ragione che l'uccisione del maiale e la lavorazione delle sue carni avviene nel periodo più freddo dell'anno, coincidente con l'inizio del carnevale, pur se condizionato dal particolare clima locale. Sebbene non sia pronto prima di venti giorni dalla sua preparazione, il salame compare nel carnevale come dono richiesto dai partecipanti alle questue e come simbolo fallico in sintonia con la retorica sessuale dilagante in questo periodo festivo. Inoltre le carni di maiale costituiscono l'ingrediente principale di numerose pietanze preparate in questo periodo, dalle comuni paste fatte in casa con sugo di salsiccia, alle frittelle (cicoli), alle frittiture fatte con la nuova sugna, al sanguinaccio. Va anzi rilevato che la presenza delle carni di maiale nel carnevale è aumentata e non è più condizionata dal clima³, se si considera che essa è sempre disponibile presso le macellerie che vendono carni suine provenienti da Spagna, Olanda, Francia, Germania e Danimarca. Insomma, se il carnevale è il periodo della carne – come cibo e come corpo sessuato – non può essere che il maiale il re della festa, qualsiasi sia la provenienza delle sue carni. Sul piano del metodo di analisi forse è superfluo ricordare che la prospettiva etnografica non si discosta mai da un'analisi contestualizzata in una ben definita comunità di pratica e in una dimensione storica e sociale locale che in ogni caso attinge a repertori simbolici globali che si ibridano a quelli locali per cui

³ L'Italia è al settimo posto per consumo di carni di maiale. <https://www.investireoggi.it/economia/carne-suina-macellata-italia-solo-settimana-consumi-carne-cambiati-nel-tempo/>

c'è una “tendenza a stare nell'attualità ricorrendo all'inattuale, attingendo cioè all'arcaico e rivitalizzandolo sul piano della comunicazione, per farne oggetto di un discorso della e sulla contemporaneità” (Mirizzi 2016: 45).

L'abbondanza di piste interpretative riguardanti il significato del maiale non è completamente attribuibile a una carenza di documentazione che consentirebbe pertanto le più fantasiose ipotesi – sebbene un'analisi fortemente contestualizzata ne ridurrebbe il numero –, ma forse piuttosto al posizionamento semantico-culturale del maiale, costantemente in bilico fra due o più categorie, a cominciare dalla Bibbia. Come ricorda Pietro Meloni, “l'unica ragione fornita dalla Bibbia, in merito al divieto di mangiare carne di maiale, è che l'animale si collocherebbe in più categorie e la sua classificazione sarebbe incerta [...] Il maiale è dunque un animale “fuori posto” secondo dei principi di classificazione, piuttosto che rispetto a delle regole igieniche” (Meloni 2019: 24).

Per fare qualche esempio, il maiale grufando sul suolo si muove nel mondo basso, nello sporco, nelle acque torbide, vicino agli inferi; per un verso è simbolo degli eccessi di ogni tipo, alimentari e sessuali, ma dall'altro è simbolo di fertilità. Nel corso della storia è stato utilizzato, di volta in volta, a seconda dei contesti e del clima politico e sociale, come simbolo dell'una o dell'altra cosa. In ogni caso, nelle culture contadine al maiale è stato sempre riconosciuto un valore sostanzialmente positivo, mentre le classi “alte” gli attribuivano significati legati al “basso” e al “negativo”, e questo spiega perché nelle società rurali europee (e non soltanto) il maiale si trova spesso al centro di pratiche alimentari che oggi hanno perlopiù un valore simbolico piuttosto che economico (Marano 1999), coinvolgendo la parentela esistente o producendone di nuova. Intorno ad ogni famiglia che ammazza il maiale si riuniscono amici e parenti per dare un aiuto che sarà poi ricambiato. I salumi vengono preparati per i parenti emigrati, i quali spesso tornano nel paese di origine per ammazzare il maiale con tutta la famiglia, per poi tornarsene al Nord con la loro parte di salumi. Così, insieme alla salsa, oggetto di un più importante rituale familiare (Giancristofaro 2012), salami, salsicce, capocolli, ecc. custoditi in una dispensa o mangiati in occasioni speciali ricordano agli emigrati i “vecchi tempi” della famiglia riunita per l'uccisione del maiale, creano un “senso di casa” e mantengono vivo il legame con il luogo d'origine e la rete locale di relazioni parentali e non.

Il maiale, poi, è al centro delle questue di carnevale durante le quali gruppi mascherati bussano alle porte delle case cantando, a Nord, “El sif che som a Carneal - töcc i copa 'l so anemàl - o gros o picini - töcc i ga 'l so salami! - Oh padrù de la stala, - sö, va a caàm ona bocàla” (Chiari, provincia di Brescia)⁴ oppure al sud, suonando il cupa cupa⁵ “Agg' saputo che hai accis' lu puorc...”.

4 “Sapete che siamo a Carnevale, tutti ammazzano il proprio maiale, o grosso o picolino, tutti hanno il suo salamino! Oh padrone della stalla, su, va a spillarmi un boccale” (<http://www.demologia.it/brescia/feste/123chiari/carnevale.htm>).

5 Il cupa cupa è un tamburo a frizione la cui superficie è ottenuta con la pelle di maiale.

Indubbiamente il maiale – la sua presenza in forma di carne, sapori, odori e finanche suoni se si pensa che il *cupa cupa* produce un suono vagamente simile al grugnito di un maiale –, disseminato e consumato nello spazio del carnevale, marca l’“atmosfera sensoriale” del carnevale⁶. Così come il cibo proveniente dalla famiglia costituisce per gli emigrati e gli studenti fuori sede un elemento importante per creare un *sense of home* o un *taste of home*, il senso o il gusto di casa (Beyers 2008; Petridou 2001), così il maiale allo stesso modo crea un *sensu di carnevale* o un *gusto di carnevale* e più in generale un *sensescape*, un paesaggio sensoriale attivato dal consumo reale e simbolico del maiale.

Dunque il maiale circola nel carnevale trasferendosi non tanto da una persona all’altra ma da un gruppo a un altro, da una famiglia all’altra i giorni dell’uccisione, da una famiglia a un gruppo di questuanti-amici. Circola nell’atmosfera come sostanza nelle varie forme su menzionate, si trasferisce da un corpo all’altro attraverso il consumo delle sue carni, del suo grasso e del suo sangue.

Ora, i più recenti approcci alla parentela hanno valorizzato i concetti di *sostanza* (Schneider 1980) e *consustanzialità* (Pitt-Rivers 1973), che non considera o va oltre la condivisione del sangue (*consanguineità*) e considera la condivisione di sostanze, come l’identificazione di pane e vino con il corpo di Cristo durante la messa, o con il nutrirsi dello stesso latte (fratelli di balia) e che poi si sovrappone alle relazioni di solidarietà e amicizia⁷. Ma la definizione che più ci interessa in relazione a quanto stiamo trattando è quella di Carsten: “Sostanza – ha scritto Janet Carsten – è una specie di termine onnicomprensivo che può essere usato per identificare le trasformazioni corporali del cibo in sangue, fluidi sessuali, sudore e saliva e per analizzare come questi sono trasferiti da persona a persona attraverso il mangiare insieme, il vivere nella stessa casa, avere relazioni sessuali e ed eseguire scambi rituali” (Carsten 2004: 109)⁸.

I dati etnografici nell’ambito semantico che ci interessa sono molteplici. Presso i Ku Waru della Nuova Guinea, per esempio, la sostanza biologica fondamentale, sia degli esseri viventi animali che vegetali, è il *kopong* (“grasso”) che ha origine dal suolo e viene prodotto attraverso l’agricoltura. Esso è presente nelle patate dolci con cui vengono nutriti i maiali, che cucinati producono con il loro grasso puro *kopong*. Il *kopong* interviene nel concepimento di un bambino attra-

6 Sebbene il concetto di *atmosfera affettiva* (affective atmosphere) sia consapevolmente usato nelle scienze sociali (Anderson 2009; Bille, Bjerregaard e Sørensen 2015), quello di “atmosfera sensoriale” non sembra sia mai stato definito. Compare nell’analisi sociale del *sensory marketing*, per cui si parla di *sensory branding* quando un prodotto evoca la percezione dei sensi (Stanney e Hale 2012), oppure nella descrizione degli ambienti di realtà virtuale (Marzi 2018).

7 Si rinvia a Dousset (2013) per un quadro sulle questioni relative alla differenza fra consustanzialità e consanguineità.

8 “Sostanza era un tipo di termine acchiappatutto che può essere usato per tracciare le trasformazioni corporali del cibo in sangue, fluidi sessuali, sudore e saliva, e per analizzare come queste sono passate da persona a persona attraverso il mangiare insieme, vivere sotto lo stesso tetto, avere relazioni sessuali ed eseguire scambi rituali” (Carsten 2004: 109).

verso lo sperma del padre e il latte della madre (Merlan e Rumsey 1991: 42-43). “Lo stesso tipo di connessione sostanziale ad altre persone può essere compiuta nutrizionalmente, condividendo il cibo o mangiando cibo proveniente dallo stesso luogo. In questo modo, i figli o i nipoti degli immigrati possono essere completamente integrati con la gente del posto come consanguinei” (Sahlins 2013: 67). In altre zone delle Highlands della Nuova Guinea, come riportato a proposito dei Maring da Edward LiPuma, per esempio, il grasso scorre nel territorio dai corpi degli uomini del clan e ‘da lì passa nel taro, nei maiali e in altri alimenti, per tornare alla fine agli uomini dei clan attraverso il consumo del cibo” (Sahlins 2013: 6). Oppure quando, a Gawa, “un uomo acquisisce diritti su suo figlio naturale o adottivo e amenta la sua influenza su di lui quando cresce, agendo come il suo vaaakam [colui che lo nutre]. Quando il bambino è un neonato, egli può premasticare il cibo per lui, e togliendolo dalla sua bocca lo porta direttamente alla bocca del bambino. Questa transazione è un esempio paradigmatico dell’atto di nutrire come separazione del cibo dal corpo di un individuo per essere incorporato in quello di un altro” (Munn 1986: 50).

Dunque la relazione di parentela performativa e pragmatica tra Carnevale e Maiale può essere affermata osservando i trasferimenti di *sostanze* che avvengono all’interno del periodo di carnevale. Pertanto, per cominciare, hanno una particolare importanza gli scambi di manodopera fra proprietari di maiali per l’uccisione dell’animale e la lavorazione delle sue carni. Fra le persone coinvolte sussiste sempre una relazione di amicizia o parentela; gli scambi si collocano sul limite fra dono e scambio, indebitano le persone che ricevono aiuto obbligandole a ricambiarlo e, infine, si creano rapporti di solidarietà amicale che legano le persone – o confermano tali rapporti – tenendo in ogni caso conto che il concetto di *amicizia* va inteso nei termini di una *reciprocità ripetuta* fra due persone. Ma soprattutto va sottolineato che l’istituzione di questi legami e relazioni avviene attraverso il passaggio della sostanza, il corpo del maiale, che viene cucinata e condivisa in una piccolissima parte sul posto e poi donata a tutti coloro che hanno collaborato o partecipato in qualche maniera alla “giornata del maiale”.

Inoltre va considerata la diffusione di pietanze della tradizione carnevalesca in cui è dominante il maiale, dai cicoli o ciccioli alle torte con il sanguinaccio, prodotti in grande quantità nelle società post-rurali dove la tradizione contadina è ancora molto viva.

Ricordo, a Oppido Lucano, una scena in cui il fantoccio di Carnevale era sottoposto a una operazione chirurgica con la quale venivano estratti dal corpo del fantoccio ogni tipo di salumi, scena che dovrebbe togliere ogni dubbio sulla identità fra carnevale e maiale. La scena del chirurgo è presente anche in altri carnevali, per esempio a Tarugo (prov. di Pesaro e Urbino), “il medico che ad ogni sosta, improvvisava un enorme clistere al suo paziente, dopodiché si accingeva ad eseguire un complicato intervento chirurgico al ventre della sua vittima, estraendo dal grande addome salsicce, qualche salame, del

pecorino”⁹. A Piombino, come riporta Mario Barsellini, si metteva in scena “uno sketch dove un’equipe di partecipanti, travestiti da medici, infermieri e pazienti, simulavano un truculento intervento chirurgico a colpi di martello e di sega, operando ed estraendo dal corpo del paziente salcicce e pane casareccio” (Barsellini 2013: 61). Analogamente, come scrive Barsellini, “A San Nicola da Crissa, in provincia di Vibo Valentia, nello stomaco del fantoccio da bruciare mettono capocolli, salami, salsicce e la festa termina con un pranzo tradizionale. Anche a Biccari, in provincia di Foggia, i ‘dottori’ che operano il fantoccio tirano fuori dalla pancia saporitissime salsicce, che vengono distribuite ai presenti” (Barsellini 2013: 79).

Da questa prospettiva acquista un senso anche il rapporto fra Sant’Antonio e il maiale, perché allevare il maiale era una prerogativa dell’ordine degli antoniani che grazie al grasso dell’animale curavano l’herpes zoster e altre malattie della pelle. La *sostanza* del maiale veniva così diffusa anche a scopo terapeutico, attraverso il contatto con la pelle.

Il maiale oscilla fra le categorie di *selvatico* e *domestico*. Nell’alto Medioevo il maiale si allevava nei boschi, tanto che il valore di un bosco poteva essere definito sulla base del numero di maiali che era capace di sostenere (Montanari 1981: 29), dunque era in contatto con tutta la fauna selvatica che nei giorni di carnevale raggiungeva i paesi in forma di maschere: orsi, cervi, lupi e altre bestie provenienti dai boschi come orsi, cervi.

“Il *polo estremo di domesticità del maiale* – scrive Vincenzo Padiglione – si identifica con l’immagine del suino ingrassato in casa (su mannale), membro dell’unità familiare, castrato, custodito dalle donne e completamente inoffensivo [...] La *polarità selvatica del maiale* si ravvisa, invece, nel porco (su porku) degli allevamenti bradi e si incardina specialmente nella figura del verro, capo branco” (Padiglione 1989: 95).

Durante l’allevamento, il maiale diventa domestico, pertanto l’uccisione di un maiale che è divenuto “membro dell’unità familiare” comporta la necessità di un’azione che lo trasferisca nell’ambito del selvatico per giustificarne l’“omicidio” (Marano 1999). Ecco allora che pochi minuti prima dell’uccisione il gruppo degli uomini e il maiale diventano nemici, il maiale diventa aggressivo e gli uomini lo afferrano e lo immobilizzano per ammazzarlo.

Anche il concetto di *dividualità* sembra essere utile a rafforzare l’idea di una identità fra maiale e Carnevale; esso definisce l’unità di una persona attraverso la complementarietà con un’altra. Come è noto, questo concetto di *dividualità* si è sviluppato attraverso gli studi sulle società dell’Asia del Sud dove le persone sono considerate come *dividui* o *divisibili*. “Per esistere, le persone *dividue* assorbono influssi materiali di diverso tipo. Esse devono anche cedere

⁹ <http://www.lavalledelmetauro.it/contenuti/carnevale-feste-tradizioni-lavoro/scheda/7336.html> (pagina consultata il 13 gennaio 2020)

frammenti delle loro sostanze – essenze, residui o altre influenze attive – che possono poi riprodurre in altre qualcosa della natura delle persone in cui sono state originate” (Marriott 1976: III, cit. in Strathern 1988: 348).

Anche in questo caso, il trasferimento di sostanze da un corpo a un altro è dunque lo strumento attraverso cui si costruisce una relazione fra due persone che considerate separatamente non sono una persona intera, non costituiscono una unità.

Un altro elemento caratterizzato dall’oscillamento che abbiamo menzionato prima è l’androginia o bisessualità che si manifesta in generale nel travestitismo caratterizzante il carnevale e in particolare nella maschera di Pulcinella che, come scrive Annabella Rossi, è “un essere bisessuale, simile agli Hermes del mondo antico. Egli è uomo, virile e castrato in alcune farse popolari, uomo e donna nello stesso tempo nella maschera della *vecchia del carnevale*, partoriente a Montemarano, partoriente e covante uova nella documentazione iconografica” (Rossi e De Simone: 75). Lo stesso statuto androgino riguarda il maiale perché, ricordiamolo, se maschio viene castrato dal *sanaporcelli*; perde il suo carattere maschile ma non acquista quello femminile. Il caos del carnevale allora può non essere inteso come rovesciamento dei ruoli, temporaneo ribaltamento sociale, per le ragioni prima esposte – in primis la mancanza di una società “dura” –, è piuttosto un ritorno all’indifferenziazione concettuale, ad un momento pre-intepretativo, all’esperienza prima della comprensione, all’ibridazione sessuale. È il caos generativo che prelude al nuovo anno, alla rigenerazione sociale (Lanternari) e individuale. D’altra parte, in alcune popolazioni della Nuova Guinea, l’androginia è vista come la condizione originaria, soprattutto maschile, e pertanto occorrono rituali diretti a espellere il femminile dal maschile, affinché maschile e femminile nella loro purezza possano incontrarsi e concepire. Questa condizione è testimoniata dalle sculture e dalle maschere che contengono simultaneamente il maschile e il femminile (Schaeffer 2006).

In conclusione possiamo dire che il maiale, in quanto divido, concettualmente e sessualmente indeterminato, trova nel periodo carnevalesco e nella identità con Carnevale la sua espressione più completa, per quando ontologicamente indeterminata, sempre da completare. E potremmo osservare che forse ogni analisi fortemente contestualizzata ne banalizza la portata semantica, la sua capacità di agire pre-strutturalmente sul piano individuale, di costruire significati pertinenti alle dinamiche di rigenerazione in atto nei rituali e cerimoniali festivi di inizio anno ai quali gli individui danno senso in relazione al proprio Sé, prima ancora che alla società.

BIBLIOGRAFIA

- Anderson, Ben
2009 “Affective atmospheres”, *Emotion, Space and Society*, n. 2 (2009), pp. 77–81.
- Baroja, Julio Caro
1979 *Il Carnevale*, Genova, Il Melangolo.
- Barsellini, Mario
2013 *Ciccio. Il Re del Carnevale di Piombino*, Pisa, Pacini Editore.

- Beyers, Leen
2008 "Creating Home", in *Food, Culture & Society*, vol. 11, n. 1, pp. 7-27.
- Mikkel Bille, Peter Bjerregaard, Tim Flohr Sørensen
2015 "Staging atmospheres: Materiality, culture, and the texture of the in-between", *Emotion, Space and Society*, 15 (2015), pp. 31-38. Caisson, Marc
- 2003 "De la naissance à la mort dans la symbolique du porc en Corse", *La Ricerca Folklorica*, n. 48, pp. 71-76.
- Carsten, Janet
2004 *After Kinship*, Cambridge, Cambridge University Press
- Dalla Bernardina, Sergio
2003 "Retoriche dell'animalità", *La Ricerca Folklorica*, 2003, n. 48, pp. 3-14.
- Dore, Gianni
1979-80 "Il ciclo del maiale domestico a Torralba", *BRADS*, 9, pp. 72-76.
- Dousset, Laurent
2013 "From consanguinity to consubstantiality: Julian Pitt-Rivers' 'The Kith and theKin'. Structure and Dynamics", *eJournal of Anthropological and Related Sciences*, 2013, 6 (1), 14 pp.halshs-00814712
- Giancristofaro, Lia
2012 *Tomato Day. Il rituale della conserva di pomodoro*, Milano, Franco Angeli.
- Kay M. Stanney, Kelly S. Hale
2012 *Advances in Cognitive Engineering and Neuroergonomics*, CRC Press.
- Marano, Francesco
1999 "Maiali per i discendenti. Simboli e relazioni nella festa del maiale", *Archivio di Etnografia*, 1, pp. 31-46
- MacDonald, Mary N.
2000 "Food and Gender in the Highlands of Papua New Guinea", *Journal of Ritual Studies*, vol. 14, n. 1, pp. 23-31.
- Marzi, Andrea
2018 *Psychoanalysis, Identity, and the Internet: Explorations into Cyberspace*, Routledge.
- Marriott, McKim
1976 "Hindu Transactions: Diversity without Dualism," in Bruce Kapferer (ed.), *Transactions in Meaning*, Philadelphia, PA, ISHI Publications.
- Meloni, Pietro
2019 "Consumo e vita quotidiana", in A. Koensler e P. Meloni (s cura), *Antropologia dell'alimentazione. Produzione, consumo, movimenti sociali*, Roma, Carocci, pp. 17-93.
- Luigi Nicoli
1999 *Le cose de prima*, Leonessa, Edizioni "Leonessa e il suo Santo".
- Merlan, Francesca – Rumsey, Alan
1991 *Ku Waru. Language and segmentary politics in the Western Nebilyer Valley, Papua New Guinea*, New York, Cambridge University Press.
- Montanari, Massimo
1981 *Porci e porcari nel Medioevo. Paesaggio economia alimentazione*, Bologna, Museo di San Marino di Bentivoglio, Cooperativa libraria Universitaria Editrice Bologna.

- Munn, Nancy
 1986 *The Fame of Gawa. A Symbolic Study of Value Transformation in a Masim (Papua New Guinea) Society*, Duke University Press.
- Padiglione, Vincenzo
 1989 *Il cinghiale cacciatore. Antropologia simbolica della caccia in Sardegna*, Roma, Armando editore.
- Petridou, Elia
 2001 "The taste of Home", in D. Miller (ed.), *Home Possessions*, London & New York, Berg Publishers, pp. 87-104.
- Pitt-Rivers J.
 1973 "The Kith and the Kin" in J. Goody (ed.), *The Character of Kinship*, Cambridge, Cambridge University Press, pp. 89-105.
- Porqueres i Géné E.,
 2005 "David M. Schneider et les symboles de la parenté: l'inceste et ses questionnements", *Incidence*, 1, pp. 91-103.
- Rossi, Annabella - De Simone, Roberto
 1977 *Carnevale si chiamava Vincenzo. Rituali di Carnevale in Campania*, Roma, De Luca Editore.
- Sahlins, Marshall
 2013 *What Kinship Is—And Is Not*, University of Chicago Press.
- Schaeffer, Jean-Marie
 2006 "La matrice masculine", in Stéphane Breton (ed.), *Qu'est-ce qu'un corps?*, Musée du Quai Branly, Paris, Flammarion.
- Strathern, Marilyn
 1988 *The Gender of the Gift: Problems with Women and Problems with Society in Melanesia*, Berkeley, University of California Press.
- Simonetta Grilli
 "Case, cibo e famiglia. Pratiche dell'abitare e della relazionalità parentale", *Lares* Vol. 80, No. 3, Numero monografico: Culture domestiche. Saggi interdisciplinari (Settembre- Dicembre 2014), pp. 469-490



MACCHERONI E FOGLIE

CIBO E FESTA NEI CARNEVALI CONTEMPORANEI

*Pietro Clemente**

PROLEGOMENI

Il mio desiderio sarebbe quello di scrivere in poche righe dei “Prolegomeni ad ogni carnevalistica futura che voglia presentarsi come scienza”. E’ questo il titolo di un libro di Immanuel Kant del 1783, che mi è rimasto sempre impresso e in cui ho sostituito solo la parola ‘metafisica’ con ‘carnevalistica’. Mi sembra che a cicli di tempo, ancora non ben misurati, il tema della identità del Carnevale torni a presentarsi nella storia degli studi antropologici quasi con perentorietà, e spesso con arroganza. Nella mia storia è il 1979/80 il punto di vissuto diretto che mi ha spinto alla critica di questi ‘pesanti ritorni’. Forse per Van Gennep quel punto era stato il 1937 e per Julio Caro Baroja il 1965. Così ho già citato due dei miei alleati contro il cattivo uso del Carnevale.

La mia vertenza contro le cattive letture del Carnevale ha origine nel 1979-80 quando la pubblicazione del volume di Emmanuel Le Roy Ladurie, *Le Carnaval de Romans. De la Chandeleur au mercredi des Cendres 1579 - 1580* innescò dei processi di riattivazione del lato rivoltoso e rivoluzionario del mondo carnevalesco². Nello stesso anno c’era stata la traduzione italiana del libro su *Rabelais e la cultura popolare* di Bachtin³: questi due prestigiosi volumi si prestavano ad essere letti in sintonia. Anche se Leroi Ladurie aveva voluto precisare nel titolo dell’opera i giorni e gli anni per non dare credito a eccessive generalizzazioni.

Nei miei prolegomeni avrei probabilmente scritto che il Carnevale è in realtà una pluralità di feste e non è un organismo festivo riconoscibile e unitario dotato

¹ Paris, Gallimard, 1979

² Tradotto da Rizzoli nel 1981

³ *L’opera di Rabelais e la cultura popolare*, Torino, Einaudi, ed. or. 1965

* Università di Firenze

di una sua nascita precisa e di una coerenza che attraversa i secoli. Il Carnevale è un organismo complesso nel senso stretto del termine, fatto di 'articolazioni' che vengono assemblate in una 'formazione di compromesso' assai mutevole e assai sensibile ai cambiamenti del mondo esterno alla festa. Avrei scritto che nel dibattito tra quelli che lo vedono nato nella 'notte dei tempi' (Neolitico, mondo pre-cristiano, Saturnali romani) e quelli che lo fanno nascere nel Medioevo, io mi schiero con questi ultimi. A mio parere coloro che pensano diversamente hanno una idea di umanità che ripete gli stessi mondi simbolici, mentre invece ci sono cesure, modificazioni, cambiamenti dovuti allo sviluppo delle civiltà. Inoltre se conta il nome della festa, il Carnevale è parola che nasce nel Medioevo. Ma avrei anche scritto che nella interpretazione del Carnevale del Novecento ha un ruolo importante l'antropologo britannico James Frazer, autore della ricerca che diede vita alla grande opera *Il ramo d'oro*⁴ per lo più conosciuta nella editio minor. Qui il Carnevale ha un suo ruolo, legato alle ideologie magiche, e collocato in uno scenario di riti primitivi, correlato anche con i Saturnalia dei romani. Il volume ha avuto una grande popolarità tanto da penetrare e influenzare i carnevali contemporanei che spesso vengono pensati o ripensati con le parole di Frazer. Il fenomeno di un libro che influenza le feste che studia non è raro, e in effetti Frazer è tra gli autori più popolari entrati nel senso comune. Negli anni '80 ho studiato e suggerito di studiare il fenomeno del 'frazerismo diffuso' nelle interpretazioni correnti delle feste, nei riti di popolazioni altre⁵. Facendo breccia nell'immaginario contemporaneo con scenari arcaici del mondo primitivo, Frazer è stato alla base di una corrente popolare di spiegazione dei fatti culturali fondando le sue interpretazioni sul buon senso inglese e su uno studio sistematico di fonti antiche, anche se condotto con una certa immaginazione connessionista. Il classicista Giorgio Brugnoli⁶ (1983) ha sostenuto che i Saturnali non sono un riferimento comparativo evidente alle forme successive del Carnevale, semmai possono avere a che fare con il Natale. Usare Frazer e il *Ramo d'Oro* come fonti autorevoli è contrario al buon senso di uno studioso. Si tratta di un'opera datata, intrisa di positivismo e di semplificazioni. Ludwig Wittgenstein ne dette una giusta e per me definitiva critica, distinguendo il desiderio e l'immaginazione di Frazer (desiderio e immaginazione evolucionistici) dal mondo della vita e della storia⁷. Ecco dunque i riferimenti e le linee guida dei miei 'prolegomeni'. Ma, visto che per adesso non potrò scriverli, li lascerò a fu-

4 J. Frazer, *Il ramo d'oro. Studio sulla magia e la religione*, prima edizione inglese 1890, fino alla ultima edizione del 1915, in 12 volumi. L'edizione ridotta, quella più nota è del 1922, prima traduzione italiana 1925, nuova edizione Boringhieri 1964

5 P. Clemente, a cura di, *I frutti del Ramo d'oro James G. Frazer e le eredità dell'antropologia* n.10, 1984, in particolare vedi P. De Sanctis, *Frazer alla RAI TV. Sondaggi su alcune fonti di massa del "frazerismo diffuso"*, pp.85-90

6 Giorgio Brugnoli, *Il carnevale e i Saturnalia* in *La Ricerca Folklorica*, No. 10, in P. Clemente, a cura di, *I frutti del Ramo d'oro James G. Frazer e le eredità dell'antropologia* (Oct., 1984), pp. 49-54

7 L. Wittgenstein, *Note sul "Ramo d'oro" di Frazer*, Milano, Adelphi, 1975.

ture occasioni, e, usata questa idea per porre alcune coordinate sull'argomento, proporrò ora delle annotazioni più circoscritte.

IL MIO CARNEVALE

La critica decostruttiva del Carnevale segna la fase iniziale dei miei studi in Toscana fondati su ricerche sul campo fatte nel senese, nell'aretino e nel grossetano⁸. Sulla base di questi studi e, più di recente, sulla base dello studio dei carnevali riconosciuti dall'Unesco nelle liste del patrimonio immateriale dell'umanità, mi sento di considerare il Carnevale un fenomeno particolare perché la sua diffusione nel mondo cattolico dell'America Latina e la sua rinascita in Europa dopo gli anni '80 del Novecento sono così forti da chiedere di studiare questi carnevali come fenomeni della contemporaneità, del presente e non del passato. Il Carnevale, oggi come nel passato in Europa, tende a presentarsi come una mescolanza, che non è riducibile a singole componenti (la maschera, il cibo, la trasgressione, il fantoccio o i carri...) e si può dire che, anche sul piano simbolico, esso è in genere 'blocco storico'⁹ di componenti diverse che attesta e connette tanti aspetti della società locale. Ma più in generale la mia proposta è quella di vedere nei diversi carnevali che studiamo quel che c'è, con occhi limpidi, senza implicazioni originarie e comparazioni affrettate. Ricordiamo che i carnevali contemporanei sono stati tutti più o meno vicini alla scomparsa negli anni 70--90, mentre si è avvertita una loro forte ripresa negli anni successivi. I carnevali del presente con le loro varietà e stratificazioni ci dicono molto del nostro tempo e del nostro mondo e ci aiutano a capirlo, mentre se li vediamo come residui o essenze non biodegradabili dell'uomo arcaico, finiamo per vederli come fenomeni superficiali, apparenze di altre sostanze. Vorrei dunque qui proporre tre punti di visione, tre prospettive per leggere il Carnevale:

1. tipo ideale
2. insieme di tradizioni italiane documentate
3. fenomeno globale sottolineato dai riconoscimenti Unesco per il patrimonio immateriale

⁸ P. Clemente, *Idee del Carnevale*, in *Il linguaggio, il corpo, la festa, per un ripensamento della tematica di M. Bachtin*, «Metamorfosi», Milano, Franco Angeli, 7, 1983, pp. 11-35, P. Clemente, *Appunti per uno studio critico dei carnevali nella tradizione popolare*, in R. Ferretti (a cura di), *Dire e fare carnevale*, Montepulciano, Il Grifo, pp. 35-49; 1984, P. Clemente, *Immagini del carnevale e del mondo alla rovescia*, in R. Ferretti (a cura di), *Dire e fare carnevale*, Montepulciano, Il Grifo, 1984 pp. 193-199, P. Clemente, *Più feste, più vere. Riflessioni addosso a "Carnevale senza quaresima" di Fabio Mugnaini*, in F. Castelli, P. Grimaldi (a cura di), *Maschere e corpi. Tempi e luoghi del Carnevale*, Roma, Meltemi, pp. 95-102, 1997.

⁹ questa nozione, ripresa dalle pagine di Antonio Gramsci, mi sembra interessante per suggerire fenomeni di stratificazione e cambiamento, così come la nozione di 'articolazione' usata precedentemente, che viene dalla riflessione anglosassone su Gramsci, e che traggono da James Clifford, *Returns. Becoming Indigenous in the Twenty-First Century*, Harvard UP, 2013

1. UN TIPO IDEALE

Un tipo ideale è ottenuto mediante l'accentuazione unilaterale di uno o alcuni aspetti mediante la connessione di una quantità di fenomeni particolari, diffusi e distinti esistenti, qua in maggiore là in minor misura e talvolta anche assenti, corrispondenti a quei punti di vista in un quadro concettuale in sé unitario. Questa è più o meno la definizione corrente dell'idealtipo proposto per l'analisi dei fenomeni sociali da Max Weber. Ma un modello simile può anche trasformarsi in una rappresentazione di senso comune, una immagine forte e parziale che non descrive la società come intendeva Weber, ma piuttosto alcune parti di essa e dei suoi fenomeni. Così l'idealtipo del Carnevale che propongo di identificare e criticare non è detto che produca un modello concettuale del Carnevale, ma forse piuttosto il suo senso comune storico, più che una elaborazione conoscitiva.

L'idealtipo carnevalesco, giunto fino a noi come una sorta di rappresentazione collettiva, è quello legato all'abbondanza, alla maschera, alla trasgressione. Le sue fonti sono per lo più quelle iconografiche, da Peter Bruegel il Vecchio a Giuseppe Maria Mitelli¹⁰, ma vanno ricordati anche i bandi e alcuni documenti storici presenti in vari periodi, le descrizioni di viaggio, i vari modi di dire che oppongono il Carnevale alla Quaresima. Maiali, prosciutti, salsicce si contendono la scena. Ma da tempo nei carnevali europei non è presente tutto l'insieme della varietà carnevalesca, ci si specializza in qualche aspetto per cui possono non esserci sia le maschere che la carne, sia l'abbondanza che la trasgressione.

Guardando l'opera di Bruegel mi sono spesso interrogato sulla verità o sul valore simbolico delle immagini. Possibile che maiali, prosciutti e formaggi fossero così a disposizione della gente in una piazza (forse urbana forse rurale) a fine 1500? Qualche dubbio viene.

La mia scelta è di considerare questo carattere gastronomico ed eversivo come parte di un modello simbolico del Carnevale, e da qui muovere qualche passo verso uno studio realistico dei contesti reali del cibo carnevalesco. Lo stesso vale per i nessi tra carnevale e ritualità antiche e arcaiche.

Ma tornando al cibo, una buona sintesi per andare oltre è fornita dai proverbi. Nella fonte più sistematica (20.000 voci Franceschi¹¹) i riferimenti ai cibi legati al carnevale sono: gallina, gallina grassa, maiale, maccheroni, salsicce, vino, e genericamente carne. Ecco alcuni proverbi.

¹⁰ P.Bruegel , l'opera *Lotta tra Carnevale e Quaresima* è del 1559; Mitelli fu attivo da metà Seicento ai primi del Settecento

¹¹ T.Franceschi, a cura di, *Atlante paremiologico italiano*, Alessandria, Ed.dell'Orso, 2000

per il berlingaccio (giovedì grasso) chi non ha ciccia ammazza il gatto

L'ultimo del carnevale nessun osso rimane in beccheria.

I cibi quaresimali sono indicati invece come: fave, foglie, verze,

Nonostante una prevalenza delle carni, viene anche rappresentata una varietà di esse (gallina, salsicce) e soprattutto compaiono i maccheroni a rappresentare la componente 'farinacea' del carnealesco, per lo più esclusa dal modello ideale. Per mettere in evidenza questo aspetto ho tratto il titolo del mio intervento dal proverbio:

Ecco a carnevale /che cosa si raccoglie: oggi i maccheroni/ domani le foglie¹²

Da qui (ma ci torneremo più avanti parlando dei dolci carnealeschi) mi pare chiaro che nel Carnevale popolare vi sia una prevalenza di cibi non carnei. In breve la mia tesi è che l'idealtipo carnealesco sia una traccia guida, che sovraccarica il carnevale reale di simbologie, di derivazioni improbabili, di straordinarietà dubbie, di sogni gastronomici. Alcuni tratti di esso sono forse riscontrabili nei carnevali dei ricchi e dei nobili o in quelli delle corti, ma certo non sono presenti nelle pratiche alimentari del popolo di città e delle campagne, lo sono forse soltanto nella loro immaginazione. Il maiale veniva ucciso in genere tra i mesi di dicembre, gennaio e febbraio che coincidevano con il periodo freddo dell'anno. Spesso i contadini possedevano un solo maiale e dovevano usare le sue carni (sottoposte anche a regalie al padrone) per l'economia di un anno. In varie aree del sud l'uccisione del maiale dava vita a canti di questua in cui i ragazzi meno abbienti giravano per le case di quelli benestanti per chiedere parti del porco e cibi. Questo poteva succedere anche nel ciclo carnealesco, ma possiamo immaginare che per lo più i lavoratori agricoli salariati non avessero maiali da allevare. In ogni caso anche per chi allevava il maiale era indispensabile seguire i cicli della sua stagionatura e tenere da parte le scorte sia per l'alimentazione durante l'anno sia per l'offerta di cibo durante i grandi lavori agricoli.

2. IL CARNEVALE È CONTEMPORANEO

Il Carnevale è un fenomeno contemporaneo in forte rinascita dagli anni '90 del Novecento. Viene riletto e rivissuto, diventa un momento di aggregazione legato anche a nuovi bisogni di partecipazione e di socialità.

12 (Lo ho usato come un primo indizio del tema che poi proporrò relativo alla centralità dei cibi a base di farinacei nei Carnevali reali e diffusi, ma anche per assonanza con un notissimo saggio di Emilio Sereni sulle trasformazioni del cibo di massa: "I napoletani da «mangiafoglia» a «mangiamaccheroni»" 1958. Nella logica del proverbio i napoletani passarono nel 1600 dalla Quaresima al Carnevale).

Il Carnevale attuale si colloca e si definisce oltre i confini alimentari storicamente dati e oltre la Quaresima. Studiando la Toscana contadina e il ciclo dell'uccisione e del consumo del maiale mi è parso evidente che le carni e i prosciutti dell'animale, fondamentali per la dieta carnea contadina, non fossero consumabili a Carnevale mentre le scadenze alimentari impegnative erano il Natale e la Pasqua. Solo a chi avesse disponibilità straordinarie di carni era possibile festeggiare 'in abbondanza' il Carnevale. Nelle famiglie contadine dei mezzadri il pollo della domenica veniva diviso in parti e servito fino a 20 persone. Nell'Inchiesta agraria Jacini, venivano esaltate le minestre di verdura come base della dieta, e si usava dire che 'i fagioli sono la carne dei contadini'. I contadini condividevano l'idea che '*chi non carneggia non festeggia*', ma la potevano applicare soltanto seguendo un calendario rigoroso. Il maiale, ucciso a dicembre o a gennaio (per lo più uno per famiglia), era in parte dato al padrone come regalia (un prosciutto) e per il resto consumato subito per una piccola parte e salato per il consumo futuro che doveva durare fino all'uccisione del maiale successivo. Nel mondo contadino il cappone era legato al pranzo di Natale e la gallina a quello di Pasqua. I ricordi dell'abbondanza riguardavano queste feste e anche i matrimoni e in parte i pasti della trebbiatura e della vendemmia. Nel periodo di Carnevale è attendibile che fossero disponibili delle salsicce o dei fegatelli, carni da cuocere sottoposte a conservazione meno intensiva. Ma non erano disponibili altri prodotti della stagionatura del maiale.

In tempi più recenti, la possibilità della conservazione delle carni attraverso l'uso della refrigerazione ha cambiato totalmente la disponibilità carnea. Nelle memorie contadine degli anni '50 e '60 l'abbondanza non è presente. Ci sarebbe stata più in là con l'emigrazione in città, l'introduzione del frigorifero, i supermercati, il consumismo.

Nello studio sistematico dei Carnevali sardi documentati nell'*Atlante demologico sardo*¹³, viene segnalato che tra i gruppi di questua dei carnevali tradizionali i cibi, oggetto di raccolta da parte dei gruppi organizzatori, prevedono carni cotte, salsicce, lardo, polli, uova, pane, frutta e dolci. Non ci sono cibi specifici e si intuisce che le questue vengono rivolte alle famiglie abbienti. Ma, sul piano simbolico, il cibo non è al centro della festa bensì ai suoi margini. In Sardegna, come altrove, il cibo più significativo del Carnevale è rappresentato dalle frittelle dolci. Su scala nazionale le frittelle leggere del carnevale, in passato fritte nello strutto, sono, chiamate, a seconda dei luoghi, cenci-meraviglie-bugie-frappe. Anche il più celebre Carnevale italiano, quello di Viareggio, si presenta, in una pubblicità, segnalando i dolci: "Il Carnevale si cosparge di zucchero: non c'è pasticceria a Viareggio in cui non si trovino i cenci, dolci tipici del periodo carnevalesco, ritagli di pasta fritta friabile e fragrante cosparsa di zucchero a velo".

¹³ L.Orrù, *Maschere e doni musiche e balli. Carnevale in Sardegna*, Cagliari, Cuec, 1999

Ma anche oggi che le carni sono disponibili non sono esse a caratterizzare il Carnevale. L'abbondanza resta nella dimensione simbolica, nell'idealtipo, ma al centro del carnevale si collocano i balli, i cortei, le maschere, le drammatizzazioni rituali.

Infatti al di là di questa unità nazionale delle frittelle dolci, il Carnevale non ha una dimensione alimentare propria se non, in qualche caso, con la creazione di piatti locali. Ad esempio viene segnalato un piatto diventato caratterizzante come lo stufato valdarnese¹⁴ realizzato con parti meno nobili di carne vaccina. Nella dimensione dei piccoli centri toscani il Carnevale era per lo più 'veglione e ballo'. I grandi pranzi collettivi vengono segnalati in crescita nel secondo dopoguerra quando si passa dall'età della parsimonia a quella della disponibilità, e quando la carne entra in tutte le diete, spesso senza limiti. A questo punto la Quaresima decade. L'idealtipo quindi si realizza paradossalmente non in una storia remota e arcaica, ma nel mondo dei consumi di massa, e non nel Carnevale, ma nella vita di tutti i giorni. I circuiti alimentari attuali sono completamente mutati, carni di maiale macellato circolano per il mondo sia congelate che salate in quantità che sarebbero invidiate anche dal paese di cuccagna. Ma la sfera alimentare, diventata esperienza gastronomica, si è per lo più separata dalla festa. Ne fa parte, ma non ne è protagonista, ha assunto un suo proprio carattere di festa, di festa del cibo.

3. I CARNEVALI GLOBALI

Dal 2001 al 2003, nelle prime liste dei capolavori viventi, e dopo il 2003 nelle liste del patrimonio culturale immateriale, l'UNESCO ha riconosciuto il valore di elementi del patrimonio immateriale che interessano l'intera umanità a vari Carnevali, o meglio a varie comunità che si uniscono intorno a feste che mantengono valori comuni, e non solo turistici e commerciali. Il Carnevale è forse il tipo di festa più riconosciuto dall'Unesco. I carnevali Unesco riconosciuti sono 14, meno 1 (sui 549 riconoscimenti per 127 paesi). Quel meno uno è il primo 'elemento Unesco' che è stato 'espulso'. Sono tanti anche tenendo conto che l'area del Carnevale è legata all'occidente cattolico, e si dà solo un caso (quello di Basilea) di Carnevale di area protestante. I mondi protestanti, ortodossi, musulmani, induisti non prevedono il Carnevale. Sei attestazioni riguardano paesi dell'America Latina (Colombia 2, Brasile, Venezuela, Bolivia, Santo Domingo) e altre otto riguardano i paesi dell'Europa (Belgio 2, Croazia, Repubblica Ceca, Austria, Francia, Portogallo, Ungheria).

La rilevanza dei Carnevali 'australi' allarga l'orizzonte delle interpretazioni. Il Carnevale si stacca dal ciclo delle 'feste invernali', conquista l'estate e il mare, perde il ciclo alimentare tradizionale europeo. E soprattutto i Carnevali

¹⁴ M. Badii, *Cibo in festa fra tradizione e trasformazioni*, Milano, Franco Angeli, 2010

vengono riconosciuti dall'Unesco come feste che hanno una grande capacità di aggregare, di far incontrare diversità, di accogliere soggetti plurali al proprio interno e quindi di fare 'comunità'. Il Carnevale perde passato e arcaismo e conquista futuro e socievolezza, perde opposizione con il ciclo cristiano che lo vedeva antagonista della Quaresima e della Pasqua, e si autonomizza.

Nei dossier inviati all'Unesco per il riconoscimento del Carnevale non c'è più il tema del cibo come 'cuore' del modo di festeggiare. I cibi sono messi ai margini dell'evento a favore dei cortei, dei travestimenti, delle danze, delle maschere, delle associazioni che organizzano.

Intanto varie comunità nazionali chiedono e ottengono il riconoscimento da parte dell'Unesco per alcuni cibi e alcune pratiche alimentari. Il pasto gastronomico francese, la cucina messicana, la pizza, la dieta mediterranea, il pasto cerimoniale giapponese, entrano nella scena del patrimonio culturale immateriale separati dai grandi complessi festivi.

Anche in Italia vari Carnevali sono protagonisti di nuovi slanci e di vivace creatività e sono oggetto di riconoscimenti patrimoniali e di studi. In essi si accentua l'aspetto della socialità creativa, delle comunità in rete intorno ai simboli tradizionali¹⁵. Ma con una nuova dimensione simbolica. Spesso assumono posizioni riflessive entrando - per lo più consapevolmente - in uno scenario che non è più né la tradizione, né l'invenzione della tradizione, ma la patrimonializzazione e la salvaguardia creativa dell'immateriale. La maschera infine prevale sul cibo. L'azione sociale collettiva prevale sul 'corpo' individuale e collettivo eversivo e ingordo, in un tempo in cui - come dicevano i più anziani - *si fa festa e si mangia tutti i giorni*.

Un breve commento infine sul Carnevale di Aalst in Belgio, decaduto dalla lista dei patrimoni immateriali alla fine del 2019. Per diversi anni in questo Carnevale erano circolati carri con vistosi caratteri antisemiti. Raffigurazioni degli ebrei che parevano ispirate all'età delle persecuzioni razziali. L'Unesco aveva ricevuto molte proteste da associazioni e singoli. Aveva segnalato la contraddizione tra quei carri e i diritti umani e il rispetto per la diversità culturale riconosciuti dalle Nazioni Unite e che fondano le attività dell'Unesco Ich (Intangible Cultural Heritage), ma aveva avuto risposte vaghe, o rivendicazioni del diritto alla libertà di irrisione e di scherzo proprie del Carnevale. A mio avviso è stato giusto espellere la comunità di Aalst. Questa comunità avrebbe potuto riflettere, criticare quei carri, superare una difficile memoria, ma ha preferito ritenere che l'antisemitismo sia parte della irrisione carnevalesca.

¹⁵ A. Broccolini, K. Ballacchino, a cura di, *Carnevali del XXI secolo*, volume speciale di Archivio di Etnografia, XI, 1-2, 2016,

Il Belgio ha avuto problemi interni e critiche per la difficoltà a denunciare e superare una memoria storica di collaborazionismo o di passività all'occupazione nazista. E' chiaro che dopo la strage degli ebrei le irrisioni carnevalesche non sono più le stesse. Con i carri antisemiti il Carnevale di Aalst è tornato indietro nella storia del Novecento, in modo pericoloso e inquietante. Qui non c'è più il diritto allo sberleffo, ma ci sono segni del ritorno dell'antisemitismo. Così il Carnevale moderno, popolare, inclusivo viene negato e con l'antisemitismo lo spirito del Carnevale muore.



FORME DEL CAMOUFLAGE GASTRONOMICO

VERIDIZIONE IN CUCINA

*Gianfranco Marrone**

1. UNA SELVA D'ANALOGIE

Il gioco delle forme e delle sostanze, in cucina, si intreccia spesso con quello delle apparenze e delle somiglianze, dei mascheramenti visivi prima ancora che gustativi, nonché delle denominazioni relative, spesso intenzionalmente ingannevoli. I *capunet* piemontesi, involtini di verza ripieni di carne, sono detti anche *pèss-còj*, ossia pesci-cavolo. In Sicilia, nella poverissima *pasta con le sarde a mare* mancano proprio le sarde, sostituite dalle acciughe o, spesso, dal nulla, ossia, come nell'opposizione linguistica marcato/non-marcato, dalla significativa assenza di sarde. Parimenti in molte cucine popolari si allestisce il *pescce finto*, gustoso antipasto a forma di pesciolino preparato con tonno sott'olio, patate e maionese (con aggiunta con olive, capperi e quant'altro): qui il pesce fa a suo modo parte degli ingredienti principali, ma il divertimento è tutto visivo, dove talvolta le fettine di cetriolino imitano le scaglie dell'animale, le olivette nere gli occhi e qualche altra decorazione prova a tratteggiare la bocca o perfino le branchie. Ancora, le siciliane *sarde a beccafico* si chiamano così perché – sembra – sostituivano nel desco popolare il più prezioso uccelletto che, vispo e famelico, usa cibarsi del frutto di fico: di modo che l'involantino con la coda del pesce in evidenza vorrebbe restituire la forma fisica del volatile che manca al suo posto.

Del resto, i nostri supermercati sono già da tempo inondati, oltre che da latte di avena e surrogati vari, da hamburger di seitan, polpettine di tofu, muscolo di grano e simili, tutti prodotti che, escludendo inflessibilmente la carne dalla dieta, ne mantengono le forme e i colori a livello visivo. Burger King serve già da un po' nei suoi ristoranti un panino chiamato Impossible Whopper, realizzato con proteine vegetali. E Nestlè non fa altro che sfornare nuovi sostituti vegetali della carne come l'Incredible Hack, finta carne macinata. Fino ad arrivare alle più recenti sperimentazioni biotecnologiche che producono carne sintetica, indistinguibile da quella animale, a partire da cellule staminali estratte da feti bovini: da cui direttamente bistecche, hamburger, polpette,

* Università di Palermo

braciole, costate etc. dati sotto forma alimentare, senza passare dall'essere zoologico che in linea di principio dovrebbe precederli.

Così, ora per una ragione ora per un'altra, in cucina si disegna e si scolpisce parecchio, quasi sempre per costruire veri e propri *trompe l'oeil* gastronomici, presenti indifferentemente nella cucina popolare e nell'alta ristorazione, nell'alimentazione familiare come nelle diete eticamente (o salutisticamente) fondate. Accade in massima parte nella pasticceria, arte plastica prima ancora che gastronomica, dove la smania mimetica e i suoi virtuosismi sfiorano frequentemente il *Kitsch*. Dalla palermitana frutta di martorana, dolcetti di mandorla a forma di vari prodotti ortofrutticoli (e, più recentemente, tanto altro) al *cake design* dell'immaginario pop contemporaneo c'è un abisso antropologico. Ma il meccanismo finzionale è fondamentalmente il medesimo. Pensiamo alla celebre parodia che di questo genere di pratiche pasticciere/scultoree aveva fatto Flaubert descrivendo il dolce di matrimonio di Emma Bovary, nonché la somma ammirazione che il suo ingresso in sala provoca agli invitati:

Per le torte e i mandorlati, era stato mandato a chiamare un pasticcere di Yvetot. Lavorando egli per la prima volta in paese, aveva fatto le cose con ogni cura; e portò lui stesso, alla fine del pranzo, una costruzione elaborata che strappò alte grida. Alla base, anzitutto, c'era un quadrato di cartone turchino che raffigurava un tempio con porticati, colonne e statuette di stucco tutto intorno, entro nicchie costellate di stelle in carta dorata; poi al secondo piano appariva un torrione di savoiardi, cinto di minute fortificazioni di canditi, mandorle, uva secca, spicchi d'arancio; e infine, sulla piattaforma superiore, che era una prateria verde dov'erano rocce con laghi di marmellata e barche di gusci di nocciole, si scorgeva un amorino, in atto di dondolarsi su un'altalena in cioccolata, i cui due pali di sostegno avevano due boccioli di rosa veri, a guisa di pomi, sulla cima.

Come ha acutamente osservato Bertrand (2000), si tratta di un "dolce in-doeuropeo" fortemente ironico, dove i tre piani della torta ricordano, spazialmente rovesciate, le celebri tre funzioni religiose individuate da Dumézil: alla base c'è il tempio, le colonne e le statuette (funzione di sovranità magico-religiosa), al centro il torrione e le fortificazioni (funzione guerriera), in alto la prateria, il lago e l'amorino (funzione di riproduzione). Laddove Emma e i commensali intravedono in quel dolce nuziale le tre grandi età della civiltà occidentale e i cliché relativi (l'Antichità greco-romana con la sua mitologia, quella del Medioevo e dei suoi romanzi di cavalleria, quella del Romanticismo che associa i motivi della natura e dell'amore), il lettore scafato saprà cogliervi la parodia di un'ideologia ben più profonda.

Una simile concezione, direbbe Descola (2005), *analogista* della gastronomia, e dell'universo socio-culturale in cui essa opera, tracima ben presto – attraverso nomi illustri come Antoine Carême, Jules Gouffé, Urbain Dubois e Auguste Escoffier – dalla dimensione della pasticceria alla cosiddetta *grande cuisine* francese, e da essa alla cucina internazionale. Qui il barocchismo e il mimetismo raggiungono i suoi massimi, di modo che la pratica dell'ornamentazione si fa connotazione di opulenza, magnificenza, superiorità di classe.

L'obiettivo è stupire i commensali più con trovate coreografiche che attraverso nuovi sapori o gusti. Al di là delle elaborazioni più fantasiose e complesse, è il regno incontrastato delle salse, le quali mirano non solo e non tanto a coprire le pietanze, ma a operare come schermo strategico fra l'essere e l'apparire, il sopra e il sotto, il dentro e il fuori, il soggetto e la maschera, nascondendo e al tempo stesso svelando il gioco degli ingredienti e della loro sapiente trasformazione. Nulla è ciò che si pensa che sia, a partire dalla materie prime, che devono essere sistematicamente al servizio di una sagace tradizione culinaria che le fa diventare altro da sé. Del resto la *grande cuisine* ha il suo apice nella belle époque, dunque in piena consonanza con le invenzioni architettoniche e artistiche del periodo, dominate dal culto dell'ornamento, della decorazione, dell'abbellimento estrinseco e appiccicaticcio.

Non è un caso, da questo punto di vista, che nel momento in cui Gault e Millau hanno redatto i principali "comandamenti" della celeberrima *nouvelle cuisine* praticata da cuochi come Paul Bocuse o i fratelli Troisgrois, hanno praticamente mimato il gesto anti-ornamentale che Adolph Loos aveva prodotto per il mondo dell'architettura e del design. In altri termini, la progressiva esasperazione delle maschere finzionali in cucina ha portato, come spesso accade nel mondo delle arti, a una reazione in senso fortemente minimalista. "Non truccherai la presentazione dei tuoi piatti", scrivono fra l'altro i due celebri critici francesi, aprendo il mondo della ristorazione a una guerra senza quartiere contro l'ingannevolezza delle pietanze e a un conseguente recupero della verità del piatto. Qualsiasi cosa si intenda per verità e, conseguentemente, per inganno, maschera, trucco.

Come si evincerà di lì a poco, più che nei termini positivistici di una contrarietà fra verità e menzogna, la questione si pone in termini schiettamente semiotici: non si tratta di recuperare la realtà effettuale degli ingredienti (che cancellerebbe per principio ogni operazione di trasformazione culinaria) ma di ridurre il grado di elaborazione delle pietanze, in modo lasciar trasparire, per opposizione rispetto all'epoca barocca precedente, un effetto di naturalezza, di genuinità, di freschezza, dunque di verità. Da qui tutta un'antiretorica che, contrastando punto per punto le retoriche precedenti, si fa anch'essa strategia culinaria e ideologica, gastronomica ed estetica. L'idea è quella di un disordine organizzato, di una spontaneità costruita, di una sincerità generosamente offerta dalla professionalità faticosamente acquisita e della conseguente indiscussa autorevolezza di un cuoco che si vuole artista e genio, inventore di pietanze originali e principale teorico di se stesso (avrebbe detto Hegel, è la morte dell'arte).

Scosse le fondamenta della grande cucina internazionale, fortemente franco-centrica, le invenzioni successive dell'alta ristorazione, praticamente dovunque, scompaginano le carte, ora seguendo a menadito i dettami della *nouvelle cuisine* francese, ora recuperando le tradizioni gastronomiche nazionali o locali, ora tornando, più o meno scientemente, ai giochi di *camouflage* della cucina popolare e di ricerca. Per quel che riguarda per esempio l'Italia, è noto che un cuoco come Gualtiero Marchesi, importatore del verbo di Gault

e Millau nel nostro Paese, abbia avuto gioco relativamente facile nel trasformarlo, giustappunto riprendendo la ricchissima memoria culinaria italiana, e dando la stura a un ennesimo dispositivo retorico, quello della tipicità come effetto di senso sapientemente congegnato¹.

2. UN MODELLO ESPLICATIVO

Ed eccoci tornati al punto di partenza, quello del *camouflage* culinario, con la consapevolezza, però, che in esso non risieda una sola tendenza gastronomica ma una pletora di tendenze, di scelte di gusto, di elaborazioni culinarie spesso contrastanti fra loro². Più che cedere alle sirene totalizzanti e nichiliste di chi dice, sbrigativamente, che in cucina tutto è finzione, dunque nulla lo è, occorrerà piuttosto rendere conto in dettaglio, prima o poi, di tale pletora di tendenze.

In questa sede proporremo in via sperimentale una prima articolazione di questo complesso universo gastronomico e, perciò, antropologico. Limiteremo l'indagine al solo terreno dell'alta ristorazione italiana, trasegliendo in essa alcuni piatti *signature* di alcuni noti chef, il cui lavoro risulta emblematico delle diverse tendenze finzionali in gastronomia. Per quale motivo? Perché, grosso modo, i piatti che sono esito di una raffinata ricerca culinaria sono intenzionalmente costruiti per essere tali, e i giochi di *camouflage* atti a crearli – essendo franchi, palesi, espliciti – divengono più facilmente ricostruibili sul piano formale. Non sarà comunque difficile trovare nuovi esempi di tali tendenze anche nella cucina familiare e tradizionale.

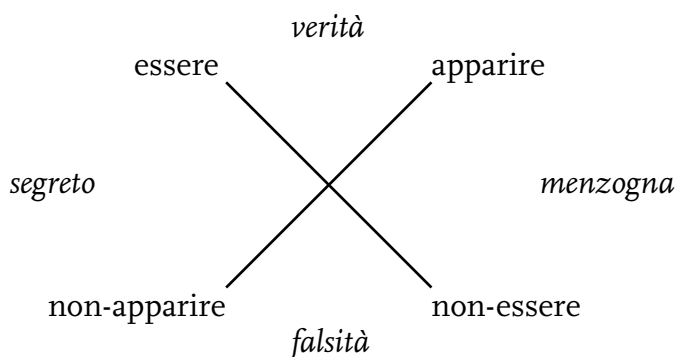
Nel farlo, terremo presente il cosiddetto *quadrato semiotico della veridizione* che la scienza della significazione ha proposto e sperimentato da qualche tempo³. Si tratta di un modello strutturale – programmaticamente antireferenzialista (non interessa la verità, ma il dir vero, la veridizione appunto) – che,

1 Una buona panoramica di tali questioni si può trovare in Marchesi e Vercelloni (2001). Sulla costruzione semio- culturale della tipicità, cfr. Puca (2020).

2 Per una teoria semiotica del *camouflage* cfr. Fabbri (2008), che, fra l'altro, relativizza parecchio l'idea di verità: "Il rapporto conflittuale tra predatore e preda richiede necessariamente conoscenza reciproca e una certa dose di 'complicità'. Poiché bisogna intendersi per battersi, e poiché i segni sono manipolabili, è anche possibile la reversibilità dei ruoli. Il predatore, cioè, indossa i panni della preda, e la preda può camuffarsi da predatore. Da questo punto di vista, è pertinente che i segni impiegati siano non veri o falsi, ma efficaci. A valere è la credibilità del simulacro offerto all'altro, le mosse interattive e i regimi di credenza e di sospetto che si innescano". Vedremo come l'idea di verità, e dei suoi vari contrari, riesca possibile solo entro una problematica del dir-vero, ossia delle strategie di comunicazione e di significazione.

3 Cfr. Greimas e Courtès 1979, *ad vocem*. Occorre ricordare che il principio del quadrato semiotico (articolazione logica di una categoria o di un universo semantici) prevede che i vari termini in gioco siano, secondo il dettato strutturalista, l'esito delle relazioni che contraggono fra di loro. Ciò che fa sì che ogni termine acquisti una determinata posizione semantica (poniamo, segreto o falsità) solo in relazione agli altri. Considerati autonomamente, essi perdono ogni senso.

mettendo in relazione i due piani opposti dell'immanenza e della manifestazione (essere e apparire in quanto poli opposti di una medesima categoria semantica), pensa la verità, la menzogna, il segreto e la falsità come effetti di senso, ovvero come esiti semantici di dispositivi semiotici soggiacenti. Eccone la raffigurazione grafica:



Come sarà già chiaro, se la *verità* è data dall'accordo di essere ed apparire, la *falsità* è il suo opposto, data cioè dall'unione del non-apparire con il non-essere; analogamente il *segreto* è ciò che è ma non appare, mentre la *menzogna* è ciò che appare ma non è. Ecco a nostra disposizione quattro diversi termini che sono l'esito delle relazioni di contrarietà, contraddizione e complementarità fra essere, apparire, non-essere e non-apparire. In tal modo, i giochi di mascheramento cominciano a ridefinirsi in modo un po' più chiaro, permettendo il passaggio – com'è costume della semiotica – da una prima percezione delle differenze a una più netta articolazione delle relazioni.

Quel che occorrerà mettere in campo, nel nostro caso specifico, è un analogo passaggio dalla percezione immediata, fenomenologica, di una cucina del camouflagage (entro cui si intuisce la presenza di differenti giochi di finzione) a un chiaro disegno della sua strutturazione interna. Strutturazione che, agendo a livello profondo, potrà e dovrà funzionare a prescindere dalle varie possibili motivazioni (sociali, economiche, etiche etc.) che tale cucina hanno posto in essere. Ci torneremo. Per adesso andiamo in cerca di una cucina della verità contrapposta a una della falsità, così come di una cucina del segreto da contrapporre a una dell'inganno⁴.

3. UNA POSSIBILE ARTICOLAZIONE

Che cosa porre sul piano dell'apparire e che cosa su quello dell'essere? Di primo acchito la risposta sembra evidente: la visione nel primo caso, il

⁴ Sostituiamo al termine *menzogna* quello di *inganno* (il metalinguaggio è arbitrario) per eliminare la connotazione moralmente negativa che il primo termine porta con sé.

gusto nel secondo. Eppure, i giochi di finzione in cucina possono riguardare la manipolazione di varie componenti (la forma, il colore, la temperatura, la consistenza delle materie, il tatto, ovviamente i sapori) che si interfacciano in più modi e a più livelli, andando a spesso costruire veri e propri racconti in miniatura. Dove anche l'immaginario del commensale, la sua cultura, il suo sistema di attese e, parallelamente, di predisposizioni verso la sorpresa, hanno un ruolo di primo piano. Ciò che appare, in altre parole, è ciò che, grosso modo, ci aspettiamo che appaia a partire da nostre aspettative pregresse, competenze gastronomiche, desideri, valori (corrispondente per molti versi a ciò che, in altra sede, abbiamo chiamato *gustoso*). Quel che invece sta sul piano dell'essere è ciò che, grosso modo, percepiamo sensorialmente a tutto campo, e cioè non solo con il gusto ma con il corpo nella sua interezza, nel suo essere situato (corrispondente più o meno con ciò che nella medesima sede abbiamo definito *saporito*)⁵. Ed è chiaro che la denominazione del piatto mantiene un ruolo fondamentale, poiché, predisponendo all'assaggio, gioca ora a svelare ora a nascondere.

3.1. Cominciamo la nostra esplorazione con l'*Uovo di seppia* dello chef bistellato della Madia di Licata (Ag) Pino Cuttaia, uno dei suoi piatti-firma, al punto da essere divenuto anche il logo di un piccolo brand creato dal cuoco, da cui un negozio di gastronomia e alcune attività correlate come scuola di cucina, laboratori e così via⁶. Si tratta di un piatto che si presenta in modo assai semplice alla vista – un uovo sodo poggiato su una specie di nido –, e che è frutto di una complessa lavorazione, la quale richiede grande manualità e molta competenza tecnica nella trasformazione delle materie prime. Dal nostro punto di vista, quel che è pertinente non è però la preparazione quanto la degustazione. Non appena l'uovo viene tagliato, fuoriesce il tuorlo rimasto liquido: e siamo ancora all'illusione iniziale. All'assaggio le cose cambiano: perché, se il tuorlo è effettivamente tale, quel che pensavamo fosse l'albume rassodato ha invece il sapore della seppia, e seppia effettivamente è. Quanto al nido, si tratta di piccole scaglie di tartufo nero adagiate sul piatto. La degustazione finale mescola dunque tre sapori contrastanti: quello della seppia e quello dell'uovo (di fatto rispettando pressoché alla lettera le indicazioni che il nome del piatto aveva fornito) con in più il gusto del tartufo (che con l'uovo come è noto ben si abbina). Il risultato è un sapore inedito (*saporito*), che, come dire, trascende la domanda posta all'inizio nella sola dimensione del gustoso (di che cosa si tratta?) e la doppia sorpresa che ne consegue (il tuorlo è ancora liquido; l'albume ha il sapore della seppia). Ci troviamo dinnanzi a un piccolo inganno cognitivo che sfocia in un tripudio di attivazioni sensoriali: una tipica presa estetica⁷.

5 Cfr. Marrone (2016, cap. 7).

6 www.uovodiseppia.it

7 Cfr. Greimas (1987), che ha proposto il concetto, e la sua spiegazione in Marrone (2017).

Dal punto di vista della veridizione, siamo nella posizione dell'*inganno*: la manifestazione (visivo- cromatica, ma anche tattile) è quella di un uovo sodo, l'immanenza propone però una seppia, anche se mescolata con l'uovo stesso e il suo tartufo d'ordinanza⁸.

3.2. Un analogo effetto straniante procura la *Compressione d'una pasta e fagioli* di Massimo Bottura, celebre chef tristellato modenese, patron de L'Osteria fratesca e più volte eletto migliore cuoco del mondo⁹. Ma il dispositivo semiotico che lo produce è abbastanza diverso. Si tratta, come il titolo dichiara, della rivisitazione di uno dei piatti più tipici della tradizione gastronomica italiana, la pasta e fagioli, della quale, alla fine, resta più l'idea che non la configurazione sensoriale-cognitiva, anche perché da essa si elimina completamente la presenza della pasta. Mettendo, anche qui, da canto la complicatissima preparazione (dove si riprendono alcune tecniche culinarie di grandi cuochi internazionali come Robuchon, Ducasse e Adrià, mescolate a antiche usanze popolari), mettiamoci ancora dall'esclusivo punto di vista del commensale.

In tavola arriva un piccolo bicchiere di vetro trasparente (niente più illusorio della trasparenza¹⁰), dal quale si intravede una costruzione a più strati che non richiama alla mente alcuna pietanza conosciuta. La cognizione viene dunque sospesa, e l'esperienza visiva perde ogni pertinenza a tutto vantaggio della sola dimensione gustativa. Fra l'altro, anche i vari strati geologici del piatto sono in qualche modo negati, o quanto meno mescolati al momento dell'assaggio, perché viene subito consigliato al commensale di gustare il piatto immergendo un lungo cucchiaino sino al fondo del bicchiere, e tornando su raccogliendo un po' di ogni livello.

In breve, gli strati sono sei: in basso una *crème royale* di cotiche e fagioli con un po' di *fois gras*; segue un po' di radicchio sminuzzato e sfumato in padella con del vino; poi si trova della pancetta soffritta con aggiunta di aceto balsamico; su di essa si poggiano croste di parmigiano lavorate in forno a formare dei maltagliati; arriva poi una crema di fagioli; nella parte superiore, infine, un'aria di rosmarino. Gli ingredienti e i sapori della pasta e fagioli ci sono quasi tutti, mescolati ad altri assenti dalla ricetta tradizionale. Quel che manca è proprio la pasta, dato che dei maltagliati c'è solo l'impressione visiva data dalla forma che hanno assunto le croste del parmigiano.

Il nome del piatto agisce da elemento camuffante, perché indirizza il commensale verso il riconoscimento gustativo di una pietanza che non c'è, né sul

8 In una variante della ricetta (che non a caso troviamo on line nel sito del negozio citato alla nota 6) il tuorlo è sostituito da una farcia di seppia e salsiccia di maiale: dell'uovo restano soltanto la forma, il colore e, un po', la consistenza – di modo che l'inganno, come dire, riesce ancor meglio.

9 Si questo piatto, celeberrimo e molto discusso fra gli addetti ai lavori, cfr. Perullo (2013: 92) e Mangano (2014: 92- 93).

10 Cfr. Albèrgamo (2015).

piano dell'apparire né su quello dell'essere. Esso predica insomma una *falsità felice*, che induce alla percezione di una coalescenza di sapori, odori, consistenze e temperature che della pasta e fagioli ha poco più che il nome. Un gran piatto che evoca una tradizione senza ricadervi dentro, e che punta tutto all'invenzione di nuovi contrasti sensoriali.

3.3. Passiamo ora all'*Assoluto di cipolle, parmigiano e zafferano* creato dallo chef trstellato Niko Romito, cuoco nel ristorante Reale di Castel di Sangro, in Abruzzo.

A tavola arriva un brodo denso e ambrato dal quale si intravedono un po' di cappelletti ripieni e dove galleggiano alcuni fili di zafferano rosso. Là dove Bottura giocava con la trasparenza visiva per negarla sul piano gustativo, Romito usa l'opacità per creare un effetto di mistero: che sarà mai? Sembra quasi di vedere l'immagine sfocata di un liquido amniotico dove nuotano esseri indistinti, ma l'aspetto prettamente icastico prevale su quello della rappresentazione iconica: il piatto è se stesso, col suo impatto plastico, al di là delle figure del mondo che potrebbe suggerire¹¹.

All'assaggio le cose cambiano radicalmente e repentinamente: emerge il sapore forte, netto, chiaro e distinto, assoluto appunto, della cipolla, che diviene il protagonista indiscusso del piatto, lasciando al parmigiano e allo zafferano un ruolo di second'ordine. Il risultato è un effetto di precisione, l'intensificazione di un solo e singolo sapore allo stato puro, nella sua semplicità, che il parmigiano e lo zafferano non smorzano ma al contrario esaltano: l'eroe e i suoi aiutanti, senza antagonismi di sorta. Lo straniamento gioca, in questo caso, su un altro dispositivo veridittivo, secondo cui ciò che è (la cipolla) non appare (cappelletti in brodo), facendo così valere la dimensione del *segreto*.

3.4. Per concludere questa nostra prima esplorazione del *camouflage* gastronomico, occorre individuare l'ultima posizione, quella che, differenziandosi dalle altre, ne rende possibile la realizzazione: la cucina della verità. L'esempio che possiamo addurre a questo proposito non può che essere quello del celebre *Risotto con lamina d'oro e zafferano* inventato da Gualtiero Marchesi già negli anni 80. "È il piatto che meglio riproduce – ha scritto lo stesso Marchesi (2006: 30) – il mio concetto di bellezza. Essenziale, senza fronzoli".

Al di là dell'isotopia estetica entro cui si muove il più delle volte il discorso gastronomico del celebre cuoco, ben presente anche in questo caso, l'inserimento della lamina d'oro (commestibile) nel risotto alla milanese ha l'evidente scopo di accentuarne la preziosità, dovuta, per antica tradizione, alla presenza di una spezia preziosa come lo zafferano. Chiamato non a caso oro rosso. Il gesto di Marchesi non è tanto, dunque, quello di esibire un lusso alimentare da *potlach*, ma, più seriamente, di intensificare in modo estremo lo stereotipo culinario per distruggerlo ironicamente. Da una parte si inserisce nel piatto

¹¹ Su iconico e icastico cfr. Fabbri (2020).

un elemento estraneo, inorganico, minerale, icona della ricchezza fine a se stessa; dall'altra lo si rende commestibile, togliendogli quella estraneità estetica che possedeva all'inizio.

Sembra di sentir dire: volevate l'oro rosso? Eccovelo: prendetene e mangiatene tutti. Quel che si vede corrisponde, rinvigorito, a ciò che si gusta. La dimensione è quella della verità. Del resto Marchesi (2006: 116) usa termini a noi vicini: "La verità della forma è l'unica strada per eliminare l'inganno dell'apparenza"¹².

4. CONCLUSIONI

Essendo passati, come s'è detto, dalla percezione delle differenze all'articolazione delle relazioni, disponiamo adesso di un piccolo modello che, nella sua essenzialità, potrà permetterci di sviluppare la ricerca in quel terreno complesso e insidioso che è il *camouflage* gastronomico. Modello generale che potrebbe permetterci di tagliare trasversalmente, senza per questo eliminarne del tutto la rilevanza, gli universi della cucina tradizionale e di quella pop legata all'immaginario e alla società contemporanei, così come della cucina popolare e dell'alta ristorazione.

Prendiamo per esempio tutto il settore di quella che è stata chiamata cucina vegetariana d'imitazione¹³, ricchissima di piatti che mescolano costrizioni socio-economiche ed esigenze gastronomiche, cucina del territorio e importazione modaiola di ricette internazionali. In Sicilia, per esempio, si cucinano le melanzane "a quaglia", dove le costose quaglie vengono sostituite con le modeste melanzane; le melanzane impanate o a cotolette, dove l'assenza di carne è sostituita dal medesimo ortaggio; i peperoni ripieni di ricotta anziché di macinato; la caponata di verdure che prende il posto di quella con il pesce. Ricette simili si trovano, con variazioni locali, un po' dappertutto: gli involtini e le polpette di melanzane, la pasta con brodo di pesce senza pesce, le tagliatelle con il ragù scappato (cioè di sole verdure), la pasta con brodo di scoglio (dove si getta in pentola un pezzo di scoglio per estrarne i sapori marini), gli spaghetti del maltempo (privi di pesce a causa delle mareggiate), il pesce d'uovo (una specie di frittata a forma di pesciolini), il *ficatu i sette cannola* (dove la zucca in agrodolce sostituisce il fegato), gli spaghetti alle vongole *fujute* (cioè inesistenti), gli *usei scapà* (involentini di carne che prendono il posto degli uccelletti), il sugo finto (anche questo di sole verdure).

¹² Tale affermazione viene pronunciata da Marchesi a partire da un altro suo piatto celebre: la Seppia al Nero, dove una seppia ben ripulita e cotta viene poggiata su un piatto reso nero dall'inchiostro di quest'ultima. Senza aggiunta di altri ingredienti. Tale piatto esprime pertanto la "verità", non della seppia in sé, ma quella che è una delle sue principali pertinenze culturalmente date: il bianco della carne, il nero dell'inchiostro (a livello visivo) e i loro rispettivi sapori (a livello gustativo), con la parallela esclusione di ogni altro elemento. Ulteriore dimostrazione del fatto che la verità, semioticamente, si dà solo a partire da una qualche pertinenza pregressa delle figure del mondo trascelte entro universi discorsivi dati.

¹³ <https://martinoragusa.it/2015/10/la-mia-cucina-vegetariana-dimitazione/>. Cfr. anche Ragusa (2016. I-VI).

Troppo facile motivare tutte queste pietanze in termini economicisti, non foss'altro perché, se pure *ab origine* possiamo ipotizzare che molte di queste sostituzioni possano essere avvenute in ambienti poveri dove la carne o il pesce erano irraggiungibili, in seguito le dinamiche legate ai gusti, alle abitudini, alla lenta trasformazione delle tradizioni, all'affermazione delle tendenze e delle mode, per non parlare dei sistemi di produzione, di approvvigionamento e di distribuzione hanno modificato il quadro iniziale, dando adito a nuove tradizioni, nuove tendenze, nuove mode, nuove forme di istituzionalizzazione, nuovi valori. Nella storia della cucina, come in qualsiasi storiografia, la questione dell'origine è del resto bandita: ogni piatto si compone di elementi le cui ragioni di apparizione, di esistenza e di sussistenza sono le più varie, spesso intrecciate fra di loro¹⁴. Così, oggi il rifiuto della carne non è più legato a un problema economico ma a ragioni etiche o ambientaliste, così come a lungo è stato collegato a ragioni religiose¹⁵. Le ragioni del *camouflage* sono infinite.

Occorrerebbe piuttosto esaminare piatto per piatto, studiarne le strutturazioni semiotiche interne, i modi di presentazione visiva, i dispositivi impliciti della degustazione. Così, possiamo ipotizzare che le melanzane a quaglia starebbero più dal lato dell'inganno mentre il brodo allo scoglio da quello del segreto, così come gli spaghetti del maltempo si collocherebbero sul piano della verità mentre le sarde a beccafico su quello della falsità. Una via di ricerca s'è aperta.

Diverso è il caso della carne sintetica che riproduce in laboratorio il gusto, la consistenza e i sapori di quella reale. In questo caso, l'impressione è che – avendo eliminato ogni processo di trasformazione culinaria – non ci sia alcun gioco di *camouflage* ma, più semplicemente, una fuoriuscita dal paradigma semiotico-culturale e un'entrata entrare in quello di un'ontologia che azzerava ogni fermento antropologico. Ma anche su questo il dibattito è aperto.

BIBLIOGRAFIA

- M. Albèrgamo (ed.), *La trasparenza inganna*, Roma, Sossella, 2015. D. Bertrand, *Précis de sémiotique littéraire*, Paris, Nathan, 2000.
- Ph. Descola, *Au delà Nature et Culture*, Paris, Gallimard, 2005.
- P. Fabbri, *Lo sguardo dell'altro. Strategie del Camouflage*, in *Revista de Occidente*, n. 330, 2008. P. Fabbri, *Vedere ad arte*, Milano, Mimesis, 2020.
- A.J. Greimas, *De l'imperfection*, Périgueux, P. Fanlac, 1987.
- A.J. Greimas e J. Courtés, *Sémiotique. Dictionnaire raisonné de la théorie du langage*, Paris, Hachette.
- D. Mangano, *Che cos'è il food design*, Roma, Carocci, 2013.

¹⁴ Cfr. Montanari (2019) sulla complessa costituzione storica di un piatto tipico italiano come gli spaghetti al pomodoro.

¹⁵ Tendenza che potrebbe presto invertirsi, dato che, a fronte della carne industriale prodotta e mangiata dovunque, il ritorno agli allevamenti *d'antan* fa alzare moltissimo di prezzo le bistecche biologiche.

- G. Marchesi e L. Vercelloni, *La tavola imbandita. Storia estetica della cucina*, Roma-Bari, Laterza, 2001.
- G. Marchesi, *Il codice Marchesi*, Milano, La Marchesiana, 2006. G. Marrone, *Semiotica del gusto*, Milano, Mimesis, 2016.
- G. Marrone, *La saisie esthétique, transformation non narrative de la subjectivité*, in *Semiotica*, 219, 2017.
- M. Montanari, *Il mito delle origini*, Roma-Bari, Laterza, 2019. N. Perullo, *La cucina è arte?*, Roma, Carocci, 2013.
- D. Puca, *Il valore delle differenze. Tipicità e terroir nella cultura enogastronomica*, Tesi di Dottorato di ricerca in Scienze del patrimonio culturale, Ciclo XXXII, Università di Palermo, 2020.
- M. Ragusa, *Cucina siciliana di popolo e di signori*, Ribera (Ag), Momenti, 2016.



FIG. 1. PINO CUTTAIA, *UOVO DI SEPPIA*



FIG. 2. MASSIMO BOTTURA, *COMPRESIONE D'UNA PASTA E FAGIOLI*



FIG. 3. NIKO ROMITO, ASSOLUTO DI CIPOLLE, PARMIGIANO E ZAFFERANO



FIG. 4. GUALTIERO MARCHESI, RISOTTO CON LAMINA D'ORO E ZAFFERANO



SIRENE A TAVOLA

ANTROPOLOGIA DI UNA MASCHERA

*Elisabetta Moro**

Questa è veramente la patria delle Sirene!
Curzio Malaparte, *La pelle*

«“Sirena con maionese?” disse Jack. “Yes, a Syren... I mean... not an old lady of the sea... of course!” rispose il Generale Cork un po’ impacciato “non una di quelle donne con la coda di pesce... I mean... not a Syren, but a syren... I mean... un pesce, un pesce vero, di quelli che a Napoli chiamano sirene. (...) Io non l’ho mai assaggiato, ma mi dicono che è un pesce buonissimo. E volgendosi a me, mi domandò se quella qualità di pesce fosse adatta a un pranzo in stile Rinascimento. “A dire il vero” risposi “mi pare che sarebbe più adatta a un pranzo in stile omerico”. “In stile omerico?” disse il Generale Cork (dimostrando di non conoscere l’*Odissea*). “I mean... yes... in stile omerico: ma una Sirena va bene, in tutte le salse”, risposi, tanto per trarlo d’impaccio: e intanto mi domandavo che razza di pesce potesse esser quello»¹.

Questo brano è tratto da *La pelle* di Curzio Malaparte, uno dei libri simbolo del Novecento. In questa sorta di apologia della sconfitta, l’autore descrive il precipizio morale in cui cade la città di Napoli dopo la Liberazione dalle truppe naziste e con l’arrivo delle forze alleate, il primo ottobre del 1943.

La pelle del titolo del romanzo sta a indicare, com’è noto, quel momento di abiezione balzacchiana, in cui la vita diventa pura sopravvivenza e l’azione degli uomini si riduce al salvarsi la pelle, rinunciando a salvarsi l’anima. È in questo quadro macabro, una sorta di cono d’ombra della coscienza, che va letta la scena del banchetto offerto dal generale statunitense. E la sirena non è qui una semplice portata che scandalizza i commensali. È la personificazione stessa della città- sirena, della città fondata dalla sirena Partenope, il cui corpo fisico e sociale è devastato

* Università Suor Orsola Benincasa, Napoli
1 C. Malaparte, 1949, p. 243.

dalla guerra. Mentre il Generale Cork e la signora Flat rappresentano la potenza straniera che cerca di mangiarsi la città.

Se per Gabriel García Márquez si è parlato di realismo magico, per Malaparte, a mio avviso, si dovrebbe parlare di realismo mitico, un genere letterario che mescola storie e miti, autobiografia e cronaca, e al tempo stesso consente di occultare il significato più profondo di quello che sta dicendo sotto una maschera grottesca. Il suo stile controverso infatti mette le parole sotto le parole, cela i significati sotto significanti roboanti.

“Ecco la Sirena!” (dice il Generale...). Il maggiordomo, aiutato dai valletti, depose il vassoio in mezzo alla tavola, davanti al Generale Cork e a Mrs. Flat, e si ritrasse di alcuni passi.

Tutti guardammo il pesce, e allibimmo. Un debole grido d'orrore sfuggì dalle labbra di Mrs. Flat, e il Generale Cork impallidì.

Una bambina, qualcosa che assomigliava a una bambina, era distesa sulla schiena in mezzo al vassoio, sopra un letto di verdi foglie di lattuga, entro una grande ghirlanda di rosei rami di corallo. Aveva gli occhi aperti, le labbra socchiuse: e mirava con uno sguardo di meraviglia il *Trionfo di Venere* dipinto nel soffitto da Luca Giordano².

Qui il gioco di specchi tra la mitologia antica, evocata dal trionfo pittorico della dea dell'amore ritratta sul soffitto e quella altrettanto antica, ancorché letteralmente ricucinata dalla cronaca, incarnata dalla sirena sul vassoio, crea quella forma particolare di rifrazione narrativa che Claude Lévi-Strauss esemplifica con la forma dell'anaclastica. Prendendo questo concetto a prestito dalla diottrica, l'antropologo francese ha inteso spiegare che il mito si presenta come un insieme di riflessioni e di rifrazioni luminose, provenienti da più fonti e direzioni, che si incrociano potenziandosi o contrastandosi, finendo con l'offrire un inatteso effetto di luce complessivo³. Perciò la scienza dei miti deve necessariamente indagare le diverse fonti che danno luogo alla luminescenza narrativa del *corpus* mitico. Sapendo che «l'unità del mito è solo potenziale e proiettiva, non riflette mai uno stato o un momento del mito»⁴. Tuttalpiù la sua visione momentanea. Proprio come quella che compare agli occhi del lettore del romanzo di Malaparte in questa pagina:

Era nuda: ma la pelle scura, lucida, dello stesso color viola del vestito di Mrs. Flat, modellava, proprio come un vestito attillato, le sue forme ancora acerbe e già armoniose, la dolce curva dei fianchi, la lieve sporgenza del ventre, i piccoli seni virginei, le spalle larghe e piene. Poteva avere non più di otto o dieci anni [...]. Qua e là strappata, o spappolata dalla cottura, specie sulle spalle e sui fianchi, la pelle lasciava intravedere per gli spacchi e le incrinature la carne tenera, dove argentea,

² C. Malaparte, 1949, p. 269.

³ C. Clément, 2004, p. 54.

⁴ C. Lévi-Strauss, 1964, p. 19.

dove dorata: talché sembrava vestita di viola e di giallo, proprio come Mrs. Flat. E come Mrs. Flat aveva il viso (che l'ardore dell'acqua bollente aveva fatto schizzar fuori della pelle come un frutto troppo maturo fuor della sua scorza) simile a una lucente maschera di porcellana antica, e le labbra sporgenti, la fronte alta e stretta, gli occhi tondi e verdi. Le braccia aveva corte, una specie di pinne terminanti a punta, in forma di mano senza dita. Un ciuffo di setole le spuntava al sommo del capo, che parevan capelli, e rade scendevano ai lati del piccolo viso, tutto raccolto, e come aggrumato, in una specie di smorfia simile a un sorriso, intorno alla bocca. I fianchi, lunghi e snelli, finivano, proprio come dice Ovidio, *in piscem*, in coda di pesce. Giaceva quella bambina nella sua bara d'argento, e pareva dormisse. Ma, per un'imperdonabile dimenticanza del cuoco, dormiva come dormono i morti cui nessuno ha avuto la pietosa cura di abbassar le palpebre: ad occhi aperti⁵.

Con questa *vanitas* post-barocca, lo scrittore pratese si inserisce a buon diritto in una lunga lista di emblematisti, che va da Alciati a Cartari a Cesare Ripa e mostra la straordinaria virtualità simbolica della sirena, che ancora una volta si propone come un significante fluttuante.

Mirava il *Trionfo di Venere* dipinto nel soffitto, quel turchino mare, quegli argentei pesci, quei verdi mostri marini, quelle bianche nuvole erranti in fondo all'orizzonte, e sorrideva estatica: era quello il suo mare, era quella la sua patria perduta, il paese dei suoi sogni, il felice regno delle Sirene⁶.

La piccola sirena bollita è come un'interfaccia tra la storia e il mito. Il suo sguardo vitreo e meccanicamente nostalgico la fa apparire come una dea in esilio. Caduta inaspettatamente nella rete di un popolo affamato, di cibo come di simboli. Non a caso il pesce con le sembianze di una bambina diventa, nelle pagine malapartiane, la bandiera della libertà, dai tabù alimentari, dal puritanesimo gastronomico e al tempo stesso dal capitalismo illiberale. «In Europa i pesci sono liberi, almeno i pesci! Nessuno proibisce ai pesci di assomigliare, che so, a un uomo a una bambina a una donna».

Insomma, il piatto dello scandalo è la maschera di un continente distrutto e di una città inabissata. La sirena stessa, dunque, è un cibo in maschera. Che agli occhi di un altro popolo appare semplicemente come un mostro, assolutamente incommestibile. Nonché il simbolo di una pratica barbara, di una popolazione altrettanto barbara, sul limitare dell'antropofagia. Invece, per l'io narrante, quel pesce sirena è la metafora della condizione della città di Napoli e dei suoi abitanti. Non bisogna, infatti, leggere l'episodio alla lettera, né tantomeno come una scena grottesca o come una carnevalata, si tratta invece di una denuncia ironica del rapporto tra occupanti e occupati, autoctoni e stranieri, liberatori e liberati. Dove la sirena incarna una condizione di emergenza. È il

⁵ C. Malaparte, 1949, p. 270.

⁶ C. Malaparte, 1949, p. 270.

corpo fisico di quell'allarme che il romanzo di Malaparte lancia per scuotere le coscienze. La reificazione di una metafora.

Meraviglioso paese, l'Italia! pensavo. Quale altro popolo al mondo si può permettere il lusso di offrire a un esercito straniero che ha distrutto e invaso la sua patria, una Sirena alla maionese con contorno di coralli? Ah! Metteva conto di perder la guerra, sol per vedere quegli ufficiali americani, quell'orgogliosa donna americana, seder pallidi e sbigottiti d'orrore intorno a una Sirena, a una deità marina distesa morta in un vassoio d'argento, sulla tavola di un generale americano!⁷

Va inoltre notato che Malaparte non si riferisce a un episodio realmente accaduto, ma a una leggenda metropolitana, nata dal fatto che la Stazione Zoologica Anton Dohrn era nell'immaginario culturale del tempo un luogo tipico, dove si riteneva che la biodiversità marina fosse rappresentata ai massimi livelli e in tutta la gamma delle sue varietà. Un'aura leggendaria ulteriormente avvalorata dal fatto che vi aveva lavorato Charles Darwin quando preparava la sua teoria sull'Evoluzione delle specie.

Insomma, una *wunderkammer* equorea in cui Malaparte pesca a piene mani rivestendo di fantasia dati reali come l'interdizione della pesca per ragioni belliche. Con l'effetto di trasformare l'acquario partenopeo in una riserva di pesci pregiati per le cene esclusive dei diplomatici stranieri, facendo galoppare in sincrono l'immaginazione di un popolo affamato e quella dello scrittore polemico, che ad ogni ospite illustre assegna un esemplare ittico leggendario. La torpedine per Churchill. Il "polipo gigante" per Eisenhower. I pesci "dragoni" giapponesi per i senatori statunitensi. Un bestiario marino in cui si specchiano allegoricamente vizi e virtù di vincitori e vinti.

Il racconto di Malaparte è poi diventato esso stesso una leggenda metropolitana, tramandata oralmente da sedicenti testimoni oculari fino all'inizio degli anni Novanta. Ma indagini recenti hanno svelato in modo inequivocabile che nell'acquario di Napoli non era presente nessun sirenide della specie dugongo, quella cioè che da molti viene erroneamente considerata all'origine della leggenda delle sirene. Una falsa evidenza che da secoli ha portato gli empiristi a ritenere che l'avvistamento di questi esemplari marini abbia indotto i marinai a credere all'esistenza delle sirene. Dimenticando fra l'altro un piccolo particolare, che quando Omero parla di queste mitiche creature non si riferisce affatto ad un ibrido marino, ma a donne con le ali di uccello e con voce melodiosa di vergini. Mentre questi mammiferi erbivori hanno corpi ittimorfi e sono muti come pesci. Gli unici suoni che le cosiddette "mucche di mare" emettono sono un verso sgraziato e un rumore grossolano quando manducano le alghe, una sorta di *crunch effect* sottomarino.

⁷ C. Malaparte, 1949, p. 276.

Dopo il pranzo del Generale Cork meritano la nostra attenzione altri due esempi in cui le sirene vengono accostate al cibo. Uno più antico e uno contemporaneo. Il primo riguarda la più importante sirena del mondo antico mediorientale che è la dea Syria, di cui parlo estesamente in due pubblicazioni: *L'enigma delle sirene. Due corpi un nome* (2009) e *Sirene* (2019). Si tratta di una donna pesce, nume eponimo della Siria, nonché madre di Semiramide, la seduttrice che Dante colloca all'Inferno tra i Lussuriosi. In onore della dea Syria, gli antichi popoli di quell'angolo di mondo osservavano il divieto di mangiare pesce in segno di rispetto per la loro antenata totemica. Si tratta di un tabù alimentare molto specifico che spesso veniva portato ad esempio dagli storici antichi come una bizzarra abitudine alimentare. E d'altra parte il simbolismo ittomorfo della dea viene rimarcato ulteriormente dal fatto che secondo l'astrologia del tempo quando la dea ha esaurito il suo percorso divino si è trasformata nella costellazione dei pesci.

L'ultimo esempio riguarda invece un esemplare di sirena molto più recente: mi riferisco a Yara la protagonista della serie televisiva *Sirene*, prodotta dalla RAI, con la regia di Davide Marenga e andata in onda nel 2017. L'affascinante protagonista è una sirena che giunge a Napoli inseguendo la scia del suo promesso sposo, un tritone piuttosto ingenuo, che intende rinunciare alle nozze e al privilegio dell'eternità, pur di diventare un uomo in tutto e per tutto. Yara viene raccontata dagli autori della fiction, Ivan Cotroneo e Monica Rametta, come una divoratrice compulsiva di pizza, con la quale ha sostituito le sue vittime tradizionali, cioè i marinai. Pizza contro eroi. Tipicità gastronomica contro naviganti. Si tratta di una metamorfosi simbolica tutt'altro che ingenua, visto che la pizza è indiscutibilmente l'attuale totem gastronomico della città di Partenope e che l'Arte dei pizzaiuoli napoletani è stata proprio di recente riconosciuta dall'Unesco patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Si tratta dunque di un aggiornamento del mito che aderisce perfettamente all'immaginario globale contemporaneo.

Va inoltre osservato che la bulimia di Yara consiste nel rovesciamento di un mitema classico del repertorio sirenico, visto che nel mito antico le sirene non mangiano, se non metaforicamente, le loro vittime. E per di più sono esseri anoressizzanti, in quanto il loro potere incantatorio si esercita sugli eroi facendogli dimenticare di nutrirsi. I naviganti giunti presso i loro scogli, infatti, si saziano del canto melodioso, smettono di approvvigionarsi, dimenticano di alimentarsi e muoiono per denutrizione. In questo senso le sirene diventano la maschera stessa degli appetiti e dei desideri, che si tratti di fame di cibo o di fame di conoscenza.

In conclusione, in questo mio excursus attraverso le pagine di Curzio Malaparte, il culto della dea Syria e il tabù ittico dei Siriani, nonché la fame di pizza di Yara, ho cercato di mostrare come le sirene a tavola siano sempre la maschera di un metadiscorso. Una metafora potente della condizione umana. E del rapporto tra l'uomo, i piaceri e gli appetiti. Intellettuali, estetici, gastronomici.

D'altra parte, il fatto che l'attrazione di cui sono capaci le sirene abbia avuto nel tempo molti significati diversi, lo dimostra una commedia di Epicarmo, intitolata *Sirene* di cui conosciamo solo alcuni frammenti. Sufficienti però per sapere che almeno a partire dal VI-V secolo a.C. le tentazioni di Ulisse sono oggetto anche di scherzo. E non solo di una ridondante monumentalizzazione del nostro eroe fondatore. Nella *pièce* in questione, infatti, il re di Itaca viene allettato dalle incantatrici che gli snocciolano un golosissimo menu di piatti prelibati che attendono l'eroe sulla loro isola. Lo prendono insomma letteralmente per la gola. E a lui viene puntualmente l'acquolina in bocca⁸. Questa caduta di tono, come spiega Douglas Olson, è tipica dell'epica parodica antica, che conosciamo attraverso alcuni autori, soprattutto del IV secolo a.C., come Arcestrato di Gela e Boiotos di Siracusa, che versifica alla maniera di Omero per raccontare le avventure di gente di basso rango: un ciabattino o un gruppo di ladri matricolati. O come Matro di Pitane, che riscrive l'incipit dell'*Odissea* implorando la Musa di cantare delle strizzate epiche e dei bocconi succulenti che hanno nutrito gli eroi. Il suo indiscutibile pezzo di bravura è il catalogo di pietanze che ricalcano il celebre elenco delle navi Achee in rotta verso Troia, descritte nel secondo libro dell'*Iliade*⁹.

La parodia di Epicarmo anticipa, dunque, di due secoli questi autori e apre loro la strada, cambiando lo statuto etico, nonché quello organolettico, delle lusinghe sireniche. E spostando verso il basso corporeo la posta in gioco tra Ulisse e le incantatrici. L'idea, omerica e orfica della promessa di una sapienzialità esoterica, lascia il posto a un ben più terreno menu degustazione, propinato da sirene-locandiere. Una profanazione del classico che manda in frantumi non solo l'aura sacrale delle fanciulle alate, ma anche quella del condottiero, che cede alle lusinghe della gola come il più comune dei mortali alla ricerca di un ristorante stellato. Si lascia comandare dallo stomaco. Viene cioè preso, per dirla con Platone, dalla *gastrimargeia*. La follia del ventre. E così l'epica eroica si rovescia in parodia gastronomica.

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE

- Clément C., *Lévi-Strauss*, Roma, Meltemi, 2004.
 Lévi-Strauss C., *Il crudo e il cotto*, Il Saggiatore, 1964.
 Malaparte C., *La pelle*, Roma - Milano, Aria d'Italia, 1949.
 Moro E., *L'enigma delle sirene. Due corpi un nome*, Napoli, L'ancora del Mediterraneo, 2009.
 Moro E., *Sirene. La seduzione dall'antichità ad oggi*, Bologna, Il Mulino, 2019.
 Olivieri A., *Frammenti della commedia greca e del mimo nella Sicilia e nella Magna Grecia*, Napoli 1930.

⁸ Olivieri, 1930, fr. 123-124, p. 213.

⁹ D. Olson - A. Sens, *Introduction*, in *Arcestratos of Gela : greek culture and cuisine in the fourth century BCE*, Oxford, Oxford University Press, 2000, pp. XXVIII-XLIII; D. Olson - A. Sens, *Matro of Pitane and the Tradition of Epic Parody in the Fourth Century BCE*, Oxford, Oxford University Press, 2003.

- Olson D. - Sens A., *Introduction*, in *Archestratos of Gela : greek culture and cuisine in the fourth century BCE*, Oxford, Oxford University Press, 2000, pp. XX-VIII-XLIII.
- Olson D. - Sens A., *Matro of Pitane and the Tradition of Epic Parody in the Fourth Century BCE*, Oxford, Oxford University Press, 2003.



LA FESTA NEL CARRELLO

CULTURA POST-MODERNA E
SPETTACOLARIZZAZIONE DEI CONSUMI

*Marxiano Melotti**

IL SOVRANO E LA CUCCAGNA. GIUSEPPE CONTE E LE CHIACCHIERE DI CARNEVALE

Che cosa ci fanno delle chiacchiere – intese come i dolcetti del Carnevale – in un post politico del presidente del Consiglio? Eppure il 27 febbraio 2019, durante l'ultimo Carnevale prima del Covid, Giuseppe Conte, allora presidente del Consiglio, postava l'immagine di un vassoio di chiacchiere in un modesto contenitore di cartone, forse per ricordarci che “uno vale uno” e che il potere non dovrebbe trasformare i rappresentanti del popolo in una casta che mangia su piatti di argento (anche se la preziosa tovaglia damascata ricordava invece che le differenze esistono e i rappresentanti del popolo vivono tutti in un mondo a parte). Nella didascalia sopra la fotografia si legge: «Vertice a tavola con i vicepresidenti Luigi Di Maio e Matteo Salvini per parlare di investimenti, decreto sblocca cantieri, autonomia regionale»¹ [Fig. 1]. Davvero un'epoca lontana.

Quel che ci interessa, però, è il significato profondo di questa immagine, che è da un lato espressione di un certo contesto culturale e dell'altro un elemento che l'implementa. È chiaro che la politica – e soprattutto i politici, in un'epoca dominata dalla comunicazione sempre più visuale e de-verbalizzata dei social – hanno bisogno di mostrare la propria adesione al sistema culturale prevalente, intercettandone gli elementi costitutivi.

Il cibo – e in particolare un piatto come le chiacchiere, legato alla sfera speciale del rito e delle feste, nel caso specifico il Carnevale – è un segno capace di attivare una serie di significati e di relazioni simboliche. Qui il politico si spoglia del ruolo di uomo di potere e con il cibo si maschera da persona normale, che trova piacere nella semplicità dei piatti festivi, che a loro volta comunicano rispetto della tradizione e adesione a un sistema di valori condivisi. La politica, questo è il messaggio, solo in apparenza è qualcosa di lontano dai cittadini,

* Università Niccolò Cusano, Roma

1 Dall'account Facebook di Giuseppe Conte, post del 27 febbraio 2019.

perché, anche nei palazzi del potere con le loro ricche tovaglie, si può mangiare un dolce semplice in un contenitore di cartone, così come è capitato a ciascuno di noi in occasione magari di un pranzo della domenica o di qualche sagra di paese. Il freddo e algido palazzo si è insomma trasformato nel caldo e tranquillo spazio domestico o nel coinvolgente spazio di una festa paesana.

Ma c'è qualcosa di più. La tavola del potere imbandita a festa non costituisce un'alternativa alla politica o un suo spazio o momento complementare: qui è la politica stessa. Il presidente e i suoi due ospiti stanno non solo festeggiando, ma lavorando al futuro del paese: è un «vertice a tavola», come precisa la didascalia.

Vi possiamo leggere un'espressione della cosiddetta "cultura liquida", che ha accompagnato la fase più matura della post-modernità e ha visto il graduale venir meno di confini e barriere tra i fenomeni². In un contesto tendenzialmente de-politicizzato e post-politico (caratterizzato da un crescente disinteresse della collettività per le forme tradizionali della vita politica e da una parallela trasformazione delle istituzioni politiche e dei linguaggi tradizionali) lo spazio della politica può unirsi a quello della festa proprio come, in molti fenomeni contemporanei, cultura e divertimento si ibridano, in una molteplicità di forme differenti.

La trasformazione è sottile e quasi solo apparente, dato che l'opposizione tra lo spazio della politica e lo spazio della festa (con la sua sospensione temporanea di determinati aspetti della vita sociale, politica compresa) è per lo più una costruzione culturale. La festa non è naturalmente pensabile senza una dimensione politica, poiché di solito è espressione di una *polis* e del sistema culturale e valoriale che la struttura. Ma la comunità e il suo sistema simbolico tendono a scindere le due sfere con una logica dicotomica, che nella cultura occidentale è già presente, ad esempio, nell'opposizione dell'antica Roma tra *otium* e *negotium* o *dies fasti* e *dies nefasti*. Lo spazio della festa – e quello contiguo e in parte coincidente del divertimento – vengono pensati e rappresentati come altro rispetto allo spazio austero e controllato della politica. Ciò che però è accaduto e costituisce di fatto il senso della post-modernità è la perdita di centralità sociale e simbolica della politica e delle sue istituzioni. La festa e il divertimento, in una società post-moderna, svolgono un ruolo centrale, che finisce spesso per sovrapporsi o addirittura per sostituirsi a quello della politica. In un simile contesto quest'ultima, per riacquisire centralità, è a volte costretta a entrare in competizione con la festa e il divertimento, anche attraverso pratiche di travestimento simbolico, come nel caso del post con le chiacchiere del presidente Conte. Il «vertice a tavola» diventa uno spazio di negoziazione o addirittura di fusione tra sfere diverse. La politica non cessa di essere tale, ma si nasconde dietro la maschera della festa, del divertimento e, in particolare, del cibo.

² Sul concetto di liquidità si veda: Zygmunt Bauman, *Liquid Modernity*, Polity Press, Cambridge, 2000; tr. it. *Modernità liquida*, Laterza, Roma-Bari 2002 (2^a ed. con nuova introduzione 2012).

Abbiamo già parlato in altre occasioni della «carnevalizzazione della società»³ e questo è senz'altro un esempio di tale processo. Attraverso il cartone di chiacchiere, il Carnevale involupa la politica e il “vertice”, che dovrebbe essere uno spazio “verbale” di discussione e di scambio, regredisce a una forma di pre-culturalità, centrata sul cibo e su un soddisfacimento sensoriale quasi primario. L'elemento “pantagruelico”, insomma, riemerge e assorbe e ingloba ogni altra dimensione⁴. Ma, in un contesto post-moderno, post-politico e carnevalizzato questo fagocitamento risponde a una logica *mainstream* e non di resistenza, contestazione o ribaltamento.

L'aspetto sensoriale, esperienziale ed emozionale ha acquisito un ruolo centrale nella nostra società: la recessione della solidità, delle sue certezze e delle sue istituzioni è stata accompagnata da un aumento dell'importanza della dimensione individuale e di nuove forme di individualità condivise (come, ad esempio, i social), basate appunto su sensorialità, esperienzialità ed emozionalità: approcci “liquidi” e de-intellettualizzati, capaci di rispondere, in modo semplice ed efficace, a un bisogno di certezze e di radici rese ancora più urgenti dall'omologazione e dalla destrutturazione dei percorsi esistenziali, legate alla nuova liquidità e alle forme sempre più precarie del lavoro.

Il cibo, da questo punto di vista, costituisce un elemento di conforto immediato, convalidato proprio dalla sua sensorialità ed emozionalità. Una forma al tempo stesso nuova e antichissima di autenticità esperienziale, che riesce a dare un senso alla liquidità del sistema.

Consapevole di questo cambiamento, la politica cerca di riacquisire uno spazio sfruttando la forza simbolica della sfera alimentare. Il cibo, in altre parole, diventa uno strumento per tentare di ricostruire una relazione significativa con il “popolo”, inteso sempre più come un insieme di visualizzatori di post sui social, oltre che, ovviamente, di elettori. Ecco quindi il mascheramento carnevalesco. Il politico sospende apparentemente il rapporto verticale (alto-basso) per costruirne uno orizzontale, fondato, in una sorta di comunione laica, sulla condivisione dei codici alimentari.

In questo caso, a potenziare l'operazione, interviene anche il carattere speciale della festa e, addirittura, di una festa particolare. Il cibo che il politico nel suo post condivide con il suo pubblico, ossia la chiacchiera, è infatti segno ed espressione del Carnevale, la festa che, forse più di ogni altra, rappresenta il modello di riferimento di una società che vive o aspira a vivere di divertimento

3 Si veda, in particolare, Marxiano Melotti, *Carnevalizzazione e società post-moderna. Maschere, linguaggi, paure*, Progedit, Bari, 2019.

4 Il riferimento è a Michail M. Bachtin, *Rabelais and His World*, Indiana University Press, Bloomington 1941; tr. it. *L'opera di Rabelais e la cultura popolare. Riso, carnevale e festa nella tradizione medievale e rinascimentale*, Einaudi, Torino 1979 (l'originale russo, che risale a una tesi di dottorato del 1940, è stato pubblicato solo nel 1965). Su Bachtin e sul significato del “disordine” negli antichi Carnevali europei si veda, in particolare, Alessandro Testa, *Rituality and Social (Dis)Order. The Historical Anthropology of Popular Carnival in Europe*, Routledge, London-New York 2020.

e celebra o aspira a celebrare un ribaltamento dell'ordine costituito (che, ad esempio, ha preso la forma del rifiuto della "casta", del superamento del "partito" o dell'esaltazione di un nuovo linguaggio post-politico e carnascialesco basato sul "vaffa").

Le relazioni del Carnevale con il potere sono però complesse⁵. In una prospettiva storica, secondo un modello interpretativo convincente anche se un po' schematico, il Carnevale può essere considerato una festa di disordine controllato, in cui la comunità e le istituzioni che la regolano accettano una sospensione temporanea dell'ordine – per lo più simbolica o limitata – per incanalare e neutralizzare le eventuali tensioni interne. Al termine della festa ordine, gerarchie e potere si ricostituiscono, ammesso che siano mai stati davvero sospesi. Secondo le interpretazioni di orientamento marxista, il Carnevale rifletterebbe le tensioni di classe all'interno di un gruppo, con una classe subalterna che lo utilizza per riaffermare o negoziare la propria identità, anche se finisce per restare intrappolata nei meccanismi di controllo della classe dominante. Esistono però anche Carnevali delle classi dominanti, che non necessariamente rappresentano un'indebita appropriazione di forme di protesta o di espressione delle classi subalterne, ma costituiscono una manifestazione specifica della loro cultura del divertimento e dello spettacolo. Molti dei Carnevali contemporanei sono proprio evoluzioni o rielaborazioni di questi Carnevali urbani e borghesi.

Vi sono inoltre i Carnevali post-moderni, inseriti in pratiche di marketing urbano, territoriale e turistico, costretti a vivere e a negoziare una propria identità in un sistema denso e continuo di eventi, attrazioni, occasioni di svago e divertimento e anche di forme di contestazione e di affermazione contro-culturale. Molti Carnevali "rurali", che la letteratura e lo *storytelling* turistico-commerciale si ostinano a presentare come preziose reliquie di un passato di interesse antropologico, in realtà sono stati rivitalizzati in tempi recenti da operazioni di marketing territoriale e turistico, che, al massimo, in una logica di relazione tra locale e globale, periferico e centrale, incrociano le esigenze identitarie con le aspettative di rigenerazione e di crescita economica e turistica delle comunità, dei loro amministratori e di tutti gli altri portatori d'interesse.

A quale di questi Carnevali si rivolge Giuseppe Conte con il suo cartoccio di chiacchiere? Naturalmente, dato il contesto post-moderno, la sua azione non può che inserirsi nel sistema simbolico della nuova società carnevalizzata. Ma vi si può intravedere anche un riferimento a un Carnevale inteso come generica festa popolare, di cui il cibo è elemento essenziale.

Il piatto con il cibo, offerto al consumo visivo del fruitore dei social, ha una sua semplice ontologia materiale: il Carnevale come "mondo della cuccagna",

⁵ Su questo tema si vedano i contributi raccolti nel volume *La maschera e il potere*, a cura di Pietro Sisto e Piero Totaro, Progedit, Bari 2014.

fabulisticamente sovrabbondante di cibo⁶. Una dimensione che, in epoche passate di fame e di povertà poteva avere indubbiamente una valenza più forte che in una società con un benessere diffuso, in cui i dolci non più solo un consumo festivo. Tuttavia il politico che offre il piatto al suo pubblico si inserisce in un sistema simbolico riconducibile al mito del sovrano dispensatore di cibo, inventore di tecniche agricole e signore del grano. Un'immagine che contrasta però con l'idea del Carnevale come momento di rivalsa delle classi subalterne e di opposizione al potere.

Un aspetto paradossale (che segnala la difficoltà dei politici di usare i social e di controllare la forza comunicativa delle immagini) è che, a un secondo livello, il post sui social, lungi dal fotografare un atteggiamento di accettazione del nuovo immaginario collettivo post-politico, riafferma un luogo comune altrettanto presente nell'immaginario collettivo: quello della politica come spazio di crapula, in cui l'uomo di potere si abbuffa a spese del popolo e, invece di governare, trascorre il suo tempo passando da una festa all'altra. Tanto più che il termine con cui viene chiamato in gran parte del paese il dolce fotografato è lo stesso con cui si designa un modo di perdere tempo parlando, con un pericoloso cortocircuito tra *otium* e *negotium*. Ambiguità colta da molti lettori del post, come mostrano i commenti ironici che ha suscitato.

MITOPOIESI E GIOVANILISMO. LA PIZZA E IL GELATO DI MATTEO RENZI

In questa stessa logica possiamo leggere un preciso filone di comunicazione politica basata sulla condivisione di post alimentari, di cui Matteo Salvini, come vedremo, costituisce probabilmente la massima espressione. Ma in Italia uno dei primi politici che ha utilizzato con una certa sistematicità questo tipo di comunicazione è stato Matteo Renzi.

A poche settimane dal suo insediamento come presidente del Consiglio, Renzi ha caricato su Facebook un'immagine di lavoro, in una logica non molto diversa da quella del citato post di Conte: una lunga tavolata, da cena cerimoniale, in una sala riccamente decorata di Palazzo Chigi, con lo stesso Renzi, alcuni ministri e collaboratori e, in qualità di *special guest*, l'ex premier britannico Tony Blair.

Renzi e Blair sono gli unici in maniche di camicia: il bianco di queste spicca tra le nere giacche degli altri ospiti e funge da divisa della "nuova" politica, che cerca di distinguersi dalla vecchia presentandosi in chiave post-politica. Secondo le veline di palazzo, riportate dalla stampa, Tony Blair avrebbe molto lodato il suo ospite, definendolo come «uno dei nuovi *leaders* europei che hanno il coraggio di cambiare». Il cambiamento sembra coinvolgere anche i codici alimentari: sulla tavola non ci sono piatti elaborati, bottiglie pregiate o stoviglie eleganti, ma, in una logica *glocal*, bottiglie di birra italiana, lattine di Coca Cola e, soprattutto, tranci di pizza.

⁶ Sulla cuccagna e sulla mitopoiesi folclorica legata al cibo e alla povertà si veda Piero Camporesi, *Il paese della fame*, Il Mulino, Bologna 1978.

Il cibo, ancora una volta, funge da segno e da travestimento: una maschera indossata dal politico per camuffare la propria identità o per mostrarne una che ritiene gradita al pubblico. L'intento è di creare, attraverso il cibo e, nel caso specifico, un cibo semplice e popolare come la pizza, un flusso relazionale orizzontale. Il politico nasconde il suo *status* di privilegiato, che si muove in spazi speciali, incontra personaggi speciali e magari mangia cibi speciali, e si presenta come un cittadino comune: non siede nello spazio lontano di Palazzo Chigi, ma a tavola con noi e, come molti di noi, mangia la pizza.

Il cibo non è scelto a caso. Vi si può leggere innanzi tutto un riferimento all'italianità, di cui la pizza è icona, metafora e spesso anche stereotipo. In un contesto post-moderno, post-politico e post-nazionale, il cibo diventa un segno identitario che può avere anche una valenza politica. È curioso però che queste affermazioni d'identità riprendano spesso quegli stereotipi culturali allogeni, che risalgono al Grand Tour, su cui nel corso dei secoli si è costruita l'immagine internazionale dell'Italia, che li ha poi adottati quando ha avuto bisogno di presentarsi e autorappresentarsi. La "pizza" è forse uno degli stereotipi più recenti, ma è anche uno dei più forti.

Si pensi al romanzo *Mangia, prega, ama* di Elizabeth Gilbert (2006), un best-seller da cui è stato tratto anche un film di grande successo con Julia Roberts⁷. La protagonista è una donna in crisi, che decide di viaggiare per un anno in Italia, India e Indonesia, fermandosi quattro mesi in ogni paese: una sorta di Grand Tour identitario post-moderno. L'Italia (con Roma e Napoli) rappresenta la tappa del cibo e del dolce far niente, dove la protagonista, tra pizza e gelati, riscopre il piacere sensoriale e primario del mangiare. La stessa Roberts, una delle grandi icone di Hollywood, ha accompagnato la campagna promozionale del film, raccontando il suo amore per la pasta e la pizza, che, durante le riprese, l'avrebbero fatta ingrassare di diversi chili. Le scene girate nell'Antica Pizzeria Da Michele, nel quartiere Forcella di Napoli, non solo hanno creato un ininterrotto pellegrinaggio turistico in quella pizzeria, ma hanno contribuito a consolidare lo stereotipo dell'Italia come il paese della pizza.

Lo stesso governo italiano ha contribuito a implementare questo stereotipo, sostenendo l'inserimento della pizza (o, meglio, dell'"arte tradizionale del pizzaiuolo napoletano") nella lista Unesco del Patrimonio immateriale dell'Umanità: un inserimento poi effettivamente avvenuto nel 2017.

La pizza, secondo una logica identitaria post-nazionale e post-moderna, diventa un «marchio di italianità nel mondo» e la manualità dei pizzaioli viene cristallizzata dallo sguardo folclorico e granturistico, diventando una sorta di attrazione da zoo umano, quale «espressione di una cultura che si manifesta in modo unico»⁸.

⁷ Elizabeth Gilbert, *Eat, Pray, Love. One Woman's Search for Everything Across Italy, India and Indonesia*, Viking, New York, 2006. Il libro, tradotto in più di trenta lingue, ha venduto oltre 12 milioni di copie. Nel 2010 è uscito il film *Eat, Pray, Love*, diretto da Ryan Murphy.

⁸ Il sito della commissione italiana dell'Unesco spiega che «l'arte tradizionale del pizza-

Nella pizza di Renzi si può individuare un ulteriore significato. Si tratta a tutti gli effetti di una forma di *fast food*: il politico non ha tempo da perdere in elaborati cerimoniali diplomatici e alimentari, ma effettua uno spuntino veloce mentre lavora, consumando però un prodotto della storia e della cultura italiana. Un *fast food* italiano, che nulla aveva a che vedere con quello americano e non metteva in discussione i valori della nuova cultura della lentezza e della filiera *slow food*, almeno allora difficilmente contestabili.

L'immagine postata da Renzi offre anche un altro elemento di riflessione: i convitati, come spesso accade con la pizza, mangiano con le mani. Nulla di strano, ovviamente. Eppure, anche in questo caso, il segno riconducibile a un sistema: il politico, in un processo di mascheramento, si traveste da uomo comune e, scivolando in una forma di ipercorrettismo, mette in scena una retrogradazione che non è solo sociale, ma anche storico-culturale. Niente posate d'argento, ma solo mani. Dalla sofisticata contemporaneità si passa a un passato indistinto, che può essere arcaico, primitivo, pre-civilizzato, pre-culturale, barbarico o medievale, in cui l'uomo si cibava direttamente con le mani. Una retrogradazione che, pur forse meramente casuale, fa riferimento a precisi meccanismi di costruzione dell'esperienza, ampiamente sfruttati dal marketing.

Si pensi, ad esempio, all'attrazione turistica «Tournament of Kings», proposta dall'hotel Excalibur di Las Vegas: gli ospiti, mentre assistono all'interno dell'albergo a una sorta di torneo cavalleresco medievale con tanto di cavalli e di cavalieri, sono invitati a mangiare con le mani il cibo che viene loro servito. Proprio questo mangiare con le mani implementa l'aspetto emozionale e sensoriale dell'attività e concorre ad attribuire autenticità allo spettacolo⁹. Nel caso di Las Vegas si tratta di una forma di *living history* esperienziale. L'immagine renziana però non se ne discosta molto, veicolando un'idea di autenticità ai suoi fruitori.

Sempre per quanto concerne l'uso del cibo come una maschera, va ricordata un'altra trovata comunicativa di Renzi. Qualche mese dopo il suo insedia-

iuolo napoletano è stata riconosciuta come parte del patrimonio culturale dell'umanità, trasmesso di generazione in generazione e continuamente ricreato, in grado di fornire alla comunità un senso di identità e continuità e di promuovere il rispetto per la diversità culturale e la creatività umana». Il riconoscimento «porta la pizza, cibo tra i più amati e consumati al mondo, nell'Olimpo della cucina nazionale e internazionale e identifica l'arte del pizzaiolo napoletano come espressione di una cultura che si manifesta in modo unico, perché la manualità del pizzaiolo non ha uguali e fa sì che questa produzione alimentare possa essere percepita come marchio di italianità nel mondo» (<http://www.unesco.it/it/PatrimonioImmateriale/Detail/466>). Sull'Unesco e sui processi di patrimonializzazione dei beni immateriali si vedano, tra gli altri, Alessandra Broccolini, *L'Unesco e gli inventari del patrimonio immateriale in Italia*, in «Antropologia Museale», 10, 28-29 («Produrre culture ai tempi dell'Unesco»), 2011, pp. 41-51, e Katia Ballacchino, *Per un'antropologia del patrimonio immateriale. Dalle Convenzioni Unesco alle pratiche di comunità*, in «Glocale», 6-7, 2013, pp. 17-32.

⁹ Marxiano Melotti, *La spettacolarizzazione della storia tra turismo e tematizzazione: rievocazioni storiche, festival e parchi a tema*, in Martha Friel, *Spettacolo dal vivo e turismo*, Franco Angeli, Milano 2021, pp. 60-64.

mento si è fatto fotografare nel cortile di Palazzo Chigi con in mano un cono che gli era stato servito da un carrettino dei gelati Grom [Fig. 2].

In quel caso era uno spettacolo rivolto ai giornalisti, che intendeva essere un'ironica riposta a una copertina dell'«Economist», che, a corredo di un articolo dedicato a un'asserita crisi dell'euro, lo aveva raffigurato, assieme ad altri *leaders* europei, su una barchetta-banconota che stava affondando [Fig. 3]¹⁰. In quel disegno Renzi teneva in mano un cono gelato: un riferimento alla sua età e al suo atteggiamento giovanilista, ma anche una manifestazione di disprezzo per il nostro paese (non nuova nel settimanale britannico). Un'Italia eternamente bambina, con politici infantili o per lo meno di qualità nettamente inferiore a quella di altri *leaders*, con gente che pensa solo mangiare, secondo un *tourist gaze* nord-europeo, già definitosi al tempo del Grand Tour.

Va riconosciuto a Renzi di avere risposto in maniera efficace, costruendo, con il carrettino del gelato, un'immagine che, di là dell'occasionale schermaglia con quel periodico, rientrava in un preciso disegno comunicativo rivolto al pubblico italiano: difesa e celebrazione dell'identità nazionale, ma in un modo coerentemente post-politico, in cui alla bandiera subentra il gelato, quale prodotto tipico e identitario, e, a un secondo livello, promozione dei prodotti italiani. Il *made in Italy*, insomma, come espressione della politica post-moderna.

È un processo importante, come ha dimostrato anche l'Expo di Milano del 2015, dedicata al cibo e alla sua sostenibilità, in cui è emersa la crescente attenzione collettiva (istituzionale, mediatica e “popolare”) per la filiera e le pratiche alimentari¹¹. Il tutto in un contesto di culturalizzazione dei consumi, patrimonializzazione del cibo e del vino ed “enogastronomizzazione” della nostra cultura, in cui ogni prodotto alimentare viene pensato, rappresentato e promosso come parte della storia del territorio e quindi anche del suo patrimonio immateriale. Una storia facile da comprendere, che non va studiata ma degustata: versione de-intellettualizzata, emozionale, sensoriale ed esperienziale – in una parola post-moderna – del patrimonio storico-culturale tradizionale.

In questa prospettiva, la riposta di Renzi, lungi dal ribaltare gli stereotipi e i pregiudizi dello sguardo allogeno sull'Italia, li conferma. Il cibo, che sia il gelato o le chiacchiere del Carnevale, costituisce un elemento così fortemente identitario da poter essere usato come vera e propria arma della politica.

Alla potenza industriale, finanziaria e militare del nord Europa l'Italia può rispondere solo con il cono gelato o la celebrazione del *made in Italy*.

Lo stesso carrettino del gelato da cui Renzi compra il cono finisce per essere coerente con questo processo. Grom, l'azienda fondata da Federico Grom e

¹⁰ L'episodio risale al 29 agosto 2014, in risposta a una copertina dell'«Economist» del 28 agosto 2014, che accompagnava l'articolo *That sinking feeling (again)*.

¹¹ Si veda Marxiano Melotti, *Vino, archeologia e turismo culturale*, in Roberta Garibaldi (a cura di), *In viaggio alla scoperta di cibo e vino. Esperienze creative a confronto*, vol. 2, Aracne, Roma 2017, pp. 87-127.

Guido Martinetti, non era ancora stata venduta all'iper-globale Unilever (come sarebbe avvenuto un anno dopo, nel 2015) e poteva quindi promuovere i propri prodotti con un marketing basato su tipicità e autenticità: il «gelato come una volta», realizzato con materie prime di qualità o addirittura dei presidi Slow Food, a dichiarato chilometro zero (sempre e indipendentemente dalla vera distanza). Quel gelato rientra appieno nel processo di mascheramento e di patrimonializzazione della produzione: presentato come artigianale, pur essendo in realtà industriale, diventa uno strumento di riscoperta delle tradizioni, una sorta di viaggio nel tempo che porta nella dimensione fiabesca del "c'era una volta". Con una tecnica presa in prestito dalla *living history* e dall'*historical re-enactment*, la Grom "traveste" i propri gelatai, che, con i loro carrettini, diventano degli inconsapevoli rievocatori storici, che impersonano il passato o almeno creano un ponte tra il passato e il presente. Ma è anche di un'autofolclorizzazione, coerente con la cristallizzazione del paese, che mette in scena un'immagine rispondente alle aspettative e allo sguardo turistico degli stranieri.

IL FASCINO DELLA SEMPLICITÀ: POST-RURALITÀ E CULTURA DELLA LENTEZZA

Unti e bisunti è il titolo di una trasmissione televisiva, andata in onda tra il 2013 e il 2015, con protagonista Gabriele Rubini, in arte Chef Rubio. Era uno dei numerosi format a tema culinario che negli ultimi anni hanno imperversato nelle televisioni e attratto tanti di noi. Chi può dire di non avere mai indugiato su uno di questi programmi, di non avere mai tentato di ricreare uno dei piatti presentati o, più semplicemente, di non averne ordinato mai uno al ristorante?

Possiamo naturalmente ironizzare su queste trasmissioni e sulle nostre debolezze e accontentarci di guardare con accondiscendenza e distacco il mondo della cucina in televisione. Si tratta però di un importante fenomeno socioculturale, che riflette e al tempo stesso implementa un rapporto particolare – per certi aspetti persino inquietante – tra società e alimentazione. In realtà, anche nell'ipernutrita e obesizzante società occidentale il cibo sembra essere diventato un'ossessione, sia pur per motivi ben diversi che nelle regioni del globo in cui manca o scarseggia¹².

L'Italia, nonostante le ricorrenti ondate di crisi che l'attraversano e il processo d'impoverimento almeno relativo di una parte non piccola della popolazione, non ha per fortuna grandi problemi di reperimento del cibo. La povertà del passato, del periodo della guerra, del primo dopoguerra e degli anni dei flussi emigratori che hanno svuotato tante campagne e tanti paesi del Sud

¹² Sulle trasformazioni nel nostro rapporto con il cibo e i nuovi paradigmi che legano ambiente, consumatori, prodotti locali e sui nuovi problemi dello spreco del cibo e dell'obesità si può vedere Paolo Corvo, *Food Culture, Consumption and Society*, Routledge, London-New York 2015.

e del Nord-Est, è per lo più un ricordo lontano, affidato alla labile e spesso imbarazzata memoria degli anziani. Per di più non di rado è un ricordo alterato, che la vergogna o la nuova ricchezza hanno trasformato in nostalgico rimpianto dei tempi eroici in cui il cibo costituiva una dimensione del rito¹³. Una mitica età dell'oro pre-urbana, che il cammino verso la modernità ha sacrificato per entrare nel freddo ma ben nutrito mondo della città e in quel paese dei balocchi che è la società dei consumi.

Cibo e pratiche alimentari si sono rapidamente trasformati in eleganti segni d'identità: elementi portanti di un immaginario collettivo in cui la cucina costituisce un elemento nodale di continuità e discontinuità col passato, come ricordo delle nostre radici e come prova dello sradicamento che ci ha permesso poi di riscoprirle e apprezzarle.

Il pranzo familiare della domenica, la serata al ristorante con gli amici, la tavola sempre ricca e ben imbandita e il gusto del superfluo si sono trasformati in elementi socioculturali che fluiscono placidamente tra tradizione e modernità: pratiche che, da un lato, perpetuano un secolare gusto di ritualità, condivisione, socializzazione e affermazione di capacità di spesa e posizione sociale e, dall'altro, testimoniano la piena inclusione nei meccanismi della nuova società dei consumi. L'abbondanza della tavola o, meglio, la teatralizzazione della tavola imbandita non è mai un segno neutro e univoco, ma veicola una stratificazione di significati, anche contraddittori. Un po' come accadeva con la pleora di antenne paraboliche, che, prima della diffusione dei telefonini, creava uno *skyline* avveniristico anche nelle più povere *favelas* brasiliane.

Il consolidamento della cosiddetta post-modernità ha rappresentato una tappa ulteriore di questo processo: l'ingresso in un mondo in gran parte post-industriale e post-politico, che permette di guardare al cibo in modo diverso. Ciò anche grazie a nuove generazioni, nate, cresciute ed educate in una dimensione quasi integralmente urbana e post-rurale, estranee a un'immagine "tradizionale" del cibo, della cucina e delle pratiche alimentari come espressioni di lavoro, fatica e povertà, e aperte a una visione diversa, senza nostalgie e senza false memorie.

La celebrazione dei consumi, in assenza di altri elementi identitari forti e chiari, ha assunto un significato centrale nei processi di socializzazione e di costruzione identitaria. Il cibo vi occupa uno spazio di rilievo: un modo semplice, efficace e appagante per consumare e quindi celebrare la propria appartenenza a tale società. Alle solide identità nazionali dell'età moderna sono subentrate nuove identità liquide, che possono essere, indifferentemente e contemporaneamente, locali, globali e glocali.

13 Questa lettura nostalgica e mitopoietica ha assunto un ruolo determinante nei processi di patrimonializzazione del cibo, anche di tipo istituzionale. Si veda, ad esempio, a proposito dell'inserimento della "dieta mediterranea" nella lista Unesco del patrimonio immateriale, Elisabetta Moro, *La dieta mediterranea tra i presocratici e l'Unesco. Retoriche di ancestralizzazione e politiche di patrimonializzazione*, in «Voci. Annuale di Scienze Umane», 2013, pp. 111-122.

Il cibo vi si adatta senza difficoltà e diventa un segno identitario capace di marcare tutte queste diverse possibilità, in una rilassata dimensione post-politica – coerente con il disimpegno e il bisogno di relax e divertimento che caratterizza il post-moderno – che però può riacquisire all’istante gli aspetti seri e impegnati del passato. Il cibo può insomma diventare strumento identitario e politico di resistenza locale a una globalizzazione serializzante e omologante o ancora efficace marcatore di identità etniche o marginali, nonché segno dei nuovi movimenti sociali di protesta e di difesa di filiere produttive deboli. Il tutto in processi a più livelli, in cui l’affermazione attraverso il cibo delle identità locali e delle specificità territoriali finisce per essere incorporata in meccanismi globali di marketing, *storytelling* commerciale e culturalizzazione dei consumi.

Eppure anche qui è possibile individuare la paradossale persistenza di un aspetto tradizionale: la dimensione rituale del cibo, che non evapora, ma resta imbrigliata nella liquidità socioculturale, in cui funge da elemento agglutinante. Il cibo, in altre parole, resta un fatto centrale, attorno al quale si costruisce la comunità, di cui riflette le caratteristiche. Si tratta ovviamente di un rapporto post-moderno, in cui entrano in gioco anche elementi nuovi, come il marketing, la tematizzazione e la culturalizzazione dei consumi.

Unti e bisunti mette in scena, inconsapevolmente, questo nuovo rapporto. Ogni puntata è dedicata a una città o a un’area diversa: un pretesto per raccontare le tradizioni culinarie dei territori di volta in volta protagonisti e aggiungere sempre nuovi tasselli a un insieme di pratiche e di tradizioni locali in grado di dare un’idea della ricchezza e della varietà del patrimonio gastronomico italiano.

Questa frammentazione dell’identità culinaria nazionale, apparentemente post-moderna, riflette in realtà un’immagine tradizionale del nostro paese, già presente in opere come *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi, pubblicata per la prima volta nel 1891¹⁴. Questo «manuale pratico per le famiglie», destinato a divenire rapidamente un’opera di grande successo, ebbe la funzione di raccontare la diversità di un paese storicamente e culturalmente diviso, diventato Stato unitario solo pochi decenni prima e ancora in cerca di una propria identità nazionale, tra piazze dedicate a Garibaldi, monumenti a Dante e letture scolastiche del Manzoni. La molteplicità era enciclopedicamente ricondotta a un’unità di fondo, che di fatto costituiva la nuova Italia: un mosaico che da lontano può apparire come un’opera coerente, in cui tutte le tessere con-

14 Del libro dell’Artusi vi è un’edizione moderna (Einaudi, Torino 1970), con introduzione e note dell’antropologo Piero Camporesi che così lo presenta: «*La Scienza in cucina*, oltre ad essere quel delizioso ricettario che tutti, almeno di nome, conoscono, punto fermo della tradizione culinaria italiana, e perfetto manuale di alimentazione saporita e, insieme, equilibrata, svolse anche, in modo discreto, sotterraneo, impalpabile, il civilissimo compito di unire e amalgamare, prima in cucina e poi, a livello d’inconscio collettivo, nelle pieghe insondate della coscienza popolare, l’eterogenea accozzaglia delle genti che solo formalmente si dichiaravano italiane».

corrono a creare un'unica grande narrazione, ma da vicino risulta un insieme di segni e di colori confusi, ora sovrapponibili e interscambiabili, ora decisamente distinti e irriducibili gli uni agli altri. Tra le varie dimensioni dell'identità nazionale italiana quella culinaria, così come quella contigua e correlata della festa, è tra le più labili, perché basata su un coacervo di tradizioni locali che si sono molto indebolite, anche se non sono del tutto scomparse.

A un secolo dalla pubblicazione del libro dell'Artusi, in un periodo ormai lontano da retoriche di tipo nazionalista, la dimensione locale e regionale ha riguadagnato terreno: reazione all'omologazione indotta dalla globalizzazione e, in tempi più recenti, alla mancata realizzazione delle sue iniziali mirabolanti promesse.

Una delle prime manifestazioni di tale cambiamento è stata la fondazione nel 1986, da parte di Carlo Petrini, dell'associazione Slow Food, che, all'insegna di un cibo «buono, pulito e giusto», ha intercettato un'esigenza sempre più diffusa, dando vita a un vero movimento culturale¹⁵. La "lentezza", efficacemente rappresentata dalla lumachina, simbolo dell'associazione, diventa l'espressione più evidente del rifiuto di una (post) modernità veloce e consumista, fondata sul culto della velocità e, in particolare, della velocità dei consumi, come presupposto ideologico di un intero sistema socioeconomico.

La riscoperta e la rivalorizzazione dei territori e delle tradizioni alimentari, con tanto di prodotti tipici e di pratiche produttive e culinarie, si configura come una nuova ideologia *local*, che si oppone all'omologazione *global*, operata dalle potenti multinazionali della produzione e della distribuzione agroalimentare e dalle catene della ristorazione *fast food*.

Non va dimenticato che, parallelamente alla diffusione della cultura della lentezza e all'affermazione del movimento Slow Food, si sono consolidate altre forme di resistenza alla globalizzazione, che vedono proprio in catene come la McDonald's e in multinazionali del cibo come la Nestlé i nuovi nemici: riaggiustamento post-moderno, post-nazionale e post-politico delle grandi battaglie ideologiche dei decenni (e dei secoli) precedenti.

L'aspetto più interessante di questa supposta rivoluzione è la velocità con cui è stata metabolizzata dal sistema cui intendeva opporsi. Sono emerse così

15 Sulla storia dell'associazione e del movimento si veda Geoff Andrews, *Slow Food. Una storia tra politica e piacere*, Il

Mulino, Bologna 2010. Sulla sua filosofia si legga direttamente Carlo Petrini, *Slow Food: le ragioni del gusto*, Laterza, Roma-Bari 2001: «Slow Food propone di sposare, al piacere, consapevolezza e responsabilità, studio e conoscenza, e di offrire, attraverso un nuovo modello di agricoltura, prospettive di sviluppo anche a regioni povere e depresse». La trasformazione della cultura e del cibo *slow* in una sorta di equivalente identitario post-moderno del nazionalismo di età moderna (ancora veicolato da certi mega-eventi come Expo o dai processi di patrimonializzazione sopra ricordati) non rientrava nell'impostazione di Petrini: «Slow Food è nato in Italia, ma non è portavoce del *made in Italy* enogastronomico nel mondo. Il suo diffondersi, al contrario, implica recepire nuovi rapporti, mescolare intimamente tante voci, scoprire complici che si intendono rispettandosi a distanza».

forme di “lentezza rappresentata”, con pratiche seriali e omologate di produzione, distribuzione, consumo e marketing che – proprio come accade per l’“autenticità rappresentata” delle pratiche turistiche – mettono in scena tipicità, tradizione e autenticità locale¹⁶.

La riscoperta dell’autenticità locale e dei prodotti a chilometro zero diventa un fenomeno di mercato, inseguito e alimentato da imprenditori e amministratori locali, che vi scorgono la possibilità di raggiungere suo tramite, territorio per territorio, una nuova centralità nel sempre più agguerrito contesto internazionale.

L’elemento cardine o, come si dice in gergo, il *driver* di questa rapida metabolizzazione è stato il turismo e, in particolare, il nuovo turismo culturale di tipo esperienziale, fortemente centrato sul cibo. Anche in questo caso alla base c’è il processo di post-modernizzazione, che ha ricalibrato le caratteristiche del turismo (turismo culturale compreso) in senso largamente post-monumentale. Senza addentrarci qui nei meccanismi di tali trasformazioni, ci limitiamo a ricordare l’affermazione (e la diffusa accettazione) di nuove forme di autenticità basate non tanto su aspetti tradizionali, di tipo materiale, monumentale, architettonico o storico-filologico, quanto su aspetti, propriamente post-moderni, di tipo immateriale, emozionale ed esperienziale.

Tale processo, aiutato dalla nuova “liquidità” dell’ultima fase del sistema culturale post-moderno, ha aperto la strada a una pleora di pratiche culturali, turistiche e commerciali basate sull’ibridazione di linguaggi e di esperienze diverse e, soprattutto, sull’ibridazione sistematica di elementi riconducibili alla sfera della storia, della cultura, del divertimento, del turismo e del consumo, oltre che di forme diverse di autenticità. Il nuovo turismo culturale post-moderno si è così caratterizzato come una pratica paradossalmente post-culturale e post-monumentale, in cui gli elementi culturali ed educativi tradizionali (musei, monumenti, aree archeologiche e mostre) si ibridano in un mondo nuovo e allettante di eventi imperdibili, festival letterari, sfilate di moda, sofisticati aperitivi, attività multimediali e ricostruzioni virtuali, in cui esperienzialità ed emozionalità agiscono da elementi agglutinanti e legittimanti. Come ho già avuto occasione di osservare in altre pubblicazioni, l’esperienza è sempre autentica e, se si riesce a crearla, si crea autenticità.

Questa nuova centralità dell’esperienza è stata ampiamente sfruttata dall’industria turistica (filiera enogastronomica inclusa) così come dalla nuova imprenditoria della lentezza, emersa dalla cultura *slow*¹⁷. Un elemento chiave di questo processo è senz’altro individuabile nella nuova atten-

¹⁶ Su questo specifico aspetto si veda Marxiano Melotti, *Oltre la crisi. Il turismo culturale tra riscoperta delle radici e lentezza rappresentata*, in «La Critica Sociologica», 1, 2013, pp. 51-66. Sul turismo lento si veda Viviana Calzati, Paola de Salvo, *Slow tourism. A theoretical framework*, in Michael Clancy (a cura di), *Slow Tourism, Food and Cities. Pace and the Search for the “Good Life”*, Routledge, London-New York 2017, pp. 33-48.

¹⁷ Sull’economia dell’esperienza e il marketing esperienziale si vedano i due saggi di B. Joseph Pine e James H. Gilmore: *The Experience Economy: Work Is Theater & Every Business*

zione allo *storytelling*, inteso come strumento di marketing che, attraverso la fascinazione del racconto, riesce a creare autenticità ed emozionalità e a costruire contesti di tipo esperienziale. Non a caso uno dei grandi propugnatori dello *storytelling* è stato Oscar Farinetti, una delle figure più vicine a Petrini nella fase di consolidamento del movimento Slow Food, nonché immaginifico fondatore di Eataly, la nota catena di *stores* alimentari di cui parleremo più avanti.

AUTENTICITÀ LOCALE E TOURIST GAZE. CHEF RUBIO A MATERA

In un momento *clou* della puntata di *Unti e bisunti* dedicata a Matera, Rubio, con il suo bel grembiule da *chef* a righe bianche e nere, è ripreso di spalle mentre guarda la città dalla collina, ne respira l'aura e lancia la sua sfida: carpire il segreto di un piatto tipico locale, la "pignata", uno stufato di pecora, e realizzarlo meglio dei materani [Fig. 6].

«Vai sulla Madonna delle Vergini. È un luogo magico e ti porterà fortuna», gli era stato detto. Rubio segue il consiglio, raggiunge il ciglio della gravina e fissa la città che gli si apre davanti, ispirando profondamente come per caricarsi dell'energia del luogo. L'immagine è di grande impatto. Di fatto vediamo l'interazione simbolica tra due maschere della contemporaneità: lo *chef* e la città.

Da un lato dello schermo si vede Rubio, che, come *chef* – e *chef* operante in televisione – incarna una funzione densa di significati in una società profondamente mediatizzata e sempre più protesa verso il cibo e la cucina. Per decodificarne il ruolo, possiamo richiamare la figura del *trickster*, che nel mito e nel folclore «incorpora ambiguità e ambivalenza, doppiezza e duplicità, contraddizione e paradosso»¹⁸. Un essere che viaggia tra i mondi, mette in contatto realtà diverse e opera a un tempo come portatore di disordine e rifondatore dell'ordine. Rubio, nel suo mascheramento televisivo, popolare e simpaticamente volgare, si pone come un fagocitatore di cibo, che mangia con le mani. Un tratto ancora più evidente in un'altra sua trasmissione, *Camionisti in trattoria*, dove, viaggiando assieme a veri camionisti, visita e recensisce le trattorie in cui questi si fermano, mettendo così in contatto il mondo "alto" della televisione e quel mondo "basso". Lo *chef*, tatuato e dai modi sbrigativi, vi entra e vi esce, come appunto una creatura del folclore, e soprattutto vi fa entrare anche noi, portandoci in quel mondo. Anche nel

a Stage, Harvard Business Review Press, Boston 1999; *Authenticity: What Consumers Really Want*, Harvard Business Review Press, Boston 2007.

¹⁸ Lewis Hyde, *Trickster Makes This World: Mischief, Myth, and Art*, Farrar Straus & Giroux, New York 2010. Sulla categoria del *trickster* si veda Carl Gustav Jung, Kárl Kerény, Paul Radin, *The Trickster: A Study in Native American Mythology*, Schocken Books, New York 1956. Sul *trickster*, anche con riferimento alle maschere del Carnevale, si vedano Domenico Scafoglio, *Per una antropologia del comico a partire dal Carnevale*, in «Il Carnevale e il Mediterraneo», Bari, Progremit 2010, pp. 1-11, e Domenico Scafoglio (a cura di), *Pulcinella. L'eroe comico nell'area euromediterranea*, Università degli Studi di Salerno, Salerno 2016.

format di *Unti e bisunti* compare questa duplicità: lo *chef* è “altro”, sia come personaggio di quella realtà lontana, desiderata e “alta” che è la televisione, sia come individuo in apparenza semplice e rozzo, espressione di una realtà sociale “bassa”. Proprio questa sua duplicità gli permette di entrare in contatto sia con gli individui “semplici” che di volta in volta incontra nei suoi viaggi, rappresentazione di un’ancestralità che piace al pubblico, sia con questo stesso pubblico, alto e basso, che ora si riconosce nella semplicità di Rubio e delle figure con cui interagisce, ora si sente sopra di loro, ma si lascia trasportare nel loro mondo.

Dall’altro lato si vede Matera. La città si apre sullo sfondo in tutta la sua maestosità, oltre una gravina aspra e profonda, di fronte non solo allo *chef*, che la guarda con ammirazione, in atteggiamento di sfida, ma anche allo spettatore, che la guarda da dietro le sue spalle. La città è bianca, sull’orizzonte, oltre un canyon verde. È un’inquadratura di grande effetto, anche se molto scontata: è una delle immagini di Matera che più ritornano nella rappresentazione mediatica e nella comunicazione turistica.

Ciò che ci viene proposto è un puro *tourist gaze*: l’immagine di un territorio – spesso riprodotta in cartolina – costruita dallo sguardo del turista, ma accolta e perpetuata dalla comunità locale, dai suoi *stakeholders* e dai media¹⁹. Il *tourist gaze* non si limita a definire l’immagine di uno spazio fisico, naturale o artificiale che sia, o del patrimonio materiale di un territorio, ma ne include anche gli elementi viventi e immateriali. In altre parole, cristallizza la stessa comunità locale, che resta agglutinata nell’immagine del suo territorio.

Nel caso di Matera questo sguardo si è costruito nel corso del tempo attorno a un’idea di “primitività”, alimentata dai famosi Sassi, i due rioni con le abitazioni scavate nella roccia, dove sin dalla preistoria la gente viveva con i suoi animali.

La storia di Matera e la vicenda dei Sassi sono ormai ben note e sono state oggetto di parecchi studi²⁰. Vale però la pena di richiamare il ruolo che questi ultimi hanno svolto nella costruzione dell’immagine turistica e mediatica della città.

Carlo Levi, che era stato confinato in Lucania fra il 1935 e il 1936, parlò in pagine giustamente famose della bellezza dolente e toccante di quei luoghi, cuore nascosto dell’antica civiltà contadina: una lettura che registrava con

19 Sullo “sguardo turistico” si veda il pionieristico saggio di John Urry, *The Tourist Gaze*, Sage, London 1990 (tr. it *Lo sguardo del turista: il tempo libero e il viaggio nelle società contemporanee*, con un’introduzione di Paolo De Nardis, Seam, Roma 1995), ripubblicato aggiornato in John Urry, Jonas Larsen, *The Tourist Gaze 3.0*, Sage, London 2011.

20 Si vedano, in particolare, sulla storia della città, Cosimo Damiano Fonseca, Rosalba Demetrio, Grazia Guadagno, *Matera, Laterza*, Roma-Bari 1999, e, sui Sassi come “monumenti abitati”, Ferdinando Mirizzi, *Les Sassi de Matera, du scandale national au monument ethnologique*, in Daniel Fabre, Anna Iuso (a cura di), *Les monuments sont habités*, Éditions de la Maison des Sciences de l’Homme, Paris 2015, pp. 55-73.

sensibilità e partecipazione la realtà che aveva visto²¹. Tuttavia quella lettura finiva anche per filtrarla, con lo sguardo distante e primitivizzante dell'intellettuale impegnato, che nella civiltà contadina cercava un'autenticità che considerava perduta nella società urbana, industrializzata e borghese da cui proveniva. Levi vedeva insomma nei Sassi e nei suoi abitanti la testimonianza vivente di una cultura dimenticata e al tramonto. Era uno sguardo romantico e granturistico (dalle radici ben più antiche della sua cultura liberal-socialista) che mostrava l'acquisizione da parte dei nostri intellettuali di quei modelli interpretativi dei luoghi visitati che erano stati propri del Grand Tour e che la nuova Italia aveva ripreso per leggere il paese e dargli un'identità. Il viaggio di Levi in quel profondo Sud, che pure aveva ragioni ben diverse, manifestava elementi simili nella misura in cui il suo sguardo coglieva innanzi tutto la distanza dal Nord educato e civilizzato di quel Sud magico e primitivo.

Palmiro Togliatti, che visitò Matera nel 1948, da segretario del Partito comunista, parlò dei Sassi come di una «vergogna nazionale», contribuendo a farne un'emergenza sociale da risolvere. Ma l'«orrore» da lui espresso per quella situazione confermava ancora una volta l'immagine di un'Italia a più velocità, che nascondeva realtà, come Matera, fuori della modernità e della storia. Lo svuotamento forzato dei Sassi, operato da De Gasperi nel 1952 per porre fine a quella condizione, spostandone gli abitanti in quartieri appositamente costruiti per loro, ne ha paradossalmente garantito la sopravvivenza, cristallizzandoli nell'abbandono. Enigmatici non-luoghi, elementi urbani disurbanizzati, spazi abitativi non abitati, incapsulati vuoti nelle fondamenta della città.

Anche il cinema ha favorito questa mitopoiesi²². Pier Paolo Pasolini, all'inizio degli anni '60, scelse Matera per ambientarvi gran parte del suo *Vangelo secondo Matteo*, che, con l'ormai consolidato sguardo antropologico e primitivistico, fissava la città in una dimensione spazialmente e temporalmente altra, trasportandola nell'antica Giudea al tempo di Cristo, e ne celebrava l'atemporale perifericità sociale come spazio degli umili e dei sofferenti²³. I Sassi diven-

21 Il riferimento è, ovviamente, al suo *Cristo si è fermato ad Eboli* (Einaudi, Torino 1945), in cui scrive testualmente: scrisse, «aveva paesaggi dalla bellezza dura, terribile... l'ideale per una storia di passione come quella. Con quelle «Nelle grotte dei Sassi si cela la capitale dei contadini, il cuore nascosto della loro antica civiltà. Chiunque veda i Sassi di Matera non può non restarne colpito, tanto è espressiva e toccante la sua dolente bellezza».

22 I Sassi hanno sollecitato la fantasia di numerosi registi. Uno dei primi è stato Alberto Lattuada, che li scelse per il film *La lupa* (1953), tratto dalla novella di Verga originariamente ambientata in Sicilia. Matera, scavata dentro quelle rupi, voragini che sembravano spalancarsi sotto i piedi dei personaggi, Matera era l'inferno in terra» (Alberto Lattuada, Federico Patellani, *Matera 1953*, Humboldt Books, Milano 2017).

23 Il film, uscito nel 1964, ha profondamente segnato l'immagine della città e costituisce ancora un elemento chiave, sempre richiamato, nei processi di costruzione collettiva della sua immagine, tanto da poterlo considerare un elemento del nuovo patrimonio immateriale della città. A cinquant'anni dalla sua uscita, nel 2014, il Museo Nazionale d'Arte Medievale e Moderna di Matera ha organizzato una mostra dedicata al rapporto tra il film, la vicenda dei

tavano scenografia: uno spazio fisico e simbolico da utilizzare come sfondo, come metafora e, soprattutto, come elemento capace di suscitare emozioni. Un processo interessante, che da un lato ha contribuito alla patrimonializzazione di quegli spazi, facendone dei “monumenti”, ma dall’altro, ha rischiato di cancellare il resto della città, spazio culturale e artistico ricco e complesso, inconciliabile con l’immagine primitiva dei Sassi.

Lo stesso discorso vale per gli abitanti. Pasolini volle coinvolgere nel film, come comparse, i contadini di quei luoghi, anima e sostanza dello spazio reale e simbolico che stava ritraendo.

L’iniziativa però concorreva a quel processo di cristallizzazione della comunità locale in una condizione di alterità e marginalità, che, nonostante l’impostazione neorealistica, trasformava Matera in uno spazio che, con categorie più recenti, si potrebbe definire di *living history*, *heritage village* e *open-air museum*, facendone un grande museo all’aperto, vivente e diffuso.

L’inclusione della città nelle dinamiche internazionali, anche turistiche, è peraltro avvenuta più tardi, dopo l’inserimento nella World Heritage List, nel 1993, dei Sassi e del Parco delle Chiese Rupestri, com’è stato definito. Un sistema che, come è stato detto, costituisce «the most outstanding, intact example of a troglodyte settlement in the Mediterranean region, perfectly adapted to its terrain and ecosystem» e conserva «a hold degree of authenticity»²⁴.

Nel 2004, quarant’anni dopo il film di Pasolini e dieci anni dopo la sua inclusione nella World Heritage List, il regista americano Mel Gibson volle ambientare a Matera *The Passion of Christ*, un film di taglio molto diverso, che però si muove nel solco pasoliniano dell’impiego della città come scenografia e spazio emozionale. L’ambiguità storica di Pasolini, che collocava Matera in una sorta di eterno presente, scompare per dare spazio alla Gerusalemme dei tempi di Cristo, con personaggi che parlano in latino, ebraico e aramaico. La città vi perde la sua identità, ma, grazie alla forza dell’industria hollywoodiana, entra nei flussi globali. Matera diventa così meta di un nuovo turismo culturale internazionale, con un rapidissimo processo di riconfigurazione e rifunzionalizzazione. I Sassi diventano musei, negozi, gallerie d’arte e, soprattutto, alberghi e bnb, spesso eleganti e sofisticati, in cui la povertà di un tempo diventa ricercato e lussuoso minimalismo. Il cinema stimola un processo di *staged authenticity*, caratterizzato dalla messa in scena a uso turistico di un’autenticità primitiva, rurale e contadina²⁵.

Sassi e l’immagine della città. Nella sua presentazione, a cura del Ministero della Cultura, si legge: «Matera, teatro di profonde contraddizioni, divenne meta privilegiata di artisti, fotografi, registi, documentaristi, antropologi, intellettuali, sociologi, architetti e urbanisti, che con le loro testimonianze, spesso straordinarie, hanno contribuito a dar forma a un’immagine della città e dell’intero Mezzogiorno» (comunicato del 7 novembre 2014).

24 Unesco, *The Sassi and the Park of Rupestrian Churches of Matera*: <https://whc.unesco.org/en/list/670/>.

25 Per il concetto di *staged authenticity* si veda Dean MacCannell, *Staged Authenticity: Arrangements of Social Space in Tourist Settings*, «American Journal of Sociology», 79, 3, 1973,

La dimensione emozionale, di cui erano intrise le pagine di Levi e le immagini di Pasolini, diviene la principale chiave interpretativa del territorio. Alberghi e bnb nei Sassi o con vista sui Sassi rispondono alle nuove esigenze del turismo culturale post-moderno, fortemente emozionale, sensoriale ed esperienziale: un modo nuovo per “vivere” e “guardare” la storia in una prospettiva in cui tutto può essere patrimonio culturale²⁶.

La nomina del 2019 di Matera a «capitale europea della cultura» ha rappresentato il punto di arrivo di un lungo percorso di elaborazione e di accettazione (o, se vogliamo, di co-creazione da parte della comunità locale) di un *tourist gaze* internazionale, in cui la rinascita della città comporta la sua riduzione a parco a tema e a museo vivente.

Il titolo di «capitale europea della cultura» (così come la sua replica un po' provinciale di «capitale italiana della cultura») costituisce un importante strumento di marketing territoriale e turistico e di *city branding*, che può accompagnare processi di riqualificazione e rigenerazione urbana ed entra in dinamiche di competizione nazionale e internazionale. Si tratta però anche di una maschera che può accelerare processi di cristallizzazione e di omologazione in cui città e cittadine mettono in scena una versione ideale di sé stesse – rispondente a uno sguardo allogeno piuttosto omogeneo – e ricorrono a strumenti e a linguaggi (festival, mostre, concerti, spettacoli; valorizzazione del patrimonio storico e culturale e delle specificità locali; promozione di attività collaborative) che tendono a riflettere gli stessi trend internazionali e gli stessi modelli di *governance*.

L'anno “speciale” di Matera lo ha confermato. In realtà alle promesse presenti nel dossier di candidatura (impostato su condivisione e collaborazione) ha fatto seguito una serie di iniziative abbastanza standardizzate, con un'impronta turistica e uno spirito autocelebrativo.

La dimensione storica della città, coerentemente con l'approccio post-moderno, liquido e de-intellettualizzato, perde ogni solidità e Matera, tra mitopoiesi politica, autoreferenzialità localistica e semplificazione mediatica, può essere persino presentata come «la più antica città del mondo», per citare testualmente il suo sindaco²⁷.

È questa la Matera che si apre davanti a Chef Rubio: una maschera, costruita da una lunga mitopoiesi collettiva, che media, turismo e comunità locale

pp. 589-603.

²⁶ Significativo di questo *tourist gaze* letterario è un commento su Tripadvisor. L'utente apre la sua recensione sull'albergo «tra i due Sassi» in cui ha soggiornato con le due righe di Carlo Levi su Matera come città di dolente bellezza e prosegue scrivendo: «La citazione di Carlo Levi ben si adatta anche a questa splendida casa, il cui ulteriore valore aggiunto è dato dalla sua proprietaria, che insieme alla magione e alla città compone un trittico di semplice perfezione» (scx0909, in *Tripadvisor*, recensioni a “Al Duomo Relais”, 2 febbraio 2020).

²⁷ Raffaello De Ruggieri, discorso al convegno dell'Associazione Italiana di Sociologia “Religione e cooperazione allo sviluppo. Attori ed esperienze locali e internazionali”, Matera, 1-2 luglio 2019.

utilizzano e sfruttano. Come dicevamo, lo *chef* agisce da *trickster*, mettendoci in comunicazione con quel mondo altro e istituendo una relazione tra alto e basso, passato e presente, mondo reale e mondo televisivo.

Matera funge da spazio mitico: popolato da individui semplici e non contaminati dalla modernità, che conservano il segreto di antiche preparazioni alimentari e memorie preziose di un passato perduto in cui il cibo era preparato in casa e a mano. Nella puntata le donne, il pane e il forno costituiscono i cardini visuali, concreti e simbolici a un tempo, di questa operazione nostalgica e mitopoietica.

Tra nostalgia e autenticità rappresentata, Chef Rubio si fa ritrarre mentre impasta assieme alle donne del posto e si fa spiegare dalle più anziane come bisogna lavorare la pasta. Intanto risuonano i nomi di prodotti tipici e di preparazioni particolari, come la «salsiccia pezzente al ragù» e la «craziata», tra ceci, cicerchie, lenticchie e fave, e vengono nominati piatti dai nomi allusivi, come il «cazzomarro». Lo spettatore è coinvolto in osservazioni dal tono antropologico: «qui il pane lo fanno solo i materani»; il «pane a Matera è una cosa sacra»; questo è «il più antico piatto materano»; «il pastore trasformava la pecora più malandata in un piatto prelibato per la sua famiglia».

Piatti, prodotti e preparazioni diventano maschere del tempo e dello spazio: un catalogo di una supposta cultura contadina che risponde tanto al *tourist gaze* primitivista quanto al nuovo linguaggio *mainstream* della tipicità e della lentezza.

È chiaro che se c'è un mondo altro, incapsulato nel passato, nel mito e nella natura, deve esserci anche un mondo non-altro, espressione di cultura e di civiltà: questo mondo è il nostro, di spettatori di qua dello schermo. La sfida simbolica che Rubio lancia alla città serve proprio a consolidare questa dicotomia.

Il mondo primitivo dei Sassi, che si configura come “periferia”, serve a creare un “centro”, costituito da ciascuna delle nostre case. La televisione, vero centro simbolico della nostra società, mette in scena quel mondo altro, pre-culturale e pre-urbano o diversamente culturale e diversamente urbano, e lo fa sfilare nelle nostre case in una sorta di Carnevale virtuale e mediatico.

Gli stessi cibi, preparati nella trasmissione, quali prove di un'autenticità contadina e di un'unicità storico-territoriale, prendono forma e vita davanti ai nostri occhi in una sorta di cuccagna mediatica. Su piatti e preparazioni vengono sovrapposte scritte e numeri, come il tempo di digestione o la quantità di grassi: un catalogo carnascialesco di un'abbondanza contadina, probabilmente mai esistita, cui la televisione, come espressione della civiltà, dà vita, ordine e senso.

IL PANE E IL FORNO COME MASCHERE: LABORATORI A MATERA

Unti e bisunti, con la sua mitopoiesi primitivista, rientra però in un processo più ampio di patrimonializzazione del cibo materano. Da un lato, come si è ricordato, si deve a un cambiamento culturale (e politico) di ampio respiro, legato al ruolo ormai *mainstream* della cultura della lentezza e della filosofia

slow food, così come all'effetto "ammaestrante" dell'Expo di Milano. Dall'altro è il risultato di un processo locale di costruzione o ricostruzione identitaria e turistica, che ha saputo coniugare la "primitività" e il valore patrimoniale dei Sassi (nel senso proprio della World Heritage List) con il turismo e, in particolare, il nuovo turismo urbano e culturale: un turismo, improntato alla lentezza e all'esperienzialità, pronto ad attribuire al cibo un valore centrale, quale facile, appagante e de-intellettualizzata via d'accesso alla storia e alla cultura del territorio.

In questo contesto si collocano le iniziative che legano cibo, storia e turismo, moltiplicatesi a Matera negli ultimi anni. Vanno ricordati, in particolare, il festival e i laboratori del pane, promossi dalla Fondazione Sassi nell'ambito delle attività di «Matera capitale europea della cultura». I materiali informativi erano caratterizzati da un'impostazione antropologica, coerente con i processi di patrimonializzazione del territorio e di autocristallizzazione turistica: «Partendo dal pane e dalla terra, tratti distintivi della città di Matera», il festival, si legge nel suo sito, «mira a esaltarne il profilo culturale e antropologico»²⁸. Il festival vantava «ben settantacinque testimonial d'eccezione», *performances*, proiezioni di film e, naturalmente, incontri con gli *chefs*, che, svolgendo una funzione primaria nei processi che attribuiscono centralità culturale e mediatica al cibo, sono sistematicamente coinvolti nelle attività di promozione del territorio.

Vale la pena di riportare la presentazione del laboratorio «I giochi del pane», descritto come un «percorso guidato e partecipato sulle tradizioni e sulla storia del pane, che, mediante canti e aneddoti, introduce alla sua preparazione nella tipica forma a cornetto»²⁹. La "partecipazione" è una delle nuove parole chiave nella costruzione dei progetti che mirano a un riconoscimento istituzionale. Interessante è anche il richiamo alla "storia" attraverso "aneddoti" e "canti": ci troviamo nel cuore di una nuova forma sensoriale e post-intellettuale di fruizione della storia. L'aneddotica subentra alla *micro-histoire* delle «Annales», mentre i canti segnano un ritorno all'oralità come tecnica di trasferimento dei saperi. Il tutto in un contesto "liquido" che unisce educazione e intrattenimento³⁰.

Il sito ufficiale enfatizza l'aspetto esperienziale. Il laboratorio è «un percorso esperienziale legato alla tradizione del pane di Matera, guidato dal racconto degli antichi forni di vicinato. Con il suono della tromba del garzone sarete introdotti nel mondo delle *vecitate* [i turni per la cottura del pane] e poi condotti all'interno di una casa di vicinato, dove scoprirete gli ingredienti di base del pane di Matera: il grano duro e il lievito madre, le loro proprietà e

28 Dal sito del festival: <https://www.sassilive.it/night-day/festival-la-terra-del-pane-laboratori-i-giochi-del-pane-con-giallo-sassi-film-danimazione-ratatouille-progetto-di-lettura-briciole-di-pane-nella-fondazione-sassi-il/> (ottobre 2019).

29 Ibidem.

30 Si veda Marxiano Melotti, *Il ruolo emergente dell'edutainment nella fruizione del patrimonio culturale*, in «Formazione & Insegnamento - European Journal of Research on Education

come si utilizzano». Con la trasformazione di Matera in un museo diffuso la “casa di vicinato” diventa un istituto di interesse antropologico e patrimoniale. Il suono della tromba implementa la sensorialità dell’esperienza e, con una tecnica da *living history*, aggiunge una dimensione di vitalità alla fruizione del contesto urbano monumentalizzato. «Tramite un laboratorio, potrete realizzare con le vostre mani la tipica forma del pane di Matera, accompagnati dal canto e dal suono della *cupa cupa*. Infine scoprirete come nel forno il pane cresca fino ad assumere la forma tanto conosciuta che potrete degustare». Le mani realizzano l’aspetto esperienziale, istituendo un rapporto tra storia, individuo e territorio, mentre la degustazione conclusiva dà un senso allo sforzo partecipativo e configura la metabolizzazione dell’esperienza. Il patrimonio storico-culturale viene introiettato e assimilato.

Ci muoviamo in una cornice di autenticità rappresentata e relativa. «Si impasta ma non si può infornare», spiega uno degli animatori dell’iniziativa, «perché non è più possibile fare fuoco nel forno»³¹. La burocratizzata società contemporanea del turismo sanitizzato e sicuro non prevede l’interazione col fuoco o il forno monumentalizzato non può essere riportato alla funzione originaria o non può essere adeguato alle norme vigenti. Il fuoco è però un elemento imprescindibile di questa costruzione dell’autenticità, come simbolo ed espressione concreta dell’ancestralità da mettere in scena. Ecco dunque che viene sostituito da una luce che si accende dentro al forno.

EATALY E LA MATERA DA COMPRARE (E MANGIARE)

Questa rappresentazione di Matera e dei suoi prodotti alimentari come maschere della ruralità è alla base anche di un’interessante operazione di Eataly, l’azienda fondata da Oscar Farinetti, ormai presente con i suoi *stores* dedicati ad alimenti di alta qualità, eccellenze del *made in Italy* e altri prodotti tipici italiani nelle principali città del nostro paese e in molte altre città del mondo, dall’Europa agli Stati Uniti, dal Giappone alla Russia, dagli Emirati Arabi al Brasile³².

Eataly non solo vende prodotti alimentari italiani, ma, in una logica esperienziale coerente con la “cultura della lentezza”, offre anche degustazioni, corsi di cucina e da qualche anno dei “pacchetti” che permettono di effettuare esperienze turistiche lente, ad esempio, in agriturismi e spa. Sono veri e propri pacchetti di cartone, che contengono dei buoni per accedere alle attività desiderate.

and Teaching», 12, 2013, pp. 129-143.

³¹ Conversazione avvenuta nel mese di luglio 2019 in occasione di una visita guidata con attività di laboratorio.

³² La catena di distribuzione alimentare Eataly è stata fondata nel 2004. Il primo punto vendita, al Lingotto di Torino, è stato inaugurato nel 2007. Fatturato (pre-pandemia) di quasi 500 milioni di euro. Oscar Farinetti è uno degli imprenditori italiani che più ha saputo sfruttare i nuovi trend socioculturali collegati alla lentezza, coniugandoli con le esigenze identitarie e di sviluppo economico di molti territori, anche grazie a un marketing e a uno

Tra questi pacchetti ce n'è uno denominato «Matera». Si può così comperare la città al supermercato [Fig. 7]. Naturalmente, almeno nel 2019, la città era venduta con la sua maschera di «capitale europea della cultura» e lo *slogan* «un soggiorno di arte, cultura ed esperienze gastronomiche». Tutta la complessità del suo spazio storico, culturale ed enogastronomico era compressa nel pacchetto, che, oltre a tre pernottamenti in bnb e tre cene in «ristoranti selezionati con menù del territorio e della tradizione», prevedeva un «tour guidato dei Rioni Sassi», una visita in gruppo al Parco della Murgia, una visita a un frantoio ipogeo e una al mercato, con «degustazioni» e «la guida del consulente Slow Food». L'offerta intreccia due aspetti: la mercificazione delle realtà culturali e la culturalizzazione dei consumi, utile a Eataly per camuffare la propria identità.

Lo stesso meccanismo impronta un altro pacchetto, «Assapora il Cenacolo di Leonardo», che offre una «visita esclusiva al Cenacolo» completata da una «cena da Eataly»³³ [Fig. 8]. Il patrimonio culturale, in questo caso una vera e propria icona globale, diventa un bene acquistabile e consumabile in una logica emozionale, sensoriale ed esperienziale. L'abbinamento con la cena trasforma la sua fruizione in un "evento" e in un'"esperienza", che dereticizzano la tradizionale visita museale. Il linguaggio stesso, con cui è proposta l'attività, mira a rassicurare il cliente, cui si promette un'esperienza fortemente sensoriale e de-intellettualizzata, in cui l'arte non è "studiata" ma "assaporata".

Il ricorso al patrimonio storico per culturalizzare il consumo è uno strumento che Eataly ha ampiamente utilizzato. Si pensi al suo *store* di Firenze, «dedicato al Rinascimento»: situato in pieno centro storico, tra il Duomo e il Palazzo Medici Riccardi, per alcuni anni ha avuto un allestimento vagamente museale, con *posters* e didascalie che presentavano alcuni grandi artisti, come Donatello o Botticelli. L'esperienza dell'acquisto assumeva in tal modo l'aspetto di un'attività culturale comparabile a una visita dei musei circostanti, in un tessuto urbano in cui, tra musealizzazione degli spazi di consumo e mercificazione degli spazi culturali, turismo culturale e shopping coesistono e spesso si ibridano³⁴.

D'altra parte l'uso della storia per attribuire autorevolezza trova nel cibo uno strumento privilegiato, che permette di incrociare – in modo semplice e de-intellettualizzato, ma molto efficace – autenticità storica e specificità locale. Il cibo, pensato e presentato come espressione della storia del territorio, si riconfigura così come un elemento del patrimonio culturale a disposizione di ogni interessato ad attività di patrimonializzazione e culturalizzazione dei consumi.

storytelling particolarmente innovativi. Si veda il libro in cui racconta i primi due anni di Eataly: Coccodè. *Il marketing-pensiero di Oscar Farinetti*, Giunti, Firenze 2009.

33 Come viene ricordato sui materiali promozionali, quasi per evitare critiche di sfruttamento indebito di un bene artistico, Eataly «si è resa promotrice di un ingente restauro dell'opera per far sì che il capolavoro del genio di Leonardo venga visto da sempre più persone e rimanga intatto con gli anni».

34 Si veda in proposito Marxiano Melotti, *Florence. Tourism, Heritage and Consumption*, in

LA DISNEYZZAZIONE DELLA CULTURA CONTADINA: FICO A BOLOGNA

Una delle operazioni più interessanti di Eataly è stata l'apertura a Bologna, nel 2017, di un grande parco tematico dedicato al cibo e alla filiera agroalimentare, «FICO – Eataly World», che lo stesso Farinetti ha presentato come la «Disneyland del cibo tricolore».

Questa grande area di 10 ettari, di cui 8 coperti, rinnova il modello dei supermercati Eataly con l'inserimento di elementi propri dei parchi tematici, dei centri commerciali e – aggiungerei – dei musei all'aperto, dei musei della scienza e dei musei per bambini. Il tutto con veri spazi produttivi, come campi agricoli e opifici alimentari, che costituiscono dei cardini della tematizzazione, perché attribuiscono “autenticità” all'esperienza, mettendo in scena, in un'ottica di *staged authenticity*, il mondo dell'agricoltura e i processi produttivi delle filiere alimentari. L'esperienzialità ne è un aspetto centrale, sottolineato anche dalla comunicazione aziendale: «Eataly World ti regala un'esperienza unica e autentica, mostrandoti come nasce il nostro cibo».

FICO è un centro commerciale, in cui, come negli altri Eataly, si possono comperare vini, formaggi, prodotti con marchio d'area, presidi Slow Food e altri beni alimentari, ma è anche altro: uno spazio didattico dove si apprendono i meccanismi della filiera alimentare e i problemi di sostenibilità di produzione e consumo, un centro per eventi e congressi, un albergo con 200 camere e un parco dei divertimenti, con giochi e attrazioni. È quindi un contesto di liquidità assoluta, che mescola turismo, *shopping*, educazione e divertimento, così come realtà e finzione, *leisure* e lavoro [Figg. 11-14].

Sul modello di Disney World, Eataly World propone un “mondo”, che nel suo caso è tematizzato su cibo e agricoltura. Il parco contiene (e offre ai suoi visitatori: consumatori, turisti, discenti) 40 aziende, tra cui 7 fabbriche alimentari visitabili (Mortadella IGP, Granarolo, Birrificio Baladin, Grana Padano, Pastificio Di Martino, Forno Calzolari e Roboqbo), 45 tra ristoranti e chioschi di *street food*, stalle con animali, giostre multimediali, giochi, corsi, degustazioni e, per non farsi mancare nulla (e forse anche per impiegare delle aree restate inutilizzate a causa di un'affluenza minore del previsto), campi da beach volley, basket e pallavolo.

Un po' sacrificata è la presenza degli animali (mucche, cavalli, asini, pecore, capre, conigli e oche), che costituisce più che altro un elemento obbligato della tematizzazione, inteso a dar “vita” al parco e ad aggiungervi una maschera di fattoria didattica (e anche tratti del mondo fiabesco), per attrarre bambini, famiglie e scolaresche. Notevole è invece l'uso della tecnologia, con la Realtà Virtuale e strumenti multimediali che, sul modello delle ultime Expo, sottraggono il parco a una dimensione passatista e nostalgica.

Come spesso accade in Italia, l'operazione FICO è stata accompagnata da critiche e sospetti: l'amicizia di Farinetti con Matteo Renzi, allora presidente

Metin Kozak and Nazmi Kozak (a cura di), *Tourist Behavior – An Experiential Perspective*, «Anatolia», special issue, Springer, Berlin, 2018, pp. 97-109.

del Consiglio, e i rilevanti costi affrontati dal Comune di Bologna per sostenere un'iniziativa privata hanno naturalmente acceso il dibattito³⁵. La creazione di quel parco, però, aveva anche un interesse pubblico, perché poteva essere inserita in un sistema di interventi di *governance* del territorio, che avrebbe dovuto portare a uno sviluppo economico e turistico e avviare o accompagnare la riqualificazione, anche urbanistico-immobiliare, di un'importante area extraurbana, comprendente il quartiere del Pilastro, la Fiera e il Centro Agro-Alimentare di Bologna³⁶.

Certo, i 10 milioni di visitatori all'anno, inizialmente ipotizzati da Farinetti, rappresentavano un obiettivo davvero ambizioso, che sinora non è stato raggiunto, e non solo a causa del Covid³⁷. La previsione di flussi così notevoli doveva servire però a stimolare la partecipazione delle istituzioni, richiamando il successo dei grandi parchi tematici di altri paesi. Il riferimento era a esperienze come quelle di Disneyland Paris, che fruisce davvero di molti milioni di visitatori ogni anno (più di 15 nel 2018) e incide significativamente sulle dinamiche anche di una grande città come Parigi, o di mega-eventi, come le Esposizioni Universali (storicamente alla base dei grandi parchi a tema e di fatto esse stesse temporanei parchi a tema) che generano flussi (e attirano investimenti) in grado di modificare o di rigenerare città e territori, come in parte è avvenuto con l'Expo di Milano del 2015.

A Farinetti va in ogni caso riconosciuta la capacità di cogliere per tempo i trend culturali (e politici) e di adeguare la loro offerta e *storytelling*. La narrativa della lentezza e l'ideologia della tipicità, alla base del successo di Slow Food e Eataly, costituivano elementi già metabolizzati dal sistema, inseriti nella cultura *mainstream*, ampiamente replicati e non particolarmente originali. Farinetti ha quindi pensato di innovare il *concept* di Eataly, implementandone l'a-

35 Si veda, ad esempio, Jacopo Granzotto, *Con l'alleanza tra Farinetti e Petrini l'impero del food è affare renziano* (con il sottotitolo «Gli sponsor di Matteo aprono la Disneyland del cibo»), in «Il Giornale», 6 gennaio 2017, dove si specifica che per quell'iniziativa Farinetti avrebbe ricevuto 40 milioni di euro dal Comune di Bologna, 35 da enti previdenziali, 10 dalla Coop e 5 dalla Banca Imi. L'articolo riporta le dichiarazioni di Farinetti: «Sarà la Disneyland per il cibo tricolore. Datemi 100 milioni di euro e un treno veloce e vi porto 10 milioni di donne, bambini e uomini». E ancora: «Non più un Eataly che va a Boston, Chicago o Riad a offrire le eccellenze italiane, ma un Eataly in Italia, talmente grande e importante da far venire voglia ai cittadini di quei paesi di salire su un aereo e di venirci a trovare». Sulle difficoltà recenti (non solo legate al Covid) si veda invece Isaia Invernizzi, *Cos'è andato storto a FICO*, «Il Post», 24 gennaio 2021.

36 Per un'interessante analisi dei rapporti tra FICO, CAAB (Centro Agro-Alimentare di Bologna) e istituzioni del territorio e dei modelli imprenditoriali di FICO si veda Oana Pavan, *FICO o come essere generosi con il patrimonio di tutti*, in «lazzarettoautogestito.org», 2014.

37 Nel 2018 i visitatori sarebbero stati 2,8 milioni (di cui 90.000 visitatori economici e 40.000 studenti), con un fatturato di 50 milioni di euro. Nel 2019 i visitatori sarebbero stati 1,6 milioni. L'ingresso a FICO è gratuito. L'azienda guadagna dalle percentuali sugli incassi di ristoranti, aziende e negozi presenti nella struttura e dai corsi e percorsi gastronomici e culturali a pagamento (300.000 persone nei primi due anni).

spetto esperienziale, che in quella fase era ancora trainante, e incorporandogli il modello di Expo Milano, nella sua qualità di grande parco tematico del cibo.

Il richiamo esplicito da parte di Farinetti a Disneyland è interessante. Senz'altro costituisce un atto di coraggio nel sistema politico e culturale italiano, che nel dibattito pubblico tende a demonizzare tanto realtà come Disneyland quanto processi come la disneyzzazione, accusati di incarnare il peggio della globalizzazione e di rappresentare una minaccia per il patrimonio culturale italiano e i suoi modelli di sviluppo turistico³⁸. La disneyzzazione della società e degli spazi urbani è tuttavia in atto da tempo e in parte è alimentata proprio da quegli stessi soggetti politici che, a parole, la indicano come un male assoluto. I grandi parchi a tema costituiscono invece delle occasioni interessanti, non ancora del tutto sfruttate in Italia. Proporre una Disneyland del cibo significa accogliere le istanze liquide della società e del turismo, da tempo orientate a pratiche, come l'*edutainment*, che ibridano educazione e intrattenimento, e a esperienze che interconnettono cibo, cultura e divertimento.

FICO però è qualcosa di più: è una forma di disneyzzazione del patrimonio agro-alimentare e del turismo enogastronomico che rappresenta l'evoluzione e forse il punto di arrivo di quel processo di patrimonializzazione del cibo e di marketizzazione della lentezza avviato e accompagnato da Slow Food, Eataly, Expo Milano e, ovviamente, amministratori pubblici e associazioni di categoria.

Ciò che più ci interessa in questa sede è però il carattere compiutamente post-moderno e post-fordista di questa esperienza, che va oltre la semplice rifunzionalizzazione di spazi industriali dismessi (come è avvenuto, ad esempio, con l'Eataly del Lingotto a Torino, realizzata nei locali della fabbrica Carpano).

Qui la campagna, la cultura contadina, il lavoro contadino sono messi in scena e spettacolarizzati in un ambiente artificiale, di autenticità rappresentata, che ricrea il rurale e lo porta nello spazio urbano o, per essere più precisi, ai suoi margini, ma alla portata di tutti i *city users*.

Nel 2018 FICO ha aperto al proprio interno "Luna Farm": un luna park a tema contadino con giochi, videogiochi, giostre e pupazzi di animali, in cui il "contadino Gianni" (o chi lo impersona) viene ludicamente patrimonializzato, diventando un'attrazione. Un'impostazione giocosa, che però chiama in causa non solo la *staged authenticity*, la *living history* e il *re-enactment*, ma anche il

38 Sui parchi Disney e le loro relazioni con spazio e cultura urbana si vedano Sharon Zukin, *Landscapes of Power: From Detroit to Disney World*, University of California Press, Berkeley, Los Angeles 1991, e *The Cultures of Cities*, Blackwell, Malden, Ma. 1993, in cui si sostiene che il modello Disney «mostra la resilienza apparentemente senza confini delle industrie culturali in un mondo di limitazioni materiali sempre più severe» (p. 52) e che «Disney World solleva domande serie sulle conseguenze sociali e politiche della cultura del marketing, dal turismo culturale alle strategie di sviluppo urbano» (p. 77). Sui parchi Disney come modello per la vita sociale e il concetto di disneyzzazione si veda Alan Bryman, *The Disneyization of Society*, Sage, Thousand Oaks, Ca.-London 2004.

mondo dei musei etnografici all'aperto, per non parlare degli "zoo umani" in voga in Europa fra l'Ottocento e il Novecento.

Il mondo contadino viene utilizzato come maschera in una dinamica carnevalesca di travestimento. Il nome stesso, FICO (Fabbrica Italiana Contadina), ben sintetizza questo spirito: quattro lettere che richiamano un altro acronimo, icona dell'età industriale, FIAT (Fabbrica Italiana Automobili Torino), mettendo in luce la distanza incolmabile da quel mondo e la componente ludica dell'età contemporanea. L'ammiccamento sessuale, implicito nel nome, diventa più esplicito nel sito web dell'azienda: «Vuoi essere FICO? Clicca e scopri», «Divertirsi è FICO», «Mangiare è FICO» e così via.

Tuttavia, come ben sappiamo, il mondo post-moderno non è così "fico": il lavoro post-fordista non è necessariamente meno faticoso di quello fordista e non di rado offre meno garanzie, come ricordano le manifestazioni di protesta con motti come «Chi lavora a FICO fa la FAME» o «Vivere a Bologna non è FICO».

LA FOLCLORIZZAZIONE DELL'AUTENTICITÀ LOCALE: A' VUCCIRIA

Il modello promosso da FICO, che, in un'ottica di culturalizzazione e tematizzazione dei consumi, unisce mascheramento architettonico e forme di autenticità rappresentata, non è un caso unico: il fenomeno è ormai presente in molte città. Un esempio significativo è la catena dei negozi di *street food* A' Vucciria. Il nome è un programma: la Vucciria è il più noto dei mercati storici di Palermo, immortalato, nel suo tripudio di colori, da Renato Guttuso, in un famoso quadro del 1974, conservato al Palazzo Steri di Palermo³⁹. Il termine (che deriva dal francese *boucherie*, macelleria, ma richiama anche il vociare che vi imperversa) ha finito per indicare prima l'insieme delle bancarelle di quel mercato e poi, nel dialetto palermitano, la "confusione".

La Vucciria è, ormai da tempo, una meta dei turisti in cerca di "autenticità locale" ed è promossa dalle stesse istituzioni come spazio turistico ed elemento del patrimonio identitario della città. Quel mercato è diventato così una sorta di museo vivente all'aperto, che permette di conoscere, in chiave sensoriale, storia e cultura locale.

I commenti su Tripadvisor sono indicativi di questa sua nuova funzione: «Visitare Palermo e non la Vucciria è un reato. Poesie sui banchi del mercato, sapori e profumi che si intrecciano; odori, colori e tradizioni, oltre chiaramente alla simpatia dei commercianti»⁴⁰; «In vacanza per qualche giorno a Paler-

39 Il quadro è stato esposto all'Expo di Milano del 2015: un'interessante convergenza fra patrimonializzazione del cibo e musealizzazione dello spazio (l'Expo ha ospitato anche una sorta d'infelice pinacoteca temporanea, allestita da Eataly e curata da Vittorio Sgarbi, con quadri legati al tema del cibo). In occasione di questo prestito si pensò addirittura di integrare l'esposizione del quadro con un allestimento olfattivo-sensoriale che permettesse ai visitatori di «assaporare, sia pure virtualmente, gli odori e i sapori del celebre mercato» (*La Vucciria di Renato Guttuso all'Expo di Milano in versione originale e 2.0*, in «In Terris», 21 gennaio 2015, on line).

40 AngeloBh, Belo Horizonte (Brasile), 3 febbraio 2020.

mo, siamo andati in giro per la città e, naturalmente, siamo passati per quel mercato. Affascinante. Ti riporta ai tempi passati. Stradine strette e ricche di odori e sapori. Abbiamo anche pranzato più volte, gustando i piatti tipici di Palermo. Consigliatissimo!»⁴¹.

La catena che ne riprende il nome propone, in molte città italiane arancine, panzerotti, panelle etc., all'insegna del motto, rigorosamente in inglese, «old Sicily - new food». L'interno dei negozi, in tutta Italia, riproduce uno spazio urbano con balconi e finestre che dovrebbe richiamare le vie della Vucciria palermitana. Una tematizzazione spaziale con elementi architettonici e simbolici, che è da tempo applicata anche in pizzerie “napoletane”, “antiche” trattorie o altre catene, come l’“Old Wild West”, forse influenzata dalle strutture tematizzate di Las Vegas.

A' Vucciria mostra però con chiarezza la forza e la pervasività del processo in corso: anni di retorica della tipicità e della specificità locale e di ricerca, invenzione, valorizzazione e mercificazione dell'autenticità locale hanno posto le basi per simili spazi. Si tratta ormai di un linguaggio visuale e simbolico, che viene immediatamente colto e decifrato da noi consumatori in quanto ben rispondente al nostro desiderio di un'autenticità sempre più emozionale, al nostro bisogno di un ritorno alle radici anche come forma di resistenza ai modelli di consumo della globalizzazione e alla nostra attrazione per una pur illusoria autenticità, che porta alla fruizione giocosa del *kitsch* e del *fake*.

Il mercato di Palermo che si materializza sotto casa o lungo i vialoni trafficati di una grande città ci porta in un mondo lontano e ci regala una momentanea impressione di viaggio e di divertimento. Alla base c'è, anche in questo caso, un *tourist gaze* primitivizzante, in cui il disordinato mercato palermitano si configura come un curioso e attraente mondo altro.

Poco importa che il *franchising* implichi serializzazione e omologazione e rimandi a un modello ben lontano dalla difesa di un'identità locale, permettendo di riprodurre e di moltiplicare la pretesa “unicità” di un territorio. La comparsa di spazi “altri” nel cuore delle nostre città è in realtà uno degli elementi che più concorre alla “carnevalizzazione urbana”, erede della *fantasy city* di Hannigan⁴².

Il sito web della catena illustra bene queste dinamiche con un attento *storytelling*. «Siamo specializzati da generazioni nella vendita di prodotti rigorosamente fatti a mano nel rispetto della più antica tradizione siciliana»: il riferimento transgenerazionale rafforza l'idea di autenticità e l'imprescindibile richiamo alla “tradizione” è conforme all'ormai diffusa tendenza alla patrimonializzazione culturale. Nella stessa prospettiva si sottolinea che il cibo, ancorché di una catena, è “fatto a mano”.

41 363giusil, 11 settembre 2019.

42 Si veda John Hannigan, *Fantasy City: Pleasure and Profit in the Postmodern Metropolis*, Routledge, London-New

«Con i nostri prodotti siamo presenti su tutto il territorio nazionale e internazionale durante eventi, sagre, feste patronali e manifestazioni culturali»: la cultura del *franchising* è liquida ed entra in ogni espressione di una società carnevalizzata, perennemente in festa e intenta a consumare.

«La nostra storia parla di amore per lo *street food* e per la terra che rappresentiamo, la Sicilia. Abbiamo deciso di trasferire la nostra cultura dalla “strada” al negozio, rispettando valori che oggi ci distinguono nella loro eccellenza». Il cibo e il lavoro della catena diventano una forma di “rappresentanza” identitaria del territorio, con una nota di orgoglio localistico che induce a rivendicare il preteso radicamento territoriale di un sistema tendenzialmente globale. Il richiamo ai “valori” di “oggi” segnala la consapevolezza di un nuovo sistema valoriale, basato su cibo, eccellenza e *made in Italy* (o *in Sicily*), esito di anni di retorica.

Il testo si conclude con una breve spiegazione del nome Vucciria, che, quasi per cedimento alla pratica dell'*edutainment*, diventa una micro-presentazione storica, anche se, in un’ottica di folclorizzazione, presenta le grida dei venditori della Vucciria come «uno degli elementi che maggiormente caratterizza quel mercato»⁴³.

DOLCE & GABBANA: MODA, TEMATIZZAZIONE E STEREOTIPI CULTURALI

La Vucciria è stata al centro di un’altra interessante operazione che ci permette di mettere a fuoco la relazione tra cibo, società dei consumi e patrimonio culturale. Da una dimensione nazionale si passa a una globale, data la rilevanza e la forza mediatica dell’azienda coinvolta, Dolce & Gabbana, uno dei marchi più importanti dell’industria della moda e uno dei fiori all’occhiello del *made in Italy*. Domenico Dolce (suo co-fondatore, assieme a Stefano Gabbana) è di origine siciliana, ha studiato da ragazzo a Palermo e in molte interviste ha ricordato il suo attaccamento alla propria regione. Non stupisce pertanto che la “sicilianità” sia diventata uno dei tratti distintivi delle creazioni e del marketing di Dolce & Gabbana, che ha assunto la tematizzazione come uno strumento delle proprie campagne promozionali. Siamo nel cuore di quei processi di culturalizzazione dei consumi di cui abbiamo ampiamente parlato. La Sicilia, la sua storia e la sua cultura, in tutte le sue sfaccettature, materiali e immateriali (dai templi di Agrigento al teatro dei Pupi), diventano elementi capaci di costruire suggestioni ed emozioni che rimandano a un sistema di idee segnato da esoticità e primitività e a un immaginario turistico di mediterraneità, archeologia e folclore.

Il cibo vi ricopre un ruolo importante. Dolce & Gabbana negli anni ha collaborato con l’azienda vinicola Donnafugata, con la pasticceria Fiasconaro e il pastificio Di Martino: una buona strategia per associare il proprio marchio a un piacevole universo sensoriale ed entrare nelle nostre case e nelle nostre pratiche di consumo anche per vie diverse dal vestiario e dai suoi accessori.

⁴³ Si veda il sito <http://www.ascoitalia.it/a-vucciria/>

Nel 2017 Dolce & Gabbana, secondo il mellifluido linguaggio dei comunicati stampa, ha “omaggiato” Palermo (quell’anno “capitale italiana della cultura”) con una campagna pubblicitaria girata prima alla Vucciria e poi al Capo, un altro mercato storico entrato nelle pratiche esperienziali del turismo⁴⁴. Un sito specializzato restituisce il senso dell’iniziativa: gli spot «hanno animato il cuore della Palermo più autentica e genuina, in uno di quei mercati storici in cui il profumo di agrumi e i colori degli ortaggi creano un’atmosfera speciale, che si intona perfettamente alla moda Dolce e Gabbana». Gli autori «hanno voluto cogliere la genuinità dei suoi colori e dei suoi abitanti. Sul set, modelle e modelli della campagna *D&G Millennials* sono stati accostati a passanti e ambulanti del mercato del Capo. Persone vere, colte nell’immediata freschezza della quotidianità, coperte da capo a piedi di abitini dalle applicazioni preziose e accessori scintillanti, decorazioni barocche e dettagli urban, quell’estroso mix di tradizione e modernità che ha reso Dolce & Gabbana una delle *griffes* più famose del mondo»⁴⁵ [Fig. 16].

Il mercato diventa una scenografia per la pubblicità, in una logica post-moderna di rifunzionalizzazione e ibridazione di esperienze e significati (lusso e cultura popolare; ricercatezza e semplicità; modelli di grido e cittadini comuni; mercato e set fotografico; eleganza immacolata degli abiti e sangue delle carni esposte etc.). Un’operazione basata su un *tourist gaze* e su forme di stereotipizzazione, folclorizzazione e turisticizzazione della realtà culturale, degli spazi urbani e delle comunità che li popolano. Nella trasfigurazione mediatico-pubblicitaria il mercato mostra la sua nuova identità di relitto culturale: una sopravvivenza di pratiche di spettacolarizzazione e di scambio delle merci che, nella società contemporanea, sono sempre più sostituite da quelle dei nuovi mercati virtuali e mediatici.

L’utilizzazione di stereotipi culturali a fini promozionali non è però priva di rischi, soprattutto quando si incrociano sistemi socioculturali e sociopolitici differenti. Domenico Dolce e Stefano Gabbana lo hanno imparato a proprie spese.

Nel 2018, alla vigilia di un importante evento mediatico pensato per il mercato cinese, hanno lanciato una serie di spot pubblicitari in cui una modella cinese, naturalmente vestita D&G, figurava alle prese con alcuni piatti della tradizione italiana e siciliana: con delle bacchettine di legno cercava di afferrare una pizza, degli spaghetti e un cannolo, naturalmente senza riuscirci. Una voce fuori campo commentava i suoi goffi tentativi e, mentre cercava di prendere un cannolo dalle dimensioni piuttosto impegnative, le domandava: “Ce la fai o è troppo grande per te?” [Fig. 15].

44 Significativo di questo “sguardo” un testo caricato sul sito Booking.com per presentare un appartamento: «Situato nel cuore del Mercato del Capo, è possibile apprezzare dal balcone la vita che ogni giorno rende questa zona immortale. Se amate cucinare è il posto giusto: sotto casa potrete “tastare” i prodotti e scegliere con cosa viziarsi».

45 Giovanna Errore, *Dolce & Gabbana a Palermo. Il nuovo spot girato al mercato del Capo*, in «D-Art» [s.d.]. Disponibile

Lungi dall'apprezzare la maliziosa ironia, in men che non si dica il pubblico cinese (seguito poi da parte di quello occidentale) ha investito l'azienda italiana con critiche e insulti, denunciando il cattivo gusto, il razzismo e il sessismo di quella campagna pubblicitaria⁴⁶. Il movimento #metoo non era ancora esploso. Altrimenti anche i nostri social e i nostri commentatori avrebbero severamente biasimato quella pubblicità, che, d'altra parte, forse non sarebbe stata nemmeno pensata in quei termini.

Il problema di fondo è non aver tenuto conto della diversa sensibilità di una cultura – e, in termini più concreti, di uno Stato – che, anche se sembra avere largamente adottato i modelli di consumo occidentali, in realtà mantiene ancora una “solida” impostazione pre-post-moderna e ha contrastato lo sviluppo di una cultura “liquida”. In Cina permane (o non viene messo in discussione) un forte sentimento di identità e di orgoglio nazionale. È pertanto pericoloso esportarvi quegli stereotipi, basati su forme di orientalismo e di etnocentrismo, che abbiamo ereditato dalla cultura coloniale europea. Allo stesso modo è complicato giocarvi con gli stereotipi e incrociare alto e basso, com'è diffuso e accettato in un contesto liquido avanzato. L'ammiccamento sessuale, in particolare, può non essere capito o non essere accettato.

Dello spot di Dolce & Gabbana è però interessante proprio questo aspetto. Vi troviamo infatti, abbinato al cibo, un elemento sessuale giocoso, adolescenziale e carnascialesco. L'immagine della ragazza che cerca di ingoiare il cannolo tra le ironie di chi la guarda risponde senza dubbio a un immaginario maschilista, ma rimanda anche alla cultura della festa e, in particolare, del cibo della festa, che deve essere simbolo di abbondanza e fertilità.

MANI IN PASTA: IL LAVORATORE COME MASCHERA

«Una donna che sa fare la pasta a regola d'arte ha un prestigio che resiste anche oggi a qualsiasi altro richiamo del tempo». Questa affermazione, dal sapore antico e sapienziale, non proviene da un manuale di economia domestica degli anni '50, ma campeggia sul divisorio in vetro di uno strano spazio ibrido, tra pastificio e ristorante, situato nella nuova *food hall* della Stazione Termini di Roma [Fig. 10]. L'idea che il prestigio di una donna dipenda dalla sua capacità di fare la pasta appartiene a un immaginario di altri tempi, evidentemente non ancora del tutto scomparso. Anche questa scritta precedeva, sia pur di poco, la diffusione dei nuovi movimenti femminili e femministi,

⁴⁶ La vicenda divenne rapidamente in caso internazionale con notevoli ripercussioni per l'azienda. Un post su Instagram di Domenico Dolce, con un testo interpretato in Cina come offensivo, sollevò ulteriori critiche e richieste di boicottaggio dei prodotti D&G, portando anche alla sospensione della loro vendita sui siti cinesi di e-commerce. Dolce e Gabbana si sono quindi dovuti scusare pubblicamente con un video di autocritica (in stile da Rivoluzione culturale), postato il 23 novembre 2018 sul social cinese Weibo, in cui riconoscevano i propri «errori nell'interpretare» la cultura cinese. Ricordavano di essere stati «sempre innamorati della Cina», di avere «ancora molto da imparare» e un po' goffamente, pensando forse al volume degli affari in gioco, chiedevano «scusa a tutti i cinesi nel mondo».

che in pochi anni hanno acquisito centralità nel dibattito pubblico e mediatico. La frase sopra ricordata, tradotta anche in inglese, si conclude con la firma di Sophia Loren, la bella pizzaiola dell'*Oro di Napoli*.

La Sophia nazionale, come il mandolino e la pizza, è una maschera internazionale dell'italianità. Inoltre, quale attrice pienamente inserita nello *star system* hollywoodiano e per due volte vincitrice di un premio Oscar, appartiene a un mondo altro e il fatto che sia donna (e per di più vip) permette di attribuirle uno stereotipo sessista altrimenti difficilmente spendibile.

La chiave di questa operazione è però proprio l'uso di uno stereotipo come forma di autenticità rappresentata, per dare autorevolezza (storica e culturale) a un prodotto di consumo. Non siamo lontani dalle "ragazze di Matera" di Chef Rubio, presentate come detentrici di saperi ancestrali nella sfera del cibo.

Nel caso della Stazione Termini il discorso è però più complesso. Ciò che ci interessa qui non è la scritta sopra la vetrina, ma la vetrina stessa e ciò che si trova di là. Il vetro infatti divide il laboratorio dal ristorante e dal resto del piano della stazione. Di qua del vetro abbiamo persone che lavorano, stendendo, impastando e ritagliando la pasta, e di là persone che la mangiano o che passeggiano davanti alla vetrina, gettando a volte uno sguardo alle persone che la lavorano.

È il punto d'arrivo estremo e paradossale della cultura della lentezza, nutrita dall'ideologia del chilometro zero: mangiare le tagliatelle impastate e tagliate a pochi metri di distanza dà l'illusione di un rapporto con il cibo diretto e verace. Il piatto è fresco e sano, perché preparato con un prodotto lavorato solo pochi minuti prima sotto i nostri occhi, in una dimensione *iperlocal*, che cancella le preoccupazioni dovute alla dimensione *global* del cibo che, imbottito di conservanti, attraversa il pianeta con viaggi che, tra camion, navi e magazzini, possono durare mesi, se non anni. Naturalmente è soltanto una messa in scena. Quel che stiamo vedendo è lo "spettacolo del cibo": una spettacolarizzazione della sua produzione e del suo consumo. La vetrina, proprio come una maschera, non è un elemento neutro, ma uno strumento che serve a creare identità e, come accade nei musei, a suscitare attenzione e attribuire autorevolezza. La divisione stabilisce un "di qua" e un "di là": con un meccanismo tautologico, ciò che è protetto dalla vetrina appare speciale proprio perché è protetto dalla vetrina.

La società dei consumi, sin dai suoi albori, come ha spiegato bene Codeluppi, ci ha educato allo spettacolo delle merci vetrinizzate⁴⁷. In questo caso, però, la merce non è solo la pasta (fatta a mano come una volta o, come suggeriscono la Loren e Chef Rubio, con la sapienza ancestrale delle donne, e quindi preziosa reliquia della fede della lentezza). Spettacolarizzato e offerto al nostro consumo visivo è anche il lavoro (naturalmente con chi lo svolge). Ci

⁴⁷ Si veda Vanni Codeluppi, *La vetrinizzazione sociale. Il processo di spettacolarizzazione degli individui e della società*, Bollati Boringhieri, Torino 2007.

troviamo in un ambito propriamente post-moderno e post-industriale, in cui il lavoro può essere pensato e messo in scena come spettacolo ed essere usato come strumento di tematizzazione, culturalizzazione dei consumi e costruzione di autenticità.

Il mondo della cucina, inteso come spazio fisico, attraverso la vetrinizzazione e la spettacolarizzazione diventa uno spazio speciale, in discontinuità con il nostro mondo. Il lavoro che vi si compie è musealizzato e quindi sottratto alla quotidianità della fatica e dello sfruttamento: la cucina si fa spettacolo e intrattenimento.

IL LAVORO COME SPETTACOLO: PRINCI E STARBUCKS A MILANO

La spettacolarizzazione del lavoro, con la trasformazione del lavoratore in una maschera, è un fenomeno ormai piuttosto diffuso, soprattutto nel settore del cibo e della ristorazione, che, per la sua contiguità con il mondo del turismo e del tempo libero, risente particolarmente gli effetti della “liquidità” della cosiddetta società del divertimento. Milano, da sempre all’avanguardia nei trend culturali, è stata una delle prime città italiane a metterla in scena. Del resto, il motto “Milano da bere”, celebrazione della città dell’allora sofisticata cultura dell’aperitivo, ha accompagnato il passaggio dallo “yuppismo” e dal “disimpegno” degli anni ’80 alle fasi più mature della post-modernità. Probabilmente la prima azienda che a Milano ha messo in atto questa pratica è stata la panetteria (anzi la *bakery*) Princi, rinfunzionalizzata come elegante locale per aperitivi, in uno dei cuori della movida cittadina (la piazza in cui più tardi avrebbe aperto anche Eataly). In un’intervista Rocco Princi ha illustrato il *concept* di questo spazio “liquido”: «Non è un bistrot e neanche un ristorante, che risponde a un’idea troppo formale; è semplicemente un posto dove andare a qualunque ora per fare una pausa e sentirsi a proprio agio. Vogliamo trasmettere un’emozione di benessere: la gente deve uscire di qui sentendosi bene, per il cibo, il servizio o qualsiasi altra cosa che gli sia piaciuta»⁴⁸. Questa post-panetteria, con luci soffuse e lastre di basalto alle pareti, per anni ha avuto un mastro pastaio che, in vetrina, lavorava la pasta davanti a clienti e passanti.

Sulla medesima linea, più di recente, un altro locale alla moda ha voluto offrire ai propri avventori il piacere, tipicamente post-industriale, dello spettacolo del lavoro. È lo Starbucks Reserve Roastery, aperto nel 2018 a Milano, in pieno centro storico, in un palazzo dalla facciata sontuosa che aveva ospitato la sede centrale delle Poste.

Non si tratta di uno dei tanti bar della Starbucks, ma di un *flagstore*, come si dice in gergo, che, secondo la comunicazione aziendale, ripresa da tutti i media nazionali, ha rappresentato lo sbarco ufficiale della ben nota catena

⁴⁸ Maria Angela Silleni, *Siamo stati da Princi: la pizza di Franco Pepe arriva a Milano*, in «Agrodolce», 17 febbraio 2014. Disponibile nel sito <https://www.agrodolce.it/2014/02/27/nuove-aperture-princi-milano/>.

statunitense nella “più internazionale” e “più europea” città di un paese che vanta una speciale cultura del caffè. In effetti la Starbucks ha portato a Milano un tipo speciale di negozio, sino ad allora presente solo a Seattle, la “città madre” della catena, e a Shanghai, che potrebbe essere scherzosamente definita la Milano cinese.

Ci troviamo insomma nel cuore dei processi di globalizzazione. Un’operazione senz’altro interessante, per la città (e la sua amministrazione), che vedeva così in qualche modo confermata la propria aspirazione a essere considerata una *global city*.

L’arrivo della Starbucks, così come il fenomeno stesso della globalizzazione, ha aspetti positivi e negativi. Da un lato, marca l’inclusione in un sistema culturale e di pratiche di consumo più moderne e adeguate a realtà post-industriali e cosmopolite; dall’altro, è un’espressione tangibile dell’omologazione culturale e dei processi di trasformazione urbana e di gentrificazione di quartieri e di stili di vita.

Starbucks ha saputo proporre un modello di consumo che bilancia l’immagine negativa della globalizzazione con alcuni elementi della cultura della lentezza, grazie a una pratica “lenta” del consumo del caffè che recupera elementi della mitica cultura pre-industriale della conversazione. Negli ultimi anni ha prestato anche crescente attenzione ad alcuni aspetti della cultura *slow food*, con un marketing che sottolinea la presenza di caffè e miscele di alta qualità provenienti da ogni parte del mondo (Etiopia, Brasile, Hawaii, Indonesia etc.). A ciò si è aggiunta anche una collaborazione con Princi per la fornitura di prodotti da forno, che ha innestato su quella realtà globale una realtà almeno originariamente locale. La globalizzazione viene così travestita come una semplice giustapposizione di identità e di autenticità locali, che il consumatore può scegliere e degustare in assoluta libertà. Il mondo in una tazzina.

Un arredamento elegantemente minimalista e retrò (nonché il consistente prezzo dei prodotti) conferma agli avventori di trovarsi in un contesto coerente con la loro autorappresentazione di successo sociale e di ricercatezza culturale. Nomi esotici di paesi lontani trasformano l’esperienza di consumo in un viaggio. Una ricca cartellonistica, come in un museo, propone le diverse miscele, descrivendone le qualità. Un pannello raffigurante un campesino che arieggia i chicchi di caffè dà un tocco di autenticità rurale e di sensibilità sociale. Il profumo del caffè tostato, della pasticceria e del pane, così come una musica soffusa e il riverbero lieve delle conversazioni degli altri avventori completano in senso olfattivo e uditivo l’esperienza sensoriale. Infine, come in tutti gli Starbucks, ogni cliente, dopo aver dato il proprio nome al barista, si sente chiamare per nome al momento del ritiro della consumazione: il *global*, ancora una volta, si maschera da *local*, solleticando il bisogno di riconoscimento individuale che impronta molte delle nostre esistenze.

L’elemento più interessante è però l’enorme macchina per la torrefazione (*roastery*) che campeggia nel centro del locale: da un sistema di condotti a vista i chicchi di caffè vi entrano per poi uscirne e cadere in una grande vasca

circolare. Qui vengono rimescolati e raffreddati, per poi essere aspirati e redistribuiti a vista, attraverso altre condutture, in grandi vasi trasparenti che campeggiano sopra i banconi dov'è preparato e servito il caffè. È un allestimento estremamente scenografico che, tra fornace e tubature, vetro e rame, ricorda le atmosfere di certi romanzi di Jules Verne e lo stile *steampunk*.

A tutto ciò si aggiunge un elemento teatrale, che, con una logica da *living history*, dà vita al macchinario: attorno alla tostatrice si aggirano due addetti che ispezionano il macchinario, aprono e chiudono sportellini, studiano e annusano il caffè appena tostato. L'area della macchina in cui operano i lavoranti è protetta da una barriera, che è anche un bancone che circonda lo spazio, come le gradinate di un teatro greco o i palchi di un teatro italiano di tradizione delimitano lo spazio scenico e la platea [Fig. 9]. Gli avventori divengono così un pubblico che, magari sorseggiando un caffè, osserva i movimenti della macchina e dei lavoranti, che di quando in quando gli propongono di annusare il caffè appena tostato e lo stimolano con domande e risposte a un confronto di impressioni sensoriali⁴⁹. È un palcoscenico goffmaniano che altera le identità⁵⁰. Questo spettacolo infatti trasforma il lavoratore in un attore e il consumatore in uno spettatore, che può essere passivo o attivo, fino a diventare co-protagonista. Ma quel palcoscenico (*stage*) è anche un *backstage*: il lavoro è vero, ma la sua autenticità è rappresentata per rendere più soddisfacente l'esperienza di consumo. I due milioni di clienti nel primo anno di apertura hanno confermato il successo dell'operazione.

I dipendenti della Starbucks, che mettono in scena la propria attività, ci raccontano di una dimensione nuova e post-moderna del lavoro e delle pratiche di consumo: una dimensione carnevalizzata, in cui il lavoro e il lavoratore costituiscono di fatto delle maschere. Il cibo, che siano le tagliatelle del locale di Termini, il pane di Princi o il caffè di Starbucks, è un elemento che facilita questo processo, costituendo un ponte sensoriale tra globale e locale, tra ossessione del consumo e retoriche della lentezza.

TRA BUFALÈ E NUTELLA. IL SOVRANISMO ALIMENTARE DI MATTEO SALVINI

Un aspetto del tutto particolare del nuovo uso del cibo come maschera è presente nella comunicazione politica. Matteo Renzi, che mangia la pizza o lecca il cono gelato, o Giuseppe Conte, che posta un vassoio di chiacchiere di

49 Lo stesso avviene nelle altre aree del locale. I media stessi collaborano al successo di questa operazione, celebrandola nei siti e nei quotidiani: «In Piazza Cordusio si va per degustare e fare un'esperienza sensoriale e narrativa del caffè. Il personale, giovane e molto preparato (più di 3 mesi di training), spiega con dovizia le mille sfumature della bevanda, proponendo di odorare, lappare e infine gustare l'infuso, sentendone tutti gli aromi di cioccolato, caramello, gelsomino» (Luisa Benfatto, *Starbucks a Milano: tutti in coda per il tempio del caffè che non ti aspetti*, «Il Sole 24 Ore», 7 settembre 2018).

50 Il riferimento è a Erving Goffman, *The Presentation of Self in Everyday Life*, University of Edinburgh, Edinburgh,

Carnevale, costituivano delle timide forme aurorali di questa tendenza, nelle quali però si potevano già intravedere degli elementi destinati a stabilizzarsi col tempo.

Il cibo avvicina il potente al popolo; dà un'illusione di condivisione e di commensalità; crea un ponte tra spazio domestico e spazio istituzionale, grazie anche alla perdita di confini della cultura liquida; solletica il voyeurismo di un pubblico educato da due decenni di *reality shows*; costruisce una nuova ritualità virtuale, che si sostituisce o si aggiunge allo spazio tradizionale della festa; richiama una serie di aspetti ludici e festivi, che riflettono i processi di carnevalizzazione della società del divertimento; suggerisce un'idea di semplicità e di autenticità filtrata da elementi di carattere emozionale, sensoriale ed esperienziale, che rappresentano aspetti nodali della nostra cultura.

Il tutto, come abbiamo avuto modo di vedere, in un contesto culturale e mediatico di attenzione, crescente e a tratti ossessiva, per la cucina, i prodotti locali e i piatti tipici, così come per gli *chefs* e i *contests* televisivi di cucina. La cultura della lentezza, costruita nel corso degli anni attraverso il movimento Slow Food, l'Expo di Milano, il marketing di Eataly e la diffusione e il radicamento di pratiche di turismo lento fortemente caratterizzate in senso enogastronomico, ha accompagnato e accelerato la costruzione di questo sistema di segni basato sul cibo.

Un altro aspetto importante dell'uso del cibo da parte della politica negli ultimi anni è da ricondurre proprio al suo valore potenzialmente politico: a una recessione dello spazio tradizionale della politica e, più in generale, della sfera pubblica, ha fatto riscontro l'estensione di una sfera individuale e privata, di cui il cibo rappresenta una metafora e un importante elemento esperienziale. Allo stesso modo all'indebolimento delle istituzioni "solide" (Stato, Chiesa, scuola, partiti, sindacati) e del relativo sistema ideologico (nazionalismo, fede, educazione etc.) ha corrisposto la definizione di un sistema culturale e ideologico post-politico, post-nazionale e post-educativo (si pensi alla "post-verità", antistorica e de-intellettualizzata, che ha improntato la presidenza di Donald Trump).

In tale sistema il cibo ha cominciato ad assumere le caratteristiche di uno strumento costruttore di identità nazionale⁵¹. Quando Farinetti descrive il suo FICO come una «Disneyland tricolore», sintetizza questo nuovo orientamento, in cui il prodotto DOP può prendere il posto della bandiera nazionale. Matteo Salvini è forse il politico che più ha saputo sfruttare questa tendenza della società, del suo immaginario e delle sue pratiche, anche se il suo uso dei social e il suo rapporto con il cibo sono stati oggetto di ironie da parte di diversi commentatori⁵².

51 Si veda, tra gli altri, Michaela DeSoucey, *Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union*, in "American Sociological Review", 75, 3, 2010, pp 331-354.

52 Si vedano, ad esempio, David Mazzarelli, *Salvini e la "strategia dello yogurt" per la comuni-*

Negli anni Salvini ha postato *selfies* enogastronomici che lo hanno visto intento a ingurgitare ogni tipo di cibo e bevande: ragù Star, bucatini Barilla, creme Nutella, biscotti Ringo, torte Pan di Stelle, Baci Perugina, vini Gagliardo etc. Allo stesso modo ha inondato la rete di immagini che lo ritraggono a tavola o in contesti conviviali con simpatizzanti, amministratori, imprenditori e semplici cittadini. La forza della comunicazione risiede nella sua polisemicità: la narrazione, per quanto costruita ad arte, finisce per generare nuove narrazioni e quindi nuovi sistemi di segni in un processo di mitopoiesi collettiva raramente controllabile. Il loro insieme restituisce l'immagine di un individuo onnivoro, immerso in un universo di appagamento sensoriale primario, che rimanda a una dimensione pantagruelicamente carnascialesca, coerente con il processo di carnealizzazione della nostra società. Possiamo però rintracciare anche un'altra dimensione relativa alla sfera carnealesca: un Salvini che, con un'inversione e un ribaltamento di ruoli, si maschera da Arlecchino, per presentarsi come un uomo comune, sfruttato e maltrattato, che conosce la durezza di una fame atavica, ma, grazie a intelligenza e malizia, riesce a trovare il cibo e a sopravvivere.

C'è spazio anche per un terzo e ancora più ancestrale Salvini. Il politico divoratore, di là dell'autoironia involontaria che potrebbe rivelare il senso e il fine del potere, richiama infatti anche una figura di sovrano già individuata dalla letteratura antropologica ottocentesca: il re-sacerdote, in comunicazione diretta con il mondo altro della natura, portatore di saperi speciali connessi con la fertilità e l'agricoltura; un dio in terra cui si sacrificano risorse, anche alimentari, per ottenere la rinascita delle messi. Un dio però che talvolta viene fatto a pezzi dal suo popolo... Aspetto, questo, che la comunicazione politica contemporanea preferisce lasciare in ombra.

Com'è stato giustamente osservato, la quantità e la costanza delle immagini collegate al cibo hanno fatto di Salvini una sorta di *food blogger* o di «Ferragni della politica»⁵³. Il riferimento al mondo dei *bloggers* e degli *influencers* non è soltanto ironico. In effetti la sua strategia comunicativa ricalca la loro, soprattutto perché, di là dell'utilizzo degli stessi media, poggia sulle stesse basi e ha gli stessi obiettivi. Riflette infatti una trasformazione dei canali e

cazione social, in «Il Foglio», 5 dicembre 2018 («Ogni messaggio ha una scadenza, precisa, consapevole, definita» come lo yogurt) e Giuseppe Candela, *Matteo Salvini, oltre alla Nutella c'è di più: ecco le sue uscite social da food blogger (non salutista) tra Pan di Stelle e focaccine*, in «Il Fatto Quotidiano», 29 dicembre 2018. Su questo tema si veda anche l'intervento di Luigi M. Lombardi Satriani, *Maschera e cibo: Matteo Salvini e la sacralizzazione dell'io*, al Convegno internazionale *Maschera e cibo*, Melfi, Putignano, Matera, 28 febbraio-2 marzo 2019. Sulla comunicazione di Salvini si veda Lorenzo Pregliasco e Giovanni Diamanti, *Fenomeno Salvini. Chi è, come comunica, perché lo votano*, Castelvecchi, Roma 2019.

53 Il commento più tagliente si deve naturalmente a Matteo Renzi, uno dei politici italiani che, prima di Salvini, aveva saputo costruire la propria immagine proprio grazie ai *social media*: «Vuole fare l'*influencer*, ma è un *influencer* mancato. È una Chiara Ferragni che non ce l'ha fatta» (dichiarazione alla stampa estera riportata dalle agenzie il 14 febbraio 2019).

delle forme comunicative, che, grazie ai *social media*, mette in comunicazione diretta i politici e gli *influencers* con il popolo degli elettori e dei consumatori⁵⁴.

Politici e *influencers* vendono beni materiali e immateriali a questo popolo: prodotti alimentari, abiti, gioielli, ma anche sogni, ideologie, stili di vita e modelli di benessere e di consumo. Soprattutto però vendono sé stessi, con un processo di automercificazione, coerente con la frammentazione individualistica della società e la personalizzazione della politica.

Un elemento interessante di questa comunicazione politica da *influencer* è legata alla “brandizzazione”. In un numero consistente di post, Salvini non ha solo associato la propria immagine al cibo, ma ha anche citato espressamente un marchio specifico, entrando così in una dimensione di promozione pubblicitaria propria degli *influencers*. Salvini però, a differenza della maggior parte di questi, non promuove prodotti di aziende con cui ha pattuito un’attività di promozione. Certo, la pubblicità, ancorché non concordata, potrebbe costruire un rapporto “a buon rendere” con determinate aziende, sempre utile in politica, ma i post in cui compare con una *crêpe* o un panino alla Nutella sembrano piuttosto generici e gioiosi riferimenti a prodotti di largo consumo, ben radicati nell’immaginario collettivo [Fig. 4-5].

L’obiettivo di Salvini, in realtà, sembra quello di costruire un rapporto con un pubblico di potenziali sostenitori, che però, prima ancora, sono dei consumatori, cioè dei cittadini inseriti in un sistema ideologico e valoriale caratterizzato dal consumo. Questa è la chiave per entrare nell’ambito domestico, individuale e familiare, del cittadino elettore e consumatore, che può scegliere e votare un politico proprio così come sceglie e compra una scatoletta di tonno o un vasetto di ragù. Il riferimento esplicito al marchio crea familiarità: il cittadino si riconosce nella condivisione di un comune sistema di valori. In un contesto liquido e post-moderno, può essere il rosario, ma anche un bacio Perugina.

Nel già ricordato quadro carnascialesco, il riferimento a questa pletora di marchi veicola l’idea di un mitico “paese della cuccagna”, di cui il politico, *trickster* o sovrano-sacerdote, è esponente o mediatore. Questo messaggio non è in contraddizione con la contemporaneità. Al contrario. La cuccagna, in una cultura post-moderna e carnevalizzata, è un elemento pervasivo, soprattutto di tipo ideologico: tutto è a nostra disposizione e siamo liberi di scegliere che cosa consumare e quando e come farlo.

⁵⁴ Interessante è la lettura storico-antropologica di Domenico Scafoglio, intesa a spiegare fenomeni come Donald Trump o Beppe Grillo: il politico, che si era ritirato nei palazzi del potere e comunicava attraverso l’intermediazione della televisione e dei quotidiani, è tornato ad avere un rapporto diretto con il proprio pubblico, nelle piazze e nei social. La riscoperta della piazza, fisica o virtuale, avrebbe restituito alla politica una dimensione teatrale e carnascialesca da tempo perduta: il politico riscopre così un’antica identità di *trickster*, giullare, buffone e sovvertitore (*Comici politici al tempo di Grillo*, in «Quaderni di antropologia e scienze umane», dicembre 2016, pp. 11-24).

In questa prospettiva, la celebrazione del marchio riconduce a una dimensione politica più tradizionale e istituzionale: citare dei *brands* significa sostenere il *made in Italy* industriale e quindi l'economia italiana e resistere alla globalizzazione con una guerra di trincea combattuta con prodotti tipici e marchi italiani (poco importa se inglobati da multinazionali straniere). Il nuovo nazionalismo post-nazionalista passa anche e soprattutto per il cibo.

Da questo punto di vista è interessante un post di Salvini in cui, accanto a un bel piatto di pasta al ragù e a un bicchiere di vino rosso, compare questa frase: «Due etti di bucatini Barilla, un po' di ragù Star e un bicchiere di barolo di Gianni Gagliardo. Alla faccia della pancia!». In un post come questo convivono carnevalesizzazione e neo-nazionalismo alimentare; paese della cuccagna e orgoglio del *made in Italy*; il *trickster* dalla pancia piena e il politico dai gusti schietti che combatte per il suo paese; la semplicità della cucina domestica e la ricercatezza del vino di qualità; il prodotto seriale di tipo industriale e l'eccellenza della nostra produzione artigianale.

Ma, come si diceva, *local* e *made in Italy* non significano necessariamente resistenza alla globalizzazione. Sotto il post ha commentato un lettore: «Ma la Star è spagnola da un pezzo e la Barilla è una multinazionale e chissà se usa grano italiano»⁵⁵.

Di là della celebrazione del *made in Italy* (più o meno industriale e più o meno italiano) in questo post possiamo rintracciare anche una narrativa di riduzione primitivista dell'immagine del nostro paese. Se la difesa dell'identità nazionale passa attraverso un piatto di bucatini, evidentemente è possibile correlare nazione e bucatini o, meglio, i bucatini possono rappresentare la nazione. Ma questa è una rappresentazione identitaria allogena, che, in gran parte, poggia su uno sguardo turistico sull'Italia costruito ai tempi del Grand Tour dai visitatori stranieri e poi recepito dalle narrative politiche della nuova Italia post-unitaria in cerca di identità e periodicamente implementato.

Le cartoline per turisti che rappresentano il Colosseo come un grande piatto colmo di spaghetti mostrano la persistenza di questo sguardo, che annulla l'identità storica, archeologica e culturale, sostituendola con un generico stereotipo sensoriale e folclorico. Questa, del resto, è la nuova "Italia da mangiare", che compare anche nel nome di Eataly.

Vale la pena di ricordare un curioso video in cui Matteo Salvini racconta in diretta la sua visita a un orto: «Aaah, aria! Da milanese che vive tra Milano e Roma, in una città, in un condominio senza troppo verde, quando sento certi profumi... Le puntarelle! Io le puntarelle le ho sempre mangiate con le acciughe, ma non le avevo mai viste dal vero... Confesso la mia ignoranza... Guardate che finocchi! Guardate che roba! Altro che quelli del supermercato! Questi me li sgagno stasera, con un po' di olio italiano. E qui che cosa c'è? Verze. Non mi fanno impazzire le verze, mentre oggi ho mangiato dei broc-

⁵⁵ Si veda il post Facebook, Instagram e Twitter di [matteosalviniofficial](#) e la risposta su Facebook di [grusos](#) del 4 dicembre 2018.

coli incredibili. Confesso però che ho mangiato anche dei cipollotti. Stamenti lontano... Fortunatamente l'alito non passa attraverso lo schermo... Preso! A chi dedichiamo questo cipollotto? Mamma mia, che profumo! Uhau!»⁵⁶. Nel suo piccolo è un capolavoro. Puro teatro.

Nel racconto compaiono puntarelle, acciughe, finocchi, olio, verze e cipollotti che, nell'insieme, costruiscono un ricco e variegato paesaggio alimentare basato su un'idea di semplicità e ruralità: un viaggio nel tempo e nello spazio, che costituisce una sorta di ritorno alle origini e di scoperta del mondo della cuccagna, ma anche un rifiuto della dimensione urbana. L'orto è uno spazio altro, di tipo quasi magico, che racchiude l'essenza di una tradizione contadina soffocata dalla civiltà urbana, qui richiamata da parole come «Milano», «Roma», «condominio», «supermercato».

Questa visione dicotomica serve a definire il ruolo speciale di Salvini quale viaggiatore tra i mondi, capace di scoprire e mettere in comunicazione realtà diverse. Salvini si presenta come un milanese che vive in gran parte a Roma, un individuo quindi sradicato e al contempo costretto in una dimensione totalmente urbana. L'ingresso in quell'orto appare così come un evento fiabesco. L'eroe è magicamente trasportato in un mondo altro, dove scopre un mondo ignoto: la natura, la terra, i prodotti dell'orto con i loro profumi e i loro sapori. Di fatto descrive un processo di acquisizione di conoscenze speciali, presente nei miti e nelle fiabe, spesso con riferimento a riti di passaggio a classe adulta. L'orto, come le grotte del mito antico o il bosco delle fiabe, cela appunto delle conoscenze che possono essere acquisite solo in un contesto esperienziale. Un processo formativo ed educativo, che ricolloca Salvini in una situazione adolescenziale, suggerita da una serie di riferimenti. A proposito delle puntarelle dice infatti di non averle mai viste dal vero, così come i bambini cresciuti in città non hanno mai visto mungere le mucche e pensano che il latte provenga dai tetrapak. «Confesso la mia ignoranza», dice Salvini: il mondo rurale educa l'eroe proveniente dal mondo urbano.

L'altro elemento che struttura la narrazione è il riferimento continuo alla dimensione emozionale, sensoriale ed esperienziale, anche di tipo corporale, con regressioni verbali dialettali («sento profumi», «viste dal vero», «guardate», «me le sgagno», «ho mangiato», «che profumo», «uhau») e un cenno persino al suo possibile alito pesante.

In questa autorappresentazione possiamo senz'altro trovare il *trickster* e la maschera carnevalesca. Ma c'è anche un messaggio che, nella sua pur probabile spontaneità, risponde a una logica comunicativa precisa: un'esaltazione del rurale e del ruspante, che risponde a forme di sovranismo agro-alimentare. Le puntarelle, uno dei simboli della cucina romana, diventano uno strumento di rivendicazione di un'identità locale post-politica, costruita anche attraverso il cibo. Allo stesso modo l'olio rigorosamente italiano ci porta in un contesto di nazionalismo alimentare che costituisce un'altra espressione del rifiuto di ogni dimensione sovranazionale e globale.

⁵⁶ Trascrizione di un video di una diretta Facebook del 19 gennaio 2019.

Va osservato che in questo video il supermercato, vale a dire lo spazio che contiene quei prodotti in scatola e quei marchi citati da Salvini in altri post, si riconfigura come uno spazio che diffonde un'idea falsata della ruralità (le verdure dell'orto sono più buone: «altro che quelle del supermercato»). Ritorna l'antica dicotomia platonica tra il mondo delle idee e il mondo fenomenico, in cui il supermercato equivale alla caverna sulle cui pareti compaiono le immagini distorte di una realtà inesprimibile.

L'aspetto inquietante di questo video è però che traccia una demarcazione tra i mondi, che costituisce un travestimento della realtà: la diretta Facebook dall'orto, che si chiude con una narrativa nostalgica, primitivista e ruralista, si apriva con un commento a un crudo fatto di cronaca: il naufragio, al largo delle coste libiche, di un gommone con 120 persone a bordo. Il ribaltamento carnevalesco quindi c'è stato, ma l'orto non mostra la realtà, ma la nasconde.

LA FESTA AL SUPERMERCATO: I FERRAGNEZ NEL CARRELLO

Da un aspirante *influencer* passiamo a due *influencers* professionali: Chiara Ferragni e Federico Leonardo Lucia, detto Fedez⁵⁷. Lo straordinario successo di questa coppia dedita alla comunicazione commerciale e all'autopromozione sui social ha richiamato l'attenzione (non sempre benevola) di studiosi e ricercatori e ha indotto la Treccani a inserire tra i lemmi del suo dizionario il termine Ferragnez, con cui spesso li si indica⁵⁸.

Negli ultimi anni la coppia ha saputo estendere la propria comunicazione anche a temi di rilevanza economica e sociale (come il sostegno agli ospedali durante l'emergenza Covid, inviti ai giovani a vaccinarsi, la lotta all'omofobia, la valorizzazione del patrimonio artistico italiano e la promozione post-covid del turismo in Italia), con cui si è gradualmente inserita nel dibattito politico e mediatico nazionale. Il suo successo è però principalmente legato allo stile di vita che, come in un *reality*, viene messo in scena in un'ininterrotta narrativa transmediale, che associa sapientemente straordinarietà e normalità: il lusso estremo di chi può permettersi una vacanza in una villa da 3500 euro a notte e l'ecografia della nuova bimba in arrivo.

Chiara Ferragni e, per proprietà transitiva, suo marito Fedez non sono dei semplici *influencers* di successo, ma rappresentano l'espressione più avanzata della cultura italiana dei social media: la testimonianza dell'inclusione del nostro paese nelle dinamiche globali della comunicazione e della popolarità mediatica costruita con l'autorappresentazione e l'interazione virtuale. I Ferragnez possono essere considerati delle "maschere" di questa cultura. Una

57 Secondo la rivista «Forbes» (settembre 2017) Chiara Ferragni sarebbe l'*influencer* più importante del mondo nel campo della moda. In Italia la Ferragni è al primo posto e Fedez al secondo per numero di interazioni su Facebook, Instagram, Twitter e YouTube: lei con 86,2 milioni e lui con 17,1 (aprile 2021). La Ferragni ha 24,4 milioni di *followers* su Instagram e Fedez 12,7 (luglio 2021).

58 Sul fenomeno Ferragni e sulla coppia Ferragnez si vedano Lucrezia Ercoli, *Chiara Fer-*

metafora che il Carnevale di Putignano del 2019 ha esplicitato facendo sfilare «l'esercito dei selfies» guidato da una maschera della Ferragni⁵⁹.

Lei è un'*influencer* specializzata nella moda, lui è un *rapper* e un cantante pop sempre più spesso inserito in attività promozionali non collegate al mondo della musica. Il cibo non costituisce un loro tema centrale, ma proprio per questo, quando entra nella loro comunicazione, assume una funzione significativa.

In verità alla coppia non sono mancate occasioni per promuovere prodotti alimentari. Nel 2018, ad esempio, Chiara Ferragni ha disegnato un'edizione limitata di bottiglie di acqua Evian, che sono state vendute a prezzi notevoli, suscitando un vivace dibattito che ha incrementato la desiderabilità del prodotto. Nel 2020 ha invece avviato una collaborazione con i biscotti Oreo («Sapete che è il biscotto numero 1 al mondo?»), disegnando, in edizione limitata, un set di confezioni (che, nella mitopoiesi mediatica, avrebbe raggiunto su eBay i 92.000 dollari) e lanciando degli abiti su cui campeggia la figura di quei biscotti.

Più significativo è l'utilizzo del cibo nelle narrative domestiche della coppia, per mettere in scena quel senso di normalità, accompagnato da un pizzico di *glamour*, che tanto piace ai loro *followers*. Mi limiterò a qualche esempio.

Dopo la finale di X Factor, i Ferragnez tornano a casa e la *fashion blogger* prepara la pasta. «Come ci si sente con la pentola in mano per la prima volta?». Su Instagram Fedez carica una *story* in cui ironizza sulla moglie: «Ha scoperto la dispensa, ma non sa dove sia il sale»⁶⁰. Nel video si vede la pentola con l'acqua per la pasta, ma invece del fuoco si vede il bel vestito verde dell'*influencer*.

Vi possiamo scorgere un elogio dell'ordinarietà, con un'accettazione orgogliosa dei meccanismi globali dell'esistenza quotidiana: cucinare, preparare la cena, cercare il sale etc. È però un'ordinarietà volutamente teatralizzata, che deve veicolare la straordinarietà. L'eroina vive in un mondo speciale ed è quindi estranea ai meccanismi della quotidianità: non sa cucinare, non sa dove si trovi il sale e, se si aggira in cucina, lo fa in abito da sera.

Il messaggio è snob, ma polisemico, perché, nel momento in cui riafferma lo stereotipo del marito che attende che la moglie gli prepari la cena, veicola un'immagine di modernità e di libertà: la donna autonoma e indipendente, che finalmente si libera dal giogo della cucina. Si pensi invece allo stereotipo

ragni. *Filosofia di una influencer*, Il Melangolo, Genova 2020, e Marco Pedroni, #Ferragnez. *Anatomia di un sincretismo mediale*, 2021, in Luca Barra e Fabio Guarnaccia, *SuperTele. Come guardare la televisione*, Minimum Fax, Roma 2021.

59 Il gruppo spiega che telefonini e social sono diventati "padroni" delle nostre vite: «A verificare che le catene del guinzaglio siano ben salde c'è chi sapientemente ha sfruttato tale dipendenza, creando un vero e proprio *business* collegato ai propri post e alla sua immagine: Chiara Ferragni» (testo di presentazione del gruppo "L'esercito dei selfie" in «Fax, Speciale Carnevale», 2019, p. 43).

60 Il riferimento è a un video, poi ripreso dalla stampa, del 14 dicembre 2018.

delle donne lucane in *Unti e bisunti* o alla frase di Sophia Loren nel locale di Termini. Vi è quindi un rifiuto della domesticità ordinaria e l'affermazione di una domesticità straordinaria. Nello stesso video la Ferragni offre una fetta di prosciutto a Fedez e al cane. Il marito viene qui scherzosamente trattato come un animale domestico, in una narrativa che funziona tanto per un immaginario femminista quanto per uno maschile gioiosamente vittimista. La Ferragni diventa però una *potnia therón*, l'ancestrale signora mediterranea degli animali, dominatrice della natura.

Il cibo è un elemento simbolico di grande potenza, che può essere utilizzato per definire lo status e il ruolo dell'individuo nello spazio sociale. Qui, come si è detto, serve per affermare un'accettazione dell'ordinarietà (io sono come voi), in un rifiuto della dimensione elitistica e radical chic. Ma al tempo stesso questa ordinarietà è presentata come un fatto straordinario, meritevole di essere raccontato e immortalato su Instagram e Facebook. L'ordinarietà finisce così per definire l'irriducibilità della protagonista alla dimensione ordinaria (io non so come voi: non so cucinare, non conosco la mia dispensa etc.) e per descriverne la diversa ordinarietà (nella mia vera vita non cucino o non mangio in casa)⁶¹. La dimensione sacrale e primitiva del fuoco, del sale, della dispensa, vale a dire la dimensione dell'*oikos* omerico, è totalmente estranea.

Chiaramente questa doppia narrativa in cui l'*influencer* costruisce un'auto-rappresentazione basata su elementi così dissonanti ha senso in un contesto relazionale voyeurista e sadomasochista, in cui il *follower* prova piacere a vedere riaffermata la propria marginalità e inferiorità economica e sociale.

Il *social* è lo strumento che permette di costruire questa relazione ambigua (attiva e passiva, volontaria e involontaria, autentica e artificiale, di vicinanza e di lontananza) che pone il *follower* sul margine: tu guardi, ma è l'*influencer* che segui a entrare nella tua vita, avvertendoti quando c'è un nuovo post da vedere e lasciandosi guardare; sei strappato dalla tua perifericità e benignamente ammesso nella sua intimità, in uno spazio che sembra reale, ma è virtuale e spesso artefatto, per scoprire che la tua esistenza è profondamente diversa da quella del modello che stai (in)seguendo.

Un episodio interessante, che a suo tempo ha fatto molto discutere, risale all'autunno 2018. Chiara Ferragni organizza una festa a sorpresa per i 29 anni del compagno. La coppia naturalmente documenta l'intera serata sui social.

⁶¹ Una simile logica comunicativa, con un incrocio tra cultura alta e cultura popolare, tra cosmopolitismo e ironico provincialismo, impronta un altro episodio documentato sui social. Nel 2019 i Ferragnez partecipano a Los Angeles alla serata di premiazione degli Oscar, uno degli eventi più importanti ed esclusivi dell'industria culturale globale e dell'immaginario collettivo. Fedez riprende col telefonino la compagna, con un abito rosso dal lungo strascico, sotto i flash dei fotografi, accanto ad altre *celebrities*. Spiega di avere filmato poco della serata per non far capire di venire da Rozzano. Concludono quindi la serata, ancora in abito da sera, in un *fast food*, mangiando hamburger e commentando: «Serata da Oscar». Una narrazione interessante, anche perché va oltre la retorica *slow* che ormai domina la comunicazione *mainstream*.

«Ti sto portando a una cena stellata», annuncia Chiara, giocando sul lato *glamour* della loro immagine. La festa però non è in un ristorante di lusso, ma in un supermercato (il Carrefour di Citylife, l'elegante quartiere milanese in cui risiede la coppia).

Il supermercato, in una logica di rifunzionalizzazione e di liquidità post-moderna, diventa ristorante, discoteca e luna park⁶². Com'è normale in una festa, vi è musica ad alto volume e gli ospiti ballano, cantano e ridono. Fedez e Chiara entrano dentro ai carrelli della spesa e si fanno spingere tra i corridoi del supermercato. Le immagini, va riconosciuto, sono divertenti: gioia e fantasia trasformano l'identità dello spazio e dei protagonisti [Fig. 17-18].

La coppia e gli invitati tornano bambini (chi non rimpiange gli anni in cui venivamo spinti dentro al carrello?) e i corridoi pieni di merci diventano la pista di una montagna russa in cui il carrello si trasforma in un vagoncino dell'ottovolante. Il supermercato diventa insomma un parco dei divertimenti nel cuore della città. Sugli scaffali compaiono confezioni di prodotti che replicano marchi famosi: pacchi di "cioccolata Kinder Fedez" e di "pasta Barilla Fedez".

Il cantante, dentro al suo carrello con una birra in mano, commenta divertito i prodotti che, metro dopo metro, compaiono sugli scaffali: «Amore, ricordati di prendere gli assorbenti» e ancora «Perché hai un finocchio sulla pancia?». Gli inservienti, dai banconi dei reparti, servono gli ospiti, che mangiano tra i corridoi. Qualcuno stampa un'etichetta col prezzo e se l'attacca sulla fronte. Una ragazza sale su una catasta di prodotti e, come una cubista, si mette a ballare, agitando due grandi cespi di insalata con cui batte il tempo sul seno; Fedez lancia in testa a uno degli invitati un panettone, che poi viene preso a calci come un pallone.

I video della serata, condivisi in diretta sui *social*, non ottengono però l'effetto desiderato. I commenti negativi si susseguono e diventano rapidamente virali e sempre più duri. La coppia viene accusata di spreco e di scarso rispetto per il cibo. Le immagini, che avrebbero dovuto veicolare un'idea di allegria e di spensieratezza, sono invece percepite come una manifestazione d'insensibilità sociale e di disprezzo per chi ne ha bisogno. Fedez è costretto all'indicibile per un *influencer*: per alcuni minuti sospende il proprio profilo Instagram. Lo riapre per postare, con accanto Chiara in veste di autorevole *supporter*, un lungo messaggio di scuse (che, per certi versi, ricorda l'autocritica "cinese" di Dolce e Gabbana): «Come potete vedere, ho mandato via tutti gli invitati. Il negozio è integro. Non c'è stata guerriglia urbana. Il panettone che ho lanciato è ancora lì e quindi tutti gli indignati possono andare a dormire sereni. Grazie per la morale. A tutti quelli che si sono sentiti toccati dal fatto che la festa è stata organizzata in un supermercato segnalo che quelle che l'hanno organiz-

⁶² L'interscambiabilità tra spazi di divertimento e spazi di consumo e l'interconnessione tra ordinarietà e straordinarietà è confermata da un altro evento: nel 2019 Chiara Ferragni, per festeggiare il proprio compleanno, ha affittato il parco dei divertimenti di Gardaland.

zata (mia mamma e Chiara) mi hanno detto che domani della spesa e del cibo saranno donati ai più bisognosi. L'unico a sprecare del cibo sono stato io e me ne assumo la colpa: ho lanciato una foglia di lattuga. Quindi chiedo umilmente scusa. Sono stato preso dall'euforia della festa. Detto questo, non lo dico per giustificarmi, io e Chiara capiamo l'importanza dell'influenza che esercitiamo sulle persone. Quindi questa non è stata una festa per esprimere opulenza, ma semplicemente una cosa simpatica che hanno voluto fare per me».

In un altro messaggio la rabbia è ancora più evidente: «Detto questo starò tutta la sera a vigilare che nessuno sprechi cibo, se questo vi preoccupa, perché mi sta sul c.... che noi che abbiamo sempre cercato di lanciare dei messaggi positivi si venga dipinti per quello che non siamo e non abbiamo mai voluto essere». Ma il tono risentito e l'impegno a donare ai più bisognosi le merci manipolate durante la serata hanno suscitato altre critiche.

Lo spreco alimentare è diventato sempre meno accettabile in una società che sta prendendo coscienza delle disuguaglianze sociali e delle ricadute ambientali del consumismo. Ciò non elimina però la funzione del cibo come *status symbol*, cioè come strumento per definire la propria posizione sociale, ostentando ricchezza e capacità di spesa. Una forma estrema, insomma, di quella che Thorstein Veblen, oltre un secolo prima, parlando dei comportamenti della nuova classe agiata americana, ebbe a definire *conspicuous consumption*, cioè consumo ostentatorio o, nella traduzione di Franco Ferrarotti, consumo vistoso⁶³.

Vi possiamo intravedere persino tracce di un istituto ancora più antico, il *potlatch*, la pratica cerimoniale di autoriduzione della ricchezza da parte di un individuo o di un gruppo mediante feste, sacrifici, distribuzione di doni o distruzione di risorse alimentari e altri beni. La capacità di offrire doni e distruggere risorse misurava la loro forza sociale, coonestandone pubblicamente il ruolo o l'aspirazione ad assumere altri ruoli. Questa distruzione, inoltre, contrastava il formarsi di squilibri troppo gravi all'interno della comunità⁶⁴. La distruzione rituale di determinati beni presenta a volte anche un carattere di divertimento, come nel caso della "battaglia delle arance" durante il Carnevale di Ivrea.

Ovviamente il lancio di qualche cespo di lattuga o l'affitto di un supermercato per una serata non poteva portare a un riequilibrio sociale tra i Ferragnez e i loro *followers*. Tuttavia l'immagine complessiva della serata può essere vista anche in questo quadro: la coppia distrugge pubblicamente ricchezza in una grande cerimonia pubblica (in quanto condivisa con gli amici nel locale e con i *followers* sui social), affermando la sua capacità di spesa, riconfermando il suo

⁶³ Si veda Thorstein Veblen, *The Theory of the Leisure Class: An Economic Study in the Evolution of Institutions*, Macmillan, New York 1899 (tr. it di Franco Ferrarotti, *La teoria della classe agiata. Studio economico sulle istituzioni*, Einaudi, Torino 1949).

⁶⁴ Il *potlatch* è stato descritto da Fritz Boas (*Ethnology of the Kwakiutl*, in XXXVth Annual

status privilegiato e suggerendo anche un possibile meccanismo di riequilibrio. Ma in quel caso il *potlatch* non ha ricomposto i dissidi all'interno della comunità. D'altra parte il "dono" offerto dai Ferragnez ai loro seguaci era tale da non poter essere contraccambiato da loro⁶⁵.

L'elemento centrale di tutto l'evento è stato però la festa: istituto fondamentale di ogni comunità che, da millenni, marca il fluire del tempo e contribuisce a definire lo spazio sociale e le identità individuali e collettive dei suoi componenti. Una funzione che nella società contemporanea non è andata perduta, ma è stata anzi rinvigorita dalla centralità strutturale e valoriale del consumo, del divertimento e del tempo libero.

L'eccesso messo in scena dai Ferragnez è un elemento costitutivo dell'esperienza festiva, di cui marca l'eccezionalità (che si mantiene anche in un mondo serializzato e carnevalizzato come il nostro). Fedez, nelle sue scuse pubbliche, ha riconosciuto quell'elemento di follia irrazionale («Sono stato preso dall'euforia») in cui la cultura greca vedeva una forma di possessione divina: l'*enthousiasmós*, lo *theós* che entra in noi.

La festa dentro al supermercato acquista così un significato speciale. Il supermercato – la "cattedrale dei consumi", come è stato definito⁶⁶, ossia il vero e proprio tempio della società consumistica contemporanea – diventa un luogo di celebrazione del sistema valoriale condiviso, in un'esaltazione del consumo – e in parte dello spreco – come elemento identitario essenziale di tale società.

In realtà il supermercato – lungi dal costituire un "non-luogo", come si è a lungo affermato⁶⁷ – è uno spazio fortemente identitario e denso di significato per la nostra società. Se da un lato può essere pensato come l'erede o il punto di arrivo evolutivo del mercato e della sua piazza quali spazi sociali, dall'altro è espressione di una fase avanzata della società dei consumi e, in molti contesti, rappresenta un aspetto importante della modernità e della modernizzazione.

In Italia l'arrivo dei supermercati, nella seconda metà degli anni '50, fu accolto, con curiosità, diffidenza e soddisfazione, come prova dell'inclusione del paese in un nuovo sistema ideologico e culturale di stampo americano e

Report of the Bureau of American Ethnology, vol. 2, Government Printing Office, Washington D.C. 1921), con riferimento a popolazioni della costa occidentale del Canada, ed è stato poi valorizzato da Marcel Mauss (*Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*, in «L'Année Sociologique», seconda serie, 1923-1924; tr. it. *Saggio sul dono*, Einaudi, Torino, 2002) e da Karl [Károli] Polányi (*The Great Transformation. The Political and Economic Origins of Our Time*, New York-Toronto, Rinehart, 1944; tr. it. *La grande trasformazione*, Einaudi, Torino, 1974).

65 Il riferimento è ovviamente all'analisi del dono di Marcel Mauss, nel testo citato alla nota precedente.

66 George Ritzer, *Enchanting a Disenchanted World. Revolutionizing the Means of Consumption*, Pine Forge Press, Thousand Oaks (Cal) 1999.

67 Si veda Marc Augé, *Non-lieux. Introduction à une anthropologie de la surmodernité*, Le Seuil, Paris 1992; tr. it. *Non luoghi. Introduzione a un'antropologia della surmodernità*, Elèuthera, Milano, 1994.

del nuovo benessere raggiunto con la ricostruzione postbellica e il *boom* economico⁶⁸.

Accompagnando i cambiamenti del paese, il supermercato divenne poi manifestazione della rivoluzione sociale e culturale che stava trasformando i ruoli di genere collegati alla preparazione del cibo, le forme e i tempi della commensalità e le abitudini culinarie degli italiani. Il supermercato raccontava la velocizzazione della società e poteva essere pensato come uno dei fattori dell'emancipazione femminile e della liberazione della donna dalla schiavitù dei fornelli: un aspetto che l'ideologia della lentezza e dello *slow food*, nella sua nostalgica celebrazione della ruralità, dei piccoli borghi e delle pratiche culinarie e dei saperi ancestrali delle donne, ha in gran parte dimenticato.

Il supermercato aperto 24 ore al giorno in tutti i giorni della settimana costituisce il punto di arrivo di un processo di crescente centralità, reale e simbolica, di questo spazio nelle dinamiche di vita delle città. È un modello che afferma, ancora una volta, l'inclusione degli spazi locali in processi globali e nell'ideologia dell'"inarrestabilità" della vita urbana⁶⁹.

La festa dei Ferragnez non a caso si è svolta a Milano: una città largamente post-industriale e inserita in un'economia di flussi finanziari e comunicativi, caratterizzata da vivaci attività commerciali e da una nuova imprenditoria creativa, di cui fanno parte anche gli *influencers*. Milano, che già si rappresenta come una *global city* e persegue il riconoscimento internazionale di tale status, ha costruito un'immagine di super-modernità internazionale ed esclusiva che ha raggiunto uno di suoi punti più alti proprio a Citylife, il quartiere dove ha avuto luogo quella festa. La città, anche nei mesi più duri dell'emergenza Covid e del lockdown, non ha rinunciato alla sua immagine di inarrestabilità, lanciando l'hashtag #milanononsiferma.

Il supermercato è stato (e in parte è ancora) uno spazio di libertà: la realizzazione del "mondo della cuccagna", nel quale il cittadino-consumatore può ammirare, scegliere e acquistare ogni bene alimentare, in un'illusione di potere onnivoro che compensa eventuali frustrazioni. Ma è anche una delle principali espressioni di una nuova società veloce, cosmopolita e globalizzata, con un diffuso benessere.

La festa ha celebrato questo tipo di società in uno dei luoghi che più la rappresenta. In questa prospettiva il lancio del panettone, la danza ammiccante con l'insalata tambureggiante sul seno e la corsa col carrello assumono un significato di tributo e di sacrificio quasi sacrale.

68 Per un'analisi storica del supermercato in Italia e della sua funzione anche educativa si veda Stefano Oliviero, *Il supermercato e l'educazione al consumo in Italia. Storia di un luogo educativo*, in «Pedagogia Oggi», 17, 1, 2019 ("Spazi e luoghi dell'Educazione"), pp. 113-127.

69 Sulla città 24/7 si vedano Sophie Body-Gendrot, *Nights in the Global City*, in G. Bridge e S. Watson (a cura di), *The City*. Wiley-Blackwell, Chichester 2013, pp. 606-616, e Dietrich Henckel, *The 24/7 City – a Myth?*, in «unsichtbare-stadt.de» (blog), 29 luglio 2019.

Il problema è che proprio Milano, con la sua “classe creativa”⁷⁰, i suoi circoli *radical chic* e la massa critica delle sue realtà giovanili e universitarie, ha contribuito ad alimentare forme di resistenza alla globalizzazione, alla velocizzazione e all’omologazione delle pratiche sociali e di consumo, sostenendo fenomeni come la cultura della lentezza, la riscoperta delle specificità locali e, più recentemente, l’attenzione alla sostenibilità ambientale, che hanno preso la forma prima dell’ecoturismo, dello *slow tourism* e dello *slow food* e poi del turismo sociale e sostenibile.

Per questo nuovo e variegato mondo il supermercato è uno spazio ambiguo, pericolosamente contiguo alla globalizzazione e lontano dal mondo dell’autenticità *local* di prodotti alimentari con marchio d’area o legati alla cultura di un determinato territorio. Si tratta di un popolo di consumatori complessi e complessati, che si rispecchia piuttosto nelle forme di autenticità rappresentata e nell’offerta *glocal* di Eataly. Come mostrano le critiche rivolte sui social alla festa al supermercato, pur non essendo estraneo ai modelli valoriali ed esistenziali promossi dai Ferragnez, non può accettarli nella loro integralità: il supermercato per loro non è un tempio né uno spazio di festa e la manipolazione giocosa di ortaggi e di panettoni è solo un’inaccettabile forma di spreco alimentare.

In questa luce si chiarisce la duplicità comunicativa di Matteo Salvini, che, come si è visto, da un lato celebra i *brands* delle multinazionali alimentari del consumismo *global* e, dall’altro, esalta i valori della campagna e dei suoi prodotti, in contrapposizione alla cultura urbana del supermercato.

Naturalmente i target comunicativi dei Ferragnez e di Salvini sono diversi e solo in parte sovrapponibili. Ciò mostra però la varietà delle dinamiche culturali relative al cibo e dei suoi usi.

C’è un ultimo aspetto della festa dei Ferragnez che merita qualche parola. Come abbiamo detto, la coppia si fa spingere nei corridoi del supermercato dentro a due carrelli della spesa. Vi abbiamo riconosciuto un elemento ludico e nostalgico, di recupero di una perduta identità infantile, e la celebrazione di una società, come la nostra, in cui il divertimento costituisce un aspetto rilevante della cultura e dell’economia: il Luna Park come metafora del nostro mondo. Vi è però anche un altro elemento da rilevare. Il carrello è una maschera che mostra il vero volto degli *influencers*: i Ferragnez nei carrelli della spesa danno concretezza visiva a un processo di mercificazione simbolica dei loro corpi. In altre parole, diventano merce o rivelano la propria natura di merce.

Del resto, anche i “falsi” pacchi di pasta e biscotti, con la faccia di Fedez accanto al *brand* dell’azienda, collocati tra i corridoi e accuratamente filmati e condivisi sui social, vanno nella stessa direzione. L’*influencer* non si limita

70 Come l’ha definita Richard Florida (*The Rise of the Creative Class: And How It’s Transforming Work, Leisure, Community and Everyday Life*, Basic Books, New York, 2002; tr. it. *L’ascesa della nuova classe creativa. Stili di vita, valori e professioni*, Mondadori, Milano 2003).

a suggerire le merci da consumare, ma, come prodotto dell'industria mediatica e dei social ed espressione delle nuove pratiche di marketing, diventa lui stesso una merce e come tale si offre, sul pacco di biscotti e nel carrello, in una sorta di sacrificio in onore delle divinità del consumo, in un banchetto collettivo virtuale, celebrato dai *followers* (detrattori compresi)⁷¹.

L'*influencer* nel carrello è un'immagine di grande forza simbolica, che rivela e fissa un sistema: l'ideologia del consumismo come pratica sociale identitaria e fondativa, inserita in una narrativa di gioiosa accettazione della globalizzazione e dei suoi linguaggi, basati su omologazione, artificialità e replicabilità.

⁷¹ Ritroviamo il medesimo meccanismo simbolico in un video musicale del 2017 di Katy Perry (che vanta più di 40 milioni di iscritti al suo canale YouTube): *Bon appetit*, singolo dell'album *Witness*. La cantante vi figura come una sensuale pietanza, pronta per essere sbranata: prima viene impastata, poi bollita in pentola e cosparsa di cioccolato, mentre la lingua viene flambata, ed è infine servita su un vassoio. Il cannibalismo è esplicito nel testo: «'Cause I'm all that you want, boy / All that you can have, boy / Got me spread like a buffet / Bon app, bon appétit, baby (...). Looks like you've been starving / You got those hungry eyes / I'm a five-star Michelin / A Kobe flown in / You want what I'm cooking, boy (...). If you take your time / Eat with your hands, fine / I'm on the menu».



FIG. 1. CIBO, POLITICA E CULTURA CARNASCIALESCA. CONTE E LE CHIACCHIERE DI CARNEVALE



FIG. 2. CIBO E COMUNICAZIONE POLITICA. MATTEO RENZI E IL CARRETTO DEL GELATO A PALAZZO CHIGI



FIG. 3. IL CIBO COME MASCHERA. RENZI BAMBINO CON IL GELATO IN UNA COPERTINA DELL'ECONOMIST



FIG. 4. IL POLITICO TRICKSTER ONNIVORO. MATTEO SALVINI E LA NUTELLA.



FIG. 5. CIBO E COMUNICAZIONE POLITICA. MATTEO SALVINI.



FIG. 6. CIBO, TELEVISIONE E PROCESSI DI PATRIMONIALIZZAZIONE. CHEF RUBIO A MATERA IN UNA PUNTA-
TA DI UNTI E BISUNTI



FIG. 7. CIBO, TURISMO E PATRIMONIALIZZAZIONE. COFANETTO REGALO DI EATALY.



FIG. 8. IL PATRIMONIO CULTURALE DA MANGIARE. COFANETTO REGALO DI EATALY.



FIG. 9. LA TOSTATURA DEL CAFFÈ COME SPETTACOLO NEL FLAGSTORE STARBUCKS DI MILANO.



FIG. 10. LA PREPARAZIONE DEL CIBO COME SPETTACOLO. RISTORANTE ALLA STAZIONE TERMINI DI ROMA.



FIG. 11. FICO A BOLOGNA: LA "DISNEYLAND" DEL CIBO.



FIG. 12. MUSEALIZZAZIONE E SPETTACOLARIZZAZIONE DELLA CULTURA CONTADINA. FICO A BOLOGNA..



FIG. 13. L'AGRICOLTURA SPETTACOLARIZZATA. FICO A BOLOGNA.



FIG. 14. CULTURA DEI CONSUMI E SOCIETÀ DEL DIVERTIMENTO. FICO A BOLOGNA.



FIG. 15. LA MODELLA E IL CANNOLO. CAMPAGNA PUBBLICITARIA DI DOLCE & GABBANA.



FIG. 16. MODA, CIBO E FOLCLORIZZAZIONE DELLA CULTURA URBANA. CAMPAGNA PUBBLICITARIA DI DOLCE & GABBANA AL MERCATO DEL CAPO DI PALERMO.



FIG. 17. L'INFLUENCER COME MERCE. LA FESTA DI COMPLEANNO DI CHIARA FERRAGNI IN UN SUPERMERCATO DI MILANO.



FIG. 18. LA FESTA NEL CARRELLO. CHIARA FERRAGNI E FEDEZ.



QUALI CONNESSIONI TRA CARNEVALE, MASCHERE E CIBO?

Ferdinando Mirizzi

1. La letteratura storica e demologica sul Carnevale in età moderna e nei contesti preindustriali, che ha consolidato l'idea della festa come rito liberatorio e segnato da comportamenti licenziosi ed eccessivi, ha individuato nel rapporto col cibo, col sesso e con la violenza uno dei suoi caratteri fondanti. E, tra questi tre aspetti caratteristici della dimensione carnevalesca, «il cibo era il più ovvio di tutti», come scriveva Peter Burke nel suo noto e fortunato libro pubblicato nella sua prima edizione nel 1978 e in versione italiana nel 1980¹.

Se Burke connetteva il cibo carnevalesco, sul piano tanto simbolico quanto reale, con la carne, poiché è proprio la “carne” che «dava il nome al Carnevale»², Paolo Toschi nel suo classico testo sulle origini del teatro italiano metteva piuttosto in rilievo il piacere del mangiare e del bere oltre i limiti, «fino a divenire crapula o sbornia»³. E, citando Michele Placucci⁴, riportava che in Romagna «nell'ultimo giorno di Carnevale li contadini siano maschi o femmine, giovani o vecchi, devono mangiare sette volte»⁵.

L'eccesso di assunzione del cibo è attestato ampiamente, con riferimento alle società tradizionali anche in altre aree, nel Mezzogiorno d'Italia come nelle regioni settentrionali: ad esempio, in Friuli era diffuso un detto secondo cui

* Università della Basilicata.

1 P. Burke, *Cultura popolare nell'Europa moderna*, Milano, Mondadori, 1980, p. 182. Pur considerando le diverse ipotesi formulate dai linguisti intorno all'origine e al significato della parola “Carnevale”, la maggiore convergenza si registra sulla derivazione del lemma dall'espressione latina *Carnem levare*, che avrebbe appunto il significato di “levare”, nel senso ecclesiastico di eliminare, la carne da ogni pietanza nel periodo quaresimale, immediatamente successivo a quello carnevalesco. Cfr. P. Sisto, *L'ultima festa. Storia e metamorfosi del Carnevale in Puglia*, Bari, Progedit, 2007, p. 5.

2 P. Burke, *Cultura popolare* cit. p. 182.

3 P. Toschi, *Le origini del teatro italiano. Origini rituali della rappresentazione popolare in Italia*, Torino, Boringhieri, 1979 (ed. or. 1955), p. 108.

4 M. Placucci, *Usi e pregiudizj de' contadini della Romagna. Operetta serio-faceta*, Forlì, Barbiana, 1818.

5 P. Toschi, *Le origini* cit., p. 108.

«“lu prin dí d’insceri è San Pas, lu seiont San Creper, lu tiarz San Sclop” (=il primo giorno della fine di Carnevale è San Pasto, il secondo San Crepanzio, e il terzo San Scoppio)»⁶.

Poi arrivava la Quaresima e conseguentemente, per quel gioco di opposizioni suggerito da Lévi-Strauss nell’interpretazioni dei miti, ma anche per una precisa intenzione della Chiesa nel voler accentuare il carattere penitenziale del periodo di preparazione alla Pasqua, segnato da digiuno e astinenza, si affermava il contrasto in forma di autentica battaglia tra Carnevale, un giovane grasso, gioviale, sensuale, gran mangiatore e bevitore, «con un enorme “porco, che era cinghiale” a guida del suo esercito di cacciagione, carni varie, formaggi, dolci, vini», e una «cupa, emaciata e dolente Quaresima» con la sua guarnigione di «porri, cipolle, agli, pesci»⁷. I contrasti, come quello citato da Eugenio Imbriani, contenuto in una edizione perugina del XVI secolo⁸, rinviano alle piuttosto frequenti messinscene allestite nelle piazze rinascimentali⁹, il che farebbe evidentemente ritenere che le scene dipinte dai pittori fiamminghi, da Hieronymus Bosch a Pieter Bruegel il Vecchio, non fossero solo un prodotto della loro immaginazione artistica. Ma su questo, intorno a cui molto si è detto e scritto, e sulle pressoché ovvie connessioni, in particolare del secondo, con l’opera di Rabelais non aggiungerò altro, rimandando alla ricca letteratura disponibile, a partire ovviamente dalla classica lettura di Michail Bachtin¹⁰.

Quel che conta è sottolineare come il riferimento al grande consumo di carne, specie di maiale, ma non solo, rimandasse soprattutto alla sfera simbolica e fosse funzionale ad accentuare la contrapposizione, di cui si è appena detto, tra le *jours gras* e le *jours maigres*, «generalmente personificati in veste di un grassone e di una donna sottile»¹¹, espressioni con cui in Francia si distingueva il periodo carnevalesco da quello quaresimale.

6 *Ibid.*

7 *Libro di Carnevale dei secoli XV e XVI* raccolto da L. Manzoni, Forni, Bologna, 1968, cit. da E. Imbriani, *Il sacco pieno*, in *La maschera e il corpo*, a cura di P. Sisto e P. Totaro, Bari, Progedit, 2012, pp. 124-134: 124.

8 In particolare, il testo del *Contrasto*, interamente trascritto da G.B. Bronzini in *Testi e temi di Storia delle tradizioni popolari*, I, Bari, Adriatica, 1974, pp. 19-60, riporta la data 1542 e il nome dello stampatore perugino: Girolamo de Francesco Cartholaro.

9 Ne è attestata, ad esempio, una a Bologna in una lettera scritta 24 febbraio 1506 da Sabatino degli Arienti in una lettera a Isabella Gonzaga 1506 sotto forma di un torneo caricaturale tra «il Carnevale in forma de huomo grasso tondo et colorito sopra cavallo grasso» e «la Quadragesima a cavallo macro in forma de richissima vechia». La contesa si risolveva con la vittoria di Carnevale, rovesciando l’ordine logico e originario del contrasto, dal momento che è la Quaresima a sopravvivere e, quindi, a succedere al Carnevale. Cfr. P. Toschi, *Le origini* cit., pp. 152-153.

10 M. Bachtin, *L’opera di Rabelais e la cultura popolare. Riso, Carnevale e festa nella tradizione medievale e rinascimentale*, Torino, Einaudi, 1979.

11 P. Burke, *Cultura popolare* cit., p. 183.

Tale connessione letteraria tra Carnevale e cibo non trova però molti riscontri nella ricerca etnografica, dove la relazione tra il Carnevale e la carne si definisce semmai per l'intreccio temporale tra l'inizio e l'articolarsi della festa con la ricorrenza di S. Antonio Abate, da una parte, e con il concomitante periodo in cui generalmente avveniva, e tuttora e laddove avviene come pratica domestica, l'uccisione del maiale, dall'altra. Lo aveva ben colto Francesco Faeta quando, in occasione del convegno "Il corpo e la maschera", svoltosi a Putignano dal 3 al 5 marzo 2011, aveva sostenuto che «la relazione tra Carnevale e carne di maiale [...] non appare oggi, nel contesto locale, codificata ed esplicita; [...]. Si uccidono i maiali e si organizzano i banchetti perché è il tempo per far ciò, non perché sia Carnevale», pur se «l'insieme delle azioni e delle relazioni poste in essere non avrebbe senso alcuno se non fosse, appunto, Carnevale»¹².

Intorno a tale relazione, sul piano etnografico, si rilevano varianti a livello areale. E così, ad esempio, Julio Caro Baroja segnala come in Spagna e Catalogna, ma solo con riferimento ai giorni culminanti del ciclo (giovedì grasso, domenica di Carnevale e martedì grasso), vi era in epoche ormai piuttosto lontane un consumo rilevante di cibi a base di carne di maiale, ma si trattava per lo più delle parti molli e non conservabili (piedini, zamponi, orecchie, muso, lingua, coda, sangue, che era in particolare utilizzato per preparazioni dolci), dal momento che la carne, insaccata, salata, affumicata, comunque conservata, avrebbe rappresentato la riserva alimentare per l'intero anno e non poteva essere oggetto di un immediato consumo. Certo, qualche eccezione c'era, nella narrazione di Caro Baroja, come quelle relative alle salsicce mangiate in Catalogna o alle "zuppe" preparate nel Cerro di Andévalo (Huelva) facendo bollire pezzi di parti pregiate del maiale, come il filetto, e inzuppando poi del pane nel brodo¹³. Si deve però ritenere che si trattasse essenzialmente di abitudini alimentari praticate dai ceti benestanti locali, e non dall'intera popolazione contadina.

2. Veniamo ora a quella che, secondo me, costituisce la principale connessione tra il Carnevale e il cibo nelle società tradizionali, agricole, preindustriali: la questua per la raccolta di alimenti da consumare successivamente e individualmente, se la maschera questuante era sola, oppure collettivamente, come più spesso si verificava.

Non starò qui a definire i caratteri della questua come azione rituale e a soffermarmi sulle modalità di articolazione e su tutti i rispettivi significati simbolici, limitandomi a ricordare che la questua comporta sempre una forma di prestazione di tipo immateriale, che va dal semplice saluto augu-

12 Dalla relazione presentata al convegno scaturì il saggio, da cui cito, *I maiali di re Carnevale. Memoria sociale e intimità culturale*, in F. Faeta., *Le ragioni dello sguardo. Pratiche dell'osservazione, della rappresentazione e dello sguardo*, Torino, Bollati Boringhieri, 2011, pp. 197-218: 201-202. Successivamente il testo, con un diverso sottotitolo (*I maiali di re Carnevale. Una mnemotecnica*) e qualche variazione, è stato riproposto dall'autore nel volume *La maschera e il corpo*, a cura di P. Sisto e P. Totaro, Bari, Progedit, 2012, pp. 212-227.

13 Cfr. J.C. Baroja, *Il Carnevale*, Genova, il melangolo, 1989, p. 94.

rale a vere e proprie performance recitative, musicali e/o coreutiche, a cui corrisponde una controprestazione costituita dal dono di beni materiali, in particolare alimenti.

Lasciando da parte altre ragioni e altri significati regolativi di tale scambio cerimoniale, su cui esiste una vasta letteratura, a cui rimando¹⁴, dirò solo, nell'economia del presente discorso, che nei Carnevali tradizionali la questua aveva la funzione di favorire la condivisione conviviale del cibo attraverso una simbolica, ma in molti casi reale, redistribuzione delle risorse alimentari all'interno delle comunità locali. Protagonisti erano di solito gruppi mascherati che, in numero più o meno vasto, sino a ridursi a volte a un unico individuo, giravano per le strade e si presentavano nelle case con la richiesta di doni alimentari. A volte non erano neanche mascherati, come accadeva ad esempio a Matera dove, nel periodo che andava dalla notte tra Natale e S. Stefano e il martedì grasso, si svolgevano le cosiddette *matinate*, che consistevano proprio in canti di questua, eseguiti in genere «da un "laudatore", cantante solista, che improvvisava i versi in rima; un suonatore di cupa-cupa, fin dal secolo scorso spesso sostituito da un suonatore di basso tuba; un suonatore di organetto abruzzese; uno o più suonatori di chitarra, a cui, spesso e volentieri, si aggiungeva un mandolinista»¹⁵. Il gruppo poteva essere composto anche da più elementi, tra cui almeno uno aveva la funzione di raccogliere e trasportare le offerte, e, a volte, da due laudatori e tutti agivano senza maschera e senza ricorrere ad alcun tipo di travestimento. Ricevere la *matinata* era motivo di soddisfazione, pur comportando la concessione di doni alimentari o di offerte in denaro, in quanto i destinatari erano sempre persone con disponibilità finanziarie e di beni e la visita del gruppo dei laudatori e dei musicanti era ritenuto un segno di particolare attenzione sul piano sociale, oltre che considerato beneaugurante in prospettiva futura¹⁶. E, naturalmente, comportarsi cortesemente e conferire beni alimentari era un obbligo per chi apriva la porta e accoglieva l'allegra brigata.

La questua, presupposto per l'"orgia" alimentare che costituiva una delle più comuni manifestazioni della controllata trasgressione carnevalesca, era, ad esempio in Basilicata, quasi sempre condotta da gruppi composti solo da uomini; tra gli strumenti musicali era sempre presente il *cupa cupa*¹⁷, il cui suono sembrava riproporre il grugnito del maiale, le cui carni erano l'oggetto

14 Mi limiterò qui a citare due saggi di Ignazio E. Buttitta e a rimandare ai numerosi riferimenti bibliografici sul tema in essi riportati: *I morti in questua. Figure dell'alterità nei riti tradizionali del Meridione d'Italia*, in Carmen Dărăbuș (coord.), *Străinul: schiță imagologică*, Baia Mare, Editura Universității de Nord, 2009, pp. 15-37; e *Il destino nelle parole. Questue, mascheramenti e forme augurali*, in *Maschere e linguaggi*, a cura di P. Sisto e P. Totaro, Bari, Progedit, 2016, pp. 159-225.

15 E. Spera, *Licenzia vo', Signora. Materiali per lo studio del Carnevale in Basilicata (Canti, componimenti vari, farse)*, Bari, Centro Studi nonopiano, 1984, p. 12.

16 *Ivi*, p. 13.

17 Si tratta della denominazione lucana del tamburo a frizione, «costruito con un reci-

principale della richiesta alimentare; i canti eseguiti avevano inizio con la cosiddetta *licenza* di entrare e si concludevano con il ringraziamento ai padroni di casa per i beni offerti (in realtà poche volte consistenti in carne di maiale, salsicce e salumi vari, e più spesso in uova, formaggio, biscotti, noci, fichi secchi e vino), che a fine questua erano consumati collettivamente.

Ma, si diceva, le questue garantivano una, sia pure limitata quantitativamente e temporalmente, distribuzione delle risorse: i gruppi di questuanti, mascherati e non, bussavano alle porte di chi avrebbe potuto, e in certo senso dovuto, dare qualcosa, senza sottrarsi all'elargizione in un certo senso obbligatoria proprio perché in primo luogo legata all'affermazione e alla conferma di uno status sociale riconosciuto e apprezzato dall'intera comunità. Dall'altra parte spesso agivano persone che vivevano in condizioni di povertà, come, tanto per fare un esempio ancora riferito alla Basilicata, coloro che, come il pastore Andrea o l'aiutante becchino Michelarcangelo Curto, a Rionero si travestivano agli inizi del '900 da Turdêi¹⁸, il diavolo del Vulture, per cercare almeno a Carnevale di riempire lo stomaco, che per lo più rimaneva vuoto negli altri periodi dell'anno e, complessivamente, in un'esistenza fatta di stenti e privazioni¹⁹. E, per raggiungere l'obiettivo - abbigliati con «pelli di lana caprina, sporca e appallinata, davanti le cosce gambali e gambiere di lana carbellotta, [...] con al petto campanacci di buoi e, nella mano destra, una forca di legno ossia "lu furcidd" quello che serviva ai contadini per ammassare la paglia e la biada dei quadrupedi. In testa una paio di corna appuntite [...] e sull'anca destra un teschio»²⁰ -, essi percorrevano nei giorni di Carnevale dalla mattina all'imbrunire tutte le contrade del paese, improvvisando danze e canti e ricevendo ora pane, formaggio, salsiccia e vino, ora mele e arance.

Insomma, Carnevale era per i più poveri un'occasione per alimentarsi in maggior misura rispetto all'ordinario e, più in generale, la funzione del cibo era essenzialmente liberatoria rispetto alle costrizioni della vita quotidiana e si inseriva nel quadro delle azioni trasgressive e di superamento della soglia delle regole della esistenza giornaliera. Azioni trasgressive che non volevano dire necessariamente assunzione di carne, bensì di focacce, pizze, dolci, soprattutto fritti, che sono ancora oggi considerati tipici di Carnevale a livello locale. Come ad esempio il napoletano "migliaccio", dolce originariamente a base di miglio, in seguito sostituito dal semolino, insaporito con il sangue

piante di legno (un barile o i recipienti per misurare il grano), di latta o di terracotta, una membrana (di stoffa, di pelle animale o vescica di maiale), e una canna, fissata perpendicolarmente al centro della membrana ma senza bucarla», che era utilizzato soprattutto nel periodo di Carnevale per accompagnare il canto nei giri di questua: N. Scaldaferrì e Stefano Vaja, *Nel paese dei cupa cupa. Suoni e immagini della tradizione lucana*, Roma, Squilibri, 2005, p. 36.

18 Termine dialettale per indicare una persona bonaria e sempliciotta.

19 Cfr. M. Corona, *Il teatro a Rionero. Maschere e tradizioni. Dall'Unità d'Italia ai giorni nostri*, Venosa, Appia 2 Editrice, 1998, pp. 96-101.

20 *Ivi*, p. 97.

del maiale, che oggi si prepara con zucchero, cannella, farina e uova. Oppure le notissime chiacchiere, riscontrabili pressoché in tutta Italia, sia pure con denominazioni diverse, strisce di pasta con bordi a zig-zag, fatte con uova e farina e fritti in passato nel grasso di maiale. E ancora il *berlingozzo* toscano, le *fritole* (le frittelle) veneziane, le *castagnole* liguri, emiliane e lombarde (palline fritte in olio bollente realizzate con uova, zucchero, farina, burro e cosparse di zucchero a velo), le *cecerate* e gli *strufoli* umbri, gli *orroviulos* sardi (dolci fritti con zafferano, uova e formaggio fresco), le *pignoccate* siciliane (preparate con farina, tuorli, zucchero e un pizzico di sale; l'impasto così ottenuto è tagliato a tocchetti, che poi sono fritti nella sugna bollente, sgocciolati e decorati con miele allentato con acqua d'arance, quindi spolverati di cannella spellata). Questi pochi riferimenti servono a sostenere che, se sul piano simbolico il cibo di Carnevale è costituito dalla carne di maiale, sempre presente nella richiesta di salsicce e altri insaccati avanzata dalle maschere durante i loro giri di questua²¹, dal punto di vista reale la sua effettiva connotazione è data dalle frittelle diffusissime in tutto il territorio nazionale²². E, a riprova di ciò, la re-pertorializzazione di questue e doni in Sardegna, operata tra gli anni Settanta e Ottanta del secolo scorso da Luisa Orrù, dimostra come, a parte il vino, le predilezioni alimentari nel periodo carnevalesco riguardavano per il 75% dei casi proprio i cibi dolci²³.

D'altra parte, però, si può anche cogliere una relazione tra l'uccisione del porco e la diffusa abbondanza di dolci fritti nel periodo carnevalesco nella possibilità di disporre di strutto appena lavorato, il quale pertanto, evocando e surrogando il maiale, costituiva un segnale di opulenza della tavola prima del digiuno imposto, con il Mercoledì delle Ceneri, dalla Quaresima.

Il rapporto tra trasgressione e cibo è rilevabile etnograficamente in diversi Carnevali non strutturati come, per fare un solo esempio, nel Carnevale di Ronciglione, nel Viterbese, dove, come riferito da Quirino Galli, agisce la Compagnia dei *Nasi Rossi*, «un foltissimo gruppo di giovani, e meno giovani, tutti di sesso maschile, che, rovesciando il più possibile l'ordine naturale delle

21 Lo testimoniano, all'interno dei canti eseguiti dai gruppi mascherati, strofe come la seguente registrata a Gravina in Puglia, nell'area della Città Metropolitana di Bari: «Uè, àgghie sapute / ca tiene u presutte: / dàmme nu picche / d'addà ste rutte. / La Quarèseme av'arrevète / nan ze pòute chhiù mangè (Ah! Sono sicuro / che hai il prosciutto: / dammene un poco / da dove è rotto. / La Quaresima sta per arrivare, / non lo si potrà più mangiare)». In realtà, però, al di là della richiesta, le maschere finivano, per lo più, anche qui per accontentarsi di ricevere pane, focacce, arance, manderini, mele cotogne, frutta secca, taralli e dolcetti. Cfr. T. Granieri, *Il carnevale gravinese*, in T. Granieri – F. Laiso, *La carne del diavolo. Tradizioni popolari gravinesi*, Gravina, Liceo Scientifico Statale "G. Tarantino", 1995, p. 23.

22 Per un quadro delle numerosissime varianti areali di dolci fritti carnevaleschi, realizzati con diversi tipi di farine e differenti tecniche di preparazione, rimando a *Fritti frittate e frittelle nella cucina della tradizione regionale*, a cura dell'Accademia Italiana della Cucina, Azzano San Paolo (Bg), Bolis Edizioni, 2020.

23 L. Orrù, *Maschere e doni, Musiche e balli. Carnevale in Sardegna*, a cura di F. Putzolu e T. Usala, Cagliari, C.U.E.C., 1999, pp. 249-281.

cose, veste una bianca camicia da notte e una cuffia, avute in prestito da una donna, e sono equipaggiati di un vaso da notte con dentro fumanti rigatoni al sugo. Il folto gruppo giunge compatto sulla piazza, accompagnato dalla banda; agli squilli di tromba, la densa macchia bianca esplose e tutti i suoi frammenti si gettano sulla folla, la aggrediscono costringendola a mangiare i rigatoni»²⁴.

Ma Carnevale è anche un'occasione per esibire cibi locali nel corso delle azioni sceniche, preordinate o improvvisate: è il caso – anche qui solo per fare un unico esempio, tratto da una mia ricerca sul corteo degli aratori che, negli anni Ottanta del '900, aveva riprodotto a Gravina in Puglia il ciclo della semina in una classica dimensione di rovesciamento – della distribuzione, da parte del carnevalante che interpretava la figura del massaro, del tradizionale pancotto (pane raffermo versato in acqua fatta bollire con aglio, cipolla, patate tagliate a fette e sale, con la successiva aggiunta di rape, pomodorini, finocchio, bietole e uova, e poi condito con olio bollente in cui erano stati fatti rosolare aglio e qualche peperoncino) ai vari protagonisti della mascherata, oltre che al pubblico presente, atto che concludeva la pantomima in una delle principali piazze della cittadina pugliese²⁵.

3. Un'ulteriore connessione che vorrei segnalare è quella del rapporto tra le maschere e il cibo. Intendo riferirmi ai casi di personificazione, come quelli segnalati da Baroja in diverse aree della penisola iberica: per tutti, *i dominiguillos* o *botargas*, ad esempio, che in Aragona designano un pupazzo fatto con un otre di cuoio, «vestito da soldato con una maschera al volto», di colore rosso, che era utilizzato come fantoccio nelle feste dei tori ed era assimilato a un peperone, oppure, secondo un'altra interpretazione, a un insaccato di carne di maiale paragonabile al pupazzo proprio per il suo colore rosso²⁶. E anche Burke coglie nella relazione con il cibo il significato di alcune maschere diffuse in area germanica e in Inghilterra, come “Hans Wurst”, personaggio carnevalesco il cui simbolo era un salsiccia che portava sempre con sé, o come “Steven Stockfish” (“stoccafisso), tipi emaciati espressione della Quaresima²⁷.

24 Q. Galli, *Carnevale. Storia di Carnevale dagli Archivi della Tuscia viterbese*, Roma, Edup, 2012, p. 16.

25 Si era trattato di un corteo carnevalesco organizzato dal 1984 al 1988 da un gruppo di contadini ed ex contadini avente il suo valore fondante nella memoria vissuta e nella intenzione di trasmettere alle nuove generazioni tratti di una cultura locale che coincidevano con il complesso di saperi ed esperienze dei protagonisti della mascherata e si identificavano in sostanza con le loro stesse esistenze. Cfr. F. Mirizzi, *L'uso scenico delle collezioni etnografiche: la raccolta di Peppino Schinco e il carnevale a Gravina in Puglia*, in Id., *Storie di oggetti Scritture di musei. Riflessioni ed esperienze tra Puglia e Basilicata*, Bari Edizioni di Pagina, 2008, pp. 126-139: 134-135.

26 J.C. Baroja, *Il Carnevale* cit. pp. 95-96.

27 P. Burke, *Cultura popolare* cit., p. 181.

Concludo con il riferimento a una maschera lucana, per la precisione potentina, che si pone sullo stesso piano di personificazione e che è da alcuni anni al centro di un processo di conoscenza e patrimonializzazione a livello locale. Si tratta della maschera di *Sarachella* (*Sarachedda* o *Saraché*), il cui nome viene dalla saracca, o salacca, o sardina, invenzione letteraria abbozzata figurativamente negli anni Cinquanta del '900 dal pittore Donato Latella, così descritta dallo scrittore e studioso di teatro Lucio Tufano: «con la voce stridula, blasfema, a volte euforica e a volte irritata, viene dalla terra di nessuno, da quella linea di confine tra la vecchia città e la campagna. Le sue danze, i suoi salti, le sue piroette e acrobazie, il suo frasario volgare e spregiudicato risentono dell'antichissimo gergo extraurbano». Una maschera, dunque, espressione del «sottomondo urbano, che gironzola attorno all'osteria dell'«antica panza», catturata dall'odore della trippa al sugo e delle bracioline, delle pietanze che la padrona ha posto a cuocere per gli avventori, di quelle pentole borbottanti di peperoni all'agro che friggono attorno alle bistecche. [...] È felice se le donne gli offrono un pezzo di *ruccule* ai cigoli»²⁸. Una maschera, dunque, che è assimilata alla Quaresima per il suo stato di prostrazione, povertà, fame perenne, la quale cerca di rompere gli schemi anelando il mangiare grasso della carne rispetto al mangiare magro delle sardine, a cui il suo nome e la sua figura sono assimilati. Segno ulteriore della contrapposizione di due modi di vivere il tempo, definiti da due eccessi opposti del troppo e del troppo poco che, anziché elidersi, tendono a invadere simbolicamente il campo altrui, alla ricerca di un equilibrio che caratterizzi il naturale scorrimento dell'esistenza.

²⁸ L. Tufano, *Theatralia. La città e il suo teatro*, in *Potenza capoluogo (1806-2006)*, II, Spartaco, S.Maria C.V. (Ce), 2008, pp. 985-1017: 1003-1004. Lo stesso autore ha riproposto successivamente la sua lettura della maschera di *Sarachedda* in Id., *Il Kanapone. Cronache di Grottescòpoli*, CalicEditori, Rionero in Vulture, 2013, pp. 130-132.

TESTI E ATTI

Collana diretta da Rosario Perricone

1. Mario Giacomarra, (a cura di), *Epica e storia. Le vie del cavaliere in memoria di Antonio Pasqualino*, 2005
2. Antonio Pasqualino, *Le vie del cavaliere. Epica medievale e memoria popolare*, 2016
3. M.A. Balsano, P.E. Carapezza, G. Collisani, P. Misuraca, M. Privitera, A. Tedesco, (a cura di), *Le cadeau du village. Musiche e Studi per Amalia Collisani*, 2016
4. Rosario Perricone, (a cura di), *Etnografie del contemporaneo in Sicilia*, 2016
5. Caterina Pasqualino, Rosario Perricone, (a cura di), *Des marionnettes aux humanoïdes*, 2016
6. Rosario Perricone, (a cura di), *Dal Furioso all'Innamorato: indagine multidisciplinare sull'epica cavalleresca*, 2016
7. Dario Oliveri, (a cura di), *Francesco Pennisi. Invenzione e memoria*, 2017
8. Rosario Perricone, (a cura di), *Pitrè e Salmone Marino. Atti del convegno internazionale di studi a 100 anni dalla morte*, 2017
9. Bernardino Palumbo, *Lo strabismo della dea. Antropologia, accademia e società in Italia*, 2018
10. Francesco Faeta, *L'albero della memoria. Scritture e immagini*, 2021
11. Enzo V. Alliegro. *Il filo e la cruna. Saggi di storia dell'antropologia italiana*, 2021
12. Caterina Pasqualino, (a cura di), *Macchine vive. Dalle marionette agli umanoidi*, 2021
13. Bernardino Palumbo, *Lo strabismo della dea. Antropologia, accademia e società in Italia (Seconda edizione)*, 2021
14. Rosario Perricone, (a cura di), *Etnografie ad Arte. Agency, mimesis, creatività e pratica degli artworks*, 2021
15. Dino Ranieri Scandariato, Carlo Andrea Tassinari, Gioele Zisa, (a cura di), *Dendrolatrie. Miti e pratiche dell'immaginario arboreo*, 2021
16. Ottavio Cavalcanti, *Inquadrature e Sequenze. Filmati di Antropologia visuale*, 2022
17. Gabriella Palermo (a cura di), *Identità e Linguaggio. Parole, cose, fatti della cultura tradizionale siciliana*, 2024
18. Pietro Sisto e Piero Totaro (a cura di), *Maschera e cibo. Il Carnevale e il Mediterraneo*, 2024

STUDI E MATERIALI PER LA STORIA DELLA CULTURA POPOLARE

Collana diretta da Rosario Perricone

NUOVA SERIE

1. Salvatore D'Onofrio, *Le parentele spirituali. Europa e orizzonte cristiano*, 2017
2. Giuseppe Giacobello, *Oltre quel che c'è. Oracoli, giochi di sorte, tesori nascosti, incanti sotterranei*, 2017
3. Rosario Perricone, *Le vie dei santi. Immagini di festa in Sicilia*, 2018
4. Antonino Blando, *L'isola imperiale. Intellettuali e fascismo in Sicilia*, 2018
5. Antonio Pasqualino, *Rerum palatinorum fragmenta*, a cura di Alessandro Napoli, 2018
6. Anna Carocci, *Il poema che cammina. La letteratura cavalleresca nell'opera dei pupi*, 2019
7. Antonino Cusumano, *Per fili e per segni. Un percorso di ricerca*, 2020
8. Pietro Clemente, *Raccontami una storia. Fiabe, fiabisti, narratori*, 2021
9. Sebastiano Burgaretta, *Riti e usanze popolari ad Avola*, 2021
10. Sergio Todesco, *L'immaginario rappresentato*, 2021
11. Luigi Maria Lombardi Satriani, *Folklore e Profitto. Tecniche di distruzione di una cultura*, 2021
12. Francesco Cannatella, *Di lettere e d'amicizia. Giuseppe Pitre - Gaetano Di Giovanni. Lettere 1869-1911*, 2021
13. Antonino Maria Terzo (a cura di), *Ordinare la tradizione. Indici della rivista "Folklore italiano" (1925 - 1959)*, 2022
14. Antonino Buttitta, *Ideologie e Folklore*, 2022
15. Giovanni Isgrò, *L'Opera dei pupi nella storia dello spettacolo in Sicilia*, 2023
16. Alessandro D'Amato, *Giuseppe Cocchiara negli anni della formazione*, 2023

SERIE STORICA

1. Antonio Pasqualino, *I pupi siciliani*, 1975
2. Elisabetta Guggino, Gaetano Pagano, *La mattanza*, 1977
3. Antonino Buttitta, Michele Figurelli, Salvatore D'Onofrio, *Il lavoro contadino nei Nebrodi*, 1977
4. Antonino Buttitta, Renato Guttuso, *Forma e colore del carretto siciliano: I fratelli Ducato*, 1978
5. Antonino Cusumano, *Mestieri e lavoro contadino nella Valle del Belice*, 1978
6. Anonimo, *Lu curtigghiu di li Raunisi*, 1978
7. Antonio Pasqualino, *I pupi napoletani*
8. Antonino Cusumano, *Pani e dolci nella Valle del Belice*, 1981
9. Antonino Cusumano, *La tessitura popolare nella Valle del Belice*, 1982
10. Antonino Buttitta, *L'isola ritrovata*, 1982
11. Antonino Buttitta, *I colori del sole*, 1982
12. Antonino Buttitta, Salvatore D'Onofrio, *La terra colorata*, 1982
13. Antonino Cusumano, *Arti e mestieri nella Valle del Belice. Il cuoio, il legno, il ferro*, 1984
14. Antonino Buttitta, Antonio Pasqualino, *Il Mastro di campo a Mezzojuso*, 1984
15. Salvatore D'Onofrio, Janne Vibaek, *Il Museo Civico di Bisacchino*, 1984

16. Salvatore D'Onofrio, *Le arti del fuoco. I carbonai dei Nebrodi*, 1984
17. Antonino Cusumano, *Arti e mestieri nella Valle del Belice. La canna, la corda, l'intreccio*, 1985
18. Rosalia Teri, *Quaderno di proverbi*, 1987
19. Antonino Cusumano, *Miracoli di carta. Stampe devote e immagini sacre nella Valle del Belice*, 1988
20. Antonino Buttitta, Salvatore D'Onofrio, *I colori del fuoco*, 1989
21. Antonino Buttitta, Antonino Cusumano, *Lo specchio della memoria*, 1992
22. Gabriella D'Agostino, *Segni e simboli nell'arte popolare siciliana*, 1996
23. Antonio Pasqualino, *L'opera dei pupi a Roma a Napoli e in Puglia*, Janne Vibæk (a cura di), 1996
24. Salvatore Palazzotto, Antonio Pasqualino, *La commedia dell'arte e il teatro di figura*, 1997
25. Antonio Pasqualino, *The Sicilian puppets*, 2003
26. Rosario Perricone, (a cura di), *Mori e cristiani nelle feste e negli spettacoli popolari*, 2005
27. Pier Luigi José Mannella, *Il sussurro magico. Scongiuri, malesseri e orizzonti cerimoniali in Sicilia*, 2015
28. Igor Spanò, *Akṣamālā: studi di indologia*, 2016
29. Agata Pellegrini, *Sguardo sull'India: filosofie e religioni nella storia dell'India*, 2016
30. Rosario Perricone, (a cura di), *La cultura tradizionale in Sicilia: forme, generi, valori*, 2016

SUONI&CULTURE

Collana diretta da Sergio Bonanzinga

1. *Figure dell'etnografia musicale europea. Materiali Persistenze Trasformazioni. Studi e ricerche per il 150° anniversario della nascita di Alberto Favara (1863-2013)*, a cura di Sergio Bonanzinga e Giuseppe Giordano, 2016.
2. *Il rito musicale del Lazzaro nelle comunità arbëresh di Sicilia*, a cura di Girolamo Garofalo e Giuseppe Giordano, 2016.
3. Giuseppe Giordano, *Tradizioni musicali fra liturgia e devozione popolare in Sicilia*, 2016.
4. Rosario Perricone, *L'Archivio etnomusicale siciliano: materiali e ricerche*, 2018.
5. *Street music and narrative traditions*, edited by Sergio Bonanzinga, Luisa Del Giudice, Thomas A. McKean, 2019.
6. Maria Rizzuto, *Spiritualità e musica dei Copti ortodossi*, 2020.
7. Nico Staiti, *Tenui meditabor harundine. Tiritera su titiri, totare, tituelle, calamauli e cerauli*, 2021.
8. Steven Feld, *Il mondo sonoro dei Bosavi. Espressioni musicali, legami sociali e natura nella foresta pluviale della Papua Nuova Guinea*, 2021
9. Alessandro Cosentino, Raffaele Di Mauro e Giuseppe Giordano, (a cura di), *Sounding Frames. Itinerari di musicologia visuale. Scritti in onore di Giorgio Adamo*, 2021
10. Emanuele Tumminello, *Una indagine sulla tradizione musicale in Alto Svaneti*, 2022.
11. Mario Incudine, *Le storie cantate di Peppino Castello*, 2022.
12. Salvatore Morra, *Mālūf. Suoni dal Mediterraneo arabo*, 2023
13. Gianfranco Lombardo, *La musica di tradizione orale a Villalba*, 2023

NUOVI QUADERNI DEL CIRCOLO SEMIOLOGICO SICILIANO

Collana diretta da Gianfranco Marrone

1. Gianfranco Marrone, (a cura di), *Zoosemiotica 2.0. Forme e politiche dell'animalità*, 2017
2. Francesco Mangiapane, *Retoriche social. Nuove politiche della vita quotidiana*, 2018
3. Gianfranco Marrone, *Storia di Montalbano*, 2018
4. Francesco Mangiapane, Gianfranco Marrone, (a cura di), *Culture del tatuaggio*, 2018
5. Alice Giannitrapani, Gianfranco Marrone, (a cura di), *Forme della serialità. Oggi e ieri*, 2020.
6. Davide Puca, *Il valore delle differenze. Tipicità e terroir nella cultura alimentare*, 2021
7. Giuditta Bassano, *La balestra di Pierre, Diritto, significazione, cultura*, 2023
8. Carlo Campailla, Gianfranco Marrone e Ilaria Ventura Bordenca, (a cura di), *Semiotica elementale, Materia e materiali*, 2023
9. Francesco Mangiapane e Gianfranco Marrone (a cura di), *Semiotica del folklore*, 2023
10. Francesco Mangiapane, *Controversie sensibili, Retoriche social II*, 2023

MOSTRE

NUOVA SERIE

1. Gabriella D'Agostino, (a cura di), *Il sacro degli altri. Culti e pratiche rituali dei migranti in Sicilia*, Santa Maria dello Spasimo, Palermo (2-8 Luglio 2018).

SERIE STORICA

1. AA. VV., *Marionetas en el Mundo, Le collezioni del Museo Internazionale delle Marionette di Palermo*, Casino de la exposición, Siviglia (7-31 maggio 1992).
2. AA.VV., *Au bout du fil, dai pupi siciliani a Tadeusz Kantor*, Istituto Italiano di Cultura, Hotel du Gallifet, Parigi (30 novembre 31 dicembre 1993).
3. AA. VV., *Opra dei pupi. Sicilian marionettes – Sicilian popular culture*, Nationalmuseet, Copenaghen (5 ottobre 2 novembre 1996).
4. AA. VV., *Historical Sicilian Marionettes*, Karl and Bertha Leubsdorf Art Gallery, Hunter College New York (17-19 marzo 1997); Daley Center, Chicago (18-30 aprile 1997). Istituto Italiano di Cultura, Los Angeles (15-23 maggio 1997).
5. AA. VV., *Les pupi. Exposition sur le theatre des marionnettes siliennes*, Marché Bonsecours, Montréal (29 maggio 7 giugno 1998).
6. AA. VV., *Opera dei Pupi, the art of Sicilian puppetry: mostra sull'opera dei pupi*; Museo di Etnologia di Hanoi (Vietnam, 5/15 ottobre 2000)
7. Rosario Perricone, (a cura di), *L'epos appeso a un filo*, 2004
8. Rosario Perricone, *Le vie dei santi. Immagini di festa in Sicilia*, fotografie di Angelo Maggio, 2005
9. Rosario Perricone, (a cura di), *KERALA, un pact avec les dieux*, fotografie di Johnathan Watts, 2006
10. Rosario Perricone, (a cura di), *Festa in immagine*, fotografie di Giacomo Bordonaro, Dario De Blasi, Angelo Maggio, Calogero Russo, 2007
11. Rosario Perricone, (a cura di), *I mercati storici di Palermo*, fotografie di Giacomo Bordonaro, 2008
12. Alessandro Napoli, (a cura di), *Immaginare Ariosto in Sicilia. Orlando e Peppininu, Astolfo e Rodomonte*, 2008
13. Rosario Perricone, (a cura di), *Immagini devote del popolo indiano*, 2008

BIBLIOTECA DI MORGANA. SCENE, CORPI, IMMAGINI, FIGURE

1. Italo Calvino, Andrea Zanzotto, Roberto Andò, *La foresta-radice-labirinto*, 1987
2. AA.VV., *Oggetti e macchine del teatro di Tadeusz Kantor*, 1987

QUADERNI DI ANTROPOLOGIA MUSEALE

Collana diretta da Vincenzo Padiglione e Rosario Perricone

1. Vincenzo Padiglione – Silvia Settimi, *Musei del sè. Antropologia dei giovani in camera*, 2020
2. Sandra Ferracuti, *Não consigo ser moçambicana. Arti, antropologie e patrimoni culturali a partire da Maputo*, 2020
3. Pietro Clemente, *Tra musei e patrimonio. Prospettive demotnoantropologiche nel nuovo millennio*, 2021
4. Alessandra Broccolini – Pietro Clemente – Lia Giancristofaro (a cura di), *Patrimonio in Comunicazione Nuove sfide per i Musei DemoEtnoAntropologici*, 2021
5. Sandra Ferracuti, Elisabetta Frasca e Vito Lattanzi, (a cura di), *Modernità e (post) colonialismo. I musei etnografici hanno bisogno di etnografia?* 2023
6. Marina Valenti, Rosario Perricone, Maria Cristina Pantellaro, Marisa Dalai Emiliani, Pietro Clemente, Alessandra Broccolini, (a cura di), *Il Padiglione del Barocco Povero. Scritti per Vincenzo Padiglione in disordine alfabetico*, 2023

NANAYA.

STUDI E MATERIALI DI ANTROPOLOGIA E STORIA DELLE RELIGIONI

Collana diretta da Ignazio E. Buttitta

1. Claus Ambos, Gioele Zisa (a cura di), *Miti, culti, saperi. Per un'antropologia religiosa della Mesopotamia antica*, 2021
2. Daniela Bonanno, Ignazio E. Buttitta, (a cura di), *Narrazioni e rappresentazioni del sacro femminile. Atti del convegno internazionale di studi in memoria di Giuseppe Martorana*, 2021
3. Igor Spanò (a cura di), *Il corpo della parola. Inni, poemi e performance nell'India antica e contemporanea*, 2021
4. Ignazio E. Buttitta, *Una è la forma, molti sono i nomi. Scenari del sacro femminile tra la Sicilia e Creta*, 2022
5. Igor Spanò, *In the footsteps of the cows. The ritual of gavāmayana between ancient and contemporary India*, 2022

CALEIDOSCOPI

Collana diretta da Salvatore D'Onofrio e Rosario Perricone

1. *Le Scienze sociali per i Beni culturali in Sicilia. La Scuola antropologica palermitana*, Mario G. Giacomarra, 2021
2. *Omero, Pirandello, Buttitta, Consolo*, Salvatore D'Onofrio, 2021
3. *Religione, famiglia e potere nell'opera di Giovanni Verga*, Lia Giancristofaro, 2022.

DIALOGHI

Collana diretta da Antonino Cusumano

1. Antonino Cusumano (a cura di), *Per Luigi. Scritti in memoria di Luigi M. Lombardi Satriani*, 2022
2. Mariano Fresta, *Incursioni antropologiche. Paesi, teatro popolare, beni culturali, modernità*, 2023
3. Marina Castiglione (a cura di) *Per Roberto*, 2023
4. Giovanni Gugg, *Crisi e riti della contemporaneità*, 2023
5. Pietro Clemente e Eugenio Testa (a cura di), *Cent'anni di Cirese*, 2023

*Finito di stampare
nel mese di Febbraio 2024
da Seristampa– Palermo*

