

eScholarship

California Italian Studies

Title

Il pane del Mediterraneo: profano e sacro

Permalink

<https://escholarship.org/uc/item/6wt2v4ps>

Journal

California Italian Studies, 1(1)

Author

Matvejevic, Pedrag

Publication Date

2010

DOI

10.5070/C311008840

Copyright Information

Copyright 2010 by the author(s). All rights reserved unless otherwise indicated. Contact the author(s) for any necessary permissions. Learn more at

<https://escholarship.org/terms>

Peer reviewed

Il pane del Mediterraneo: profano e sacro*

Predrag Matvejević

È nato nella cenere, sulla pietra. È più antico della scrittura. I primi nomi del pane sono stati incisi sulle tavolette. Parte del suo passato è rimasta fra le rovine. La sua storia è divisa tra terre. La vicenda del pane affonda nel passato e nella storia, inciampando nell'uno e nell'altra, talvolta in ambedue.

Il pane è prodotto della natura e della cultura. Il popolo ci giurava sopra, le varie fedi lo benedivano. È stato condizione di pace e causa di guerra, pegno di speranza e ragione di disperazione. Materia, concetto, simbolo – “il pane è un frutto della terra benedetto dalla luce,” disse un grande poeta.

Si faceva col grano, la segale e l'orzo, il miglio, il farro e il sorgo, e anche col granturco, con l'avena mista alle fave, e con tutti i cereali mescolati alle piante foraggiere. Il mattone servì da modello a colui che fece cuocere la prima focaccia. Terra e pasta vennero a trovarsi sul fuoco l'una accanto all'altra in età di cui non si serba memoria. Prima delle leggende.

Resterà un mistero, forse per sempre, dove e quando crebbe la prima spiga di grano. La sua bellezza attirò lo sguardo e suscitò la curiosità. La sistemazione dei chicchi – il loro allineamento all'interno della spiga – forniva un modello di armonia, di misura, forse anche di uguaglianza. Le specie e le qualità dei cereali stimolarono il senso della diversità e la comprensione della gerarchia.

Resterà un mistero, forse per sempre, dove e quando crebbe la prima spiga di grano. La sua bellezza attirò lo sguardo e suscitò la curiosità. La sistemazione dei chicchi – il loro allineamento all'interno della spiga – forniva un modello di armonia, di misura, forse anche di uguaglianza. Le specie e le qualità dei cereali stimolarono il senso della diversità e la comprensione della gerarchia.

Il grano cresceva in varie parti del mondo. Veniva coltivato da sempre nelle pianure della “mezzaluna fertile.” Sull'Eufrate splendeva una stella chiamata Anunit, mentre sul Tigri brillava la stella detta Rondine – era diffusa la credenza che la loro luce rendesse così fertile la Mesopotamia. Le prime specie di cereali comparvero nel Corno d'Africa, fra il Mare Grande e il Mare delle Canne, a poca distanza dall'Asmara, da Aksum, da Addis Abeba. Sugli altipiani dell'Etiopia e dell'Eritrea finisce il deserto, il clima diventa più mite, la terra si fa più umida. Nelle vicinanze nasce il Nilo Azzurro per versarsi nell'alveo che divide con l'altro Nilo, quello “Bianco,” matrice comune di quel prodigioso fiume.

Alcuni cereali furono introdotti in Egitto dal vicino Oriente. Ma percorsero anche altre strade. Semi carbonizzati di miglio e di sorgo sono stati rinvenuti anche nella parte occidentale del deserto africano, su focolari vecchi più di ottomila anni – dunque qualcuno doveva aver seminato e mietuto anche là, in tempi davvero remoti. Le tribù del deserto si avvicinavano al Nilo tentando di restare accanto alle sue sponde. Il Sahara era in parte una savana, solcata da ruscelli dove si abbeveravano i cammelli, le gazzelle, le antilopi.

I beduini spegnevano la sete nelle oasi. Anch'essi sono più antichi della storia.



“Natura morta con piatto di peltro” di Giacomo Ceruti

* I curatori, Claudio Fogu e Lucia Re, ringraziano l'autore, Predrag Matvejevic', per averci concesso di pubblicare questa anticipazione del suo nuovo lavoro sulla storia e i percorsi del pane nel Mediterraneo.

I discorsi sul pane evidenziano la trasformazione dei nomadi in stanziali, del cacciatore in pastore, di entrambi nell'agricoltore. Gli uni si trasferivano da un luogo di caccia a un altro o da un pascolo all'altro, gli altri dissodavano le brughiere e aravano i campi. Caino si scontrò con Abele. Il nomadismo tendeva piuttosto all'avventura, la stanzialità richiedeva una maggiore sapienza. Nei graffiti scoperti nelle grotte dove si rifugiavano i nomadi prevalgono le linee dal tratto lungo e spezzettato, che sembrano partire da un punto e portano ad un altro, altrove. I disegni delle popolazioni agricole tendono invece a determinare uno spazio circolare e circoscritto, all'interno del quale si può intravedere un centro.

Le semine e i raccolti portarono alla suddivisione del tempo in stagioni, dell'anno in mesi. I solchi cambiarono l'aspetto delle vallate. Le strade abbreviarono le distanze. Le capanne spuntarono accanto ai corsi d'acqua, le palafitte lungo i fiumi. Le pianure apparvero sempre più rivestite dalle spighe di grano. Il paesaggio cambiava.

Tra le molteplici vie che solcano il bacino mediterraneo, delle arti e dei mestieri, delle scienze e delle conoscenze, dei metalli, dei tessuti, delle spezie e degli alimenti, c'è, particolare e unica, quella del pane.

Il pane ha permesso di distinguere nell'antichità "i barbari" dai civilizzati. I primi mangiavano poltiglia preparata grossolanamente a partire dai cereali selvatici, i secondi coltivavano il grano e sapevano fabbricare il pane. I primi pani vennero fabbricati in prossimità del Mediterraneo e compirono progressivamente il periplo delle due rive. L'Antico Testamento ci permette di scoprire la presenza della farina e del pane nell'alimentazione dei popoli del Vicino Oriente: "Con il sudore del tuo volto mangerai il pane; finché tornerai alla terra, perché da essa sei stato tratto."

I primi pani, con lievito (*zymi*) e senza lievito (*azymi*), trovano posto in tutte le religioni monoteiste perché simboleggiano la purezza, incarnando nella religione cattolica lo stesso Cristo (*eucaristia*), o il nutrimento per gli Ebrei, quando la manna miracolosamente caduta dal cielo aiutò il popolo di Israele nella traversata del deserto.

Lungo il perimetro del Mediterraneo, si ritrovano per lo più gli stessi costumi popolari che danno al pane svariati significati simbolici: bisogna che sia rotto con le mani e non tagliato con il coltello; sulla tavola il pane deve essere sempre posato al diritto e mai al rovescio perché porta sfortuna; se malauguratamente cade a terra deve essere raccolto con rispetto o addirittura baciato.

Quando l'uomo abbandonò l'esistenza nomade e cominciò a coltivare i cereali, un grande cambiamento nei modi di vita si annunciò. In effetti il pane segna l'inizio della nozione della produzione organizzata dall'uomo, fino ad allora in balia dei rischi legati alla caccia e alla pesca. E determina anche la creazione di un nuovo ambiente. La possibilità nuova per l'uomo di immagazzinare riserve di cibo gli apre una zona di tempo libero, che gli permette di dedicarsi a un primo lavoro di riflessione culturale e sociale.

Tutte le grandi civiltà hanno avuto una produzione del pane molto elaborata, come testimoniano le pitture tombali dei faraoni egiziani, o i Greci che ebbero fino a settantadue tipi di pani diversi prima dell'arrivo dei Romani. Questi ultimi, che fino all'invasione della Grecia utilizzavano i cereali solo per fare delle poltiglie, si misero a costruire forni molto perfezionati per ottenere una panificazione raffinata, come si può constatare grazie a numerose vestigia antiche.

A partire da questi elementi, si può seguire una vera e propria via del pane nel Mediterraneo, dove le isole furono spesso scali essenziali (ad esempio la Sicilia, Malta, Creta, ecc.). È in effetti nelle isole che si ritrovano oggi le tradizioni del pane meglio conservate.

Nei periodi di estrema carestia si macinava e s'impastava nelle varie parti del mondo tutto ciò che veniva prodotto o preparato come surrogato del grano e della farina. Venivano utilizzate non solo le più scadenti qualità dei cereali, come il farro, l'avena, il miglio o il grano saraceno. Le cronache annotano che a questi ingredienti venivano aggiunte manciate di

papavero, di ghianda, carruba e castagna, ceci, fave e lenticchie, semi di sesamo, girasole, cumino, coriandolo, pimpinella, anice e chissà quante altre sostanze. Intrugli del genere provocavano uno stato di pesantezza e reazioni di ripulsa sia fisica che spirituale. Cortei di vagabondi e di mendicanti si trascinarono vacillando da un paese all'altro, da una fiera all'altra, pur di poter arraffare o sottrarre a qualcuno un tozzo di pane. Era poi esiziale l'effetto di certe erbacce e radici, erbe e ortiche che venivano mescolate con dei legumi selvatici e delle vecchie, e persino talvolta con la sabbia, la terra, la segatura. Sminuzzate e schiacciate queste componenti si trasformavano in una specie di polenta che poi si cercava di far cuocere o arrostitire. Procurando però febbri e incubi, senso di vertigine e insonnia, allucinazioni e visioni di streghe, vampiri e "angeli neri," e ogni altro genere di vaneggiamenti e utopie.

Si diffondevano le epidemie, le scrofole, le epilessie, le tossi secche, la diarrea, il delirio, la peste nera con i bubboni rossi. Le mosche, i pidocchi, le cimici, i vari insetti nocivi erano portatori di contagio da una regione all'altra. Gli storici riferiscono che l'Europa perdette un terzo dei suoi abitanti.

"L'uomo è quello che mangia," non si stancavano di ripetere i saggi. Senza pane, di quello vero e naturale, andavano in malora il corpo umano e il suo spirito – l'uomo insomma.

Se la storia del pane, considerata dal punto di vista del suo ruolo nella vita sociale e politica, è stata già oggetto di studio, quella delle tradizioni che lo riguardano è meno nota. Le storie della Fede e del Pane hanno spesso strade parallele o contigue. E le relazioni tra il Mediterraneo e l'Europa sua figlia molto spesso si esprimono perfettamente in queste contiguità.

La produzione del pane unisce le nazioni del Mediterraneo confrontandole con un passato comune, che resta ancora presente nella memoria, ma anche nell'attività quotidiana degli uomini. Le immagini del pane nel Mediterraneo, i racconti di coloro che, ancora oggi, perpetuano le tradizioni, l'osservanza dei costumi e anche il ruolo essenziale che il pane continua ad avere nella vita degli uomini, tutto questo può contribuire attraverso una grande saga documentaria a rinforzare l'idea di un Mediterraneo uno e plurale attraverso le sue identità culturali.

Le vie del pane si diramavano nello spazio e nel tempo, nel passato e nella memoria. È arduo stabilire dove cominciano e dove finiscono, nella realtà e nell'immaginazione. Per lo più andavano da Oriente a Occidente, seguendo il sole. Passando per le pianure, scavalcando le montagne, penetrando nel deserto. Le barche trasportavano il frumento per mari e fiumi, mentre sul continente si faceva ricorso a carri e basti. Le abilità e gli usi restavano nella storia e nella memoria.

Il pane non sopporta viaggi troppo lunghi, s'indurisce, invecchia, prende la muffa. In realtà viaggiano il seme, l'esperienza, la necessità. Della coltivazione dei cereali in epoche che non conoscevano la scrittura ci testimoniano gli arnesi di lavoro e gli strumenti utilizzati. Le pietre delle macine sono più durature dei chicchi. Il mortaio e il pestello sono più antichi del mulino. La zappa precede l'aratro. La pietra sulla quale si sbriciolava il grano è testimone del passato: nel luogo dove è stata ritrovata un tempo si faceva la polenta. Ci sono molte pietre di confine sui percorsi di cui non riusciamo a raggiungere i limiti – da ciò che è sconosciuto in direzione di quel che continua a restarci ignoto.

Agli incroci si potevano incontrare viaggiatori, commercianti e carovane, talvolta anche predicatori, poeti, profeti. Accanto agli angoli dei focolari sono rimasti chicchi di segale o d'orzo, di farro o di miglio. Il frumento è più sensibile e deperiva più in fretta. La cenere lasciata dal legno bruciato è diversa da quella del grano distrutto dal fuoco. E l'una e l'altra si differenziano dalla ruggine che ha "mangiato" il vomere fino a consumarlo.

Accanto alla mada e al forno da pane c'imbattiamo talvolta nelle tracce dei cereali. Nelle piramidi il grano si conservava meglio e durava più a lungo. L'oscurità e il silenzio lo aiutano a salvare la sua forma, non la fecondità. Dal suo seme non potrà più spuntare la spiga. Quanto

abbia resistito e quando si sia estinto non lo sapremo mai. Da esso non si farà né si cuocerà più il pane.

In questo modo la storia e la narrazione si trovano di fronte alla transitorietà e alla morte. La scoperta delle “vie del pane” potrà forse contribuire a costruire un Mediterraneo capace di ritrovare la pace stessa.

Traduzione di Silvio Ferrari e Giacomo Scotti