



Emanuela Delle Grottaglie

Il cibo della memoria

Quando nacqui, primogenita di tre femmine, mia madre desiderava omaggiare sua suocera, nonché mia nonna paterna ora ottantasettenne, battezzandomi con il suo nome volendo, non tanto seguire una tradizione, quanto un sentimento di devota gratitudine per una donna così grande e straordinaria pur tutta compressa in quel corpicino nervi e fibre di fattezze lillipuziane.

Mia nonna si oppose con tutte le sue forze affinché io non mi chiamassi come lei, ringraziò mia madre e giustificò la sua disapprovazione dicendo che "Lucrezia" era davvero un nome un po' troppo "importante" per una neonata così piccola e delicata...

Mia nonna Lucrezia, in realtà, ha sempre odiato il suo nome, si vergogna di esso e raramente, ancora oggi, riesce a pronunciarselo...

Lei dice che è il nome di una donna cattiva (per usare un eufemismo), di una donna da una storia ambigua e con trascorsi da depravata...è lo stesso nome di quella Lucrezia figlia del conte Rodrigo Borgia poi divenuto Papa Alessandro VI nel 1492, quella Lucrezia Borgia che è passata alla storia come pericolosissima avvelenatrice...

Un paradosso che mia nonna si chiami proprio così...eh sì, perché a parte l'irrepreensibile vita di donna del Sud maritata e fedele allo stesso uomo per più di

mezzo secolo e di madre di due tremendissimi figli maschi (mio padre e mio zio), e di allevatrice, educatrice, addestratrice, di una nutrita schiera di nipoti (tra cui anch'io), mia nonna per certi versi ha molto a che vedere, a parer mio, con quella Lucrezia Rinascimentale...

Come quest'ultima era detentrica del sapere attorno ad erbe, infusi e veleni, mia nonna lo era in materia di alimenti, spezie e cotture: quali alchimie, io bambina, non ho visto compiersi dietro ai fornelli e dentro alle pentole della sua cucina!

E prima ancora che nella cucina di mia nonna, in quella della mia bisnonna, morta ultracentenaria che, insieme a nonna Lucrezia e alle mie cinque prozie, hanno instillato in me questo *pathos* per il fare da mangiare, mai fine a se stesso, ma sempre diretto allo scopo di ristorare qualcuno.

E' così che il cibo della memoria coincide con il cibo della *mia* memoria.

Le volte in cui, da bambina, venivo consegnata nelle braccia di una di queste donne, che così profondamente hanno inciso nella mia vita, per me cominciavano il gioco e la scoperta, in una realtà costantemente e intimamente ancorata alle tradizioni che si serviva primariamente del cibo per comunicare significati non detti.

Solo molto più tardi mi sono resa conto di quale prezioso tesoro io abbia ereditato



frequentando casa della mia bisnonna Anna, femmina siciliana sradicatasi per amore e per bisogno da una terra con la quale, fino alla morte, non ha mai smesso di mantenere un legame.

Solo dopo, il senso di gratitudine che si sviluppa con la crescita e con la relativa capacità di cogliere le cose più profonde, mi hanno condotto alla convinzione che quello di cui sono stata testimone, ha valore universale nella cultura alimentare del nostro Meridione.

Penso che esista un vero e proprio *codice del sapore*, che è specifico linguaggio e che non usa parole per trasmettersi, ma col quale si comunica lo stesso ed è possibile dire ogni cosa.

Questo *codice* è in uso da un'infinità di generazioni di donne del Sud che, al posto di parole che molto spesso preferiscono tacere, hanno fatto propria una modalità comunicativa che non ha eguali in altri luoghi d'Italia.

Attraverso il lavoro domestico e la sua organizzazione, casa della mia bisnonna, solo in apparenza comandata dagli uomini della famiglia, era gestita in maniera impeccabile da un matriarcato dominante in ogni aspetto della vita di chi si trovava a ruotare attorno al nucleo familiare.

Noi nipoti, in diversa misura, abbiamo orbitato attorno a quel microcosmo colmo di stimoli, riportandone ricordi vividi ed incancellabili.

Dalla mattina alla sera, i piccoli automatici gesti del lavoro domestico e le energie personali, avevano il primario e quasi unico scopo di convergere e riversarsi nell'impegno della preparazione del pranzo, a mezzogiorno in punto, e della cena, all'ora del tramonto.

Lo stupore con cui osservavo le mie zie predisporre, su di un grande tavolaccio da lavoro, con meticolosità, le materie prime da trasformare in deliziosi manicaretti, a volte m'incantava così tanto da non farmi accorgere d'essere d'intralcio al loro spostarsi turbinoso da un fornello all'altro, in armonia, come in una danza sincronica: mai succedeva, infatti, che nei loro vortici e piroette, si urtassero o s'impedissero di continuare a danzare fluidamente.

Ogni donna aveva il suo compito, tacitamente scelto da tempo memorabile: responsabilità della matriarca nonna Anna era quella di prendere in consegna la spesa portata dagli uomini di casa, controllarne la

qualità e l'economicità, avanzare altre richieste da esaudire senza indugio, infine, programmare la scelta del menu giornaliero.

Le zie, pronte "ai posti di combattimento", dopo le telegrafiche disposizioni iniziali della madre sapevano, senza incertezza alcuna, da dove cominciare a mettere le mani: una di loro era l'addetta ai primi piatti, un'altra all'iniziale lavorazione delle materie prime alimentari, un'altra ancora s'occupava dell'accensione del fuoco e della cottura della carne, se c'era, le altre di mondare frutta e verdura e della preparazione, quando fosse previsto, del dessert.

Nell'economia delle frenetiche azioni che queste donne mettevano in atto quando s'apprestavano alla preparazione delle cose che sarebbero state mangiate, era sottesa un'intenzione nascosta alla loro coscienza, mai una volta esplicitamente concettualizzata, ma impressa come marchio a fuoco nella memoria cellulare ispirata ai gesti perennemente e atavicamente scanditi sempre uguali.

Questa recondita motivazione alla base dell'attività quotidiana del far bene da mangiare, aveva a che fare più con la sfera spirituale delle azioni compiute, che con quella meramente pratica: la spiegazione di tanto darsi da fare intorno, e per, il cibo, è da ricercare, ancora oggi, nella scelta da parte delle donne del Sud di un modo di comunicare attraverso la cura per l'altro che, cucinare, rende manifesta.

Le parole di conforto potenzialmente pronunciabili per alleviare un dolore, una sofferenza interiore, vengono sostituite, nell'utilizzo del *codice del sapore*, dalla pressante premura nell'informarsi di cosa si preferisca mangiare per pranzo o per cena; ogni pur piccolo malanno stagionale ha sempre un rimedio celato in una specifica ricetta; la malinconia può scomparire con un buon dolce fatto in casa; lo stress viene meno se si apparecchia bella una tavola e si mangia carne cotta ai ferri; la gioia può essere resa meno sfuggente se si beve un buon caffè o si mangia un gelato: i simboli di questo peculiare linguaggio s'intrecciano a trama fitta con le azioni di chi lo utilizza.

Il cibo, come quelle parole mai pronunciate, fonda la sua alchimia nella bocca di chi lo assapora, giungendo ad acquietare quel desiderio di condivisione dei molteplici e privatissimi stati d'animo che possono at-



traversare un individuo: nel complesso microcosmo di quelle donne, depositarie di un linguaggio appartenente alla sfera del *codice del sapore*, chi si trova conquistato, in qualche maniera, da quel modo di percepire la realtà, s'arrende senza lotta alle sollecitazioni incessanti del buono che passa dalla bocca, e si apre, senza altre remore, all'uso incondizionato dello stesso modo d'esprimersi.

Il destino di chi si trova ad orbitare vicino ad una realtà sociale organizzata attorno agli scambi comunicativi del linguaggio del cibo, infatti, è quello di accogliere, senza rivolta alcuna, il testimone di questo *codice* che diventa, col tempo, lingua anche di chi, fino ad un certo punto, si è solo limitato ad ascoltarlo.

Col tempo, infatti, anche chi si trova di passaggio ad ormeggiare al sicuro attracco delle parole di queste cose, si riscopre, inconsapevolmente, detentore di quel peculiare *sapere* che si conquista con la dimestichezza che può derivare, solo, da un'influenza attiva e penetrante data dal *sapere*.

L'eredità preziosa di questo *fare* comunicativo, si trapianta di generazione in generazione, senza trauma alcuno, in modo naturale e discretamente silenzioso: le figlie si ritrovano, con stupore iniziale, a compiere gli stessi gesti delle loro madri, ad occuparsi degli altri, ad amarli, a coccolarli, attraverso il cibo preparato per loro.

Anche chi sta lontano chilometri da dove ha lasciato, salde, le proprie radici, nel corso di un'abituale telefonata partita dalla propria terra d'origine, può sentirsi chiedere, per primo, informazioni, anziché sul proprio stato di salute, su cosa abbia mangiato durante il corso della giornata.

Ma solo un'imperdonabile distrazione o un'improvvisa, momentanea, superficialità, possono far cedere alla rabbia per un così paradossale, apparentemente, comportamento comunicativo: nel *codice del sapore* le domande relative a cosa si è mangiato, o quelle concernenti l'interesse per il benessere intimo di una persona, chiedono, in realtà, la medesima cosa.

Domandare a qualcuno con cosa si è sfamato, all'interno del complesso linguaggio che il cibo permette di costruire, equivale ad interessarsi, al contempo, del suo stato di salute, della sua condizione spirituale, delle sue piccole sofferenze, dei suoi attuali desideri: non significa, come potrebbe ap-

parire, la svalutazione degli aspetti più profondi della persona cui si richiede tali informazioni, né simboleggia una volontà di sorvolare, per incapacità di prendersene carico, sui piccoli tormenti che ogni spirito umano si scopre a vivere.

Il linguaggio del cibo dice senza parlare: il cibo stesso, anzi, diventa parola.

Ma, questo peculiare modo di comunicare, possiede qualcosa in più rispetto a tutti gli altri: nel *codice del sapore*, tramandato da donna in donna per la via silenziosa dell'affetto e della cura, i segni, le parole, non feriscono mai, non sono mai "velenose", non procurano mai dolore o male d'alcun tipo.

Nel *codice del sapore* i segni, le parole, sono sempre buone, perché fondate sull'intenzione amorevole di chi le "confeziona" e conducono sempre all'appagamento di tutti i bisogni, fisici e spirituali, perché è lo scopo intrinseco di questo tipo di comunicazione.

Nel *codice del sapore*, dunque, se il cibo è parola, l'offerta del cibo diventa il linguaggio tramite il quale si può dire, senza emettere suono alcuno: "Lascia che mi prenda cura di te!", "Ti voglio bene", "Permettimi di proteggerti e soccorrerti".

Il cibo, che è segno concreto di diversità culturale, costituisce al contempo un canale privilegiato per la comunicazione e lo scambio.

Mangiare insieme, ad esempio, è un modo per vincere diffidenze e facilitare i rapporti umani, stringere legami e perpetuare alleanze.

I diversi sistemi alimentari, da un lato ci segnalano l'originalità di una cultura e ci aiutano nell'identificazione dei vari gruppi umani, dall'altro ci mostrano come "l'organizzazione di risposte adeguate alla soddisfazione dell'universale biologico della nutrizione obbedisca dovunque alle stesse regole logiche¹".

La funzione assolta dai cibi è, infatti, in ogni luogo, relativa alla mediazione tra cultura e natura, tra gruppi diversi e, all'interno di ciascun microcosmo sociale, tra le esigenze individuali e quelle collettive.

L'antropologo strutturalista Lévi-Strauss, che per primo teorizza l'equivalenza tra ci-

¹ D'ONOFRIO S., *Le parole delle cose*, Congedo Editore, Galatina 1997, p.79.



bo e linguaggio, elabora un campo semantico, che chiamerà "triangolo culinario", che colloca, in un insieme molto più vasto, l'opposizione tra i due più importanti tipi di cottura elaborati dall'uomo: l'arrosto e il bollito. Il primo, realizza tramite il fuoco, un'unione col cibo senza mediazioni, il secondo, è mediato sia dal recipiente che dall'acqua nella quale viene immerso l'alimento da sottoporre a cottura.

In ogni cultura, pur potendo assumere sfumature differenti, l'opposizione arrosto-bollito, appare costantemente attinente ai medesimi significati.

In due particolari momenti del ciclo della vita, il matrimonio e la morte, questa netta opposizione tra le due tecniche di cottura, nelle pratiche culinarie dell'Italia del Sud, ci comunica quelle logiche sottese al sistema alimentare meridionale, a nostro avviso, più interessanti.

Mentre nel banchetto di nozze il cibo è segno di festa, simbolo che proclama e suggerisce nuovi assetti patrimoniali e alleanze appena compiute, in occasione di un lutto esso funge da codice che media tra i vivi e i morti, tra chi è rimasto e chi è andato via, tra la presenza e l'irrimediabile assenza di una persona.

"Nella situazione luttuosa si rischia di restarne prigionieri, se non se ne elabora una uscita culturale. In fondo la cultura è come un grande demiurgo capace di umanare la natura e la società, quando si presentano a noi disumane. Allora vanno riplasmati aspetti, immagini, speranze, gratitudini, certezze che la persona morta ci aveva dato in vita, con una operazione culturale, cioè con una forza rigenerante che faccia "morire la morte del morto" in noi. E' un'operazione che costa fatica; è la fatica di far passare in un valore la persona morta²".

Il cibo della morte è alimento che deve prendersi cura, alleviare il dolore, *consolare* chi sta soffrendo per la perdita di un proprio caro.

Nella tradizione popolare meridionale, questo particolare cibo viene ad assumere, con varie sfumature fonetiche, proprio il nome di *cùnsulu*.

Nel consolo, innanzi tutto, i cibi seguono un percorso completamente contrario rispetto a quello compiuto in occasione del

matrimonio: se in quest'ultimo è nella casa di chi festeggia che viene offerto da mangiare, nella casa interessata dal lutto il cibo deve arrivare dall'esterno. Nella casa del morto, infatti, non si cucina perché si dà avvio allo spegnimento del fuoco: a volte anche i fiammiferi non vengono accesi e, quasi dappertutto, le imposte dell'abitazione vengono socchiuse per mantenersi in una situazione di relativa oscurità.

"Il consolo consiste dunque, essenzialmente, in un invio di cibi cotti o che possono essere consumati crudi senza subire manipolazioni culinarie nella casa del morto³".

Quest'usanza delimita e rende evidente i legami di prossimità con la persona scomparsa: mentre i consanguinei del morto sono coloro che consumano il cibo, tocca agli affini il compito di prepararlo per primi e nel periodo iniziale del lutto, regolando, successivamente, l'avvicendamento di chi voglia farlo in un secondo tempo, in altre parole i vicini e gli amici.

Il consolo, che generalmente dura dai tre fino agli otto o nove giorni, può continuare anche oltre, potendo costituire, l'evento luttuoso, pure occasione con cui è possibile misurare il prestigio di un gruppo familiare. Quest'universo sociale in cui l'intervento di parenti, vicini e amici è coordinato dalla tradizione in maniera, fino ai nostri giorni, quasi rigidamente intrappolante, non lascia spazio a ripensamenti o esitazioni: il venir meno a questo tipo di obblighi, ad esempio perché si è litigato, è considerato una vergogna. L'evento luttuoso, infatti, che rammenta all'improvviso la fragilità e precarietà della condizione umana sulla terra, deve costituire proprio l'occasione in cui è possibile mettere fine alle discordie familiari.

Dal punto di vista simbolico, ancora, lo spegnimento dei fuochi rappresenta una regressione dell'essere umano a quella condizione temporale conosciuta prima della cottura dei cibi: il crudo.

Il consolo costituisce pertanto quell'intervento "sociale" volto a reintegrare la famiglia segnata dal lutto, in un universo di relazioni normali e, nuovamente, umane.

Inoltre, il consolo, favorisce la definitiva uscita del morto dallo spazio domestico: in alcune culture, infatti, viene organizzato un vero e proprio banchetto al quale il morto,

² TRAGNI B., *Il cibo dei morti*, Palomar Edizioni, Bari 2006, p.161.

³ D'ONOFRIO S., *Le parole delle cose*, Congedo Editore, Galatina 1997, p.85.



simbolicamente, prende parte. Il legame che il cibo dei morti stabilisce con i defunti è biunivoco: mangiato dai vivi, li nutre entrando nel loro corpo, ma nutre anche i morti salvando le loro anime.

Ad esempio, la tradizione di mangiare il "grano dei morti" il due novembre, diffusa in tutta l'Italia del Sud, celava la convinzione che, proprio attraverso la consumazione di questo piatto, le anime del purgatorio potessero trovare sollievo dal fuoco nel quale ardevano: significava anche, a tutti gli effetti, ristabilire un legame con tutti i defunti, recenti o passati, parenti stretti o amici lontani, e far del bene alle loro anime, in vista della salvezza eterna, accorciando il tempo della pena. Era un'operazione, come il pregare, facente parte integrante del culto dei morti: ma sicuramente, "[...] rispetto alla preghiera, il grano dei morti aveva in più una valenza conviviale e familiare; ed anche sociale: lo si portava a regalare ai vicini di casa, ai parenti, agli amici⁴".

Ritornando al consolo, esso racconta la diversa distanza con la quale le varie unità sociali si rapportano alla dimensione domestica, collocando da una parte i consanguinei, dalla parte opposta, gli estranei: questi ultimi sono invitati a partecipare all'evento luttuoso solo con visite o altre manifestazioni di cordoglio ma, in nessun caso, con l'invio di cibo, soprattutto cotto.

Il consolo è cosa intima, operazione quasi sacra che solo le persone più vicine hanno il diritto-dovere di organizzare, quelle che ti conoscono meglio e che quindi, si presuppone, abbiano la capacità di sapere senza errore cosa possa essere più adeguato per i propri cari, in ogni situazione.

"Il consolo media, in definitiva, l'opposizione tra la dignitosa affermazione di autosufficienza delle singole unità familiari e la necessità di ricorrere agli altri nei momenti di bisogno⁵".

Lo spegnimento dei fuochi influisce su una sospensione più generale dell'ordine domestico: nella casa segnata dal lutto anche provviste e stoviglie non devono essere utilizzate, per ridurre al minimo il rumore e forse, per lasciare chi soffre della recente perdita, concentrarsi nel proprio dolore.

In alcune regioni del Sud, per consumare il consolo, non veniva apparecchiata nemmeno la tavola: il pasto era consumato appoggiando il piatto su una sedia o addirittura sopra le ginocchia, modalità necessitata dal capovolgimento dei tavoli, come di altri mobili, per segnalare lo stravolgimento dell'ordine che, un'assenza improvvisa, provoca nella realtà sociale di chi rimane vivo.

La quantità di cibo del consolo, deve essere sempre abbondante, poiché bisogna prevedere che al banchetto partecipino gli affini che si ritrovano in casa nell'ora dei pasti: chi cucina, invece, deve limitarsi a servire.

Il consolo prevede dunque che non si cucini nella casa del morto, che i cibi arrivino dall'esterno, e che, non facciano ritorno nei luoghi in cui sono stati preparati.

"Col consolo si impone ai sopravvissuti di riappropriarsi del loro statuto di vivi attraverso l'atto primario indispensabile alla conservazione dell'esistenza: "mangiare - come viene detto essenzialmente ai parenti del morto- si deve mangiare, non si può morire appresso al morto⁶".

Ma il corpo che non riesce più a reagire, metaforicamente mutilato dal dolore (si dice di non avere più bocca per mangiare, di avere lo stomaco chiuso), non trova la forza per continuare le normali funzioni vitali necessarie alla sopravvivenza: impossibile pensare di poter continuare ad aprire la bocca come se nulla fosse successo, come se fosse possibile compiere gesti quotidiani in un momento di dolore così straziante come può essere la morte di un congiunto.

A favorire lo sbloccarsi di queste irrigidite funzioni vitali, specialmente subito dopo il funerale, è un consolo a base di brodo di carne o di pollo: questo brodo, proprio come medicina che guarisce, può inghiottirsi pure senza masticare, anche se lo strazio per la perdita, non ha ancora fatto recuperare lo stimolo a pensare, alla propria futura esistenza, nel nuovo assetto di cose.

"Il consolo obbedisce all'esigenza di aprire una breccia nella chiusura alimentare opposta dai consanguinei del morto⁷".

Ogni cibo, opportunamente cucinato, può contribuire al risveglio vitale dei familiari del morto. Occorre un'estrema sensibilità nella scelta degli alimenti, soprattutto nei

⁴ TRAGNI B., *Il cibo dei morti*, Palomar Edizioni, Bari 2006, p.10.

⁵ D'ONOFRIO S., *Le parole delle cose*, Congedo Editore, Galatina 1997, p.87.

⁶ Ibid., p. 89.

⁷ Ibid.



primi giorni del lutto: proprio per questo, la preparazione, è compito principale degli affini. In seguito, questi ultimi, organizzano una efficientissima turnazione in cui, amici e vicini si avvicendano nel supportare una vera e propria strategia alimentare atta ad arrecare conforto e a risollevare i familiari del morto dallo stato di prostrazione fisica ed emotiva in cui l'evento luttuoso li ha fatti piombare.

Il cibo del consolo è cucinato e portato ai familiari del morto senza mai contraccambio di doni, come si usa fare in occasione di un matrimonio, cosa che rappresenterebbe, anzi, addirittura un'offesa.

"[...] i cibi consumati nel contesto funerario fanno parte di complessi cerimoniali ovunque finalizzati ad espellere il morto dal mondo dei vivi in funzione del suo successivo recupero come memoria benefica e produttiva⁸".

Il consolo rappresenta quasi cibo magico che aiuta il morto a trasformarsi in antenato, quando ancora la sua recente dipartita minaccia, col pensiero della morte, i vivi: lo spegnimento dei fuochi, la copertura degli specchi, l'oscuramento della casa, l'addossamento dei mobili alle pareti per impedire all'anima del morto di rimanervi impigliata, l'apertura della porta di casa mentre ancora la salma giace in una delle stanze, insomma, in generale, la sospensione rituale dei normali ritmi quotidiani della vita domestica, si propongono di velocizzare l'allontanamento dalla comunità dei viventi del defunto, per riconfermare un ordine scosso e destabilizzato dall'evento luttuoso.

Non a caso, la scelta del brodo come magico alimento, è quasi una costante nella preparazione del consolo: ad esso, infatti, viene attribuita, sul piano alimentare, la funzione di "purgante", "senza che le sue caratteristiche di cibo consolatorio e rianimante siano in alcun modo compromesse⁹".

Col brodo si espelle la morte dal proprio organismo: è bevanda che purifica e al contempo contrasta l'indebolimento determinato dalla "fame di niente" provocata dall'atrocità del dolore.

Insomma, il cibo non è solo mezzo attraverso cui l'uomo soddisfa uno dei suoi bi-

sogni primari tra i più fondamentali: la nutrizione.

Il cibo è anche, ed inevitabilmente, cultura. Una cultura che, oltre a parlarci della storia dell'essere umano, ci racconta dei suoi desideri, della sua creatività, dei suoi rituali, dei suoi gusti, della sua capacità di esprimersi attraverso peculiari *codici* organizzati, non attorno alla parola, bensì ad altri tipi di segni comunicativi.

Lo sanno bene sicuramente tutte le donne di questa nostra Terra del Sud, ricca di profumi e sapori come solo nel Mediterraneo è possibile incontrare, dietro al cui costantemente silenzioso far bene da mangiare si cela, da sempre, un'intelligenza dei gesti che, lungi dal rappresentare scontati automatismi, è frutto di una coscienza-conoscenza che si tramanda da madre in figlia. Questo *codice del sapore* si iscrive quasi geneticamente nelle cellule di quelle donne, tante, che utilizzano ancora oggi il cibo per veicolare significati che diversamente non saprebbero trasmettere: soprattutto la generazione delle nostre nonne, forse passata attraverso dure esperienze di vita, che rendevano di marmo le facce e sbrigativi i gesti d'affetto, permutava carezze o abbracci con un cibo quanto più prelibato possibile.

BIBLIOGRAFIA

D'Onofrio Salvatore, *Le parole delle cose*, Congedo Editore, Galatina 1997.

Tragni Bianca, *Il cibo dei morti*, Palomar Edizioni, Bari 2006.

⁸ Ibid., p.98.

⁹ Ibid., p.99.