

Indice

CONSIDERAZIONI INTRODUTTIVE	9
Nuove e antiche cibologie	9
Cibi del passaggio	13
Il cibo sacro	18
L'eterno ritorno dei cibi festivi	22
Le scadenze festive	27
Feste di capodanno	28
Ritmi del lavoro e tempi della festa	32
Il calendario cerimoniale siciliano	34
IL GRANO, IL PANE, LA FESTA	43
Un mito di fondazione	43
Pane quotidiano e pane della festa	47
Pani di Pasqua	53
Pani e altari di San Giuseppe	57
I sacri invitati	76
Dar da mangiare ai morti	78
Pani per i morti	90
Sui pani spiraliformi	92
Pani anatomorfi	96

CIBI E FESTE	115
Ancora sul pane	115
Fave e spighe	129
Non solo pani	133
Una pietanza sacra: la <i>cuccia</i>	136
Mangiare a Natale	146
Riprodurre l'abbondanza	154
La questua	158
I morti in questua	164
Questue in maschera	173
Il potere delle parole	181
Identità culinarie	186
Apparato iconografico	199
Nota dell'autore	223
Fonti inedite, edite e letteratura	
Per chi volesse approfondire	227

Considerazioni introduttive

Nuove e antiche cibologie

Oggi più che mai il cibo, in tutte le accezioni e declinazioni possibili, è al centro del discorso pubblico. In misura sempre crescente programmi televisivi, siti web, social media, riviste, rubriche giornalistiche, volumi divulgativi e scientifici, mostre, fiere, convegni, corsi di laurea e financo università sono specificamente dedicati al cibo, alle sue caratteristiche, alle sue proprietà, alle sue rappresentazioni, alle modalità della sua preparazione e del suo consumo. Raccontati, mostrati, rivelati nelle loro più intime componenti e proprietà, gli alimenti sono tema di animati dibattiti e contenziosi campanilistici nell'ossessiva ricerca di certificazioni STG (Specialità Tradizionale Garantita), DOP (Denominazione di Origine Protetta), di inserimento nell'elenco dei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali), di ri-

conoscimenti come Presidio Slow Food, solo per ricordare i più noti.

Al progressivo imporsi di molteplici e talora improbabili cibologie, la cui pervasività è felicemente esemplata dal riconoscimento da parte dell'UNESCO della *dieta mediterranea* e dell'*arte del 'pizzaiuolo' napoletano* quali patrimoni culturali immateriali dell'umanità, hanno certamente contribuito la crescente (e distorcente) attenzione verso la salute e la cura del corpo, gli interessi economici legati alla produzione e al consumo industriale degli alimenti, la valorizzazione e patrimonializzazione di cibi e pratiche alimentari locali e tradizionali in opposizione ai dilaganti processi di globalizzazione gastronomica. Nuovi miti, riti, linguaggi e scenari culinari si sono così imposti in tutti gli ambienti sociali, ora quali dispositivi salvifici per nuove tribù alimentari, ora quali potenti denotatori di identità locali determinando, tra l'altro, il progressivo depotenziamento dei significati e delle funzioni 'religiosi' dei cibi festivi e la dispersione dei loro valori simbolici. Sottratti ai loro esclusivi contesti di fruizione, pani, dolci e pietanze 'rituali', infatti, si espongono e propongono al consumo in circostanze spaziali e temporali e secondo modalità che non presentano alcuna relazione con le feste di cui rappresentavano,

a livello comunitario e non solo, uno dei segni distintivi e qualificanti.

Tale dilagante fenomeno è particolarmente da ascrivere agli effetti delle retoriche dell'identità locale e della memoria culturale e alle connesse politiche, spesso opache, insipienti e autoreferenziali, di riscoperta e di valorizzazione del patrimonio 'di tradizione', segnatamente nella troppo spesso illusoria chiave dello sviluppo economico dei territori. Dietro l'apparente interesse per il patrimonio culturale tradizionale, materiale e immateriale, si celano, d'altronde, interessi contrastanti e contraddittori. Non può sfuggire, in particolare, che per alcune *agencies* politiche ed economiche – non di rado sostenute da solerti amministratori, associazioni culturali, studiosi locali e coadiuvate, sia pur episodicamente, da docenti universitari in cerca di visibilità e di qualche prebenda – valorizzare le tradizioni significa coglierne e esaltarne solo gli aspetti utili alla promozione di una mediocre politica turistico-consumistica: una politica il cui obiettivo è la creazione di 'riserve' dove ad attori prezzolati possa essere affidato il compito di recitare la parte di commossi fedeli, di pii e laboriosi contadini, di operose massaie a profitto del turista di passaggio felice di stupirsi di usi e costumi 'antichi' e 'selvaggi', di annusare e as-

saporare la vita e gli alimenti di una esotica alterità non troppo lontana e a buon mercato.

A fronte di questo panorama *gastro-anomico* e di perdita progressiva di ogni connotato distintivo degli alimenti, il valore sacrale delle cucine festive tradizionali di alcune porzioni del territorio italiano, con particolare ampiezza in Sicilia, sembra porsi, invece, autenticamente, nel segno della continuità, della permanenza, del radicamento. In questi contesti cibi e atti alimentari si trovano embricati, in modo più o meno esplicitamente coerente, nel sistema relazionale che sostiene gli universi simbolici comunitari, continuando a segnalare le opposizioni tra tempi e spazi festivi e quotidiani e tra dimensione pubblica e privata, a sancire alleanze, a definire identità di genere, generazionali, di *status*. Può dirsi così con Giallombardo, che in Sicilia gli atti tradizionali della nutrizione continuano «a configurare un 'ordine del mondo' oltre che del gusto, e a suggerire, attraverso la varietà delle ricette, itinerari ideologici oltre che storici e economici».

All'interno di tale scenario cibi e pratiche alimentari si configurano come forme e veicoli di una comunicazione sociale costruita su necessità e su convenzioni, intorno a regole apprese fin dall'infanzia e, pertanto, vissute come 'naturali'. Tra queste norme non scritte

la recitazione di formule e di preghiere prima dei pasti e nel corso dei banchetti festivi, l'esecuzione di precisi gesti rituali che se da un lato rinviano alla necessità di ringraziare il divino per il ' dono del cibo', dall'altro tendono a rinnovare e rinsaldare il rapporto di dipendenza tra uomini e uomini e tra uomini e santi *intorno* e *attraverso* la tavola, luogo elettivo dell'inevitabile atto della nutrizione.

Cibi del passaggio

Tra invenzioni, reinvenzioni, aggregazioni e contaminazioni, le feste religiose tradizionali e i cibi a queste connessi hanno sostanzialmente conservato in Sicilia una vitalità e un radicamento notevolissimi. Non può dirsi altrettanto dei saperi, dei simboli e delle pratiche alimentari legati ai riti di passaggio del ciclo della vita. Questi, infatti, sono stati investiti da processi di radicale destrutturazione e, per la più larga parte, sopraffatti da modelli mediatici o comunque legati ai nuovi stili di vita, alle nuove idee e forme di famiglia, ai mutati rapporti con la vita e con la morte diffusamente affermatasi nella post-modernità.

Il consumo collettivo di peculiari cibi e pietanze caratterizzava i momenti fondamentali

e qualificanti dell'esistenza dell'individuo: la nascita, il battesimo, il fidanzamento, il matrimonio, la morte. Attraverso il cibo, di volta in volta un *certo* cibo, si suggellavano, perpetuavano e consolidavano i rapporti e le relazioni tra individui e famiglie, si sancivano i passaggi di *status*, si ricomponeva l'ordine del corpo e del mondo.

In occasione di battesimi e fidanzamenti, per esempio, si organizzavano *i passati*, ossia offerte di dolci e liquori agli amici e parenti in visita. Agli ospiti disposti in cerchio venivano proposti, secondo una sequenza rigidamente formalizzata, vassoi di dolci diversi in base alle disponibilità della famiglia. Per il matrimonio, occasione privilegiata di affermazione di prestigio in ambito comunitario, *i passati* potevano ripetersi, talora accompagnate da balli, per tre sere consecutive. A sua volta *u trattamentu* (l'intrattenimento), che poteva coinvolgere centinaia di invitati, si replicava il giorno dopo con i soli parenti e, talora, anche al momento della prima uscita pubblica degli sposi. La distribuzione dei dolci e del rosolio seguiva, in diversi contesti, all'offerta di latte, caffè e biscotti, in una sala o nella casa della sposa dopo la cerimonia nuziale. A Bagheria i biscotti erano generalmente savoiarda, a Scicli i *firrignotta*, a Castel di Lucio i *taralli*. Tra le 'cose

dolci' ricorderemo: *muscardini*, *passavulanti*, biscotti ricci e frutta di martorana con la glassa a Scicli; *pasta rriali*, *nàpuli*, torroncini, *ricciulini* a Mistretta; torroncini, *pastiseccchi* e *ramuzzi di meli* a Castel di Lucio.

Per il banchetto nuziale, atto ideologicamente e concretamente fondante della perpetuazione della vita familiare e comunitaria, erano di rigore cibi ricchi ed energetici tra cui la pasta fresca con ragù di carne (*maccarruna di ziti*), lo stufato di maiale, le salsicce, l'agnello al forno; né va dimenticato, a proposito di simbolismi vitalistici e propiziatori, che all'uscita dalla Chiesa gli sposi venivano investiti dal lancio di frumento, frumento e legumi, frumento e sale, noci e frumento e, in molti altri luoghi, confetti: «*La jittata di li cunfetti* - scrive Pitрэ - ha luogo particolarmente nella via abitata dagli sposi. Chi non ne getta, ne dà agli amici ed a' parenti; ed è così noto l'uso, che volendosi chiedere a uno quando sposterà, gli si dice: *E accusi: quannu nni li manciamu sti cunfetti?* (E così: quando mangeremo codesti vostri confetti?). Fuori Palermo i confetti sia che si gettino a' ragazzi, sia che si distribuiscono, vengono sostituiti co' ceci soli o uniti a mandorle. D'altro lato i congiunti e gli amici al passaggio degli sposi gettano loro addosso non solo confetti ma anche *scacciu* e frumen-

to, che tengono per augurio d'abbondanza. In Mazzara e Montevago gettano una manata di frumento; in Mezzoiuso, Contessa, Palazzo Adriano e Piana de' Greci frumento, legumi, briciole di pane; in Assoro, frumento con una mano e sale con l'altra; così anche nel rione della Civita a Catania tra la gente di mare; noci e frumento o riso nel Modicano; *scacciu* e dolci di miele e farina (i più agiati monete) in Terrasini; e frumento getta anche la suocera alla nuora borgettana, affacciandosi dalla casa che accoglierà la sposa: uso da mezzo secolo perduto nel rione del Borgo in Palermo. Una poesia popolare camporeale, forse d'origine letteraria, allude a siffatta costumanza anche in quel di Camporeale: *E quannu di la Crèsia turnamu lu populu nni jetta lu frummentu*. In Licata col frumento si augura agli sposi prole femminile; ma con l'orzo si fanno più lieti auguri, prole mascolina».

Nel banchetto, scrive ancora Pitrè, «si comincia con gl'inevitabili maccheroni, che in Milazzo si versano sopra una tovaglia spargendoli di cacio grattugiato, e mangiandone chi può meglio e più. A' maccheroni si fa seguire d'ordinario salsiccia o carne arrosto; altri cibi o pietanze men pregevoli e saporite non vi sono, che anzi si tengono in dispregio». A sua volta Salomone Marino segnala che «Il pranzo di nozze, fatto a

comune spese delle due famiglie, è suppergiù quello dell'ultimo giorno del carnevale; ma di speciale ha la pasta, invariabilmente in forma di grossi maccheroni, che in grazia di quest'uso nuziale portano appunto il nome di *maccharuna di ziti* [dei fidanzati]. Lo stufato è fatto con carne di majale per otto mesi dell'anno; e questo costante uso tradizionale della carne suina nelle nozze richiama ad antiche costumanze etrusche e romane ben note. I maccheroni sono preparati sempre in gran copia, e perché tutti vogliono fare onore al piatto di rito e prediletto, e perché una cortese usanza vuole che un buon piatto se ne mandi in dono a ciascuna famiglia del vicinato, povera o ricca che sia».

La morte, segnatamente quella del capofamiglia, determinava lo spegnimento materiale e simbolico dei fuochi. Per giorni nelle case colpite dal lutto non si sarebbe più cucinato. Amici e parenti, recandosi in visita (*a fari u visitu*) di condoglianze, recavano allora vari alimenti (*u cunsulu o cunsulatu*) tra cui brodo di gallina e dolci secchi; cibi comunque 'leggeri' e semplici, non abituali e radicalmente opposti a quelli dei banchetti nuziali. Così le carni erano preferenzialmente cucinate con panatura oppure in tegame, comunque seguendo ricette che consentivano di ottenere cibi non troppo vistosi e profumati ma saporiti e nutrienti.

Questi alimenti, d'altronde, - segnala D'Onofrio - dovevano contribuire alla ripresa delle energie vitali dei familiari del defunto.

Gli alimenti destinati a consolare i familiari del defunto, va precisato, erano esclusivamente destinati a essi e, implicitamente, anche a ristorare il morto. Non a caso gli unici soggetti, oltre ai familiari del defunto, che potevano usufruire impunemente degli alimenti donati da amici e parenti erano i poveri, figure sociali che con i morti, come si vedrà più innanzi, hanno particolare consuetudine.

Il cibo sacro

I cibi e le occasioni e modalità del loro consumo costituiscono degli scenari privilegiati di osservazione delle umane culture anche e non secondariamente *sub specie religionis*. Se è vero, infatti, come ha scritto Lévi-Strauss, che la cucina costituisce «un linguaggio nel quale la società traduce inconsciamente la propria struttura o addirittura rivela, sempre senza saperlo, le proprie contraddizioni», la cucina festiva sublima tali contraddizioni opponendo i regimi di una magra e ordinaria quotidianità al fasto e all'abbondanza dei piatti della festa, piatti che riflettendo una precisa rappresenta-

zione del mondo e dei principi che lo governano, sanciscono le frontiere tra immanenza e trascendenza, tra spazio dei vivi e spazio dei morti.

Attraverso l'analisi di cibi, narrazioni e pratiche culinarie dei giorni festivi possono essere ricavate, pertanto, importanti indicazioni circa la storia, il sistema di valori e l'ordinamento sociale di una comunità. È ben noto, infatti, che nelle società tradizionali, e non solo in quelle tradizionali, non tutti i cibi sono indifferentemente preparati e consumati senza tener conto delle circostanze di luogo e di tempo; che questi non possono essere indistintamente associati all'interno di uno stesso pasto e al suo interno devono essere consumati in un certo modo e secondo un certo ordine; che non tutti gli individui possono preparare e consumare abitualmente o in specifiche circostanze i medesimi cibi; che ciascun individuo attribuisce a ciò che mangia e a come mangia, esplicitamente o implicitamente, uno specifico valore comunque correlato a un immaginario collettivo.

Mangiare è, in primo luogo, uno stare insieme, un condividere alimenti, ragioni e sentimenti, discorsi e silenzi. Condividere il cibo è mangiare *con* e *insieme* agli 'altri', ma anche *in vece* degli 'altri' e, in certi contesti, è man-

giare gli 'altri'. Si tratta, di volta in volta, di un'alterità interna o esterna al gruppo, immanente o trascendente. Gli altri che vengono dal di fuori possono essere, infatti, gli stranieri o entità 'divine' che ne hanno assunto le fattezze e che possono altrimenti presentificarsi attraverso loro immagini o loro emissari (icone, attori rituali, mascherati, bambini) e, insieme, attraverso suoni e formule verbali.

La commensalità è dunque necessità di dividere il cibo con gli altri componenti del medesimo gruppo (familiare, parentale o amicale), allo scopo di affermare e consolidare la rete relazionale e di definire ruoli e posizioni ma anche necessità di condividere il cibo con le potenze trascendenti, potenze da cui il cibo, in ultima analisi, viene fatto derivare. Ecco perché le preparazioni e i consumi alimentari delle feste, tanto di quelle relative al ciclo del tempo quanto di quelle relative al ciclo della vita, risultano, al pari di tutti gli altri elementi e comportamenti che tali contesti caratterizzano, palesemente non ordinari e specifici e spesso esclusivi di questi. Si tratta di cibi la cui pregnanza simbolica viene amplificata. Ciò che Cirese osserva a proposito dei pani può essere, infatti, esteso a tutti i cibi rituali: «Quel che si aggiunge è il valore di 'segno', per cui

il pane che di norma deve essere soltanto “buono da mangiare” diventa anche “buono a comunicare”, e cioè capace di veicolare immagini o più esattamente significati che sono diversi dal semplice ed elementare significato di essere se stesso, e cioè pane da mangiare».

Le pietanze, i dolci, i pani della festa sono dunque *necessariamente* diversi da quelli del tempo ordinario. Lo sono perché chiamati a segnalare lo scarto qualitativo del tempo e il suo specifico valore sociale; lo sono perché chiamati a simboleggiare e celebrare i referenti extra-umani della festa e le speciali condizioni che l'irruzione di tali referenti viene a determinare nello spazio umano; lo sono perché illustrano attraverso una materia viva e latrice di vita quella situazione di *passaggio* di stato o condizione che sempre e comunque l'azione rituale è chiamata a determinare. Il cibo, prodotto dall'uomo per l'uomo, è sacro, non tanto e comunque non solo perché biologicamente necessario al suo sostentamento, ma primariamente perché vita derivata dalla morte, dall'uccisione della pianta e dell'animale e, insieme, perché simbolo, perché altro da sé, oltre che materia forma in cui significante e significato, immanenza e trascendenza, vengono a trovarsi inestricabilmente interconnessi.

L'eterno ritorno dei cibi festivi

La mensa è luogo elettivo di incontro, di scambio, di rimescolamento di cibi e, insieme a questi, di parole, di oggetti e di simboli propri di culture diverse e talora lontanissime. Così sicuramente in Sicilia dove il palinsesto alimentare presenta evidenti tracce di ricette greco-romane, bizantine, nord-africane e medio-orientali, iberiche, arricchite dai nuovi odori e sapori che, giungendo a partire dal XVI sec. dalle Americhe, hanno determinato la riorganizzazione materiale e semantica di molte cucine mediterranee.

Esito complessivo di prestiti, di migrazioni, di colonizzazioni, di originali sperimentazioni la cucina siciliana sembrerebbe non presentare produzioni alimentari riconducibili a una millenaria tradizione culinaria locale. A livello del vissuto, tuttavia, il consumo di certi alimenti si configura come atto di fedeltà a una tradizione storico-culturale cui si sente di appartenere e cui non si intende rinunciare; ed è pure vero che può essere documentata una lunga, talora lunghissima, persistenza temporale di certi alimenti e di certe modalità di preparazione e consumo degli stessi, segnatamente in ambito rituale.

Se, assumendo quest'ultima evidenza, partiamo dall'ipotesi che, almeno in alcuni casi, comportamenti e simboli rituali, alimentari e non, siano derivati senza soluzione di continuità da un più o meno remoto passato e non siano, come può essere dimostrato in numerose altre circostanze, fatti culturali variamente ripresi e/o autonomamente prodottisi nel tempo in relazione alle più diverse istanze e vicende (rivolgimenti sociali, avvicindamenti etnici e culturali, esigenze politiche, ecc.), dobbiamo chiederci quali possano essere stati i principali fattori che hanno determinato tale lunga durata.

Tra le principali ragioni che hanno consentito a simboli e comportamenti di precedenza arcaica, tra questi appunto cibi e pratiche alimentari, di continuarsi nella contemporaneità festiva, seppur parzialmente trasformati, arricchiti di nuovi ingredienti e investiti di nuovi sensi, possiamo annoverare, in primo luogo, il profondo rapporto instauratosi tra cristianesimo e mondo contadino e il reiterarsi in epoca moderna, e in certi casi assai oltre, di quadri esistenziali, di schemi culturali e comportamentali, dunque di regimi e di pratiche alimentari, che avevano caratterizzato le società rurali europee nell'antichità e nel medioevo. È potuto, infatti, accadere che in am-

bito rurale si elaborasse un'originale forma di comprensione e valorizzazione del messaggio cristiano eliadianamente definibile 'cristianesimo cosmico'. Entro tale quadro la vicenda cristologica di incarnazione, morte e resurrezione, sovvertendo la linearità della storia sacra, venne declinata, nelle produzioni narrative e nelle espressioni rituali, secondo una temporalità circolare che vedeva ciclicamente redenta e rifondata, insieme all'umanità, anche la natura ossia la vita e la fertilità. Già nelle culture agro-pastorali protostoriche, d'altronde, la vita veniva identificata con un cerchio in un punto del quale, concettualmente definito ma fisicamente indefinito, quindi di volta in volta da definire, si collocavano la sua fine e il suo principio. Nel processo di riconduzione dell'invisibile al visibile la identificazione di questa vicenda in un dio antropomorfo era consequenziale. Nel punto del cerchio in cui il tempo finiva e ricominciava, il dio creatore della vita e salvatore dalla morte, doveva morire per poi rinascere. La sua morte e resurrezione erano, infatti, la riprova del suo potere di convertire la morte in vita.

Altri importanti fattori hanno contribuito alla lunga durata morfologica, quando non funzionale, del simbolismo rituale alimentare e non. Sicuramente, almeno dall'alto Medio-

evo, le continue, ora sotterranee ora esplicite, manipolazioni in chiave identitaria, storico-memoriale, politica e, in tempi più recenti, le reinvenzioni e le rielaborazioni turistico-patrimoniali. È evidente, infatti, come gli usi, le pratiche e le credenze eterodosse che caratterizzano i contesti rituali siciliani, lungi dal potersi definire come 'sopravvivenze', si rivelano, piuttosto, quali attualissimi e funzionali dispositivi di affermazione e negoziazione delle identità individuale, familiare e comunitaria.

Chi voglia pertanto dare ragione delle attuali espressioni materiali e immateriali della 'religiosità popolare' e, in particolar modo, del simbolismo rituale che ne sostanzia le attività performative, deve confrontarsi, senza riserve, con questioni relative alla loro genesi storica e ideologica e ai processi di trasformazione morfologica, funzionale e semantica che le hanno interessate in relazione al mutare dei regimi esistenziali - ossia dei quadri ambientali, sociali, religiosi, politici e economici - delle singole culture, riconoscendo in primo luogo che il calendario festivo di una comunità contadina va osservato come un sistema coerente che tanto a livello strutturale quanto a livello simbolico riflette, insieme alle istanze sociali e politiche, gli scenari mitico-rituali correlati

alla scansione temporale dei cicli produttivi vegetali e animali. Come ha scritto Greimas: «le feste calendariali sono legate all'alternanza delle stagioni e, nelle società agrarie, all'avvicinarsi dei lavori dei campi e delle preoccupazioni degli uomini. Questi lavori, che si ripetono da un anno all'altro, eseguiti secondo regole stabilite e modalità prescritte, dovevano essere benedetti e protetti dai geni tutelari; la loro riuscita forniva l'occasione di ringraziare gli dèi e di manifestare la propria gioia. Non è dunque possibile separare l'eterno ritorno dei lavori e delle feste dalla religione: gli dèi vi partecipano quanto gli uomini. I riti e i miti, la liturgia e la teologia sono inseparabili».

Riconoscere l'efficacia euristica di un approccio interpretativo che assume come fondamentale l'esame dei rapporti insistenti tra forme, tipologie e tempi della produzione e forme, contenuti e tempi del culto e che indaga le variabili storiche di tali rapporti in conseguenza del mutare degli ordinamenti e delle ideologie politiche, dei regimi sociali e degli orientamenti religiosi, consente di comprendere più chiaramente l'emergenza, il radicamento, la diffusione spaziale e la perduranza di certi simbolismi rituali (alimentari) e di certe credenze e pratiche culturali (culinarie).