

Introduzione

Ignazio E. Buttitta e Piercarlo Grimaldi



Edizione digitale

URL: <https://journals.openedition.org/aam/280>

DOI: 10.4000/aam.280

ISSN: 2038-3215

Editore

Dipartimento Culture e Società - Università di Palermo

Notizia bibliografica digitale

Ignazio E. Buttitta e Piercarlo Grimaldi, «Introduzione», *Archivio antropologico mediterraneo* [Online], Anno XXI, n. 20 (1) | 2018, online dal 30 juin 2018, consultato il 28 décembre 2023. URL: <http://journals.openedition.org/aam/280> ; DOI: <https://doi.org/10.4000/aam.280>

Questo documento è stato generato automaticamente il 28 dicembre 2023.



Solamente il testo è utilizzabile con licenza CC BY-NC-ND 4.0. Salvo diversa indicazione, per tutti agli altri elementi (illustrazioni, allegati importati) la copia non è autorizzata ("Tutti i diritti riservati").

Introduzione

Ignazio E. Buttitta e Piercarlo Grimaldi

1. Preambolo

- 1 La bombola del gas sembra vuota, le manopole della cucina sono, in aggiunta e in definitiva cessazione di ogni speranza di avere fuoco, ossidate e inutilizzabili. I ragazzi mi guardano preoccupati, attoniti: la festa campestre, tanto agognata, pare essere irrimediabilmente perduta.
- 2 Ma siamo al Mulino, l'antica residenza rurale dove ho trascorso lunghe estati con unici compagni di giochi mio fratello, ramarri e lucertole, grilli e cicale, *scursuna* e granchi di fiume. E al Mulino il fuoco era fuoco di legna, per riscaldarsi, per ritrovarsi insieme a raccontare e cantare, per illuminare, per cucinare.
- 3 È dunque ora di rianimare la polverosa cucina in muratura che ancora si apre sul cortile, di riaccendere il grande braciere dove arrostitire le carni; ora di dimostrare che cosa significa dominare la fiamma, cucinare a fuoco vivo, mantenere il bollore dell'acqua e preparare un soffritto di primordine governando la legna scoppiettante; ora di far rivivere gli ammaestramenti del padre, di rinnovarne la memoria, di vincere, nell'eterno rifarsi dei gesti, la morte.
- 4 Il fuoco, la festa, la cucina, la memoria, la vita, la morte, tutti argomenti che sostanziano i saggi raccolti in questo volume e le due parti dell'introduzione, la mia dedicata alle mense festive come spazio-tempo di rappresentazione di una dialettica tra immanenza e trascendenza, tra "sacro" e "profano", cui non sfuggono i più recenti percorsi di patrimonializzazione, e quella di Piercarlo Grimaldi, l'amico autentico e generoso che mi ha aiutato ad allestire questo numero insieme a Davide Porporato, intesa proprio a sottolineare il ruolo del fuoco e del cibo come elementi fondanti di ogni immaginario sociale (i.b.).

2. Si è spento il fuoco. Dal fuoco naturale al fuoco artificiale: infermi orizzonti cognitivi

1.

Ci andava male: lo diceva la misura del mangiare e il risparmio che facevamo della legna, tanto che tutte le volte che vedevo nostra madre tirar fuori dei soldi e contarli sulla mano per spenderli, io tremavo, tremavo veramente, come se m'aspettassi di veder cascare la volta dopo che le è stata tolta una pietra. Finì che nelle sere d'autunno e d'inverno mandavamo Emilio alla cascina più prossima a farsi accendere il lume, per avanzare lo zolfino. Io ci andai una volta sola, una sera che Emilio aveva la febbre, e quelli del Monastero m'accesero il lume, ma la vecchia mi disse: Va', e di' ai tuoi che un'altra volta veniamo noi da voi col lume spento, e lo zolfino dovrete mettercelo voi (Fenoglio 1954: 153).

- 5 Il lungo racconto fenogliano che tratteggia la condizione contadina sull'alta Langa del Belbo dell'ultimo dopoguerra è frutto di un neorealismo che nulla concede, se non nelle forme, all'invenzione letteraria. Un gesto di tragica povertà di un allora sperdute colline che sorprendentemente sembrano dialogare profondamente con i lontani miti amazzonici raccolti da Claude Lévi-Strauss, che narrano di «una tempesta che spegne tutti i fuochi, salvo quello della nonna dell'eroe e gli abitanti del villaggio vanno tutti a chiedere un po' di brace» (Clément 2004: 68).
- 6 Farsi imprestare il fuoco come fa la povera famiglia Braida di San Benedetto Belbo per accendere il lume, attiene ad una pratica di sopravvivenza che rinvia agli albori del fuoco e quindi il contemporaneo gesto appare più cogente allo strumentale e mitico sostrato preistorico che non a quello che accade al trascorrere di qualche decennio nella moderna Langa del presente. Quel lume imprestato ci dice anche di una stufa utilizzata con parsimonia, spenta, che non genera luce, accesa solo per i grandi freddi e per cuocere il misero desinare. Il gesto del prestare il fuoco è cogente al condividere quello degli altri, come racconta Nikolaj Gogol' di un povero impiegato di Pietroburgo che, per farsi cucire da un sarto un cappotto che sostituisse il vecchio oramai completamente liso, che «si sbrèndola che è un piacere» (2016: 19), passò in rassegna tutte le possibili strategie per ridurre le spese giornaliere pensando anche di «non accendere la candela durante le ore serali, o, quando il fatto s'imponesse, rifugiarsi dalla padrona, in camera di lei, e lavorare al lume della sua» (Gogol' 2016: 24).
- 7 Appena una manciata di decenni e la nostra società del presente comincia ad avvertire, senza ancora averne coscienza, la scomparsa del fuoco quale elemento centrale, tratto costitutivo materiale e immateriale della vita familiare. Nelle campagne della tradizione la legna non viene sostituita dal carbone, dal gas e dall'elettricità se non nella seconda parte del Novecento. Questi grandi mutamenti, già entrati via via a far parte della vita quotidiana della città, predicevano questa trasformazione radicale del fuoco vivo ma ancora non lasciavano intendere compiutamente la prossima fine di un'energia che aveva marcato gran parte della traiettoria evolutiva dell'uomo.
- 8 La grande rivoluzione che segna l'inizio della scomparsa del fuoco dal nostro orizzonte quotidiano avviene con il fornello ad induzione. Una nuova tecnologia che sembra aver decretato la definitiva fine del fuoco vivo quale elemento indispensabile per la vita dell'uomo. Cuociamo senza più avere la percezione di cosa accade fisicamente quando trasformiamo un alimento da crudo a cotto. Il fuoco vivo per riscaldarci ormai è un piacere che appartiene, nelle società privilegiate del primo mondo, a poche persone perché il camino, le stufe, quali arredi di piacere fisico ed estetico, stanno scomparendo

dal nostro orizzonte di protezione e di benessere. Se all'origine dell'energia che utilizziamo c'è ancora un fuoco che, ad esempio, viaggia con il teleriscaldamento sotto specie di acqua calda, noi non possediamo contezza di ciò che accade nei complessi processi di trasformazione del calore che giunge a casa nostra e comunque non ne percepiamo più la sostanza della fonte.

- 9 Al biblico volgere del recente millennio l'uomo, con la tecnologica trasformazione e la sostituzione del fuoco, ha imboccato un tornante del processo evolutivo sostitutivo di una traiettoria importante che ha segnato la preistoria, il mito e la storia dell'umanità. Se le cose stanno così è utile e necessario condurre alcune riflessioni.
- 10 Scopo di questa prima analisi è di riflettere su alcuni snodi evolutivi nei quali il fuoco è stato elemento agglutinante, fondamentale oggetto materiale e immateriale del farsi di cultura (Wrangham 2014) e di congetturare alcune considerazioni sul futuro che aspetta l'uomo all'attesa quanto improvvisa, repentina scomparsa della fiamma viva dal quotidiano paesaggio domestico e non solo. Si tratta evidentemente di un grande momento di passaggio che cancella, in un prevedibile tempo breve, una lunga storia fatta di forme e pratiche che scandivano i ritmi costitutivi dell'uomo determinando un più che scontato lutto dovuto all'assenza di una luce viva che via via si fa sempre più invisibile, immateriale, volatile. Uno snodo di cui cominciamo a percepire alcuni esiti e che già ha messo in azione soggettive e collettive soluzioni anche placebo che ci avvisano di quanto questo problema sarà centrale nell'affettivo progetto di vita sia individuale sia collettivo dell'umanità.
- 11 **2.** Yuval Noah Harari stima possibile che alcune specie umane abbiano usato occasionalmente il fuoco fin da ottocentomila anni fa (2017: 21-22). Più indizi scientifici fanno ritenere invece che il fuoco possa essere testimoniato da ominidi già verso un milione e mezzo di anni fa. Un lento quanto lungo percorso di addomesticazione viene ingaggiato per controllare il fuoco selvaggio catturato in natura, affrontando con la stessa un difficile confronto quotidiano per possedere, controllare e custodire questa risorsa fondamentale che ha favorito, indirizzato l'evoluzione umana: una produzione e un mantenimento del fuoco che rappresenta un tornante determinante, fondamentale per l'evoluzione dell'umanità (Perlès 1983; Goudsblom 1996).
- 12 Un uso, quello del fuoco, che diventa quotidiano con la presenza di focolari verso quattrocento/trecento mila anni fa ad opera
 dell'*Homo erectus*, il Neanderthal e i progenitori dell'*Homo sapiens*. [...] Gli umani disponevano ora di una formidabile fonte di luce e di calore, oltre che di un'arma micidiale contro i leoni predatori. Non molto tempo dopo, gli umani devono aver iniziato a incendiare deliberatamente i loro circondari. Un fuoco gestito con cura poteva trasformare tratti di impenetrabile boscaglia in spazi in cui sarebbe cresciuta erba alta che si sarebbe popolata di selvaggina. Per di più, una volta che il fuoco s'era spento, gli spiriti intraprendenti dell'età della pietra potevano camminare attraverso i resti fumanti e far raccolta di animalletti abbrustoliti, di noci e tuberi (Harari 2017: 22).
- 13 La comparsa del fuoco è, dunque, fondamentale scintilla strumentale che illumina, riscalda e trasforma il crudo in cotto e altrettanto fondamentale scintilla di coscienza, di costruzione di un originale tornante culturale volto a separare l'allora incombente animalità dalla precaria umanità. Il fuoco esprime un'energia sconosciuta quanto

straordinaria le cui potenzialità sono tutte da scoprire. Una potenza che si può anche immaginare si presti ad una divisione di genere, ad essere gestita dalle donne. L'arte del rianimarla sembra attenere alle affinate capacità della donna che, rinnovando la vita al mondo, custodisce l'arte dell'accudimento:

Addomesticando il fuoco, gli umani acquisirono il controllo di una forza totalmente gestibile e potenzialmente illimitata. /.../ Cosa più importante di tutte, la potenza del fuoco non era condizionata dalla forma, dalla struttura o dalla forza del corpo umano. Una semplice donna con una scintilla o con un tizzone ardente poteva incendiare un'intera foresta nel giro di poche ore. L'addomesticamento del fuoco fu un presagio delle cose a venire (Harari 2017: 23).

- 14 **3.** Un congetturabile trascorso delle origini che Claude Lévi-Strauss ritrova e fa riaffiorare nella ricerca e nella lettura critica dei miti. Un percorso che lo porta a formulare uno dei primi, solidi quadri teorici per la comprensione antropologica del cibo che si esprime sinteticamente nell'elaborazione del triangolo culinario definito dal crudo, dal cotto e dal marcio. Il fuoco è uno straordinario elemento di mutamento del percorso evolutivo dell'uomo poiché ha determinato un miglior nutrimento operando sul processo di trasformazione del cibo. Allo stesso modo diventa un elemento fondamentale del mondo magico-religioso che l'uomo via via elabora al fine di separare l'animalità dall'umanità che lo contraddistingue (Buttitta 2002).
- 15 Il fuoco che va continuamente custodito, accudito, mantenuto, creato e ri-creato, diventa un altrettanto importante elemento di evoluzione culturale. Un lungo percorso di cultura di cui troviamo testimonianze nelle ricerche e negli scavi e che riusciamo meglio a comprendere quando ci avviciniamo ai tempi della storia e dei miti.
- 16 Il fuoco è considerato di natura celeste. Lucrezio sostiene che è «il fulmine a portare sulla terra il fuoco ai mortali e che, di lì, si diffuse ogni vampa di fiamma». Un fuoco che possiede le stesse proprietà del sole: «Quanto a cuocere il cibo e ad ammorbidirlo grazie al calore fu il sole a loro insegnarlo, vedendo come molti prodotti dei campi s'addolcissero sotto la sferza dei raggi suoi ardenti» trasformando «in meglio il cibo e la vita di prima» (Lucrezio 2015: 345).
- 17 Il fuoco è al centro di divini conflitti. Zeus e Prometeo se lo contendono. Jean-Pierre Vernant ricorda che Zeus ha nascosto il fuoco celeste, immortale mentre quello rapito da Prometeo per offrirlo agli uomini è un seme, uno 'sperma di fuoco' che va coltivato e accudito e quindi un «seme che muore» (2001: 60-61),
 un fuoco affamato che se non viene alimentato in continuazione, si spegne. Gli uomini ne hanno bisogno non soltanto per riscaldarsi, ma anche per mangiare, dal momento che, contrariamente agli animali non si nutrono di carne cruda. La loro alimentazione prevede delle regole precise, dei rituali da seguire che implicano la cottura dei cibi (Vernant 2001: 61).
- 18 Un mito che trascorre in fiaba e che ritroviamo quando sant'Antonio abate scende all'inferno con il maiale e ruba il fuoco con il suo bastone che
 era di ferula, e il legno di ferula ha il midollo spugnoso, e se una scintilla o un carbonchio c'entra dentro, continua a bruciare di nascosto, senza che di fuori si veda [...]. Appena fu fuori all'aria del mondo, Sant'Antonio alzò il bastone con la punta infuocata, e la girò intorno facendo volare le scintille, come dando la benedizione (Calvino 1956, vol. II: 810).

- 19 E di ferula è il ramo che Prometeo porta con sé nel salire al cielo:
- La ferola possiede una proprietà particolare, presenta una struttura in un certo senso opposta a quella degli altri alberi. Mentre gli alberi sono secchi all'esterno, dalla parte della corteccia, e umidi all'interno, dove circola la linfa, la ferola è invece umida e verde all'esterno ma completamente secca all'interno. Prometeo si impossessa di un seme del fuoco di Zeus, *sperma pyros*, e lo nasconde nell'incavo della sua ferola. La pianta comincia a bruciare all'interno lungo tutto il gambo (Vernant 2001: 59).
- 20 Il fuoco è elemento così fondamentale della vita dell'uomo che permea ogni costruzione culturale assumendo ambivalenti funzioni, simbolici segni oppositivi: di paradiso e inferno, di purificazione e contaminazione, di morte e vita sia materiale sia immateriale. Fuoco intimo e universale, spirituale e sostanziale, salvezza e perdizione, fiamma di origine sacra e profana, natura celeste che l'uomo può anche produrre e riprodurre: un patrimonio divino generatore di miti.
- 21 Nei falò calendariali che ancora si agglutinano simbolicamente nei giorni dei solstizi e rappresentano segni di morte e di vita delle stagioni che trascorrono, si possono osservare e interpretare riti di estinzione e rianimazione del fuoco (Eliade 1949). La sacralità del fuoco è, dunque, tratto segnico fondamentale di religioni storiche poiché fonte materiale e immateriale della luce che indica la salvezza spirituale e umana. Luce che fa ritrovare il cammino perduto, luce che indica la salvezza dell'anima. La divinità è presente quando brilla la luce dello spirito santo. Della forza simbolica del fuoco tratta anche Papa Francesco nell'Enciclica *Laudato si'*: «L'acqua, l'olio, il fuoco e i colori sono assunti con tutta la loro forza simbolica e si incorporano nella lode» (2015: 176), umano mezzo per richiamare l'attenzione di Dio sui bisogni e le speranze del mondo. A questo processo di sacralizzazione del fuoco sono simbolicamente cogenti le candele che arredano la tavola imbandita per il pranzo così come avviene sull'altare durante il pasto divino.
- 22 Nell'antichità il focolare domestico viene rappresentato dal fuoco così la patria si riconosce nella fiamma che illumina ininterrottamente la sacralità dell'identità nazionale. Isidoro di Siviglia annota che: «Il focolare fu così chiamato dagli antichi in quanto in esso *colebantur*, ossia si coltivavano, il fuoco e la legna» (2014: 659). Il fuoco che lo anima trasforma la materia e il focolare diventa il luogo topico della casa e simbolo della conoscenza (Pont-Humbert 1997: 107). Non a caso le veglie notturne dove il sapere orale e gestuale viene narrato all'infinito si tengono attorno nella stalla e attorno al fuoco che accompagna al sonno.
- 23 Nelle fiabe il fuoco assume un parte rilevante dei racconti simbolici e delle funzioni narrative. Diventa rappresentazione metonimica della casa, della cucina dove «brilla il fuoco», dove Cenerentola lavora accanto alla cenere e alla fiamma. Fuochi infernali e roghi nutrono complesse e drammatiche fiabe, mentre altre trovano una soluzione rigeneratrice nelle fiamme (Caprettini *et al.* 1998: 188-190).
- 24 Un magismo, un immaginario quello del fuoco che è giunto sino a noi, alle nostre culture popolari che ancora hanno un rapporto più cogente e funzionale con i saperi dell'oralità. Un articolato patrimonio d'impianto orale ha nutrito una vasta letteratura folklorica e antropologica documentando ciò che rimane di questa straordinaria mitologia legata al fuoco e ciò che l'oralità ancora conserva come reliquia e come tratto culturale attivo (Rouzel 1996).

- 25 Un sapere di tradizione che Cesare Pavese riconosce come elemento costitutivo della cultura delle colline di Langa quando, ne *La luna e i falò*, coinvolge l'amico Pinolo Scaglione, Nuto, per riconoscere e testimoniare la rilevanza magica del fuoco:
- Stavolta stette zitto, sporgendo le labbra, e soltanto quando gli raccontai della storia dei falò nelle stoppie, alzò la testa. – Fanno bene sicuro, – saltò. – Svegliano la terra.
- Ma, Nuto, – dissi, – non ci crede neanche Cinto. Eppure, disse lui, non sapeva cos'era, se il calore o la vampa o che gli umori si svegliassero, fatto sta che tutti i coltivi dove sull'orlo si accendeva il falò davano un raccolto più succoso, più vivace (Pavese 1950: 51).
- 26 Una mitologia delle Langhe del Novecento di cui Pavese va a cercare le radici più profonde in quella dell'antica Grecia, dove il fuoco rituale allontana i malanni e le spire di fumo chiamano le nubi portatrici di pioggia rigeneratrice (Pavese 1947: 95).
- 27 Falò rituali che troviamo ancora oggi presenti nelle feste calendariali della tradizione. Il Carnevale si chiude con il fuoco che brucia l'inverno, invita la luce a far rivivere la terra e alla rinascita della natura (Buttitta 1999, 2013). A Sain Laurent de Cerdans, nei Pirenei orientali, la maschera del vecchio del corteo carnevalesco con uno scaldaleto tradizionale, alimentato da un fuoco di pelli puzzolenti, aggredisce, ponendolo tra le gambe, le donne che assistono alla festa e che partecipano al gioco di fecondità e di esplicito invito sessuale, generando un simbolico, atteso confronto/scontro di erotica inversione carnevalesca.
- 28 La tradizione culturale del fuoco vive anche nelle formularità, nelle proverbialità. Euclide Milano riporta un predittivo proverbio raccolto nelle campagne cuneesi: «A Natale *l' solet*, a Pasqua *l' tissonet* – a Natal *i gieug a Pasqua i feug*; a Natale il sole a Pasqua il fuoco, a Natale i giochi a Pasqua i fuochi, con il medesimo significato. Sole a Natale caldo a Pasqua, stagione agraria difficile» (Milano 2011: 72). Nel Biellese la fiamma che avvampa è temuta come la morte improvvisa: «Santa Barbara e San Simone ci proteggano dal fuoco e dalla fiamma e dalla morte improvvisa» (Sella 1970: 166). Il termine fuoco genera espressioni e locuzioni, formularità linguisticamente e semanticamente vaste e profondamente metonimiche, dimostrando attraverso questa ricchezza lessicale la sua rilevanza segnica nel sistema linguistico.
- 29 Nella tradizione contadina europea vi era poi la pratica dell'interessante rituale definito il fuoco della miseria di cui riferisce James Frazer (1973: 983-987). Quando malattie, pestilenze, calamità colpivano un territorio, una comunità, quando soprattutto erano gli animali della cascina ad essere in pericolo di vita, la tradizione imponeva di spegnere tutti i fuochi e accenderne uno collettivo seguendo specifiche regole rituali che dovevano originarne uno nuovo, selvaggio, vivente, delle origini e non esito secondario di altre usate fonti. Questo fuoco degli inizi serviva per accendere il falò nelle cui braci passavano gli animali e nelle cui ceneri si arrotolavano le persone. Le braci servivano anche per riaccendere il fuoco domestico in un processo di re-inizio rituale che sanava, purificava tutta la comunità.
- 30 Del rituale fuoco delle origini dà conto anche Paul Sébillot trattando della Scozia del primo Ottocento. I capi di casa che vivevano tra due fiumi spegnevano tutti i fuochi e la nuova fiamma doveva riaccendere tutti i focolari. «Con questo mezzo si riteneva che le macchinazioni delle streghe venissero annientate» (Sebillot 1990: 141). Di questo fuoco della miseria si possono congetturare attestazioni anche nelle colline del Piemonte meridionale, ad esempio quando la fillossera distrusse le vigne. I contadini ancora nel

primo Novecento andavano a curare le viti malate e passando dall'una all'altra saltavano tra i falò che dovevano purificare le persone che andavano a lavorare (Grimaldi 2009; 2012: 177). Il falò doveva essere fatto con i sarmenti dell'anno precedente: doveva essere attizzato con lo sfregamento delle pietre del fulmine che ogni famiglia custodiva come patrimonio di origine celeste, utili per combattere gli imprevedibili e drammatici furori del cielo. I contadini, nel saltare attraverso il falò, pronunciavano formule dialettali invocanti santi protettori particolari. Un fuoco ritualmente elaborato che sembra indicare stimolanti indizi rituali nel verso del più complesso cerimoniale che governava l'eterno ritorno delle origini del fuoco.

- 31 4. Preziose fonti documentarie quali gli oggetti che si trovano nei diffusi musei etnografici che costellano in modo organico tutto il territorio nazionale, la pittura che nel trascorrere dei secoli dimostra una sempre più avvertita tensione nell'illustrare, 'fotografare' la vita in cucina, là dove il fuoco non solo è la fonte di luce della scena pittorica ma illumina, riscalda e cuoce il cibo per la famiglia, e la rilevante documentazione fotografica e filmica, sono fonti primarie per osservare e analizzare il trascorrere del fuoco in cucina.
- 32 Al fine di porre a verifica l'ipotesi riguardante la trasformazione del fuoco da selvaggio a forme di addomesticazione ancora tradizionali, abbiamo preso in considerazione l'autorevole lavoro di ricerca di Paul Scheuermeier (Scheuermeier 1980; Canobbio, Telmon 2008; Grimaldi 2008: 345-361).
- 33 La cucina della tradizione documentata è lo spazio vitale, umano, femminile, dominato dal cibo e dal mangiare, dove il fuoco brucia in continuazione, selvaggio, non completamente addomesticato. Tutto questo è ancora osservabile nelle campagne che trascorrono nella prima parte del secolo passato. La cucina contadina d'inizio Novecento è magistralmente documentata e raccontata da Scheuermeier. Nel corso di un'approfondita ricerca condotta in Italia che trascorre nel decennio tra il venti e il trenta del Novecento, lo studioso svizzero nel costruire l'atlante dei dialetti italiani fornisce un quadro puntuale e sistematico della cultura materiale delle campagne, dedicando particolare attenzione alla cucina contadina e agli utensili. Descrive analiticamente i diversi recipienti e le stoviglie che compongono la cucina e, in particolare, il focolare e le stufe per il riscaldamento e l'illuminazione che prima lo integrano e poi lo sostituiscono.
- 34 In cucina, il solo luogo caldo insieme alla stalla, la donna interpreta il teatro riproduttivo della famiglia, preparando, cucinando, cuocendo i prodotti forniti dalla filiera corta della cascina. Il crudo si fa cotto in un accorto quanto difficile gioco di fiamme che si liberano libere verso l'alto, nel focolare che unisce la casa al cielo, l'aldiquà con l'aldilà (Camporesi 1989). Da questa apertura celeste Gesù Bambino, san Nicola e la Befana portano i doni natalizi ai bambini, così come possono infiltrarsi le streghe, le maschere e gli esseri fantastici che popolano le superstiziose notti contadine.
- 35 La documentazione fotografica che il ricercatore consegna alla storia permette di cogliere uno snodo evolutivo importante legato al fuoco. Stufe semplici, via via sempre più moderne, sostituiscono il focolare e intrappolano e addomesticano la fiamma per ottenere una cottura meno selvaggia, meno semplice, più variata, integrata e

complessa. Se le cose stanno così, è a partire da questo importante momento di controllo del fuoco in cucina che la gastronomia contadina si arricchisce di saperi altri, di egemoniche conoscenze che le donne contadine hanno appreso al servizio dei nobili e dei borghesi, registrando una rilevante trasformazione della cultura del cibo: un sapere alto che si fa subalterna autonomia.

- 36 I piatti semplici che si ottengono appendendo il paiolo alla catena del focolare si diversificano, si valorizzano nella forma e nel gusto. Il cotto che rappresenta un fondamentale momento del percorso evolutivo dell'umanità a partire dal crudo, conosce in questo tempo non lontano dal presente, una nuova, rilevante trasformazione, un salto di gastronomia qualità, nel momento in cui la stufa addomestica, controlla e diversifica la fiamma permettendo una più elaborata cottura del cibo. Con questa innovazione si chiudono anche i liberi varchi del fuoco tra la terra e il cielo contribuendo ad esaurire l'inquietante quanto fertile orizzonte dell'immaginario notturno contadino. In estrema sintesi, la ricerca di Scheurmeier condotta all'inizio del Novecento, fotografa un momento di grande e fondamentale transizione nel processo di addomesticamento del fuoco in cascina.
- 37 La preziosa documentazione fotografica analizzata ci consegna, infatti, uno sguardo spazio-temporale della cucina contadina di estremo interesse etnografico e antropologico. Gli oggetti enumerati raccontano di un particolare momento di forte transizione dei saperi orali e gestuali connessi alle forme e alle pratiche della cucina. L'antico focolare contadino, luogo dove si coltivava il fuoco vivo in un continuo confronto/scontro con le libere e selvagge fiamme che originavano il cotto e il tepore domestico, affronta, nel periodo studiato dal ricercatore svizzero, un nodale processo di transizione dell'uso del fuoco. La cucina della tradizione, accanto al focolare, si arricchisce di specifici fornelli, *pùtagè*, in cui la donna mette la brace prodotta dal focolare aperto, un mezzo di cottura già in uso nelle cucine dei nobili e dei borghesi. Un semplice, utilissimo oggetto in muratura che permette però, nel contempo, di controllare e organizzare più cotture di cibi e quindi avviare il processo di rinnovamento della gastronomia contadina che sino ad allora possedeva un repertorio culinario limitato dalla poco adattabile struttura del focolare. Il mutamento viene nel contempo integrato dalla stufa in ghisa. Scheurmeier rappresenta molto bene la sincronia degli eventi che hanno trasformato la cucina contadina, imbrigliando il fuoco e dando vita ad una gastronomia che attinge dalla nobiltà per accreditarsi in breve tempo come sapiente cucina popolare (Grimaldi 2008: 779). Un *pùtagé* delle stesse dimensioni è osservabile nella casa del *particular*, del contadino benestante di Cisterna d'Asti che fa parte del Museo di Arti e Mestieri di un Tempo.
- 38 Solo con l'imporsi dell'industrializzazione e del grande esodo dalla campagna che segna i decenni che seguono la Seconda guerra mondiale, il fuoco della tradizione che, come abbiamo visto aveva solo poco prima subito un forte processo di addomesticamento, registra altri forti mutamenti: nei lustri che seguono il secondo dopoguerra con la cucina a gas fa la comparsa quella elettrica. Sono questi i segnali predittivi di una definitiva, diversa organizzazione e gestione della cucina e, al volgere del millennio, il fuoco volge allo spegnimento e energie di altra natura illuminano e cuociono i cibi che nutrono il farsi della complessità sociale e della postmodernità.

- 39 5. Con l'abbandono del fuoco vivo la cucina della modernità e della postmodernità diventa un luogo artificiale, sterilizzato, statico, quasi privo, svuotato dell'intervento umano e della presenza del cibo, apparentemente non pensato per cucinare. La donna che ha sempre governato con autorevolezza e affettività questo teatro della vita, ha abbandonato tale insostituibile luogo di strategia riproduttiva, prontamente espropriata di questo spazio di creatività e d'autonomia di genere da cuochi, chef che nella cucina vedono una risorsa per esprimere la loro autonoma quotidiana creatività che altri lavori non sempre permettono. Un'irruzione a tutto campo, a volte a gamba tesa, in un dominio femminile, condotta senza rispettare elementari regole successive che la femminile lunga storia di genere richiederebbe.
- 40 Il fuoco vivo che alimentava la cucina e che ha sempre opposto resistenza ad essere domato dall'uomo sta per essere definitivamente vinto. Prima umiliato nella sua energetica imprevedibilità che ne definiva il tratto più specifico, poi definitivamente spento. Oggi le cucine della ristorazione collettiva, degli alberghi e dei ristoranti più o meno stellati in cui l'uomo domina incontrastato, stanno introducendo sempre più sistemi di cottura che con il fuoco non hanno nulla da condividere. Il piano di cottura ad induzione permette di regolare con alta precisione la potenza e quindi la cottura. La cucina perde definitivamente i caldi, arsi bagliori che la identificavano come luogo di fatica e di sofferenza. Ovviamente si tratta di una conquista tecnologica molto importante e innovativa che ha permesso di rendere abitabile, confortevole la cucina, sia quella professionale sia quella domestica. Oggi l'induzione sta sostituendo le altre forme e pratiche di cottura tradizionali.
- 41 L'analisi condotta per verificare l'ipotesi che il fuoco vivo si stia definitivamente spegnendo e con questo atto l'uomo si appresti ad affrontare il lutto strutturale e affettivo di un'improvvisa, interrotta memoria di uno dei fondamentali tornanti evolutivi, appare sostenibile. Ovviamente tale congettura non va interpretata come un tentativo passatista di leggere la tradizione e le innovazioni con il torcicollo della nostalgia perché è evidente che l'addomesticamento quotidiano del fuoco vivo è sempre stato all'origine di un mai sopito e allertato conflitto tra l'uomo e la materia, tra natura e cultura. Se tutto questo accade presso il focolare domestico, il conflitto si avverte viepiù nelle grandi cucine dei ristoranti, degli alberghi e delle mense. Qui il fuoco vivo rendeva l'aria irrespirabile in cucina e il caldo che i fornelli sprigionavano con aggressività e violenza, giungeva a minare drammaticamente la salute delle persone alle fiamme.
- 42 Se questa è la traiettoria che sembra definire il futuro del fuoco in cucina è pur vero che dobbiamo attenderci forme e pratiche di resistenza: azioni, comportamenti che dicono di un uomo che va alla ricerca del fuoco come elemento di un paesaggio della memoria e degli affetti troppo presto e radicalmente cancellati. Le grigliate collettive sembrano crescere in sintonia con il percepire di questa sempre più avvertita assenza del fuoco vivo. Estetici camini ritornano a riscaldare la parte della casa riservata al riposo e alla riflessione. Camini elettronici 'bruciano' tutto il giorno nell'illusione virtuale di vivere immaterialmente il fuoco vivo.
- 43 Da alcuni anni all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo vengono raccolte le storie di vita dei cuochi che per alcuni giorni sperimentano la mensa dell'Ateneo impegnandosi a preparare un cibo per la comunità che rispetti il buono, il pulito e il giusto, cifra ultima del nostro sostenibile operare scientifico (Petrini 2016). Nel corso delle interviste in video è stato chiesto ai cuochi cosa pensassero del fuoco

vivo e della sua sostituzione con le nuove tecnologie energetiche del presente. Se molti hanno messo in rilievo l'importanza di avere a disposizione una cucina tecnologicamente intelligente che permetta di lavorare velocemente e con precisione alle loro architetture gastronomiche al fine di ottenere risultati non raggiungibili senza fuochi addomesticati, è pur vero che molti hanno confermato e ribadito il loro amore gastronomico per il fuoco vivo. Ci sono componenti affettive trasmesse dal fuoco che sembrano essere parte costitutiva del piatto. Alice Waters, autorevole figura internazionale di Slow Food, ricostruendo la sua autobiografia nell'ambito della ricerca svolta a Pollenzo ha espresso tutta la sua passione culinaria per il fuoco vivo, sostenendo che un piatto creato per trasmettere amore non può che essere cotto al calore della tradizione.

- 44 In conclusione, come appare evidente da ciò che sta accadendo in cucina e oltre la cucina, il mutamento in corso non trascorrerà innocentemente ma si dovranno fare i conti culturali ancora una volta con la crisi dei più profondi tratti affettivi e identitari che le grandi trasformazioni si portano appresso ed esaltano. Come abbiamo potuto osservare nel corso di alcuni decenni di ricerca di terreno, la tradizione, le pratiche e le forme del passato, ritornano viepiù a rappresentarsi quali risorse indispensabili per l'uomo della postmodernità (Bravo 1984). L'individuo che quotidianamente trascorre tra formazioni sociali definite da ritmi spazio-temporali che scandiscono la sua traiettoria evolutiva (Leroi-Gourhan 1977), avverte sempre più il bisogno di radicare le sue incerte, precarie radici in un paesaggio il cui orizzonte rinvia alla natura e ai ritmi costitutivi di essa.
- 45 Questa sempre più approfondita ricerca è volta a recuperare la memoria del passato non solo come nostalgia delle origini, ma come patrimonio indifferibile per la costruzione di futuro. La tradizione oggi viene considerata l'esito di un'innovazione ben riuscita perché permette di ri-trovare i tratti affettivi, identitari, indispensabili risorse esistenziali per essere parte attiva di un territorio, di una comunità in cui desideriamo lasciare una propria antenata memoria che sopravviva al naturale giro di stagioni che costituisce il cerchio del tempo dell'eterno ritorno.
- 46 Il prometeico fuoco che sta abbandonando il nostro infermo orizzonte cognitivo diventa dunque un problema non facilmente superabile. Oggi si parla molto di narrazione e nella ricerca dei patrimoni di valorialità che il cibo può dispensare, l'immaginario diventa un progetto importante per definire un nuovo cotto, il post-cotto che sappia essere evolutivo come lo è stato quello delle origini. In questa traiettoria di originalità il fuoco vivo che ossimoricamente dà vita ad una cucina che si affretta lentamente, continua ad avere una funzione fondamentale: attorno al focolare la fiamma crepita un linguaggio che ritma la parola, la memoria, il mito mentre addomestica il cibo. Così come ha sostenuto Victor Hugo vedendo nelle scintille mondi di stelle: "Mi piace il fuoco, mio caro signore. Non per il motivo triviale che il fuoco riscalda i nostri piedi o cuoce la nostra zuppa, ma perché fa scintille. A volte passo delle ore a guardare le scintille. Scopro mille cose in quelle stelle che sfavillano sotto la cappa nera. Anche quelle stelle sono mondi" (Hugo, 2013: 449).
- 47 Un problema, quello del fuoco che si spegne e del suo lutto culturale e sociale con cui dovremo confrontarci per capire come riusciremo a vincere il buio affettivo che ci attende, come potremo colmare «il nostro debito evolutivo nei confronti del fuoco» (Cavalieri 2014: 80) e come potremo riscaldarci di tecnologie che per ora sembra non

riescano ancora ad avvampare e a nutrire a sufficienza il nostro cuore di animali in cerca di umanità (p.g.).

3. Le mense degli Antenati. Fondamenta ctonie e superfetazioni post-moderne delle “tavole” di San Giuseppe in Sicilia

- 48 1. Tutt’oggi, la sera del 1 novembre, alcune famiglie residenti nei centri rurali ma pure nei quartieri popolari delle più grandi città del Meridione, sogliono lasciare, tutta notte, la tavola apparecchiata con cibi e bevande (Pitrè 1881: 393 ss.; Lombardi Satriani, Meligrana 1989; Petrarca 1990: 119-130; Buttitta A. 1996: 245 ss.; Bolognari 2001). Di questa imbandigione se ne gioveranno i defunti che, tramontato il sole, si avvieranno dal buio frigore dell’aldilà verso la luce e il calore delle loro antiche dimore.
- 49 Banchetteranno allora i morti e ricevuto il pasto consacrato dal lavoro dei vivi e atteso in silenzio per un intero anno ricambieranno, lasciando nell’immediato concreti doni ai bambini (dolci, giocattoli, ecc.) e garantendo per i mesi a venire, fino alla nuova offerta dei vivi, benessere e prosperità ai propri familiari (buona salute, cospicui guadagni, figli robusti, raccolti abbondanti, armenti numerosi, ecc.).
- 50 È, questa tradizione del pasto offerto ai morti nella sera di Ognissanti, solo una delle scadenze annuali che vede i defunti ricevere offerte alimentari. Vi sono, infatti, altre e diverse circostanze, condivise o specifiche di determinati orizzonti culturali¹, di remota o più recente origine², ove si assiste a simili scambi di doni fra vivi e morti – ora presenti sulla scena rituale come presenze invisibili ora resi concretamente manifesti da specifici soggetti (Buttitta I. E., Algozino 2006; Buttitta I. E. 2013; Lévi-Strauss 2004; Lombardi Satriani, Meligrana 1989; Mannia 2015) –, tra soprasuolo e sottosuolo, fra immanenza e trascendenza (Lanternari 1976; Propp 1978; Cavalcanti 1995; Ginzburg 1998). Tra queste vale ricordare, in ragione della lunga durata della loro struttura performativa, certe forme di questua (Clemente 1982, 1983), specialmente ma non solo infantili, caratterizzate da offerte alimentari e dalla recitazione di formule augurali che, attestate sin dal mondo antico, possono tutt’oggi osservarsi in alcune regioni italiane: ricorderò qui, per averle direttamente indagate, quelle di *su mortu mortu* e *sas animas* in Sardegna e quella dei *Krapfenbelter* in Trentino (Mannia 2015; Buttitta I. E. 2016, 2017).
- 51 2. La più nota e documentata tra le pratiche devozionali che presentano un orizzonte ctonio-funerario e, nel complesso, un simbolismo rituale di indubitabile marca agraria, è però quella della “tavola” di San Giuseppe, largamente presente in tutta la Sicilia (Giallombardo 2006), diffusa in alcune aree della Puglia (Ranisio 1981; D’Onofrio 1998; Musardo Talò 2012; Esposito 2013), episodicamente attestata in Abruzzo e Molise (Bindi 2013: in part. 118 e sgg.). In questa sede riferirò, appunto, su alcuni contesti giuseppini siciliani il cui tessuto simbolico, dispiegando con maggiore evidenza l’appena accennato orizzonte semantico, lascia presupporre l’esistenza di un retroterra di pratiche e credenze eterodosse che, lungi dal potersi definire come “sopravvivenze”, si rivelano, piuttosto, su diversa scala, quali attualissimi e funzionali dispositivi di affermazione e

negoziante delle identità individuale, familiare e comunitaria (Palumbo 2003; «Voci» 2013; Fournier 2013; Giancristofaro 2017). Se, infatti, diffusamente presenti e saldamente radicati appaiono nell'Isola comportamenti devozionali e simboli rituali estranei alla liturgia ufficiale di accertata lunghissima tradizione quali l'uso processionale di rami sempreverdi, gli addobbi festivi di fronde vegetali e di pani, l'accensione di falò e le teorie di torce, le questue infantili e i mascheramenti rituali, i consumi alimentari ritualmente formalizzati, i balli e le corse di fantocci giganti e di fercoli recanti santi simulacri, le danze cerimoniali e i giuochi rituali, i mascheramenti demoniaci e teriomorfi, i pellegrinaggi di marca penitenziale e/o iniziatica (cfr. Buttitta I. E. 1999, 2002, 2013; Bonanzinga 2013; Giallombardo 2003, 2006), è evidente che tale persistenza morfologica, quando non funzionale, sia da attribuirsi anche alle continue, ora sotterranee ora esplicite, rielaborazioni in chiave identitaria, storico-memoriale, politica, turistico-patrimoniale, processi nei quali sempre più spesso appaiono direttamente implicati gli stessi etnoantropologi (Bravo 2001: in part. 149-199; Bonato 2006; Palumbo 2003, 2009; «AM» 2011; Bortolotto 2013; «AM» 2015-2016; Spineto 2015: in part.: 3-44; Bonetti, Simonica 2016). Ancor prima, tuttavia, a consentire che trasformati e investiti di nuovi sensi, simboli e comportamenti di precedenza arcaica si presentino tutt'oggi a rinnovare la memoria di una società vissuta per millenni di agricoltura e pastorizia, è stato «il rapporto profondo intessuto tra cristianesimo e mondo popolare, soprattutto contadino» (Niola 2009: 101)³. È, infatti, scrive Niola, «la reinterpretazione che ne fece il cristianesimo nel suo storico sforzo di evangelizzazione delle plebi rustiche e urbane d'Italia» che «ha consentito la permanenza – non semplice sopravvivenza – delle pratiche rituali arcaiche giunte fino a noi» (2009: 101)⁴. Questo grazie al fatto che, come osserva Eliade, è potuto accadere che i contadini europei elaborassero una «comprensione e valorizzazione specifiche del messaggio cristiano», un «nuovo tipo di creazione religiosa» – meritevole di essere preso in considerazione al momento di stilare una «storia “totale” della cristianità» – definibile come «cristianesimo cosmico» (Eliade 1997: 144). Entro tale quadro la vicenda cristologica di incarnazione, morte e resurrezione, sovvertendo la linearità della storia sacra, viene declinata, nelle produzioni narrative e nelle espressioni rituali delle popolazioni rurali europee, secondo una temporalità circolare che vede ciclicamente redenta e rifondata, insieme all'umanità, anche la natura (cfr. Auf der Maur 1990; Cullmann 2005), ossia la vita e la fertilità. Se, allora, di fronte a un simbolismo eterodosso perlopiù connesso con i temi della fecondità vegetale e umana e del ritorno della vita e dell'abbondanza, e alla specifica temporalità agraria di certi riti para-liturgici,

non è certo il caso di ipotizzare fantasiose filiazioni dagli antichi culti [...], appare ancor meno sensato chiudere gli occhi di fronte a certe analogie. Che non sono mai una risposta ma una domanda. Una sollecitazione a pensare, nonché a interrogare – ovviamente con strumenti adeguati – delle connessioni formali, delle somiglianze di famiglia (Niola 2009: 101).

- 52 **3.** Chi voglia, pertanto, dare ragione delle attuali espressioni materiali e immateriali della “religiosità popolare”⁵ e, in particolar modo, del simbolismo rituale che ne sostanzia le attività performative, quale l'onnipresente simbolismo alimentare, 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 (Brellich 1954-55; Lanternari 1976; Servier 1962; Propp 1978; Grimaldi 1993; Buttitta 2006). Come ha scritto Algirdas 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 (1995: 4. Cfr. Sabbatucci 1988; Dumézil 1929, 1989).

- 53 Nel caso della festa di San Giuseppe, in particolare, si osserva evidente la relazione con la primavera e la germinazione delle messi e l'esigenza di porre questo momento critico sotto la tutela della trascendenza (cfr. Giallombardo 2006; Buttitta I. E. 2013). Una trascendenza che, nonostante la narrazione cristiana che si appalesa negli attori rituali, la Sacra Famiglia, si rivela, senza bisogno di ricorrere a raffinate analisi e ardite elucubrazioni, assai più complessa e radicata in immaginari arcaici dalla caratterizzazione ctonio-funeraria, accertando così quanto asserito da Eliade e cioè che «le creazioni religiose europee, prese nella loro totalità, illustr[a]no la continuità con l'eredità perlomeno neolitica» (1997: 144). Gli antichi popoli agricoltori, scrive Rundle Clark,

combinavano i riti della fertilità con il culto dei morti. Erano questi in realtà, due aspetti di una sola religione, espressione delle speranze e delle ansie della comunità. [...] La comunità non era composta soltanto dai vivi, ma anche dagli antenati. [...] Gli antenati, custodi della fonte della vita, erano la riserva della potenza vitale, la sorgente donde fluivano tutte le forze del vigore, del sostentamento e della prosperità, non soltanto anime dipartite [...]. Qualunque cosa avvenisse, in bene o in male, in ultima analisi dipendeva da loro. Lo spuntare del grano, la fecondità delle mandrie, la virilità dell'uomo, il successo nella caccia o nella guerra erano tutte manifestazioni del loro potere e della loro approvazione (1997: 113).

- 54 È necessario insistere sul tema transculturale della circolazione dei “defunti” in determinati periodi critici dell'anno, segnatamente agli equinozi e ai solstizi e in misura particolarmente rilevante nel periodo che va dall'autunno alla primavera, dalla semina al germogliare del grano, il periodo appunto in cui più che mai la vita dipende dall'intervento benevolo delle potenze ctonie, i morti, gli antenati, innanzitutto. Come osserva Gernet:

I morti hanno una parte fondamentale nel sostrato religioso più antico: partecipano in qualche misura a tutte le feste. Vi partecipano particolarmente in taluni momenti precisi. Uno di questi momenti sembra sia l'inizio dell'inverno; [...]. Ma i morti sono associati soprattutto alle feste di fine inverno: in queste feste, le concordanze sono molto nette. In Attica, è alle Antesterie che si accolgono e si congedano i morti (Gernet 1983: 28).

- 55 Entità ambigue, esigenti, temibili dispensatori di fertilità e ricchezze, pericolose ma necessarie alla ri-produzione della vita, con esse va sostenuto un costante rapporto offertorio che si articola a livello cerimoniale:

Le cycle alimentaire du don et du contre-don engage non l'individu, mais le groupe tout entier, à qui il impose l'obligation non du travail mais des pratiques magico-religieuses. Par des offrandes alimentaires aux morts, par des rituels qui instaurent la tutelle des puissances souterraines sur les espèces végétales, le groupe veille à relancer sans cesse la circulation entre l'espace souterrain (hypochthonion) et la surface de la terre (epichthonion). Les travaux agricoles sont exécutés, mais ils ne sont pas pensés. Leur efficacité est conditionnelle. Il ne viendrait à l'esprit de personne que l'action humaine ait par elle-même le pouvoir de faire surgir les nourritures du sol: la nourriture en surgira parce que l'on aura su solliciter les puissances dispensatrices des biens. [...] En fait, tout dépend des puissances surnaturelles, l'action humaine est purement médiatrice (Daraki 1985: 59).

- 56 Nei momenti critici si deve entrare in relazione con coloro che «assicurano la vita e la riproduzione dei frutti della terra» offrendo loro, in un quadro di generosità “obbligatorie” e “necessarie”, in primo luogo offerte vegetali, i prodotti della terra: i “doni” che i morti stessi, attraverso la terra, hanno recato in dono ai vivi. In questo modo il *do ut des* non è più un principio astratto «e vale sia per l'uno che per l'altro mondo: il commercio umano trova la sua immagine e la sua garanzia in un commercio religioso nel quale l'obbligo del dono e l'attesa della ricompensa sono dati immediati e necessari» (Gernet 1983: 47).
- 57 Che riti commemorativi e gratulatori rivolti ai defunti si osservino quale elemento costante delle feste e dei riti agrari è, per esempio, un'idea ampiamente sviluppata da Eliade e che pure si ritrova in Propp allorché scrive che «la commemorazione dei defunti, fatta in diverse forme, è uno degli elementi costanti delle feste agrarie», rilevando così la connessione che «nella mentalità delle popolazioni contadine generalmente si stabilisce fra “vita sotto terra” dei defunti e la loro possibilità di influenzare i prodotti della terra, di provocare un buono o un cattivo raccolto» (Propp 1978: 45), riferendosi, tra l'altro, ai contesti cerimoniali in cui apparivano mascheramenti teriomorfi, come quelli da capra, da cavallo, da toro, e direttamente da morti.
- 58 Non è casuale né spiegabile solo con motivazioni caritatevoli ed esigenze redistributive, che siano i poveri, spesso bambini poveri, a essere invitati presso le “tavole” e gli “altari” a consumare un pasto di altissimo significato simbolico la cui connessione con il ciclo della produzione e la richiesta di garanzia e abbondanza è esplicita. Siamo, infatti, nel momento di massima penuria alimentare. Alcmene al frammento 49 osserva che la primavera è la stagione «in cui tutto sboccia, ma non v'è molto da mangiare», le pianticelle di grano si sono da poco alzate ma le scorte alimentari che hanno consentito la sopravvivenza della famiglia durante l'inverno si sono progressivamente esaurite e il nuovo raccolto è di là da venire⁶. Si deve dunque garantire un raccolto abbondante. Celebrare l'abbondanza, prefigurare messi cariche nel consumo di cibi e di pani è allora d'obbligo. Ecco le necessarie offerte alimentari ai poveri, ai bambini, ai derelitti, figure dell'alterità chiamate ritualmente a rappresentare i defunti garanti dei cicli vitali⁷; e insieme, la condivisione del cibo, la redistribuzione simbolica, lo spreco, ad auspicare e prefigurare la futura ricchezza⁸.
- 59 4. Ha osservato Daraki, a proposito dei riti antesterici, che «la commensalité entre bambins et revenants est particulièrement souligné» e rivela una familiarità

sorprendente tra i due “gruppi”. Se per i *Chytroi* tutti si troveranno a condividere un pasto con le entità ctonie,

sont les enfants qui ouvrent ce banquet mixte, avec un jour d'avance. Les gâteaux qu'on leur offre, et qu'on les voit tenir, sur les vases, sont ceux-là même que l'on offre aux morts : des “pyramides au miel” (*melittouta*) et des “spirales” (*streptoi*). Si cette commensalité intègre les petits Athéniens à la cité, c'est une cité dont la “majorité” n'est pas de ce monde (Daraki 1985: 86).

- 60 Antonino Buttitta, in un denso saggio del 1995 a premessa di *Babbo Natale giustiziato* di Lévi-Strauss, ha poi definitivamente confermato che in determinati contesti rituali i bambini sono chiamati a rappresentare i defunti. È naturale, scrive Buttitta riprendendo le osservazioni di Lévi-Strauss,

che a rappresentare i morti in una società di vivi siano “coloro che, per una ragione o l'altra, sono solo parzialmente incorporati al gruppo”, dunque partecipi della alterità distintiva del dualismo tra morti e vivi. Non c'è dunque da stupirsi, egli osserva, che a beneficiare della festa siano soprattutto i bambini e insieme a loro gli stranieri e gli schiavi.

- 61 Una pratica rituale tuttora osservabile in diversi contesti festivi è quella di *fari i virgineddi*, cioè offrire un pasto codificato a un gruppo di bambine o bambini. Così, per esempio, accade a Palagonia per Santa Febbronia, a Caltabellotta per Santa Lucia, a Salemi per San Francesco di Paola, a Calamonaci per San Vincenzo Ferrer. In quest'ultimo caso le donne «possono preparare, in qualunque martedì dell'anno, saporite e abbondanti minestre caratterizzate da un miscuglio di ortaggi coltivati e spontanei (fave verdi e secche, cavoli e cavolfiori, finocchietti selvatici), di pasta mista a riso. La varietà e coesistenza di alimenti – fra il pre-agrario e l'agrario – suggeriscono chiaramente il senso simbolico dei semi (il riso, le fave) e dei vegetali che la compongono. Un tempo attinta direttamente dalla *maidda* (madia) con il proprio cucchiaino, la minestra votiva di San Vincenzo viene offerta oggi in piatti di plastica a ciascuno dei *Virgineddi* invitati (e a chi desideri assaggiarne), primo fra tutti il ragazzo o la ragazza miracolati dal Santo» (Giallombardo 2006: 20).

- 62 I *virgineddi*, in centri madoniti come Alimena, Isnello, Gangi, Petralia Soprana, Caltavuturo, sono bambini e bambine, sempre in numero dispari, invitati alla mensa votiva di San Giuseppe (Sottile, Genchi 2011: 270 sgg.; Giacomarra 2012). Tra i diversi elementi di interesse segnaliamo che il piatto introduttivo è costituito da riso o da pasta conditi con lenticchie o fagioli spesso accompagnati da finocchio selvatico; lenticchie e fagioli che, stante la loro connotazione di sementi in baccello, al pari delle fave, Cusumano fa opportunamente osservare essere in antico «simbolicamente il cibo dei morti e praticamente il pasto principale dei banchetti funebri» (1992: 75) e di tutte le feste dedicate ai morti come, per es., le *Anthesterie*, appunto caratterizzate dal consumo di una *panspermia*, «che tutti fanno bollire in città» (Schol. R. Aristoph. *Ran*, v. 218), vera e propria «supper for the souls» (Harrison 1991: 37), interdetta ai sacerdoti, doveva essere certamente anche consumata privatamente dalle famiglie. D'altro canto la *panspermia* veniva consumata ad Atene tanto nel corso delle esequie che in un altro momento di crisi cosmica, quello autunnale delle *Pyanepsia* (Spineto 2005: 106). Per Daraki è appunto tutta la città che partecipa a un banchetto «ou les vivants et les morts goûteront aux même “marmites”» (1985: 86) e per Burkert «in questo giorno il piatto viene mangiato da tutti, esclusi i sacerdoti» (1981: 173). Per Nilsson il rito andrebbe messo in relazione ai *Parentalia* romani e all'*Hamaspahmaedaya* persiano, anch'esse cerimonie primaverili rivolte al culto dei defunti (1992: 597)⁹. È ampiamente

testimoniato d'altra parte che il consumo di granaglie e legumi bolliti, segnatamente di fave, il cui simbolismo ctonio è ben noto, sia uno dei tratti ricorrenti delle cerimonie connesse più o meno esplicitamente ai morti: dalla *cuccia* consumata per la Commemorazione dei Defunti alla *minestra* di San Giuseppe, essi detengono in comune una ben definita qualità: sono tutti *semi*. In quanto tali partecipano di un unico apparentemente ambiguo simbolismo vitalistico-ctonio. Sono cioè vita *in potenza*, una vita che può esprimersi compiutamente solo se introdotta nella terra, il regno dei morti. A questi sono state consegnate le sementi e grazie a loro esse mettono radici e germogliano, si fanno robuste sullo stelo fino a produrre i chicchi. Questa relazione tra morti e vivi, tra sottosuolo e spazio del lavoro contadino, la assoluta dipendenza del raccolto dalle potenze della terra è ben chiara all'agricoltore arcaico. Egli sa bene che «i vivi hanno bisogno dei morti per difendere i seminati e proteggere i raccolti» (Eliade 1976: 365). Senza i morti dunque, senza il loro potere di far generare, non potrebbe esserci vita umana, animale e vegetale.

- 63 Questa intima relazione tra bambini e defunti, l'evidenza che «alla mensa dedicata al Patriarca partecipano non solo gli dèi né solo gli uomini ma anche i trapassati» (Cusumano 1992: 76), si rende particolarmente esplicita in alcuni contesti come quelli di Cammarata e Troina, dove la stessa denominazione assunta dai piccoli invitati alla mensa rituale ne rivela il loro statuto di rappresentanti degli “antenati”.
- 64 A Cammarata, nei monti Sicani, il rituale tradizionale prevede una preliminare questua di alimenti e denaro svolta dalle donne delle famiglie che hanno contratto l'obbligo votivo con il Santo, l'allestimento di tavolate ricolme di pietanze e di pani precedentemente preparati da un gruppo di trenta donne scelte, lo svolgimento di un banchetto offerto a poveri e bambini, che si vuole rappresentino la Sacra Famiglia. Essi possono andare da un minimo di tre a un massimo di tredici componenti e sono detti *i vicchiareddi*. I sacri invitati saranno serviti a tavola dal capofamiglia, assaggeranno tutti i cibi che verranno loro offerti e porteranno il resto con sé al termine del rito. Da segnalare che il rito, tuttora vigente e vitale, viene pure celebrato nel limitrofo borgo di San Giovanni Gemini, dove, a differenza di Cammarata che vede allestite le tavole presso le case private, viene preparata un'unica tavola nella piazza principale del paese¹⁰.
- 65 A Troina, centro nebroideo, peraltro noto per essere teatro di una vera e propria dafneforia in occasione della festa del patrono Silvestro, fino a pochi anni addietro, il debito votivo (*a prummissioni*) assunto con il Santo si assolveva invitando i *vicchjunedda*, lett. “piccoli vecchi”. Con *fari i vicchjunedda* si intendeva l'organizzazione di una mensa a favore di un numero rigorosamente dispari di bambini, che andava da 9 a 19 in relazione all'entità della grazia richiesta. I bambini, detti appunto *vicchjunedda*, dovevano presentarsi al pranzo senza aver consumato alcun alimento nel corso della mattinata. In passato, ricorda Angela Castiglione, autrice di una straordinaria indagine etnolinguistica sulla cultura alimentare troinese, venivano invitati anche i poveri.
- 66 Ai bambini che accettano di digiunare (*ddiunari*) viene [...] offerto un pasto che si svolge nella casa della persona che ha fatto il voto; pasto comune a cui [...] prendono parte anche gli adulti. Anche il numero di pietanze da offrire può variare in base all'“entità” del voto, ma deve essere anch'esso rigorosamente dispari.
- 67 Significativamente, anche in questo caso
 La pietanza principale sono i ceci. Si susseguono una portata di pasta e ceci conditi con finocchi selvatici, poi una di ceci soltanto, un'altra di soli finocchi selvatici;

seguono, dunque, altre vivande consistenti principalmente in primizie vegetali, verdure lesse, cardi, olive, baccalà fritto, per finire frutta, soprattutto arance, frutta secca e dolci (Castiglione 2016: 171).

68 A Troina la prossimità se non la stessa identità tra bambini e defunti, peraltro accertata inequivocabilmente in riti come le questue infantili di *su mortu mortu* e *sas animas* tutt'oggi vigenti in Sardegna e ora finalmente sistematicamente indagate da Sebastiano Mannia, si rivela in un altro rito pertinente il ciclo della vita, quello dei *vicinieddi*, lett. "piccoli vicini", bambini del vicinato che venivano invitati, sempre in numero dispari (3 o 5), presso le case ove era avvenuto un decesso, a distanza di una settimana o di un mese dallo stesso, dal familiare più stretto del defunto, a consumare un pasto, anche in questo caso previo digiuno, a base di lenticchie e verdure. Prima di iniziare il pasto, i bambini recitavano una preghiera menzionando il nome del defunto con lo scopo di *arrifriscàricci l'armuzza* (lett. rinfrescargli l'anima), ossia recargli sollievo. Significativo il fatto, nota Castiglione, che «questa pratica rituale venga spesso rievocata dagli informatori proprio contestualmente ai *vicchjunedda* per segnalarne affinità e divergenze» (2016: 176).

69 La dimensione ctonio-funeraria delle cerimonie dedicate a San Giuseppe si rivela in modo evidente, seppur secondo toni e modalità differenti, in quei contesti dove il pasto della Sacra Famiglia assume esplicitamente il valore di pasto funebre. Esiste, infatti, una tradizione devozionale relativa alla "morte di San Giuseppe", che conosce anche esiti figurativi, fondata su un passaggio (copp. 12-32) di un apocrifo del IV-V secolo, *Storia di Giuseppe falegname*. Così ad Alimena, dove il rito della tavola, cui partecipano peraltro i *virginieddi*, rappresenta *u cùnzulu* (il banchetto funerario) alla Madonna per la morte dello sposo, così a Leonforte dove «L'ara votiva o *artaru*, [...] simboleggia *u cuonzulu da Bedda Matri*, ovvero il pranzo che gli stessi apostoli e i congiunti avrebbero ammannito alla Vergine Maria in occasione della dipartita del marito Giuseppe» (Algozino 2006: 34); e dove, in occasione del "pasto funebre" giuseppino, veniva cantato il *Transitu di lu Patriarca San Giuseppe*: "[...] / Morti, stu tuortu nu' mm'avievi a ffari, / viniri, trasiri 'nti la casa mia / ca lu me' spusu ti vinisti a pigghiari / ca a lluocu d'iddu ti pigghiavi a mmia. / Ora veni la piatusa compagnia / e a mulimentu (sepolcro) si l'anu purtatu. / Sulidda arresta e scunfurtata Maria, / imuci tutti a illa a cunfurtari, / e nun cianciti, no, Vergini pura, / nun vi stati a strazzari cchiù lo cori: / quannu è ura di lu so bellu visu / a tutti nni cci porta 'mparadisu". Come osserva Giallombardo,

nel *cùnzulu* offerto a Maria la comunità dei viventi riscatta l'annuale iterato dolore della Madonna, mostrando con segni eccezionali la propria solidarietà. Solidarietà che in una reciprocità che non mancherà di effettuarsi deve tornare alla comunità dei viventi sotto forma di grazia. Nella funzione attuale del banchetto, quello appunto che si esplica nella catena delle alleanze, trova allora ragion d'essere la permanenza di un livello arcaico della rappresentazione del pranzo in quanto è proprio nel momento critico della morte che la comunità mette in atto meccanismi di difesa individuale e di se stessa. E cosa meglio del cibo può garantire la continuità della vita, cibo che per il suo simbolismo ormai inconsapevole media la fondamentale contraddizione vita-morte? (Giallombardo 2006: 122-123).

70 Anche a Niscemi il banchetto – la *cena* – è

considerato un *cùnsulu* offerto alla Madonna per la morte di Giuseppe (Marsiano 1988: 236). L'evento luttuoso si colloca appunto la notte del 18 marzo. Essa si trascorre secondo le modalità formalizzate in codici più arcaici per una veglia funebre. Si prega, ma si intrecciano anche "lieti e divertenti racconti fra comari e compari" mentre il pubblico ammira i sontuosi altari e in una casa accanto si fa musica e si balla. [...]. Il riferimento alla morte del Santo è più consapevolmente

presente nella *sittina ri san Giuseppi* detta anche *i setti nuveri ri san Giuseppi* o *i setti ruluri ri san Giuseppi* (recentemente ribattezzata “le sette lodi di San Giuseppe”). La novena si esegue dal 12 al 18 marzo. Gli altari, ancora chiusi al pubblico, vengono aperti per un breve intervallo pomeridiano in cui si sospendono i lavori, e diventano luoghi di preghiera e di canti. Questi sono eseguiti da un cantore con l’accompagnamento di una pianola. La sesta e la settima parte della *nuvera* (novena) trattano la morte e il testamento del Santo: ancora oggi i testimoni più anziani la definiscono *u lamentu*, termine che denota, in molti centri della Sicilia, i canti dialettali che narrano gli eventi della Passione del Cristo (Giallombardo 2006: 44).

- 71 E appunto, a definire la dimensione funeraria del banchetto concorrono a Leonforte, come in altri centri quali Assoro, Bivona, Mirabella Imbaccari, proprio i *lamenti*, i canti polivocali che narrano della passione e morte del Cristo, che ci si attenderebbe essere eseguiti solo nel corso delle processioni della Settimana Santa (cfr. Macchiarella 1993; Giordano 2016). Ad Assoro e Leonforte canti polivocali caratteristici della Settimana Santa vengono eseguiti da confrati e anziani dinanzi agli altari in un’atmosfera di religiosa partecipazione. Analogamente accade a Mirabella Imbaccari, dove la sera del 18 marzo, dinanzi agli altari, allestiti in casa dai fedeli che hanno espresso il voto, sono eseguite le *lamentanze*, in un clima silente e composto.
- 72 Durante l’esecuzione dei lamenti tutti stanno in silenzio, in piedi, qualcuno seduto; alcune donne giovani e anziane, più commosse, piangono». Al termine, ai cantori sono offerti cibi e bevande. Sia al momento in cui si palesano sia al momento di allontanarsi per raggiungere un nuovo altare essi porgono i loro auguri alla famiglia offerente. Fatto, quest’ultimo, di particolare rilievo poiché denuncia la permanenza, nonostante «l’adeguamento delle feste di San Giuseppe ai codici cristiano cattolici, del nesso arcaico fra le figure delle “alterità” che giungono periodicamente e il benessere degli uomini e delle loro pertinenze, dunque con il rinnovamento stagionale e cosmico (Giallombardo 2006: 47).
- 73 Ecco, infine, che la credenza che la “tavola” sia da mettere in relazione a *u cùnsulu da Bedda Matri* acquista un più denso e articolato significato: si celebra la morte nel tempo in cui si festeggia il ritorno alla vita nella consapevolezza che l’eterno ciclo dell’esistere sfuggirà sempre al controllo dell’uomo.
- 74 Non è certo un caso che la pratica dei lamenti del 18 marzo inauguri a Mirabella Imbaccari la ritualità della quaresima,
 un tempo la cui ambivalenza cerimoniale – fra comportamenti allusivi della morte e altri viceversa improntati alla rigenerazione della vita – connota tradizionalmente ancora alcuni centri dell’Isola [...]. La stessa ambivalenza è insita nei pani rituali e nei dolci più antichi presenti nelle tavole di questo centro del Catanese: pani che, non diversamente da altri luoghi, rimandano al mondo misterioso della morte e della rinascita annuale (Giallombardo 2006: 47).
- 75 Su tale piano assumono particolare rilievo i pani spiraliformi, *i cudduri*, presenti a Mirabella così come in altre circostanze rituali proprio in ordine alla loro relazione con il mondo ctonio. Il loro taglio in due parti segna l’inizio del pasto rituale (Perricone 2005: 18; Giallombardo 2006: 47-48), introducendo il banchetto che vedrà uniti defunti e viventi; condividendo così idealmente il cibo con i propri avi per propiziarne il proprio impegno verso i vivi e per garantire il ciclico rifarsi della vita (cfr. Filoramo 1993; Cavalcanti 1995).
- 76 Questa è l’ideologia fondativa di cerimonie come quella delle tavole di San Giuseppe. Al di là dei periodi delle diverse cerimonie, dei loro peculiari significati sociali, si osserva

comunque un circuito permanente di trasferimento di cibo tra sottosuolo e superficie: il cibo esce dalla terra e ritorna alla terra. I vivi mangiano i morti (sementi cotte¹¹, fave, melagrana, biscotti quali *l'ossa ri muorti*, dolci come *i pupi a cena*, frutti come *a murtidda*) e i morti (i bambini, gli orfani, i miserabili) mangiano i vivi, il loro cibo, il frutto del loro lavoro, il pane, sostanza vitale e simbolo solare. È l'unione assoluta, la condivisione del cibo che diviene lo scambio di se stessi divenuti cibo. È la più piena realizzazione di quella religione del pane (Cusumano 1992) che ha costituito l'orizzonte simbolico di riferimento di tutte le culture mediterranee dal Neolitico alla seconda metà del Novecento e, a dire il vero, assai oltre (i.b).

BIBLIOGRAFIA

Algozino G., 2006 «La simbologia iconico-popolare degli artara di san Giuseppe a Leonforte», in I. E. Buttitta, G. Algozino (a cura di), *Gli artara di san Giuseppe a Leonforte. Miti riti simboli*, Fondazione Ignazio Buttitta, Palermo: 31-54.

AM – Antropologia Museale, 2011 *Produrre culture ai tempi dell'Unesco*, numero monografico, a. 10, nn. 28-29.

AM – Antropologia Museale, 2015-2016 *Etnografie del contemporaneo III: Le comunità patrimoniali*, numero monografico, a. 13, nn. 37-39.

Auf der Maur H., 1990 *Le celebrazioni nel ritmo del tempo. Feste del Signore nella settimana e nell'Anno*, Ed. Elle Di Ci, Torino.

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

Bindi L., 2013 «Lungo il tratturo. Rappresentazioni, pratiche e senso della devozione nella 'tradizione' enogastronomica molisana», in R. Cipriani, L. M. Lombardi Satriani (a cura di), *Il cibo e il sacro*, Armando, Roma: 113-124.

Bolognari M., 2001 *Il banchetto degli invisibili: la festa dei morti nei rituali di una comunità del Sud*, Abramo, Catanzaro.

Bonanzinga S., 2013 «La musica di tradizione orale», in G. Ruffino (a cura di), *Lingue e culture in Sicilia*, vol. II, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, Palermo: 1098-1160 e 1172-1177.

Bonato L., 2006 *Tutti in festa. Antropologia della cerimonialità*, Franco Angeli, Milano.

Bonetti R., Simonicca A. (a cura di), 2017 *Etnografia e processi di patrimonializzazione*, CISU, Roma.

Bortolotto C. (a cura di), 2008 *Il patrimonio immateriale secondo l'Unesco: analisi e prospettive*, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, Roma.

Bravo G. L., 1984 *Festa contadina e società complessa*, Franco Angeli, Milano.

Bravo G. L., 2001 *Italiani. Racconto etnografico*, Meltemi, Roma.

Brelich A., 1954-1955 *Introduzione allo studio dei calendari festivi*, 2 voll., Ed. dell'Ateneo, Roma (n. ed., a cura di I. E. Buttitta, Editori Riuniti, Roma, 2015).

- Burkert W., 1981 *Homo necans. Antropologia del sacrificio cruento nella Grecia antica*, Boringhieri, Torino.
- Buttitta A., 1995 «Ritorno dei morti e rifondazione della vita», in C. Lévi-Strauss, *Babbo Natale giustiziato*, Sellerio, Palermo: 7-42.
- Buttitta A., 1996 *Dei segni e dei miti. Una introduzione alla antropologia simbolica*, Sellerio, Palermo.
- Buttitta I. E., 2005 *Festa religiosa e scrittura letteraria in Sicilia tra '800 e '900*, Folkstudio, Palermo.
- Buttitta I. E., 1999 *Le fiamme dei santi. Usi rituali del fuoco nelle feste siciliane*, Meltemi, Roma.
- Buttitta I. E., 2002a *La memoria lunga. Simboli e riti della religiosità tradizionale*, Meltemi, Roma.
- Buttitta I. E., 2002b *Il fuoco. Simbolismo e pratiche rituali*, Sellerio, Palermo.
- Buttitta I. E., 2006 *Feste dell'alloro in Sicilia*, Fondazione Ignazio Buttitta, Palermo.
- 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 di), *Maschera e linguaggi*, Progedit, Bari: 159-225.
- Buttitta I. E., 2017 «“Memorie dal sottosuolo”. Una prospettiva di indagine sul simbolismo rituale delle feste religiose “tradizionali”», in *Historia Religionum*, 9: 135-166.
- Buttitta I. E., Algozino G. (a cura di), 2006 *Gli artara di san Giuseppe a Leonforte: miti riti simboli*, Fondazione Ignazio Buttitta, Palermo.
- Calvino I. (a cura di), 1956 *Fiabe italiane*, voll. I-II, Einaudi, Torino.
- Camporesi P., 1989 *La terra e la luna: alimentazione folclore società*, Il Saggiatore, Milano.
- Canobbio S., Telmon T. (a cura di), 2008 *Paul Scheuermeier. Il Piemonte dei contadini 1921-1932. Rappresentazioni del mondo rurale subalpino nelle fotografie del grande ricercatore svizzero*, voll. I-II, Priuli e Verlucca, Ivrea.
- Caprettini et al., 1998 *Dizionario della fiaba. Simboli, personaggi, storie delle fiabe regionali italiane*, Meltemi, Roma.
- Carbone M., 2004 *Storia del riso e della derisione*, Dedalo, Bari.
- Castiglione A., 2016 *Le parole del cibo. Lingua e cultura dell'alimentazione a Troina*, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, Palermo.
- Cavalcanti O., 1995 *Cibo dei vivi, cibo dei morti, cibo di Dio*, Rubbettino, Soveria Mannelli.
- Cavaliere R., 2014 *E l'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto*, il Mulino, Bologna.
- Châtellier L., 1993 *La religione dei poveri. Le missioni rurali in Europa dal XVI al XIX secolo e la costruzione del cattolicesimo moderno*, Garzanti, Milano.
- Cirese A. M., 1997 *Dislivelli di cultura e altri discorsi inattuali*, Meltemi, Roma.
- Clément C., 2004 *Lévi-Strauss (2002)*, trad. it. Meltemi, Roma.
- Clemente P., 1982 «I canti di questua: riflessioni su una esperienza Toscana», in *La ricerca folklorica*, 6: 101-105.
- Clemente P., 1983 «La circolazione di uomini, attività, beni nei “canti di questua”. Riflessioni teorico metodologiche», in M. Fresta (a cura di), *Vecchie segate e alberi di maggio: percorsi nel teatro popolare toscano*, Ed. del Grifo, Montepulciano: 125-157.

- Cocchiara G., 1959 *Popolo e letteratura in Italia*, Einaudi, Torino.
- Colombo G. et al., 1979 *Ricerche sulla religiosità popolare nella Bibbia, nella liturgia, nella pastorale*, Ed. Dehoniane, Bologna.
- Crispi G., 1853 *Memorie storiche di talune costumanze appartenenti alle colonie greco-albanesi di Sicilia*, Tip. di P. Morvillo, Palermo.
- Crocioni G., 1970 *Le tradizioni popolari nella letteratura italiana*, Olschki, Firenze.
- Cullmann O., 2005 *Cristo e il tempo. La concezione del tempo e della storia nel Cristianesimo primitivo*, Ed. Dehoniane, Bologna.
- Cusumano A., 1992 «Per una religione del pane. Le tavolate di San Giuseppe in Sicilia», in *Mythos. Rivista di Storia delle religioni*, 4: 67-79.
- Daraki M., 1985 *Dionysos*, Arthaud, Paris.
- De Gregorio N., 2008 *Cibo e parole di una comunità di montagna. A Cammarata con il questionario dell'ALS*, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, Palermo.
- De Rosa G., 1979a «Che cos'è la "religione popolare"», *La Civiltà Cattolica*, CXXX, 2: 114-130.
- De Rosa G., 1979b «"Religione delle classi subalterne"? Il significato della religione popolare», *La Civiltà Cattolica*, CXXX, 4: 320-334.
- De Rosa G., 1981 *La religiosità popolare. Storia, teologia, pastorale*, Ed. Paoline, Roma.
- Di Miceli M. F. (a cura di), 2007 *Costumi nostri o sia le antichità di Palazzo Adriano. Memorie di Andrea Dara*, Università degli Studi di Palermo-DANAE, Palermo.
- D'Onofrio S., 1998 «Il cibo dei Santi», in S. D'Onofrio, R. Gualdo (a cura di), *Le solidarietà. La cultura materiale in linguistica e in antropologia*, Congedo, Lecce: 115-132.
- Dumézil 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.
- Dumézil G., 1989 *Feste romane*, il melangolo, Genova.
- Eliade M., 1949 *Le Mythe de l'éternel retour. Archétypes et répétition*, Gallimard, Paris.
- Eliade M., 1976 *Trattato di storia delle religioni*, Bollati Boringhieri, Torino.
- Eliade M., 1997 «Storia delle religioni e culture "popolari"», in Id., *Spezzare il tetto della casa. La creatività e i suoi simboli*, Jaca Book, Milano: 121-145.
- Esposito V., 2013 «"Secondo le intenzioni della padrona e il volere di S. Giuseppe". Pietà popolare e rituali alimentari nel Salento», in R. Cipriani, L. M. Lombardi Satriani (a cura di), *Il cibo e il sacro*, Armando, Roma: 93-98.
- Favaro O., 1985 «Religiosità popolare e fede cristiana», in *Sui sentieri della religiosità. Valli di Lanzo*, Museo Nazionale della Montagna "Duca degli Abruzzi", Torino: 41-55.
- Fenoglio B., 1954 *La malora*, Einaudi, Torino.
- Filoramo G., 1993 «Il pane "Corpo di Cristo" e la città dei morti», in O. Longo, P. Scarpi (a cura di), *Nel nome del pane*, Atti del IV Colloquio Interuniversitario *Homo edens*, Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Bolzano: 317-330.
- Fournier L. S., 2013 «From Rites de Passage to Liminality: Changes regarding Theories and Practices within French and Scottish Public Festivals», in A. Vaicekauskas (a cura di), *The Power of the Mask*, "The Ritual Year 5", Vytautas Magnus University, Kaunas: 7-17.

- Frazer J. G., 1981 *Il ramo d'oro* (1922), voll. I-II, trad. it. Boringhieri, Torino.
- Gattuso I.
1977 *Un mazzolino di giorni*, Ed. Centro Culturale L. Pirandello, Agrigento-Palermo.
- Gernet L., 1983 *Antropologia della Grecia antica*, Mondadori, Milano.
- Giacomarra M., 2012 «Il mangiare di san Giuseppe nel comprensorio delle Alte Madonie. Pietanze rituali e produzioni locali», in S. Mannia (a cura di), *Alimentazione, produzioni tradizionali e cultura del territorio*, Atti dei convegni internazionali, Palermo, 5-7 dicembre 2011 e 20-22 novembre 2012, Fondazione Ignazio Buttitta, Palermo: 191-196.
- Giallombardo F., 1990 *Festa, orgia e società*, Flaccovio, Palermo.
- 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.
- Giancristofaro L., 2017 *Le tradizioni al tempo di Facebook. Riflessione partecipata verso la prospettiva del patrimonio Culturale Immateriale*, Carabba, Lanciano.
- Ginzburg C., 1998 *Storia notturna. Una decifrazione del Sabba*, Einaudi, Torino.
- Giordano E., 1957 *Folklore albanese in Italia*, Mellomo, Cassano Jonio
- Giordano G., 2016 *Tradizioni musicali fra liturgia e devozione popolare in Sicilia*, Ed. Museo Pasqualino, Palermo.
- Gogol' N., 2016 *Il cappotto* (1842), trad. it. Feltrinelli, Milano.
- Goudsblom J., 1996 *Fuoco e civiltà: dalla preistoria a oggi* (1994), trad. it. Donzelli, Roma.
- Greimas A., 1995 *Miti e figure*, Progetto Leonardo, Bologna.
- Grimaldi P., 2008 «L'oralità fotografata. La ricerca di Paul Scheuermeier sulla cultura materiale in Piemonte», in S. Canobbio, T. Telmon (a cura di), *Paul Scheuermeier. Il Piemonte dei contadini 1921-1932. Rappresentazioni del mondo rurale subalpino nelle fotografie del grande ricercatore svizzero*, voll. II, Priuli e Verlucca, Ivrea: 347-361.
- Grimaldi P., 2012 *Cibo e rito. Il gesto e la parola nell'alimentazione tradizionale*, Sellerio, Palermo.
- Grimaldi P., Nattino L. (a cura di), 2009 *Le divinità del vino. Pietre e magia contadina*, Museo Regionale Scienze Naturali, Torino.
- Harari Y. N., 2017 *Sapiens. Da animali a dèi* (2011), trad. it. Milano, Bompiani.
- Harrison J., 1962 *Themis: a study of the social origins of Greek religion*, The World Publishing Company, Cleveland and New York.
- Harrison J., 1991 *Prolegomena to the study of Greek religion*, Princeton University Press, Princeton.
- Hugo V., 2013 *Notre-Dame de Paris* (1831), trad. it. L'Espresso, Roma.
- Isidoro di Siviglia, 2014 *Etimologie o origini*, voll. I-II, a cura di A. Valastro Canale, UTET, Torino.
- Jesi F., 2013 *Il tempo della festa*, a cura di A. Cavalletti, Nottetempo, Roma.
- Lanternari V., 1976 *La grande festa. Vita rituale e sistemi di produzione nelle società tradizionali*, Dedalo, Bari.
- Lanternari V., 2006 «Religione popolare: un problema», in Id., *Dai "primitivi" al "post-moderno". Tre percorsi di saggi storico-antropologici*, Liguori, Napoli (edizione rivista e ampliata del saggio

«Religione popolare: prospettiva storico-antropologica», in *Civiltà delle macchine*, XXVII, 4-6, 1979: 131-140).

Leroi-Gourhan A., 1977 *Il gesto e la parola* (1964-1965), voll. I-II, trad. it. Einaudi, Torino.

Lévi-Strauss C., 1995 *Babbo Natale giustiziato*, Sellerio, Palermo.

Lombardi Satriani L. M., Meligrana M., 1989 *Il ponte di san Giacomo. L'ideologia della morte nella società contadina del Sud*, Sellerio, Palermo.

Lucrezio C. T., 2015 *La natura delle cose*, Feltrinelli, Milano.

Macchiarella I., 1993 «I canti della Settimana Santa in Sicilia», in *Archivio delle tradizioni popolari siciliane*, 33-34, Folkstudio, Palermo.

Mannia S., 2015 *Questue e figure vicariali in area euromediterranea*, Fondazione Ignazio Buttitta, Palermo.

Milano E., 2011 *Proverbi, superstizioni e leggende della provincia di Cuneo*, a cura di A. Borra, Società per gli studi storici, archeologici ed artistici della Provincia di Cuneo, Cuneo.

Musardo Talò V. (a cura di), 2012 *La festa di S. Giuseppe: dalla Sicilia alla Puglia*, Talmus Art Edizioni, San Marzano di San Giuseppe.

Nilsson M. P., 1992 *Geschichte der griechischen Religion*, 2 voll., C. H. Beck, München.

Niola M., 2002 «Archaeomythology of Devotion», in *ReVision. A Journal of Consciousness and Transformation*, XXV: 42-47.

Niola M., 2009 «Maria e le altre», in T. India (a cura di), *La donna e il sacro. Dee, maghe, sacerdotesse, sante*, Fondazione Ignazio Buttitta, Palermo: 101-108.

Novi Chavarria E., 1982 «L'attività missionaria dei Gesuiti nel Mezzogiorno d'Italia tra XVI e XVIII secolo», in G. Galasso, C. Russo (a cura di), *Per la storia sociale e religiosa del Mezzogiorno d'Italia*, II, Guida, Napoli: 159-185.

Palumbo B., 2003 *L'Unesco e il campanile. Antropologia e politica dei beni culturali in Sicilia orientale*, Meltemi, Roma.

Palumbo B., 2009 *Politiche dell'inquietudine. Passione, feste e poteri in Sicilia*, Le Lettere, Firenze.

Papa Francesco, 2015 *Laudato si'*, San Paolo, Milano.

Pavese C., 1947 *Dialoghi con Leucò*, Einaudi, Torino.
1950 *La luna e i falò*, Einaudi, Torino.

Perlès, C., 1983 *Preistoria del fuoco. Alle origini della storia dell'uomo* (1977), trad. it. Einaudi, Torino.

Perricone R., 2005 *Le vie dei santi. Immagini di festa in Sicilia*, fotografie di A. Maggio, Associazione per la conservazione delle tradizioni popolari, Palermo.

Petrarca V., 1990 *Le tentazioni e altri saggi d'antropologia*, Borla, Napoli.

Petrini C., 2016 *Buono, pulito e giusto*, Giunti-Slow Food Editore, Firenze-Bra.

Pitrè G., 1881 *Spettacoli e feste popolari siciliane*, Pedone Lauriel, Palermo.

Pont-Humbert C., 1997 *Dizionario dei simboli dei riti e delle credenze* (1995), trad. it. Editori Riuniti, Roma.

Propp V. Ja., 1978 *Feste agrarie russe. Una ricerca storico-etnografica*, Dedalo, Bari.

- Ranisio G., 1981 *Il paradiso folklorico. San Giuseppe nella tradizione popolare meridionale*, Colonnese Ed., Napoli.
- Rienzo M. G., 1980 «Il processo di cristianizzazione e le missioni popolari nel Mezzogiorno. Aspetti istituzionali e socio-religiosi», in G. Galasso, C. Russo (a cura di), *Per la storia sociale e religiosa del Mezzogiorno d'Italia*, Guida, Napoli: 441- 481.
- Rouzel J., 1996 *Ethnologie du feu. Guerisons populaires et mythologie chretienne*, L'Harmattan, Paris-Montreal.
- Rundle Clark R. T., 1997 *Mito e simbolo nell'antico Egitto*, Il Saggiatore, Milano.
- Sabbatucci D., 1988 *La religione di Roma antica dal calendario festivo all'ordine cosmico*, Il Saggiatore, Milano.
- Scheuermeier P., 1980 *Il lavoro dei contadini (1943)*, voll. I-II, trad. it. Longanesi, Milano.
- Sebillot P., 1990 *Riti precristiani nel folklore europeo (1908)*, trad. it. Xenia, Milano.
- Sella A., 1970 *Raccolta di proverbi e detti popolari biellesi*, Libreria Vittorio Giovannacci, Biella.
- Servier J., 1962 *Les portes de l'année. Rites et Symboles*, R. Laffont, Paris.
- Sobrero A., Squillacciotti M., 1978 «Riflessioni sulla nozione di religiosità popolare», in *Testimonianze*, XXI, 201-202: 88-96.
- Sottile R., Genchi M., 2011 *Lessico della cultura dialettale delle Madonie. Vol. 1: L'alimentazione*, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, Palermo.
- Spineto N., 2005 *Dionysos a teatro. Il contesto festivo del dramma greco*, L'Erma di Bretschneider, Roma.
- Spineto N., 2015 *La festa*, Laterza, Roma-Bari.
- Tagliaferri R., 2014 *Il Cristianesimo "pagano" della religiosità popolare*, Ed. Il Messaggero, Padova.
- Terrin A. N., 2014 «Anima e corpo. L'evoluzione della religiosità popolare», in R. Tagliaferri, *Il cristianesimo "pagano" della religiosità popolare*, Ed. Messaggero, Padova: 9-34.
- Teti V., 1978 *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*, Guaraldi, Rimini-Firenze.
- Vernant J.-P., 2001 *L'universo, gli dèi, gli uomini. Il racconto del mito (1999)*, trad. it. Einaudi, Torino.
- Voci, 2013 *Alla fiera delle identità. Patrimoni culturali, turismo, mercati*, numero monografico, a. X, n 1.
- Wrangham R., 2014 *L'intelligenza del fuoco. L'invenzione della cottura e l'evoluzione dell'uomo (2010)*, trad. it. Bollati Boringhieri, Torino.

NOTE

1. Per es. nei paesi di rito greco-bizantino la "festa dei morti", con relativo pasto presso i sepolcri, ha luogo il sabato precedente la domenica di Carnevale (cfr. Bolognari 2001). Nei centri di tradizione greco-albanese il venerdì precedente la Domenica delle Palme ha luogo una questua delle uova dall'evidente retroterra agrario-ctonio. Così in Sicilia a Piana degli Albanesi, Palazzo Adriano, Santa Cristina Gela, Mezzojuso. In questi centri, dopo la celebrazione della resurrezione di Lazzaro, gruppi di giovani andavano e tutt'oggi vanno itinerando casa per casa eseguendo il canto di Lazzaro (*O mirë mbrëma*) e ricevendo in cambio dolci e uova. Così riporta la straordinaria

testimonianza di Andrea Dara, tratta dalle sue memorie manoscritte di metà Ottocento: «La Settimana detta dai Latini di Passione da noi è addimandata di Lazzaro *Java e Gliàzërit* perché la Chiesa Greca fa solenne menzione ne' suoi Uffizi del gran portento della sua resurrezione. La storia di questo miracolo dà occasione ad una pia costumanza delle più commoventi. La sera del Venerdì esce dalla Chiesa un corteggio di sacerdoti in abito privato, e di secolari, delle migliori, e più accordate voci preceduto da uno vestito di cappa bianca e celata la faccia dal [...] portante una croce, e recandosi attorno per le strade cantano in versi albanesi, con una musica flebile, e patetica dietro alle porte delle persone più distinte, il portento della resurrezione di Lazzaro, e ne ricevono in premio per lo più ova, cacio, e qualche fetta di lardo che conservano per la prossima Pasqua conchiudendo l'antica canzone: *o ju na jipni ljarth e vë / O na ju stia derënë në dhë* "O ci date lardo e ova / O vi buttiamo la porta a terra". [...] Oltre al coro principale rivestito dal sacro carattere, altri se ne formano alla ventura, d'adulti, o di fanciulli, che spigolano ove gli altri mieterono, in guisa ché tutto il paese è canto, tutto e gioja che ti annunzia la prossima e desiderata Pasqua» (cit. in Di Miceli 2007: 128-130). Di analogo tenore la testimonianza di Crispi: «La notte del venerdì che precede la domenica delle palme, si veste tuttora un uomo con cappa, o camice che sia di color bianco; ed accompagnato da altri va per le porte dei fedeli, cantando a coro con musica semplice e patetica una canzone che contiene il racconto del miracolo della resurrezione di Lazzaro [...]. Finito il canto i cantanti domandano un complimento; esce la padrona di casa, e dà ad essi uova, ed anche qualche pezzo di lardo, o di cacio. Finito poi il giro, tutti ritornano alle proprie abitazioni. Pur questa costumanza comincia a mancare, posta in discredito dagli *alienigeni*» (1853: 63-69). Cfr. Gattuso 1977: 75 ss.

2. Niola rileva «la remota eco mediterranea» dal timbro agrario-ctonio di certi simboli e di certe prassi rituali che, almeno fino a metà del secolo scorso, connotavano numerose tra le devozioni "popolari" italiane (2009: 101). Credenze, prassi, simboli rituali di presunta o accertata precedenza "precristiana", comunque estranei alla liturgia ufficiale e derivanti «dalle molteplici forme di educazione religiosa impartite dalla Chiesa nelle varie epoche e con orientamenti pastorali non sempre univoci» (Favaro 1985: 45), per esempio attraverso le missioni popolari (Rienzo 1980; Novi Chavarria 1982; Châtellier 1993), testimoniati dalle pagine di tanti narratori (Cocchiara 1959; Crocioni 1970; Buttitta E. 2005) e demoantropologi otto-novecenteschi, non sono invero definitivamente consegnati al passato, né si presentano rari e isolati. Sono tutt'oggi numerosi i luoghi, non solo del Meridione italiano, dove, nonostante le trasformazioni economiche e sociali intervenute dal Secondo dopoguerra che hanno portato al definitivo tramonto della "civiltà contadina", tra "cancellature" e "riscritture" – funzionali e semantiche prima che morfologiche – «si perpetuano ancora modalità devozionali che conservano le tracce di culti tributati» a divinità femminili e maschili greco-italiche o di ancor più remota origine (Niola 2009: 102. Cfr. Id. 2002: 42-44; Buttitta 2013). Con le dovute riserve circa l'ampiezza e il radicamento del fenomeno, soprattutto tra le più giovani generazioni, può ritenersi valido quanto Vittorio Lanternari ribadiva ancora nel 2006, è cioè che nel Meridione d'Italia, in particolar modo nelle aree rurali, così come nella penisola iberica e in America latina, possono essere osservate «manifestazioni della pietà popolare che indicano il persistere [...] di comportamenti religiosi propri di mondi arcaici, in cui la ricerca di protezione, di assicurazione da ogni forma di negatività è delegata alle potenze ultramondane secondo rituali imperativi, purificatori e penitenziali che implicano una stretta continuità e interpenetrazione tra le categorie del magico e del religioso» (2006: 149). E si perpetuano pure forme rituali che lasciano trasparire, dall'esposizione del loro complesso simbolismo rituale, quella antichissima *religio* tellurica, dall'orizzonte neolitico, che vedeva nelle potenze ctonie le prime latrici dei principi e delle energie necessarie al rifarsi della vita umana, vegetale, animale (cfr. Buttitta 2017).

3. Gli atteggiamenti assunti dalle Chiese locali e dai suoi rappresentanti riguardo alle espressioni della cosiddetta pietà popolare, nel diuturno, complesso e non di rado conflittuale dialogo con le singole comunità dei fedeli, fortemente, potrebbe dirsi visceralmente, legate a tradizioni

religiose eterodosse, non sono stati, di tempo in tempo, da luogo a luogo, né omogenei né costanti (cfr. Colombo *et alii* 1979; De Rosa 1981: in part. pp. 75-114; Tagliaferri 2014; Berzano, Castegnaro, Pace 2014).

4. A tal proposito Alberto M. Cirese, dopo aver riportato e commentato alcune lettere di Gregorio Magno relative alle modalità di svolgimento dell'azione religiosa in Sardegna e in Inghilterra, conclude: «Data la evidente forza delle resistenze, e data la necessità di accomodamenti (*«duris mentibus simul omnia abscindere impossibile esse non dubium est»*), non fa meraviglia che a dispetto di centinaia di divieti e di condanne delle *consuetudines non laudabiles* pronunciati da Concilii o Sinodi ecclesiastici in duemila anni, la religiosità "popolare" (né quella soltanto) sia ancora largamente permeata di elementi "magici" e "superstiziosi", osservando, inoltre, come numerosi siano gli esempi di «commistione e confusione di credenze e osservanze precristiane e cristiane» (1997: 100-101).

5. Come recentemente osservato da Terrin se la "religiosità popolare" «aveva un suo nome e una sua collocazione negli anni '60 e '70 e in particolare dopo il Vaticano II», oggi non è più possibile «distinguere una religiosità popolare nel contesto di un cattolicesimo molto più differenziato», né «è possibile distinguere ciò che è "ufficiale" da ciò che è "privato", "subalterno", "periferico" in un contesto pluralista dove il sistema di credenze è un processo continuo di adattamento» (2014: 10). Sull'ambiguità e la variabilità di concetti quali "religiosità" e "religione popolare", anche solo in riferimento al mondo cristiano, si vedano: Sobrero, Squillacciotti 1978; De Rosa 1979a e 1979b; 1981)

6. "Prima Natali - Né friddu, né fami, Doppu Natali - Lu friddu e la fami" recita un proverbio calabrese (analoghi modi di dire si ritrovano in Sicilia e in altre regioni d'Italia) a indicare come le provviste del contadino cominciarono a scarseggiare già dopo Natale (Teti 1978: 177). D'Onofrio, a proposito delle tavole di San Giuseppe pugliesi, osserva come esse si realizzino in: «un periodo particolarmente delicato del calendario stagionale, quando all'esaurirsi progressivo delle scorte si sovrappone la preoccupazione, tipica delle società di coltivatori, che le piante non crescano e i frutti non maturino» (1998: 119).

7. I destinatari reali e simbolici di questo cibo sono ancora una volta i morti, simbolicamente richiamati dagli attori rituali. Questo significato è ben evidenziato da Giallombardo che, nell'affrontare il problema della rifunzionalizzazione cristiana del «modulo mitico»: fuga della Sacra Famiglia - ricerca dell'alloggio - offerta del banchetto, rileva come esso riplasmi «in chiave cristiana un tema arcaico: il viaggio nell'aldilà e il ritorno annuale dei morti, accolti e rifocillati dalla comunità, infine congedati con doni alimentari» (1990: 19). Le offerte alimentari ai bambini/poveri/defunti, la condivisione aurorale del cibo, la redistribuzione simbolica e, soprattutto, lo spreco, auspicano e prefigurano la futura ricchezza ma attestano a un tempo la vigente povertà anche attraverso l'esibizione di verdure di campo: unico cibo abbondante in un periodo di penuria alimentare. Cfr. Buttitta 1995 e Id. 1996: 245-255. Si veda anche: Lombardi Satriani, Meligrana 1989: 139. Sulla liminarità dei bambini, mi piace ricordare qui, quanto scrive Furio Jesi: «Il bambino non è soltanto più vicino alla morte di quanto lo sia l'adulto, poiché è più vicino alla nascita e dunque al limitare della non-esistenza. Egli è, più dell'adulto, vicino alla morte, poiché la morte può colpirlo più facilmente. Per migliaia di anni (i tempi attuali costituiscono un'eccezione abbastanza relativa) il bambino fu, insieme con il vecchio, colui che sta per morire» (2013: 35). Ricordiamo che in numerose società, il bambino non è considerato essere umano compiuto fintantoché non ha superato determinati riti iniziatici.

8. Da sottolineare la valenza socializzante del rito. La preparazione delle tavole e degli altari richiede coordinamento, organizzazione e partecipazione tra familiari, parenti e vicinato. «Mangiare e bere insieme, talora dallo stesso piatto o dalla medesima coppa, - ricorda Giallombardo - si caricano di funzioni essenziali per la vita sociale e rituale. Il pasto, infatti, è una forma di relazione che crea vincoli e obbligazioni "ricche di senso"» (2006: 12).

9. Significativo il fatto che la festa dei *Parentalia* si chiudesse con un gioioso banchetto (“*inter hilaritatem*”: Val. Max., 1 c.) che vedeva riunita tutta la parentela sotto l’auspicio dei *manes*. È nota la simbolica del riso come atto risolutorio delle situazioni di lutto. Il riso, infatti, si configura come espressione assolutamente antagonista allo stato di morte, come energia vitale, capace di provocare e riprodurre la vita sia pure sotto altra forma. Come rileva Illuminati, «facezie e riso costituiscono la più netta contrapposizione al mondo dei morti, delle *umbrae silentes* e dei *taciti manes* (che proprio nel mese di febbraio ritornano tra i vivi)» (*Mamurius Veturius*, cit., p. 63). Scrive Dumézil: «le rire [...] est un moyen, très largement pratiqué dans le monde [...], pour purifier l’individu et la société; par l’éclat de rire, mauvaises pensées et mauvaises influences sont chassées, le cœur se décharge» (1929: 205-206): cfr. Propp 1978, in part. pp. 180 ss. («L’allegria del riso è l’allegria della vita»); Id., 1975: 43-81; Bachtin 1979: in part. pp. 100 ss.; Carbone 2004.

10. De Gregorio 2008: 66-67. È significativo rilevare in proposito la ricorrenza del termine *Vicchiareddi* a indicare figure provenienti da un indefinito e temporalmente remoto altrove in un contesto culturalmente disomogeneo, quello della Calabria “albanofona”: «Intanto un pittoresco gruppo di uomini a cavallo, chiamati Pjelzit - N.d.A. “Saranno gli Antenati albanesi o i Pelasgi? Alcuni li chiamano i *Pjeqëzit* (i vecchiarelli)” -, mentre i turisti calabresi li denominano i *Vecchiariddi*, con caratteristico costume tradizionale (calzoni aderenti al corpo (*tirq*) giubba e mantellina nera o rossa (*pan*), con parrucche bianche sul capo), fa una sfilata per la via principale del paese tra gli applausi della folla. A costoro segue un’altra squadra di giovani, che indossano a loro volta il patrio costume militare [...]. Di questa squadra alcuni giovani chiamati “*kalòr*” (cavalieri) con larghe spade appese al fianco, pari a torri inespugnabili, giganteggiano dall’alto di ben bardati cavalli. Altri, pure foggianti militarmente e cinti delle loro armi, seguono a piedi la cavalleria. Questa marziale comitiva, partita in ordine dal luogo di raduno, e preceduta da un alfiere a cavallo, colla bandiera spiegata al vento, fa il suo trionfale ingresso nella spaziosa piazza, dedicata a Skanderbeg di cui cantano l’inno di vittoria. Quella parata raffigurerebbe l’entrata trionfale in Kroja dell’esercito albanese; dopo la schiacciante vittoria riportata sui Turchi» (Giordano 1957: 11).

11. Il divieto del consumo di prodotti di farine molite in certe date va interpretato come esito dell’obbligo di mangiare i morti, di dimostrare l’assoluta interdipendenza e partecipazione con essi cibandosi dei loro corpi.

AUTORI

IGNAZIO E. BUTTITTA

Università degli Studi di Palermo ignazio.buttitta[at]unipa.it

PIERCARLO GRIMALDI

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo-Bra p.grimaldi[at]unisg.it