

ESPRESSIONI LINGUISTICHE DELLA SCARSITÀ ALIMENTARE: LA CARNE NELLA DIETA DEI MAZZADRI TOSCANI

Pietro Clemente
Università di Siena

0. Premesse

Il tema dell'alimentazione contadina è variamente presente nella letteratura sulla questione mezzadrile in Toscana, anche se non ha avuto trattazioni specifiche e sistematiche. La letteratura "agraria" ha avuto particolare sviluppo tra la fine del '700 e la seconda metà dell'800, e la si può collocare genericamente tra la creazione della Accademia dei Georgofili e l'Inchiesta Iacini (1), ma sia la questione della mezzadria, sia il tema della alimentazione rurale hanno avuto una ampia rilevanza soprattutto in anni recenti, anche dietro lo stimolo della politica agraria del fascismo, e delle lotte contadine del secondo dopoguerra (2). Queste note danno per noti dibattiti economici e studi storici tra '800 e '900, e non intendono riferirsi a documentazioni statistiche o a tematiche di salute alimentare e di disponibilità caloriche. Lo scopo è infatti portare qualche elemento conoscitivo su un piano limitato e particolare che concerne essenzialmente due aspetti: da un lato il modo di esprimere linguisticamente la condizione alimentare (e quindi i problemi della rappresentazione dei regimi dietetici), dall'altro l'uso delle testimonianze orali come fonti documentarie. Si tratta di due aspetti strettamente connessi. Infatti il sondaggio si basa esclusivamente su interviste (3), sulla schedatura e isolamento delle espressioni concernenti l'alimentazione e riguardanti il passato contadino-mezzadrile dei testimoni, in due aree assai circoscritte (Val di Chiana e Val d'Orcia nella provincia di Siena), e si basa sul presupposto metodologico che un *corpus* di documenti orali (interviste trascritte) possa avere una, sia pur limitata, autonomia euristica. I documenti di riferimento sono quindi trattati come "testi", come un sistema testuale chiuso, ed

all'interno di essi si cerca di individuare "sintomi" di condizioni sociali ed alimentari, soprattutto di concezioni espresse verbalmente.

Il carattere stesso dei documenti usati non consente approfondimenti su molti aspetti della sfera alimentare, come l'etichetta, la cerimonialità, le differenze generazionali o i repertori analitici di "menù". I risultati riguardano essenzialmente una dimensione del "dire" che sembra sottendere sia diffuse ideologie, sia percezioni soggettive della condizione sociale e del benessere. Il valore di verità storico-sociale di tali "sintomi", e il loro nesso con l'area mezzadrile cui si riferiscono, sono piuttosto suggeriti ad indagini ulteriori che affrontati, o affrontabili, con il particolare tipo di documenti usato. L'obiettivo di queste pagine è semmai l'opposto: mostrare che da una considerazione autonoma dei ricordi verbalizzati dei testimoni possono scaturire indicazioni euristiche utili ad un arricchimento degli aspetti del problema alimentare, veicolate da un'ottica di indagine che lascia ampio spazio alla soggettività, alle rilevanze verbali dei parlanti, e quindi a un approccio qualitativo e tendenzialmente "emico".

Il sondaggio si basa su un piccolo *corpus* di documenti, che fa parte di un più ampio insieme, costituito da interviste, racconti di vita vissuta, biografie orali, prodotto per uno studio analitico della condizione contadina in Toscana, e più particolarmente nel senese (4).

Dando per note le caratteristiche generali del sistema mezzadrile (residenza sul podere; famiglia polinucleare; policoltura con base di grano, vite, olivo; divisione a metà dei prodotti, etc.) segnalo alcuni aspetti comuni, assai generici, relativi all'alimentazione della famiglia contadina mezzadrile nel senese:

- l'alimentazione è basata prevalentemente sull'autoconsumo della parte colonica, con limitata integrazione di prodotti reperiti sul mercato;
- le scorte alimentari vengono accantonate in casa e il loro uso è scandito dai tempi dei cicli agrari, gestito dal "capoccia" e soprattutto dalla "massaia";
- oltre la produzione del campo è necessaria, per l'alimentazione, la produzione dell'orto e della bassa corte (galline, conigli, anatre, oche, tacchini) e l'allevamento del maiale, sui quali il padrone del podere ha diritto a prelievi parziali (regalie);
- i bovini sono animali da lavoro e da mercato, la carne bovina e il latte sono per lo più assenti dalla dimensione alimentare contadina,

- l'alimento fondamentale è il pane, secondario invece il granturco;
- il menu o dieta presenta accentuate differenze stagionali con un minimo di disponibilità nell'inverno e un massimo nell'estate;
- l'allevamento ovino è presente in alcune aree ma con un numero limitato di capi e mai specializzato;
- vi è una accentuata differenza tra menù quotidiano e menù delle festività calendariali. L'uso di carni è per lo più limitato alla domenica e alle feste. Una mobilitazione più ampia di risorse alimentari si ha per i matrimoni e per le trebbiature;
- l'etichetta del pasto è poco formalizzata; non vi sono alimentazioni speciali salvo che per la primissima infanzia ma sempre sulla base delle risorse locali.

È bene ricordare che lo studio di espressioni linguistiche concernenti la scarsità di beni, e basate sul ricordo di esperienze alimentari passate e concluse con la crisi della mezzadria (negli anni dal 1955 al 1965 circa) comporta delle cautele, in specie perché l'oggetto del testimoniare (la penuria di cibi) è doppiamente relativo:

- relativo al confronto passato-presente: di norma la disponibilità alimentare attuale, assai superiore, rafforza nell'informatore la percezione negativa di un passato di penuria; questo atteggiamento verso le varie forme di scarsità del passato è quasi "topico" nelle fonti orali, dove per lo più la quantità è centrata sul presente (passato = scarsità, percepita come assoluta e non relativa) e assai sovente la "qualità" della vita e delle relazioni è invece attribuita al passato, contro un presente in cui si avverte un decadimento della società;
- relativo alla percezione della penuria propria del gruppo sociale considerato, e quindi vista ancora come assoluta, cioè senza la considerazione comparativa di altri ceti e altre zone (5). È quindi importante segnalare che, benché i mezzadri si descrivano in stato quasi sistematico di bisogno alimentare, essi risultano dalle ricostruzioni statistiche tra gli strati rurali e territoriali (Italia centrale) di meno negativo equilibrio alimentare, certo superiore rispetto ad aree di latifondo e bracciantato sia del Sud che di zone del Nord Italia (6). Si tratta, insomma, di mantenere una considerazione critica, e non ingenua, della fonte e del documento orale, sapendo che in esse vi sono indicazioni informative assai importanti ma da

controllare con altri parametri, e delle indicazioni di concezioni più specifiche e quasi "proprie" di questo tipo di fonte, assai utili per dare alla ricerca antropologica ulteriori domande e orizzonti.

1. Una parentesi sulle carni nella documentazione folklorica

Sembra doverosa, annunciate le intenzioni e i documenti sui quali poggiarle, una sosta preliminare, quasi una parentesi, dedicata alle carni e ai documenti folklorici in cui se ne trova segno, con un andamento un po' più generale e libero di quanto non sia concesso nella "microanalisi" testuale che seguirà. Si tratta di enunciare alcuni più ampi dintorni sia del tema che dell'approccio documentario.

In effetti le note sulla scarsità alimentare, espressa linguisticamente in alcune interviste specifiche, hanno alle spalle due interessi, e sono il risultato della loro intersezione. Si tratta da un lato dello studio antropologico della "totalità" rappresentata dall'insieme podere-casa-famiglia nella mezzadria classica dell'Italia centrale, e dall'altro della ricerca sul valore di documenti linguistico-letterari familiari al demologo, come i racconti popolari, i proverbi, le interviste, etc. Entro queste due dimensioni il tema della alimentazione e delle carni ha uno spessore di pratiche e di simboli, che nel seguente sondaggio non potrà essere segnalato, se non quando fortemente legittimato dai documenti.

Del primo (società contadino-mezzadrile e carni) e del secondo aspetto (documenti folklorici e carni) vorrei quindi segnalare ora qualche aspetto.

Il tema dell'alimentazione e della carne nel mondo colonico è vivacemente presente nella tradizione letteraria che si riferisce al tema della critica (o satira) del villano e che è assai spiccato in età medievale e soprattutto moderna. Tra le prime osservazioni, di un periodo già vicino ad attenzioni quasi demologiche verso il mondo rurale, può essere segnalato un dialogo di G.A. Battarra, sacerdote e agronomo riminese (1778) e l'opera di M. Placucci, ancora sulla Romagna (1818), entrambe dedicati a "vane osservanze" e "superstizioni" contadine di una zona mezzadrile. Vi compare tra l'altro l'immagine di un uso smodato del cibo nelle circostanze più cerimoniali, benché manchi una attenzione documentaria verso la produzione e il consumo delle risorse nel ciclo dell'anno (7):

«e bisogna soffrire che anche quel primo amante rechi vino, ciambelle, anguria, porceletta, e quello che dà la stagione...

Padrone - Ma tutta questa provvista di vino, e di commestibili pare inutile per una ragazza sola... *Marchino*... il giovine che paga il beverino, bisogna che provveda per tutti. *Padrone* - Ora capisco, perché si rubbi al padrone, per aver con che soddisfare simili indigenze...» (il tema di cui si parla è il corteggiamento).

«Il giorno della terza pubblicazione si è quello, in cui si dà gran pranzo con indicibili reiterate mangiate...» (ci si riferisce al momento delle pubblicazioni del matrimonio).

Il tema dell'uso smodato del cibo, nel quadro di "vane costumanze", ancora legato ad atteggiamenti di critica del contadino, cede il passo a puntuali osservazioni nel testo, assai raro per attenzione antropologica, di U. Peruzzi sul *Métayer de la Toscane* pubblicato nel 1857 nel quadro della inchiesta di F. Le Play sui lavoratori europei (8). Peruzzi analizza il caso di una famiglia colonica nel Comune di Bagno a Ripoli, a pochi chilometri da Firenze, e fornisce un quadro delle risorse alimentari, principalmente legate all'orto, sottolinea la centralità del pane, l'uso del manzo bollito la domenica, e di agnello o maiale arrosto in circostanze particolari, e parla dei pasti speciali legati ai grandi lavori agrari, in cui non manca la carne e il vino. Il caso descritto dal Peruzzi è forse particolare, per la vicinanza alla città, ma vi si coglie un atteggiamento di studio che si differenzia, per "obiettività", sia della critica del villano, sia dalle molte pubblicazioni della prima metà dell'800 legate al "dibattito agrario" e alla scelta mezzadrile dei dirigenti "moderati" della Toscana (9).

Di taglio "ideologico" sarà ancora, su questo tema, la relazione di M. Mazzini per l'inchiesta agraria Iacini (10), in cui si avverte un impegno di tradizione ideologica "moderata" a difesa del valore economico e "morale" della mezzadria:

«le saporite minestre di pane, di cavolo e fagioli, di paste e ceci, ed altre simili, condite con olio, e qualche volta con grasso e con carne di maiale si preparano a cura della massaia; ed i coloni tornando dal lavoro, allegramente si assidono attorno alla tavola, rozzamente, ma spesso pulitamente apparecchiata e ne ricevono un'abbondante scodella, parte principalissima della refezione».

Si tratta di un modo di affrontare il problema che era già stato proprio del dibattito nella Toscana preunitaria, e aveva fatto dire al Sismondi a proposito di alimentazione che: «sobri sono per indole i contadini toscani; ma i loro pasti sono salubri e svariati» (11).

La centralità delle provviste alimentari e della programmazione del consumo per i diversi cicli agrari è ben messa a fuoco dagli studi postbellici di storia agraria, in specie da C. Pazzagli (12), ma nei termini nuovi dell'individuazione della prevalenza dell'autoconsumo, della basilarità del podere nell'economia mezzadrile, del rapporto tra famiglia e consumi alimentari.

Il tema delle "reiterate mangiate" non è certo una invenzione anticontadina ma può essere ora collocato in dimensioni pertinenti; una è quella della cerimonialità (matrimoni e feste) e della previsione delle sue scadenze nel calcolo delle risorse (13), l'altra quella delle "grandi fatiche" legate alle raccolte dei prodotti e in modo particolare alla mietitura e trebbiatura, in cui intervengono anche forme di aiuto reciproco o sostegni di mano d'opera bracciantile. Si tratta di due temi espliciti nelle fonti orali contemporanee, di cui non tratterò più avanti per brevità. Ma basti osservare che si tratta di occasioni in cui l'"universo" alimentare contadino viene mobilitato con la netta consapevolezza, nel primo caso, della funzione "festiva" dell'abbondanza, e nel secondo caso della funzione energetica del cibo, entro la quale la carne svolge una funzione preminente.

Il tema delle carni, inoltre, si introduce come fattore di elevato rilievo sia nel ciclo della vita che nel ciclo dell'anno colonico, sottolineando il nesso "organico" tra "forma di vita" contadina e "tempo". Esso dà inoltre "ordine" ad altre attività, da quella dei commercianti ambulanti che si introducono per scambi, nella rete diffusa dei poderi, a quella dei "norcini", attività centrale per la fruibilità della carne fondamentale dell'anno colonico: il maiale (14).

I documenti della "letteratura popolare" intrattengono un rapporto meno stretto con la dimensione antropologica della vita sociale e produttiva del mezzadro, ma indicano alcune aperture ad uno sguardo che voglia cogliere gli aspetti più marcatamente simbolici dell'alimentazione e del ruolo delle carni. Mentre nello studio della famiglia e del podere (15) si cerca di cogliere la specificità "integrata" e localizzata del rapporto alimentazione-forma di vita, nella letteratura popolare si colgono valenze simboliche di portata più larga, che si collocano tra la dimensione della società europea di *ancien régime* e specificità territoriali più localizzate, identificate non tanto da particolari atteggiamenti, quanto da peculiari disponibilità e usanze alimentari.

Il tema del rapporto tra contadino e cibo, come indicatore della "differenza" del "villano" appare, nel tempo, come un luogo

classico del rapporto città-campagna. Nei tempi di scarsità dei beni sul mercato, i cittadini riaccentuano una sorta di invidia del contadino: «ma che vogliono ci hanno il prosciutto in casa!», dicevano ancora negli anni '50 del nostro secolo, i cittadini di fronte alle manifestazioni di lotta e agli scioperi dei coloni (16). Ma questa antica immagine del contadino tesaurizzatore di beni, ha il suo rovesciamento ideologico nel fatto che è in città che i cibi si staccano dalla sfera bilanciata dell'autoconsumo per assumere la fisionomia dei demarcatori di status, e della *dépense* extracalendariale.

L'uso delle fonti letterarie consente di cogliere, oltre ad informazioni, anche concezioni del cibo correlate con valori di diversa natura. Il carattere generale di tali concezioni può essere esemplificato in avvio da due brani letterari.

In G.B. Basile, che rielabora temi narrativi popolari, possiamo trovare un esempio di concezione dell'agio "rustico", ripresa nel quadro dell'indagine condotta da G. Cusatelli (17) sulla "gastronomia" nelle fiabe europee:

«per grazia del Cielo, io mi allevo le galline, mi cresco il porco, ho i piccioni, e non posso girarmi per la casa, tanto è piena. Mi benedica il Cielo e i mal'occhi non ci possano» (18).

In uno studio di O.Redon (19) sui narratori toscani del '300 e '400, possiamo invece trovare, fonte G. Sermini, una concezione cittadina del cibo, opposta ad una contadina, dove l'opposizione non è giocata sulla quantità, ma sulla forma e lo stile del consumo:

«perocché in prima lui non è cittadino, ma nato ed allevato in contado, e dipoi è uso di panberare la mattina duo o tre volte, e merendare, e poi cenare la sera il paperotto con cicerchiate e cavolate riscaldate più volte.....È uso mangiare tutta la gran minestra prima che boccone di carne egli assaggi; poi piglia a un tratto la carne e 'l sapore colle gran fette di pane, e alle volte v'intigne tutte le dita con gocciolarsi sul petto..... Tutte queste porcaggini villanesche in palazzo non s'usano» (20).

Tra '300 e '600 sembrano manifestarsi concezioni del cibo di lunga durata, tali da ritrovarsi nelle fonti orali novecentesche ed impegnare, intorno al tema del cibo, concezioni reciprocamente oppositive dell'"ordine" sociale del mondo, incentrate sulla dicotomia città-campagna. Concezioni che si ritrovano nei

contrasti in ottave, a stampa, circolanti nell'800 e memorizzati ancora ai nostri giorni (21).

Su piani assai diversi, ma sempre interni all'uso della letteratura come fonte, O. Redon e G. Cusatelli hanno potuto identificare nella presenza scritturale del cibo l'operare di segni sia storiografici, che simbolici. Sul piano simbolico le carni appaiono assumere valenze particolari (si pensi al rapporto crudo-cotto nel cibo degli "orchi", che pare alludere al rapporto tra mondo selvatico e mondo civile) (22), in specie, come nota O. Redon, la carne si presta sistematicamente a metafore sessuali, insistenti negli autori del '300-'400 toscano. Ancora vi torna l'opposizione crudo (carne in senso sessuale) e cotto (carne in senso alimentare):

«la Pulissena...che tutti e' ghiotti e buoni bocconi, così de' cotti come de' crudi, quali nel letto e quali nella mensa, sempre diè modo accontentarsi» (23).

«La donna alla presensia del marito pareva digiunasse, e in secreto s'impiea di sotto e di sopra, mangiando carne per due bocche a bondansa» (24).

Ma è nella prima citazione del Sermini che si trova espresso, con abbondanza quasi etnografica di particolari sul numero dei pasti e degli usi alimentari contadini, lo statuto quasi "cosmologico" del rapporto cibo-società, e la localizzazione nella città ("palazzo") di un "ordine civile" del cibo.

Non possiamo qui, per brevità, seguire O. Redon e G. Cusatelli nelle loro attente analisi dell'alimentazione nella documentazione letteraria. Noteremo ancora che un altro "genere" formalizzato, il proverbio, possiede analogo spessore e vivacità d'uso di lunga durata nell'indicare, attraverso l'autorevole "discorso" atemporalizzato dell'espressione paremiologica, l'ordine del mondo che passa per il cibo. Un piccolo stock di proverbi sul maiale, tratti dalle principali pubblicazioni paremiografiche toscane, mostra, in 12 immagini linguistiche, regole calendariali, economiche, etiche, sociali, di etichetta (25). Il fondamentale ricorso alle carni suine conservate ha dato luogo, per molti secoli, in larga parte del territorio rurale europeo a elementi comuni nell'immaginario, nel linguaggio metaforico, nelle pratiche. Elementi comuni che si stemperano in distinzioni localizzate quando si passi di nuovo alla dimensione dei rapporti di produzione e sociali, che introducono elementi specifici e "territoriali" in un orizzonte per molti aspetti unitario (26).

Questa lunga parentesi preliminare dovrà avere fornito la

sensazione che il piccolo *corpus* di testimonianze d'intervista che analizzeremo più avanti si colloca entro un orizzonte assai ampio, sia di temi dotati di valenze sociali e simboliche, sia di tipi d'approccio documentario. Non sempre le nostre fonti orali consentiranno - data la loro "piccola dimensione" - ricongiungimenti con queste grandi dimensioni, anche per una etica documentaria delle prove, e per un senso di cautela sul valore dei "sondaggi". Mi premeva in modo particolare segnalare lo sfondo della indagine che segue, e ampliare la legittimità del metodo che, lavorando su testimonianze collocate nella dimensione del "raccontare" del passato, ha un valore euristico assai vicino a quello dei testi letterari, popolari e no; propone cioè informazioni da controllare, ma anche segni attivi di concezioni individuali e collettive, depositate entro il linguaggio ed altrimenti difficilmente evidenziabili.

2. Parole, dal ricordo del cibo

Assumiamo ora come "universo" dell'analisi il solo *corpus* di interviste sull'alimentazione relative ai pasti e ai consumi nella mezzadria della Val di Chiana e della Val d'Orcia senese (27).

Nel linguaggio degli informatori, le espressioni verbali relative alla condizione alimentare sono di tipo diverso. In alcune assumeremo come riferimento l'esplicito, in altre l'implicito, ovvero non tanto il contenuto dell'informazione, ma la sua forma, o il valore comparativo che è assunto da piccoli segnali, irrilevanti se visti in un solo testo.

Tra tali "forme" espressive sono di particolare interesse le "citazioni", per lo più in discorso diretto entro la testimonianza, che riferiscono "cose dette" in contesti passati e memorizzate in virtù della loro efficacia o emblematicità o ripetizione (quasi inserti di effetto realistico nel linguaggio rievocativo). Sono assai interessanti anche quelle espressioni che, ritornando in più testi, tendono a definirsi come "luoghi verbali" rappresentativi: luoghi "comuni" non per banalità, ma per comune condivisione. Benché tali forme verbali richiamino dappresso il valore del proverbio, se ne distaccano in quanto non hanno assunto la potenza e diffusione della forma paremiologica, ma sono più territoriali, legate ad aree specifiche ed usate in situazioni che si riferiscono a famiglie, e gruppi di esse, dotate di una certa omogeneità socio-areale.

Ma anche le testimonianze più individualizzate possono apportare rilevanti contributi, almeno come suggerimenti e

stimoli, alla conoscenza, introducendo lo studioso dentro tensioni e conflitti individuali propri della pratica della vita quotidiana.

Non ho ancora studiato una tipologia delle espressioni linguistiche, e mi limito per ora a segnalare le categorie del "consumo" che esse definiscono, in una situazione che viene rappresentata come dominata da un orizzonte di forte limitatezza delle disponibilità alimentari.

Organizzo le espressioni in cinque gruppi:

- A. espressioni relative al consumo collettivo di beni limitati (razione, spartizione, etc.)
- B. relative a beni sostitutivi e ad assenze di beni
- C. relative a differenziazioni individuali nell'accesso al consumo
- D. riguardanti in generale le disponibilità, l'esaurimento delle scorte, le possibilità dell'universo alimentare colonico
- E. valutazioni complessive dell'alimentazione nel passato.

Userò come esempi alcune citazioni dalle fonti orali, ridotte al minimo e non testualmente confrontate per economia di discorso. In pochi casi mi riferirò anche a raccolte di proverbi, come supporto della rappresentatività dei temi che studio.

2.A. "Ce ne toccava pochino": la spartizione

Nelle espressioni relative al consumo collettivo introduco due voci: il razionamento (A1), la spartizione (A2).

A.1. La necessità di prolungare l'uso di un prodotto alimentare che si conserva, razionandolo, si presenta nelle nostre fonti soprattutto relativamente alle carni conservate del maiale. L'accesso alimentare a queste è regolato dai tempi propri del ciclo del maiale e dalla esigenza di massimizzarne l'uso nei mesi estivi, legata anche al valore energetico attribuito alle carni. L'argomento, nelle nostre fonti, concerne soprattutto il prosciutto. Di esso si dice, ma è tema più generale, che non si sprecava niente e si mangiava anche l'osso; a conferma vien proposto un piccolo aneddoto secondo il quale i vicini si imprestavano l'osso del prosciutto per insaporire le minestre.

Il tema più diffuso riguarda le fette di prosciutto, sempre menzionate nella razione di una fetta, detta fettina, la cui dimensione è linguisticamente sottolineata da espressioni come: piccolina, fina, piccina, a calcolo, fino alla valutazione ironica del peso di "due grammi".

L'argomento è riassunto in queste citazioni:

- «il capoccia affettava na fettina de presciutto per uno»;
- «il pane cor una fettina de presciutto, piccina eh, na fettina che sarà stata du grammi»;
- «fettine di presciutto che quande se potevano mangià era na festa».

Oltre a questa dimensione di razionamento, il prosciutto consente anche una analisi dei ritmi e tempi del calendario alimentare, delle differenziazioni tra zone (in cui spesso è un misuratore di benessere) e tra alimentazione invernale ed estiva, suggerisce inoltre il problema dell'esaurimento delle riserve precedente le nuova disponibilità. Il prosciutto è in genere usato nella colazione della domenica, e nelle colazioni e pasti dei lavori agrari tra maggio e ottobre. Anche l'allevamento dei suini si presenta con una certa varietà per aree e caratteristiche del podere, comunque ogni mezzadro aveva almeno un suino, l'allevamento vero e proprio di molti capi essendo più raro (28).

A.2. Si incontra il tema della spartizione di un'unità alimentare per ciò che riguarda la "carne". Nell'universo alimentare colonico la carne è essenzialmente quella dei capi della bassa corte, soprattutto polli e conigli. La carne vaccina è assente dal consumo, salvo qualche acquisto di pezzi per lessato in macelleria in occasioni festive, e la carne del maiale non è linguisticamente definita come carne, salvo per le parti che si consumano subito (costolette, qualche bistecca), ma è espressa nella denominazione delle carni conservate.

La carne di polli e/o conigli appare centrale nel pasto domenicale, e presente una ulteriore volta alla settimana solo nelle diete dei mezzadri di più fortunate e rare situazioni agrarie. Nelle espressioni degli informatori queste carni presentano una caratteristica dialettica tra numero delle unità da dividere e numero dei consumatori. L'evidenza del tema si coglie in queste citazioni:

- «quando c'era la carne che magari c'era du' coniglioli per 27 persone, la massaia e il capoccia li rompevano in 27 pezzi per 'un fa che qualcuno restasse senza»;
- «la domenica la mi mamma mazzava un conigliolo, uno eh, erimo in 13 sicché ne toccava pochino pochino»;
- «anche quando si mazzava un conigliolo erimo in 7 e nell'altre famiglie parecchi di più; e per uno ce ne toccava poco, na miseria e ci s'alzava colla fame e era domenica».

Particolarmente pregnante e iterativo l'uso dell'espressione

“ce ne toccava” che sottolinea il concetto di assegnazione individuale secondo una regola di spartizione condivisa, ma basata sulla limitatezza del bene (29).

2.B. Acquerello e minestra “vedova”

La sostituzione di un bene di alto valore alimentare e/o commerciale, con un altro inferiore è caso assai largo nell'alimentazione colonica; ad esempio all'esaurimento del grano si producevano pani con farine mescolate o di granturco, all'olio si sostituiva lo strutto, o si usavano pratiche nascoste e premature di raccolta di uva e grano per creare scorte prima dei nuovi raccolti. Ma il caso più sistematico è la creazione di un sostituto del vino, di bassissimo valore alimentare e commerciale, che garantisse il consumo quotidiano, riservando il vino alla vendita, alle feste e ai momenti dei lavori agrari più impegnativi. Si crea così un doppio regime alimentare d'uso di un bene, con la stessa funzione ma con qualità assai diversa. L'acquarello o acquato veniva prodotto con i residui della vinificazione, rispremendo fino a due o tre volte le vinacce già sfruttate e allungando con acqua; l'insieme si faceva fermentare.

Un proverbio toscano, oltre le valutazioni degli ex-mezzadri, sottolinea lo scarso valore dell'acquarello (o acquato): «acquarello e parole se ne fa quant'uno vuole» (G.Giusti). Paradossalmente il proverbio dichiara l'illimitata producibilità di un bene che sostituisce per funzione il vino, ma in realtà sottolinea la disponibilità dell'acqua nel territorio mezzadrile:

«de vino ce ne sarebbe voluto de più, perché fino aprile se beveva l'acquato che se faceva così: dopo che s'era stretto la vinaccia si rimetteva nd'un bigonzo, ce se metteva l'acqua e se faceva fermentà; sto lavoro se faceva fino a rivà al terzo acquato che era acqua colorata e un sapeva de niente, però così se poteva vende de più il vino bono»;

«il vino manco ce se pensava perché tanto se vendeva quasi tutto per pagacci le farmacie e il calzolaio, noi se beveva quell'acqua macchiata».

Si tratta di un uso sistematico nel territorio mezzadrile, il cui carattere si riferisce strettamente all'economia e all'uso delle risorse.

Alla categoria della sostituzione di un bene di valore si affianca quella del prolungamento alimentare della sua efficacia. È

questa una categoria amplissima negli usi alimentari, essendo costituita dall'abbinamento di una piccola quantità di cibo di valore con una grande quantità di cibo di largo accesso e di scarso sapore (acqua, polenta, pane, patate... a seconda delle aree). Nella nostra casistica vi sono, tra i tanti, due aspetti interessanti anche per le espressioni usate. Uno è espresso con una forma micro-aneddotica: la ricerca dei "friccioli" (piccoli residui grassi della lavorazione del maiale) nella grande quantità di polenta in cui sono cotti:

«la polenda se ne mangiava parecchia, d'inverno quasi tutte le mattine a colizione, quande s'era ammazzo il maiale ce se metteva un po' de friccioli dentro, che per trovarne uno bisognava crepà»;

«a colizione la polenda, e se s'era ammazzo il suino si condiva coi friccioli che, pé chiappà un fricciolo si prendeva na piatta de polenta...»

Un secondo "luogo" linguistico riguarda la polenta con l'aringa (le aringhe conservate sotto sale erano comprate, insieme al baccalà, da commercianti ambulanti, in genere a scambio con prodotti della bassa corte):

«in tredici qualche volta si mangiava du' aringhe, se pole immaginà quanta ce ne toccava per uno...e allora quel pezzettino che ci toccava gli si dava una ciucciata tanto pe' senti 'l sapore e poi un bel boccone di polenda».

In entrambi i casi si tratta di espressioni assai probabilmente diffuse nel lessico e nell'aneddotica alimentare colonica, usate, nel contesto cui l'informatore si riferisce, come momenti di scherzo e di sottolineatura consapevole di una pratica alimentare dominata dalla scarsità di carni, grassi, sapori (30).

Un carattere diffuso e di luogo verbale consolidato hanno altre espressioni il cui carattere è di denominare l'assenza di un cibo, o l'assenza di carni in un cibo; si tratta dunque di forme iperboliche di commento della scarsità. Forme che vanno al di là della nostra area e che sono restate nella "onomastica" di alcuni piatti tradizionali (come la "minestra con la carne fuggita" in Campania; e la "polenta con gli uccelli scappati" nel Veneto); l'interesse è qui determinato anche dal fatto che il racconto e la spiegazione di queste denominazioni si legano esplicitamente a una concezione della scarsità vista dall'oggi, ma anche dall'interno del passato.

È il caso ad esempio della espressione “minestra e rizziti”, equivalente a “minestra e basta”. Assai diffusa in Toscana, veniva usata nel contesto del pasto o fuori d'esso per rispondere a domande relative al “menù” familiare quotidiano:

«lo sa come dicevano quande gli si domandava: che c'è oggi? Oggi minestra e rizziti, oppure fagioli e rizziti. Perché c'era sempre o il primo o il secondo, mai tutti e due».

Il diventare luogo verbale standardizzato di questo scherzo alimentare poggia evidentemente sul gioco di parole tra “rizziti” (alzati) forma imperativa dialettale del verbo *rizzarsi*, e un immaginario sostantivo *rizziti* che allude a un bene alimentare che accompagna la minestra o i fagioli: l'espressione quindi esprime ironicamente l'“assenza” di altro.

L'assenza della carne è poi esplicitamente tematizzata nella denominazione gastronomica di “minestra vedova”, la cui spiegazione riguarda nettamente la mancanza di carne (31). Opposta al “brodo bono” che è di carne (per lo più di gallina), la “minestra vedova” è acqua insaporita con un soffritto, nella quale talora è cotta una pasta fatta in casa:

«facevano il brodo di quella che noi se chiama minestra vedova, perché c'era poco de tutto e più più glie mancava la carne, e la facevano coll'acqua e dentro ce mettevano un po' de cipolla soffritta col prezzemolo e basta, tanto pe' daglie un po' de sapore».

L'espressione è tratta dal contesto del lutto, ed ha forse relazione col linguaggio dei cibi grassi e magri legato alla quaresima e alla vigilia di feste religiose, ma viene usata estensivamente a indicare l'assenza di carne, come in questa citazione:

«la pasta invece, anche de domenica, se faceva “vedova”, perché il sugo se faceva anche lì con un po' di soffritto, il pomodoro e via».

Veri e propri “modi di dire” appaiono invece le seguenti espressioni, che descrivono e commentano l'insieme della alimentazione colonica: «zuppa, zuppa e vin del pozzo»; «pulenda, panizza e pane poco».

Si tratta nettamente di giochi verbali che ironizzano, entro il contesto storico di riferimento, sulla penuria di cibi e che sfruttano, nel primo caso la tecnica dell'indovinello (vin del

pozzo) e nel secondo il gioco dei suoni ripetuti (come nello scioglilingua).

Vi è infine un'assenza innominata, o scarsamente nominata, che riguarda più particolarmente le carni bovine e il latte di vacca. Sono forse tra gli aspetti più caratterizzanti la rottura passato/presente, giacché si tratta di prodotti tra i più diffusi oggi, ed invero normalmente non considerati dai mezzadri come parte dell'universo alimentare possibile.

Sintetizziamo l'argomento in tre rapide citazioni:

«io ho mangio la vaccina quande so' andato militare»;

«a quei tempi, ne contorni nostri, le vaccine n'esistevano da mangialle»;

«il latte c'era chi lo mangiava: i vitelli!».

2.C. Chi più chi meno

Finora abbiamo esaminato le espressioni linguistiche del "poco o nulla per tutti", la cui espressione emblematica è "ce ne toccava tanto", esaminiamo ora i casi in cui "qualcuno ha qualcosa, o un poco di più d'altri, per sé".

La dimensione è raramente presente nei materiali orali considerati, ma vi si aprono alcune spie che segnalano comportamenti diffusi, e forse non ricordati volentieri. Le ho trovate specialmente nel rapporto adulti-bambini.

Un aspetto più generale, ma anche più comune e noto, riguarda, entro la distribuzione egualitaria delle parti, la scelta dei pezzi migliori e l'ordine di scelta. Qui le informazioni non sono uniformi, vi sono casi in cui la scelta è prerogativa del capoccia e dei maschi più anziani, altri in cui si privilegiano i bambini (32), altri ancora in cui l'ordine di scelta è informale. Nelle fonti arealmente più compatte prevale quest'ultimo criterio. Il cibo veniva posto al centro della tavola e vien detto che i bocconi migliori toccavano "a chi li pigliava", "a chi prima tirava", al "più svelto", al "più sfacciato". L'assenza di un criterio di ordine formale è sottolineata da un informatore, che dice a proposito di alcuni cibi propri del posto domenicale: «quando c'era si diventava tutti cani, si diventava, addosso!» (33).

D'altro canto, che la geometria rettangolare della tavola favorisse il centro (punto di incontro delle diagonali di un rettangolo) è sottolineato da un proverbio toscano: «a cavallo

dinanzi, ad archibugio di dietro, "a tavola a mezzo", a quistione lontano» (G.Giusti).

Ma più nettamente, il tema della penuria nei rapporti interindividuali si incontra in casi diversi dal pasto collettivo. Colpisce, per esempio, il micro-aneddoto riferito da alcuni informatori secondo il quale la madre, nel sentire il calore della "pappa" del figlio piccolo, ne sottraeva le sostanze migliori (la "pappa" è pane cotto o bagnato con sopra dei condimenti):

«per chelli piccini gli faceveno la pappa col pomodoro che poi ci mettevono poco olio e chel poco de sostanza gliene fregava tutta la mamma perché chiappava il cucchiaino pieno e, o pe' senti se era troppo caldo, o pe' levà la goccia, gli succhiava chel poco d'olio che c'era»;

«la pappa gliela faceveno col pane, pomodoro e un gocciolino d'olio, che poi glielo succhiava tutto la sua mamma per sentirgli se bruciava».

Se fosse vero, come è dato per vero, questo micro-aneddoto sarebbe il simbolo della condizione di scarsità. Esso può però esser legato all'uso (quasi del tutto scomparso negli anni 30 del '900) della "pappa biascicata", per cui la madre masticava il pane bagnato riducendolo a bolo e poi imboccava il bambino. O può segnalare un fenomeno di aneddotica maschile sui rapporti madre-figli, sempre sintomo di scarsità ma anche, se si vuole, di "invidia". Stranamente infatti, questo piccolo aneddoto richiama alla memoria, rovesciandolo, il tema del furto magico del latte per malocchio.

Il tema dell'occhio desideroso ed invidioso è d'altronde ulteriore argomento delle espressioni della penuria nelle relazioni interindividuali (34). L'invidia di un cibo dato solo ad alcuni, nei brevi brani di racconto autobiografico raccolti, concerne soprattutto due cibi particolarmente adatti alla assegnazione individuale: l'"uovo" e il "salsicciolo". Di stretta competenza della donna di casa, la massaia, questi cibi e la loro assegnazione non egualitaria segnalano anche le tensioni entro i nuclei della famiglia multipla, e in specie le tensioni tra suocera e nuore conviventi, con la tendenza a spostarsi sui figli di queste. Alcuni racconti sul tema sarebbero troppo lunghi da riportare, per cui segnalo soltanto tre citazioni più sintetiche:

«quand'ero piccino la mi nonna mi faceva ripulì l'oci (ocche) e allora io glieli ripulivo se mi tirava giù un ovo a bere. E poi lo sa? Mentre che lo mangiavo tutti davanti a guardammi con

“un par d'occhi” così, il mi fratello me lo chiedeva, ma lui l'oci un l'aveva ripuliti e io avevo fame»;

«quando capitava qualche parente, qualcuno che restava a mangià, e allora un gli si poteva mica dà le cose che si mangiava noi, il pane colla cipolla, allora la massaia gli cocceva un ovo co un salsicciolo o qualche fegatello; pel resto noi ste cose si staveno a “guardà”»;

«D. Com'era l'alimentazione durante la gravidanza della donna? R. Porina, era un pasticcio, bisognava vedé se erano parecchie nore, allora bisognava mangiasse chel che c'era, in più qualche ovo di “nascosto”».

Così ancora un racconto d'infanzia:

«la cipolla l'ho dovuta mangià anche sotto ai lenzoli, mio zio era “geloso”, voleva mangiassimo il pane. S'aveva sempre fame, e io mangiavo la cipolla sotto i lenzoli con un pezzetto di pane».

2.D. “La roba appocava”: le provviste e il loro esaurimento

Se è lecito che questi piccoli sintomi del parlato possano essere analizzati, al di là dello studio quantitativo dei bilanci calorici, come indicatori di concezioni e comportamenti entro la scarsità alimentare (pur relativa), sarà lecito anche dilatarli alle espressioni che commentano più in generale il complesso alimentare.

Un primo tema riguarda l'esaurimento delle scorte prima del nuovo raccolto (principalmente il grano, il vino, l'olio, le parti conservate del maiale).

Mentre la contabilità delle scorte avviene su base annua, la gestione quotidiana è invece empirica e basata sul sapersi regolare giorno per giorno della massaia. Per cui la vicinanza all'esaurimento è oggetto di una valutazione con lo sguardo, che la massaia comunica alla famiglia riunita a tavola. Il verbo toscano *appocare* (diminuire) è l'insegna di questa situazione:

«pell'olio la massaia quando vedeva che appocava cominciava a condi con grasso de maiale, ha visto, tutto quello che se butta ora»;

«quando vedevano che la robba appocava diceveno: gente, dovemo fà economia sennò un si riva a raccolto».

Ma in alcune espressioni compare un giudizio complessivo

delle condizioni alimentari: «giorno pe' giorno prendevano chello che poteveno, no chello che ci sarebbe voluto».

E la considerazione della scarsità si fa filosofia della penuria, considerando l'impossibilità di stabilire una relazione bisognorisorse:

«il vino, gliel'ho detto, una botte era balorda, ma noi più di chella un se n'è visto, quasi manco ci si pensava a quanto ce ne sarebbe garbato, tanto un c'era. Di maiali ce ne sarebbero voluti due o tre, pell'altre cose manco ci si pensava a quante ce ne sarebbe volute, c'era poco da fà»;

«quande arrivava sto raccolto si cominciava a vende quintali pe' pagà i debiti, poi pe' comprà la robba dell'anno dopo, e per noi che ci restava? Chello che un posso di».

Qui il giudizio viene relativizzato con la consapevolezza del confronto con oggi, e si concettualizza la situazione di penuria come impossibilità d'essere altrimenti, limitativa dunque anche del pensabile, e chiusa nel suo meccanismo di precarie razioni, spartizioni, prolungamenti del sapore, piccoli conflitti intorno al cibo, ma anche nella dimensione del gioco verbale, dell'aneddoto, della consapevolezza ironica e scherzosa. Di questo giudizio totalmente negativo sono una conferma alcuni commenti di donne in un piccolo paese del grossetano, in parte mezzadrile in parte bracciantile. Alla domanda se rispettavano le prescrizioni alimentari della vigilia religiosa (mangiare di magro) rispondono:

«si rispettavano le vigilie, sì, era sempre vigilia, si rispettavano sì»;

«si mangiava quando grasso, quando di magro, ma anche quando era grasso era sempre magro»;

«era tutta una vigilia, eh, più vigilia di quella che non s'aveva carne; cosa vuoi fà!».

2.E. “S’aveva la fame in corpo”: una filosofia della penuria?

Arrivati a una “filosofia contadina della penuria” occorre ora fare un passo indietro: domandarsi se è lecito dal discorso del cibo, da informazioni e frammenti verbali, giungere a delineare concezioni e comportamenti di portata più generale. A sostegno di questa possibilità si può sottolineare che nella mezzadria toscana e forse in ogni sistema alimentare basato soprattutto sulla autosufficienza, la correlazione alimentazione-totalità sociale è assai forte. Non solo la produzione e l'alimentazione sono legate strettamen-

te, ma anche i rapporti interpersonali vi sono connessi. L'alimentazione è un indicatore di diversa consistenza economica entro lo stesso gruppo sociale. Il linguaggio sottolinea fortemente quest'aspetto "complessivo" della sfera alimentare. Per parlare della condizione di una famiglia si usa dire: mangiavano discretamente; non avevano nulla da mangiare; noi la fame non s'è mai patita, non c'è mai mancato il pane. Ed anche la sfera dei sentimenti festivi è segnalata nello stesso modo:

«si diceva che il Natale era stato bono, con chello che s'era mangio»;

«si diceva: stavolta s'è passo un bel Natale, c'era questo, c'era quello»;

«era festa perché si mangiava meglio, era la cosa più bella della festa».

Inoltre lo studio dei pasti della trebbiatura mette di fronte ad un'altissima consapevolezza del rapporto tra erogazione di energia e alimentazione. Anzi sovente la penuria è argomentata proprio in relazione alla quantità di lavoro necessaria nel ritmo della vita colonica, anche in polemica con gruppi sociali urbani (che dispongono del danaro: "i sordi"):

«ma noi dalla mattina alle tre che si andea n'i campo fino alla sera alle undici una fetta di pane a noi non ci bastava. Poi loro avevano quella pochina di carne da comprarsela, e noi i sordi un ci s'avevano. Sicché s'avea la fame in corpo, lavorà quant'e ciuchi, e un s'avea mai un sordo».

Nella mezzadria d'altronde l'alimentazione ha nell'orto, nel pollaio, nel maiale i propri punti di forza; le scorte sono tenute in casa, il pasto è quasi l'unico momento di incontro, quindi la dimensione alimentare penetra tutti gli spazi e i tempi della vita contadina.

Di fatto l'alimentazione è anche uno degli elementi che identificano il gruppo colonico rispetto ai centri urbani o bracciantili, caratterizzandosi per il ritmo campo-orto-bassa corte e per lo scarso accesso al mercato. Ad esempio: l'uso della macelleria, la pasta comprata, la colazione con il caffelatte, l'uso di due piatti a tavola sono demarcatori di esternalità all'area colonica.

Così come orto, pane, maiale sono demarcatori di contadinità anche in alcune espressioni proverbiali che ne indicano le correlazioni:

«chi ha buon orto ha buon porco»;

«chi non ha orto e non ammazza porco tutto l'anno sta a muso torto»;

«l'orto è la seconda madia del contadino» (G. Giusti).

L'alimentazione sembra essere quindi, a buon diritto, uno dei veicoli d'accesso al "cosmo" contadino. Ma non per "totalità" bensì per la onnipresenza, in forme diverse, in tutti gli interstizi della vita: lavoro, festa, relazioni familiari, confronti esterni, identità.

In realtà, quello che ho descritto come un "pensiero negativo" contadino, una "filosofia della miseria" (mi si consentano delle "etichette" tratte da Adorno e da Proudhon), e che assume un aspetto di perentoria totalità, è più un giudizio storico sulla mezzadria che un modo di esprimere concezioni e comportamenti alimentari.

Assumere il "pensiero negativo" contadino sul passato rischierebbe di guidare l'indagine a una sommaria omologazione del mondo colonico e delle sue interne condizioni e concezioni. In esso opera una "ricostruzione" (che quasi tutti gli ex-mezzadri fanno) del passato in termini di totale, indifferenziata negatività. Un giudizio radicale della condizione vissuta e del suo esito finale, che va compreso come tale, come giudizio dei protagonisti. Se assunto invece come guida della ricerca esso nasconderebbe l'amplessissima varietà e stratificazione interna della condizione colonica, e la sua pur lenta storicità. Più che ai giudizi globali sull'alimentazione, l'interesse dello studioso è dunque portato verso i frammenti espressivi, che articolano situazioni e momenti minuti, e rendono "visibili" movimenti della "pratica" quotidiana altrimenti poco percepibili. Questi frammenti, qui studiati nella loro continuità, debbono essere riaggregati alle diverse "istituzioni" del mondo mezzadrile, intrecciati alle condizioni del produrre, del vivere socialmente, alla famiglia. In questa riaggregazione essi possono ritrovare una collocazione che, rendendoli più specifici e meno generici, avvicini la ricerca alla comprensione del "cosmo" contadino. Essi sono momenti da ricontestualizzare di una dialettica delle azioni e delle espressioni che vive nell'orizzonte del lavoro, del ciclo agrario, della famiglia, del debito e del conflitto, del bisogno, come del gusto di parlare e scherzare.

Quel che qui premeva, da un punto di vista metodologico, era segnalare il valore antropologico dello studio del parlato degli informatori, di ciò che in esso è strettamente biografico e di ciò che invece è più largamente rappresentativo, e comunque del modo in cui viene espresso. Questo tipo di ricerca, insieme ad altri

più classici, contribuisce alla conoscenza delle situazioni sociali e delle ideologie, con una positiva peculiarità: che il racconto biografico e la fonte orale introducono nello studio antropologico variabili individuali che aiutano lo studioso a sottrarsi a una dimensione acronica ed astratta di norme e regole del comportamento sociale, per affrontare la questione delle norme in rapporto con le possibilità di variazione e le strategie individuali, quindi in una dimensione più ampia e ricca della pratica.

3. **“Chi non carneggia non festeggia”. Note ulteriori su carni e documenti folklorici**

È forse opportuna qualche considerazione finale sul tema specifico della carne, riprendendo segnalazioni già accennate nel paragrafo 1., e dando maggiore risalto all'argomento carni, finora considerato come aspetto rilevante, ma entro il quadro generale dell'alimentazione e della penuria.

Già dalle note precedenti appare come le carni siano considerate “cibo” per eccellenza. Si tratta di una pista forse ovvia ma che non è inutile ritematizzare. Occorre infatti considerare che ciò che è stato prevalente nei tempi lunghi, in termini di ideologia e di eccellenza alimentare, ha poi avuto consistenti modificazioni, a partire soprattutto dal definirsi del sistema e mercato dei consumi alimentari proprio dell'occidente industrializzato: in questo quadro le carni hanno avuto diversi destini ideologici e alimentari. Non è certo il caso di analizzare dappresso questi fenomeni, ma in rapida sintesi si può segnalare che vi è stata una fase di grande disponibilità e accessibilità commerciale delle carni che ha mutato i regimi alimentari precedenti, aumentando e rendendo “normale” il consumo e concentrando le scelte su parti carnee considerate qualitativamente superiori, essenzialmente le parti magre del vitello e del vitellone; scelte che sarebbero apparse di assoluto lusso solo qualche decennio avanti l'ultima guerra mondiale. Le carni bovine sono entrate di forza nelle diete infantili, e si è modificata l'ideologia del cibo come reintegrazione dell'energia lavorativa erogata, centrale nell'alimentazione contadina; così come la eccezionalità cerimoniale dei consumi carnei si è trasformata in aspetto normale della vita quotidiana. La profondità di tali modificazioni è ben rappresentata dalle campagne pubblicitarie di stato per incentivare il consumo delle carni non bovine (pollame, conigli), delle parti meno “nobili” di vitelli e

vitelloni, e del pesce; campagne legate anche alla constatazione politico-economica di un consumo nazionale di carni assolutamente sproporzionato alla produzione interna di esse.

Sul piano ideologico e dietologico è inoltre da segnalare una forte corrente anticarnea, legata alla diffusione di diete macrobiotiche e a scelte di tipo vegetariano. Questa corrente si è scarsamente affermata a livello collettivo, ma ha pur segnalato le varietà possibili delle scelte alimentari. Il ritorno di valorizzazione della dieta mediterranea ha invece coinciso per l'Italia con un "rinforzo" di una tradizione alimentare di lungo periodo, modificata poi soprattutto in termini di quantità e di fruibilità delle carni (35).

Si intuisce dunque che, almeno in termini di disponibilità, di rapporti tra rarità e frequenza, il mondo contadino precedente gli anni '50 del secolo, appare estremamente distante da quello in cui viviamo. Questa distanza suggerisce due spunti analitici ulteriori: un accenno sul ruolo delle carni nella festa (a), e qualche spunto ulteriore sul ruolo delle carni nell'ideologia alimentare preindustriale (b).

a) Abbiamo notato come il consumo contadino di carni fosse legato alle domeniche e soprattutto alle feste del ciclo dell'anno e del ciclo della vita. In assenza di carni non si poteva parlare di festa (36), come vien sottolineato anche da un proverbio raccolto da G.Giusti (37): «chi non carneggia non festeggia». Carne e festa sono tuttavia un binomio della eccezionalità, comportano disponibilità accumulate attraverso il sacrificio, e quindi "riserve cerimoniali" legate a un sistema di scarsità. L'ironia urbana verso le grandi mangiate rurali in occasione di matrimoni o rilevanti festività del ciclo annuale (Natale e Pasqua soprattutto, legati al cappone e all'agnello) sottolinea in fondo un diverso sistema di consumo delle risorse nel tempo, e la tendenza urbana, già in epoca preindustriale, a un rapporto monetario con il cibo e quindi a una maggiore distribuzione e scelta dei beni nel tempo. Il secondo dopoguerra, pur con evidenti sperequazioni interne, sembra aver fatto prevalere ovunque il modello urbano e sottratto all'eccezionalità i consumi carnei. Da qui la diffusa segnalazione di un disagio da parte degli anziani contadini, percepibile in molti documenti orali raccolti: disagio verso l'uniformarsi dei valori dell'antica gerarchia del cibo, disagio verso i bambini di oggi che sovente rifiutano la carne, e più in generale verso l'annullamento del valore del proverbio «ogni frutto ha la sua stagione».

Gli anni '60 hanno visto nascere in Toscana, come altrove,

molteplici occasioni festive centrate sul cibo; si tratta delle "sagre", collocate in genere in scadenze precedentemente occupate da festività religiose o da fiere, e caratterizzate, fin dalla loro denominazione, dal cibo (sagra della porchetta, del fungo, del galletto, etc.). La sagra tenta di mediare tra sistema di mercato dei beni alimentari e ideologia del valore festivo del cibo. Anche le feste politiche in Toscana sono caratterizzate dalla centralità del cibo.

Le feste si collocano per lo più entro un periodo dell'anno (maggio-ottobre prevalentemente) ch'era già periodo dei più pesanti lavori rurali, e che ridefiniscono invece come tempo delle occasioni di svago. Esse hanno una precipua funzione di fruizione locale, non essendo caratterizzante la presenza turistica esterna, verso la quale pure si vuole esercitare un richiamo. Sono visitate essenzialmente da famiglie del luogo e di paesi vicini, ed in tutte la rilevanza dell'offerta di carni è netta. Si può dire che da maggio a ottobre il volume di fumo degli arrostiti alla brace che si produce nelle sagre e nelle feste politiche toscane non sarebbe stato immaginabile neppure nell'utopia popolare del "paese di cucagna".

Avviene dunque che la carne bovina e suina (regine delle feste d'oggi), pur entrate di diritto nella dieta quotidiana in aree prima caratterizzate dalla scarsa se non nulla disponibilità di esse, abbiano una grande "rivalsa" cerimoniale, occupando uno spazio festivo che non è più opposto, come natura dei consumi, al quotidiano, ma che costituisce occasione di grandi tavolate familiari ed amicali, e il recupero di un rapporto monetario col cibo storicamente negato al mondo contadino.

Le carni appaiono qui non più come il cibo dell'ordine della vita quotidiana e delle feste cicliche tradizionali, ma come "desiderio". Quasi che la storica denegazione di tempo libero e di carni arrostiti producesse un bisogno compensatorio che travalica le persone e le generazioni per collocarsi al livello dei grandi gruppi sociali, in una dimensione storico-ereditaria. Le carni delle sagre sanciscono a un tempo l'entrata definitiva delle famiglie di tradizione contadina nella sfera della *dépense*, del consumo voluttuario, e nella dimensione urbana della "mangiata", quasi a rompere un isolamento storico di stile e di "forma di vita". Benché difficilmente afferrabili con documenti e prove, queste modalità d'essere e queste mutazioni di condizione e di stile hanno consistenza corporosa nel definire stati e fasi del rapporto che una

civiltà o parti di essa stabilisce col cibo, definendosi anche attraverso di esso.

b) Nella documentazione folklorica di portata più generale si intuisce un atteggiamento verso le carni che le vede come fenomeno che va al di là della dimensione nutritiva, e che definisce immagini e rappresentazioni di lungo periodo che possono avere qualche relazione con il loro trionfo contemporaneo nelle occasioni festive di massa. Questi documenti ci portano su un terreno anche metodologicamente diverso da quello dello studio localizzato e contestuale. Se nell'orizzonte particolare di un gruppo sociale, come i mezzadri, si può ritrovare una gerarchia delle carni, definire un quadro calorico e dietetico, un calendario, nelle fiabe, nei proverbi, nei luoghi leggendari si può ritrovare un orizzonte più ampio e probabilmente comune a moltissime aree: un grande orizzonte dell'immaginario carneo della civiltà occidentale.

In un lavoro "locale" sulla mezzadria senese si può portare avanti una analisi circoscritta, individuare ad esempio la scala di valore delle carni: a mio avviso essa pone al vertice della piramide dei cibi la carne bovina e la bistecca, peraltro praticamente assenti dall'universo alimentare, se si eccettua il non frequente uso per bollito. Vi è quindi la carne suina, che è carne solo per la parte che non si conserva (e quindi per il breve periodo della macellazione), per il resto il maiale non è "carne" in senso totale, ma piuttosto prosciutto, rigatino, salsiccia, ovvero fondamentale riserva energetica. Vi sono quindi gli animali da cortile. Il quadro di questi valori alimentari è dominato da un'altra metafora: "i fagioli sono la carne del contadino". Una metafora ancora una volta sostitutiva, il nome di ciò che manca è usato come predicato nominale di ciò di cui si dispone. Possiamo rafforzare questa metafora con un proverbio: «quando si ha fame, il pane sa di carne» (G. Giusti).

Ma di fronte a una documentazione folklorica più generalmente relativa alle classi popolari europee, troviamo segni netti di una altissima considerazione delle carni al di là di ogni ceto sociale, o localizzata area economica. È il caso delle rappresentazioni del "paese di Cuccagna" (39) dove compaiono essenzialmente cibi di elevata considerazione gastronomica (vino, frutta, dolci) e dove «se battono con le pertiche l'uccelli cotti. Stando a tavola piovono galline et d'ogni sorte d'uccelli cotti». Il luogo della commensalità, la tavola, è dunque caratterizzato dalle carni. Ma forse la chiave di lettura più vicina al nostro problema sta nei proverbi, la cui natura "locale" deriva da amplissime *koinai*

culturali. Per illustrare la dimensione extra-locale del valore della carne, e l'eccezionalità - quasi l'eternità all'universo nutritivo - della sua natura alimentare, può esser utile un proverbio raccolto in diverse aree storico-linguistiche (raccolta Arthaber):

- it. *carne fa carne, pece fa vesce*
- sic. *carni metti carni, pisci ti nutrisci*
- lt. *caro roborat, pisces vero sunt parvi alimenti*
- lt. *caro confortat corpus, vinum colorem refocillat, triticum nutrit*
- fr. *chair fait chair et poisson poison*
- fr. *la chair nourrit la chair*
- sp. *carne carne cría; y peces agua fría*
- td. *Fleisch macht Fleisch*
- td. *Fleisch macht wieder Fleisch, Fisch macht nisch*
- ingl. *fish spoils water, but flesh mends it* (40).

Abbiamo qui (salvo forse per il testo inglese che appare eterogeneo), dietro l'apparenza di un confronto generale tra carne e pesce, una modalità di definizione del mondo delle carni e della loro funzione alimentare suprema. Attenuata nelle espressioni latine («*roborat, confortat corpus*») tale funzione è altrimenti netta: la carne "fa" carne. Il proverbio gioca dunque sull'ambiguità del significato e sulla comune natura fisiologica di carne umana e carne animale commestibile, e segnala che la carne-alimento è omologa e consustanziale alla carne umana, e pertanto la sua funzione è più che alimentare: funzione "organica" di riproduzione della carne corporea. Nella seconda forma latina e nel testo siciliano appare anche una distinzione tra il "far carne" e il "nutrire", dove il nutrirsi appare una attività di "tenuta" piuttosto che di ri-produzione del corpo. La carne esce dunque dall'universo nutritivo per proporsi come sostanza prima del corpo, la cui assunzione appare assai vicina a una idea quasi cannibalesca del massimo alimentare: reintegrare con sostanze della stessa natura il corpo umano. Il proverbio toscano corrispondente, nella raccolta del Giusti, propone una più ampia classificazione delle funzioni dei cibi, ma confermando il quadro della raccolta comparativa dell'Arthaber: «carne fa carne, pan fa sangue, vin mantiene, pesce fa vesce, erba fa merda».

Con buona pace delle teorie vegetariane, gli erbaggi non compaiono in modo positivo nei proverbi, né rientrano nel "paese di Cuccagna"; essi sono, in termini di ideologia della forza energetica dell'alimentazione, il grado zero.

È curioso osservare che proprio la natura di alimento

essenziale, organico, reintegrativo della carne, fa sì che essa sia anche lusso o lussuria alimentare per eccellenza, e che essa viva, come nel rapporto contadino tra trebbiatura (carni in funzione esplicitamente energetica) e matrimonio (carni in funzione di festa), nella doppia veste di "essenza" e di base dell'"inessenziale", per un meccanismo che forse vuole che solo dell'essenziale si possa dare vero spreco, vera sovrabbondanza, vera autonomia simbolica nel consumo.

L'ambivalenza del vocabolo "carne", tra corpo umano e materia commestibile, è forse alla radice della valorizzazione ideologica e delle costruzioni simboliche sulle carni, dei giochi d'ambiguità tra crudo e cotto (crudo-sesso, cotto-alimento, oppure crudo-selvaggio, cotto-civile), dove appare un meccanismo sottile di valenze simboliche pertinenti la stessa fondazione dell'umano.

I proverbi, locali e universali, enunciati "antichi" e "autorevoli", ancorché contraddittori nel loro insieme, linguaggio di esperienza (e pertanto di occasione e non ideologicamente coerenti o "generalizzanti") e di saggezza del senso comune e/o buon senso, possono a buon titolo esser posti a conclusione di questa breve elencazione di ulteriori questioni sulle carni. Su un *corpus* di 725 proverbi alimentari trascelti (41) da 7 diverse fonti toscane, in 32 compare il termine *carne* con valenza alimentare diretta o metaforica o con riferimento all'ambivalenza carne commestibile-carne umana (42). Ben nove volte l'apparenza alimentare del rinvio rivela una allusione agli esseri umani, carne cioè sta per parte o tutto il corpo dell'uomo. Oltre il proverbio già citato abbiamo:

1. «beata quella casa dove è carne secca» (A) (la carnesacca in Toscana è la pancetta o rigatino, qui si allude alle persone anziane)
2. «i fanciulli crescono con un'oncia di carne e una libbra di malizia» (C) (variante: «i fanciulli mettono ogni giorno un'oncia di carne e una libbra di malizia» A,B)
3. «la carne dell'affinità tira» (A)
4. «la carne della "lodola" piace a ognuno» (A) (*lodola*=*al-lodola*=*lode*)
5. «la lingua è la peggior carne del mondo» (A,B,C)
6. «la peggio carne a conoscere è quella dell'uomo» (A,C)
7. «quando la carne diventa frusta, anco l'anima s'aggiusta» (A,C)
8. «una carne fa l'altra e il vin fa forza» (A).

Nei casi 2,3,7 è difficile capire se si giochi sull'ambivalenza,

tanto il proverbio è esplicito nel riferimento agli uomini, ma il contesto indica la frequenza dell'ambiguità e fa pensare a una sistematica predilezione per il doppio valore di senso (con qualche somiglianza con il linguaggio degli indovinelli). Infine l'ultimo proverbio (n.8), ulteriore variante di quello trattato in precedenza, sembra sottolineare, al di là dei giochi allusivi, la medesima natura delle due modalità della carne, umana e alimentare: "una carne fa l'altra", l'omonimia è anche sostanziale identità.

Si tratta di semplici spunti, senza un apparato dimostrativo adeguato, ma pare possibile intravedere concezioni della natura umana, del corpo, della alimentazione, che possono guidare a una ricerca sulle ragioni di fondazione del prestigio alimentare e insieme culturale, sociale e simbolico delle carni.

Note

1. Accademia dei Georgofili 1753; inchiesta Iacini 1877-1885. Per l'inchiesta vedi tra l'altro A. Caracciolo *L'inchiesta agraria Iacini*, Torino 1958; la inchiesta in Toscana dà luogo al rapporto di C.M. Mazzini, *La Toscana Agricola, relazione sulle condizioni dell'Agricoltura*, anche in estratto da "Atti per la Giunta per l'Inchiesta Agraria", Roma 1881. Tra le principali opere storiografiche del secondo dopoguerra dedicate anche alla mezzadria toscana vedi p.es., G. Giorgetti, *Contadini e proprietari nell'Italia moderna*, Torino 1974, G. Giorgetti, *Linee di evoluzione delle campagne toscane contemporanee* in Id. "Capitalismo e agricoltura in Italia", Roma 1977, C. Pazzagli, *L'agricoltura toscana nella prima metà dell'800*, Firenze 1973, e il classico E.Sereni, *Il capitalismo nelle campagne*, Torino 1947. Per un approccio demologico vedi P.Clemente e altri, *Mezzadri, letterati e padroni*, Palermo 1980.

2. Sulle lotte contadino-mezzadrili l'avvio del dibattito è avvenuto, tra l'altro con G. Mori, *La mezzadria in Toscana alla fine del XIX secolo*, e E. Ragionieri, *La questione delle leghe e i primi scioperi dei mezzadri in Toscana*, entrambi in "Movimento Operaio", 1955; tra gli studi recenti vedi A. Orlandini, G. Venturini, *Padrone arrivedello e battitura. Lotte mezzadrili nel senese nel secondo dopoguerra*, Milano 1980.

Sulla alimentazione in Italia vedi tra l'altro, S.Somogyi, *L'alimentazione nell'Italia unita*, in "Storia d'Italia. I documenti", Torino 1973, e E.Faccioli, *La cucina*, *ibidem*.

3. Il corpus di documenti orali analizzato è costituito da nove interviste trascritte, realizzate da Antonella Saletti nel 1979 per l'Insegnamento di Storia delle tradizioni popolari della Università di Siena. Le interviste indagano sulla composizione delle famiglie coloniche, sul podere, le quantità di beni prodotte annualmente, la divisione del lavoro, i pasti quotidiani e festivi. L'arco di tempo cui si riferiscono va all'incirca dagli anni '10 ai '50 del nostro secolo. Più analiticamente si tratta di 7 ex mezzadri, uomini e donne, della Val di Chiana senese e di due della Val d'Orcia, zona attigua, sempre nel Sud della provincia di Siena:

- Val di Chiana: A. Crociani, Montepulciano, n. 1927 (m.)
 G. Vannucci, Acquaviva di Montepulciano, n. 1922 (m.)
 M. Botarelli, Montepulciano, n. 1914 (f.)
 Q. Petti, Montepulciano 1893 (m.)
 anonimo, Montepulciano, n. 1903 (m.)
 A. Trabalzini, Montallese, n. 1920 (m.)
 C. Toppi, Acquaviva, n. 1886 (f.)
 Val D'Orcia: C. Cenni, Monticchiello, n. 1910 (m.)
 anonimo, Monticchiello, n. 1906 (m.)

Altri documenti orali, soprattutto biografici, sono stati usati a conferma delle informazioni, essi riguardano sia le stesse aree che altre a prevalente conduzione mezzadrile. La trascrizione del parlato è quella dell'autrice della ricerca, non ha caratteri di coerenza dialettologica né uso sistematico di segni diacritici, risulta tuttavia semplice e rende abbastanza comprensibile il testo registrato.

4. Il lavoro sui documenti orali condotto nell'Università di Siena è già segnalato in Clemente e altri, *Mezzadri...cit.*, ed anche in P. Clemente, V. Pietrelli, *"Subalternità" contadina: alcuni materiali orali sulla condizione mezzadrile e bracciantile nel senese*, e in M. Fresta, M. Coppi, *Il passato nella memoria contadina. Vita rurale fra Maremma e Val di Chiana nella memoria femminile e maschile*, entrambi in "Istituto Alcide Cervi. Annali 2/1980" dedicati a "Ribellissimo, protesta sociale, resistenza nell'Italia mezzadrile fra XVIII e XX secolo", Bologna. La ricerca è inoltre attestata da numerose tesi di laurea e diversi saggi in corso di stampa. Per un sommario sguardo sul dibattito relativo alle fonti orali in Italia vedi tra l'altro: L. Passerini, *Storia orale*, Torino 1978, L. Passerini, *Torino operaia e fascismo*, Bari 1984, e B. Bernardi, C. Poni, A. Triulzi, *Fonti orali*, Milano 1978.

5. Sul rapporto alimentare braccianti-mezzadri, qualche spunto basato su fonti orali è in P. Clemente, V. Pietrelli, *"Subalternità" contadina...cit.*

6. Vedi S. Somogyi, *L'alimentazione... cit.* I dati comparativi non sono sufficientemente eloquenti, ma l'incrocio delle informazioni suggerisce qualche indicazione: nel 1928-37 (INEA) il consumo di carne e pesce nella pianura toscana era di 4,6 grammi per unità consumatrice al giorno, contro il 2,0 dell'Alto Adige, 1,7 della Puglia, 1,5 della Sicilia; venendo dopo la pianura lombarda (5,4) e la piana campana (4,8). Tutti i confronti territoriali e per gruppi sociali vedono comparativamente positivo l'incrocio tra territorio toscano e gruppi mezzadrili.

7. G.B. Battarra, *Pratica agraria*, Rimini 1778, qui è citato il dialogo *Delle costumanze, vane osservanze e superstizioni dei contadini romagnoli*; M. Placucci, *Usi e pregiudizi dei contadini di Romagna*, 1818 (poi ripubblicato da G. Pitre nella collana "Curiosità popolari tradizionali", e, in ristampa anastatica, da Forni, Bologna 1966).

8. U. Peruzzi, *Métayer de la Toscane*, in F. Le Play, "Les ouvriers européens" tomo IV "Les ouvriers de l'Occident", 1877.

9. Per le fonti e le posizioni nel dibattito, tra cui quelle di Sismondi, Ricasoli, Lambruschini, Ridolfi etc... vedi ancora la bibliografia riferita nella nota n. 1, in specie C. Pazzagli, e P. Clemente e altri.

10. M. Mazzini *La Toscana... cit.*

11. J.C.L.S. de Sismondi, *Della condizione degli agricoltori in Toscana*, Torino s.d. (probabilmente 1860).

12. C. Pazzagli *L'agricoltura in Toscana*, cit.
13. Una nozione di "fondo cerimoniale", come insieme di beni accantonati per attività cerimoniali nelle società contadine, è proposta in E. Wolf, *Peasants*, Englewood Cliffs (N.J.) 1966.
14. La centralità cerimoniale, ma prima di tutto dietetica, del maiale in area europea è largamente segnalata da storici e antropologi, a mò d'esempio si vedano alcune parti di Y. Verdier: *Façons de dire façons de faire*, Paris, 1979, e, per l'Italia il "Bollettino del Repertorio e dell'Atlante Demologico Sardo", n. 9, 1979/80 dedicato a studi su metodi di conservazione delle carni in Italia, tra cui anche P. Clemente, M. Fresta, *Metodi di conservazione delle carni di maiale in Toscana. Primo sondaggio*. Tra gli approcci storici vedi ad es. *Porci e porcari nel Medioevo. Paesaggio, economia, alimentazione*, catalogo della mostra realizzata dal Museo della Civiltà contadina, S. Marino di Bentivoglio (BO) 1981, a cura di M. Baruzzi e M. Montanari.
15. Esempi diversi di studi territorialmente "integrati", o solo dedicati alla dimensione del simbolico, per ciò che concerne l'Italia mezzadrile, sono in "Annali Cervi", 1/1980, cit. Per l'Emilia Romagna sono particolarmente indicativi dei due diversi approcci C. Poni, *La famiglia e il podere*, in "Cultura popolare nell'Emilia Romagna. Strutture rurali e vita contadina", Bologna 1977, e P. Camporesi, *Il campo, il fuoco, la tavola*, in "Cultura popolare nell'Emilia Romagna. Espressioni sociali e luoghi d'incontro", Bologna, 1978. Ai molti scritti di P. Camporesi sui temi del simbolismo nell'alimentazione non ci è sembrato necessario il riferimento nel quadro degli intenti di queste note.
16. Si rinvia ancora alla documentazione orale raccolta presso l'Insegnamento di Storia delle Tradizioni popolari-Siena; in specie alle tesi di laurea di A. Leonini, *Lotte contadine ad Asciano* e di F. Pellegrini, *Lotte contadine a Buonconvento*, e ai materiali ivi contenuti.
17. G. Cusatelli, *Ucci, ucci. Piccolo manuale di gastronomia fiabesca*, Milano 1983.
18. Ibid., la citazione è tratta dal *Pentamerone* di G. Basile, nella traduzione di B. Croce, Bari 1957.
19. Mi sono avvalso di due saggi di Odile Redon. Si tratta di *Les usages de la viande en Toscane au XIV siècle*, comunicazione al II Colloquio internazionale del Centro di Studi Medievali di Nizza, ora in «Manger et boire au Moyen Age», Nice 1984 e di *Thèmes alimentaires dans les nouvelles toscanes des XIV et XV siècles*, comunicazione al Convegno "Cultura e storia dell'alimentazione", Imperia, 1983, in corso di stampa. Benché abbia trovato utili indicazioni anche nel primo dei testi citati, mi riferisco nelle note solo al secondo.
20. O. Redon, *Thèmes alimentaires...* cit. Il passo è tratto da G. Sermini, *Le nouvelles*, Roma 1968.
21. Vedi ad esempio M. Fresta, *Canti popolari ed evoluzione della coscienza mezzadrile*, in P. Clemente e altri, *Mezzadri...* cit.
22. L'opposizione crudo-cotto è ormai ben nota in antropologia, a seguito soprattutto del volume *Il crudo e il cotto* della serie "Mythologiques" di C. Lévi-Strauss, e di vari ulteriori sviluppi di essa. Vedi tra l'altro C. Bromberger, A.H. Dufour, C. Gontier, R. Malifaud *Les paysans varois et leurs collines. Les enjeux symboliques d'une "passion"*, in "Forêt méditerranéenne", t. III, 1, 1981. Per il tema dell'orco vedi ancora G. Cusatelli, *Ucci, ucci...* cit.

23. O. Redon, *Thèmes alimentaires...* cit.; il riferimento novellistico è ancora G. Sermini.

24. *Ibidem*. La citazione si riferisce a G. Sercambi, *Il novelliere*.

25. Qui e più avanti mi riferisco a proverbi tratti dai seguenti testi; G. Giusti, *Proverbi toscani*, Firenze, 1853; U. Cagliaritano, *Proverbi e modi di dire toscani*, Siena, 1968; F. Bellonzi, *Proverbi toscani*, Milano, 1968; G. Fontanelli, *Proverbi livornesi*, Milano, 1967; P. Pratesi, *Proverbi* in "Almanacco toscano" 1925; R. Bellabarba, *Proverbi toscani illustrati*, Firenze, 1974, a vari proverbi rilevati nello spoglio del "Giornale Agrario Toscano". Questi proverbi, insieme ad altri tratti da fonte orale, sono stati riuniti in ordine alfabetico da G. Vannuccini, nel quadro delle attività documentarie dell'Insegnamento di Tradizioni Popolari di Siena, e vengono pertanto citati con una sigla che indica la fonte, nel modo che segue: Giusti=A, Cagliaritano = B, Bellozzi = C, Fontanelli = D, Pratesi = E, Bellabarba = F, Giornale Agrario Toscano = G, fonte orale = O. Riportiamo ora l'elenco dei proverbi relativi al maiale, estratti da 725 proverbi a tema alimentare e riferiti al corpus paremiografico sopra indicato:

- «chi ha buon orto ha buon porco» (A,B,C)
- «chi ha un figliolo solo lo fa matto, chi ha un porco lo fa grasso» (A,B)
- «chi non ha orto e non ammazza porco tutto l'anno sta a muso torto» (A,B)
- «chi vuol avere bene un dì faccia un buon pasto, chi una settimana ammazzi il porco, chi un mese pigli moglie, chi tutta la vita si faccia prete» (A)
- «i principi sono come i contadini, ogni anno ingrassano un porco e poi se lo mangiano» (A)
- «la donna è come il maiale, non si butta via nulla» (D)
- «la salsiccia senza il pan unto, è come festa senza alloro, casa senz'orto, e lasagne senza cacio» (A)
- «la traggea non è da porci» (A)
- «per Sant'Andrea piglia il porco per la sèa (setola), se tu non lo puoi pigliare, fino a Natale lascialo andare» (A,B)
- «per San Tomé piglia il porco per lo piè» (A,B)
- «porco d'un mese, oca di tre, mangiar da re» (A,C,F)
- «porco pulito non fu mai grasso» (C,F).

26. Alcuni confronti tra usi di allevamento del maiale e di socializzazione di esso e del consumo, in differenti aree italiane, sono in "Bollettino del Repertorio e dell'Atlante Demologico Sardo", cit.

27. Per le fonti qui utilizzate vedi nota n. 3.

28. Vedi ancora "Bollettino del Repertorio e dell'Atlante Demologico Sardo", cit.

29. Il tema della assegnazione delle sorti in un regime di limitatezza dei beni, trattato da A.M. Cirese in *L'assegnazione collettiva delle sorti e la disponibilità limitata dei beni nel gioco di Ozieri e nelle analoghe cerimonie vicino-orientali e balcaniche*, in "Atti del congresso di studi religiosi sardi", Cagliari 1972 (e in altre versioni dell'argomento) ha suscitato anche una letteratura sulla distribuzione delle risorse in una situazione di penuria, assai utile per riflettere teoricamente sui temi qui proposti; si veda ad esempio P.G. Solinas, *Cibo, festa, fame: spartire, dividere*, in "Festa, antropologia e semiotica" a cura di C. Bianco e M. Del Ninno, Firenze 1981.

30. Su questi temi esiste una aneddotica, basata su dati di fatto, che esprime nelle forme della narrativa il rapporto tra scarsità di beni di

qualità-sapore e relativa abbondanza di beni quantità-non sapore: così l'aringa appesa a un filo sulla quale si sfrega la polenta perché acquisti sapore, tema diffuso in Veneto; o la fettina di salame appesa sulla quale si sfrega il pane, tema che ho spesso rilevato in Toscana. Benché possibili, tali atti alimentari sono da intendersi per lo più come "luoghi narrativi" iperbolicì, esempi di racconto della penuria.

31. La dizione "minestra vedova" si inserisce in un lessico alimentare che tematizza l'assenza e la presenza, così si parla di "minestre maritate", di "uccelli scappati" etc. Qui ci si limita a riferirsi al micro-universo verbale analizzato.

32. La gerarchia adulti-bambini nel rapporto col cibo sembra segnalare delle grandi mutazioni di costume e di ideologia sul valore delle generazioni. Il tradizionale privilegiamento degli adulti maschi segnala una gerarchia alimentare che si basa sul rapporto cibo-lavoro; l'ultimo cinquantennio ha visto capovolto il rapporto, con una netta accentuazione nel secondo dopoguerra, e il privilegiamento dei bambini, come investimento nel futuro, nel cambiamento di status, nella trasformazione. Anche al livello proverbiale è il valore dell'adulto-anziano ad essere tematizzato, ad esempio: «È meglio un vecchio nel canto che un giovane nel campo», argomento che non sembra essere congeniale all'attuale pratica dei rapporti tra generazioni.

33. Si noti l'analogia con un'espressione proverbiale toscana "all'osso dalli addosso", che propone ugualmente il tema della scarsità, altri proverbi, invero, segnalano che le parti carnee vicine all'osso sono più saporite.

34. Sarebbe interessante leggere il tema dell'occhio invidioso attraverso la letteratura popolare, e in specie la fiabistica. Già nei proverbi si ha «aver gli occhi più grandi della gola». Ma la spia più netta si può trovare ad esempio nella fiaba popolare "Fidati e nun ti fidare" (per la Toscana vedi G. Nerucci, *Sessanta novelle popolari montalesi*, Milano 1977). Si tratta di due fratelli, poveri, che vanno per un bosco, Fidati finisce le sue scorte di pane e ne chiede a Nun-ti-Fidare il quale per due volte pone come condizione del dar pane al fratello ch'egli si "cavi un occhio": «Ubligato dalla fame, lo sciagurato di Fidati dovette accomidarsi alla prutenzione del su' fratello, e con una ditata si cavò anco quell'altr'occhio, e rimanette cieco per l'affatto» (Nerucci).

35. Non rinvio a testi, trattandosi di argomenti di esperienza comune, emersi per lo più a livello di documentazione giornalistica, non ho peraltro fatto ricorso ad opere sistematiche, intendendo solo segnalare dei problemi.

36. Tra i testi che si sono occupati sistematicamente del tema alimentare nella documentazione folklorica è V. Teti, *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*, Firenze 1976.

37. G. Giusti, *Proverbi...* cit.

38. Si tratta come è evidente di considerazioni assai generali, in un certo senso sono ipotesi di lavoro, e prime considerazioni relative ad una indagine in corso, avviata con un questionario, sulle feste in provincia di Siena. Sulle feste in Toscana qualche utile considerazione può farsi anche a partire dalla schedatura realizzata dall'Assessorato alla Cultura della Regione, e pubblicata nell'opuscolo in offset *Feste in Toscana*, Firenze 1983.

39. Sul tema del "paese di Cuccagna" vedi G. Cocchiara, *Il paese di Cuccagna*, Torino 1980 (1^a ed. 1952), per l'iconografia vedi tra l'altro P. Toschi, *Stampe popolari italiane*, Milano s.d.

40. La fonte è la preziosa raccolta di proverbi comparati, A. Arthaber,

Dizionario comparato di proverbi e modi proverbiali in sette lingue: italiana, latina, francese, spagnola, tedesca, inglese, greca antica, Milano 1981 (ristampa).

41. Le fonti sono quelle indicate alla nota 25. Riportiamo di seguito l'elenco dei proverbi in cui compare la parola carne; con il riferimento alla fonte nel codice già introdotto: «Anemie, deperimenti, sempre carne sotto i denti» (O)/ «Beata quella casa dove è carne secca» (A)/ «Carne al sole e pesce all'ombra» (A)/ «Carne cruda e pesce cotto» (A)/ «Carne di gallo, carne di cavallo» (A,F)/ «Carne fa carne, pan fa sangue, vin mantiene, pesce fa vesce, erba fa merda» (A,C)/ «Carne giovane e pesce vecchio» (A)/ «Carne tirante fa buon fante» (A,F)/ «C'è carne per ogni taglio e ogni coltello» (A)/ «Chi compra bue bue ha, logra la legna e carne non ha» (A)/ «Chi non carneggia non festeggia» (A,C)/ «Chi vuole della carne vada in beccheria» (A,C)/ «Dio ci manda la carne e il diavolo i cuochi» (A,B,C)/ «Giovedì Grasso, chi non ha il ciccio (carne) ammazza il gatto» (O)/ «I fanciulli mettono ogni giorno un'oncia (crescono con un'oncia) di carne e una libbra di malizia» (A,B,C)/ «La buona carne fa dimolta schiuma» (A,C)/ «La carne dell'affinità tira» (A)/ «La carne della "lodola" piace a ognuno» (A)/ «La carne di vacca, a volte costa più di quella di fagiano» (A)/ «La lingua è la peggior carne del mondo» (A,B,C)/ «La meglio carne è quella intorno all'osso» (A,C)/ «La peggio carne a conoscere è quella dell'uomo» (A,C)/ «La troppa carne in pentola non si cuoce» (A)/ «Non bisogna mettere tanta carne al fuoco» (A,B)/ «Non resta carne in beccheria, per trista che la sia» (A,C)/ «Non si può avere la carne senz'osso» (C)/ «Quando la carne diventa frusta, anco l'anima s'aggiusta» (A,C)/ «Quando si ha fame, il pane sa di carne» (A,B)/ «Una carne fa l'altra e il vino fa forza» (A).

42. La scelta di un corpus di proverbi "alimentari" non è operazione semplice, soprattutto in considerazione del carattere traslato di gran parte dei proverbi. Il mio criterio è stato di privilegiare, finché possibile, il lessico alimentare, anche se forzando i valori metaforici di molti testi proverbiali. Sui criteri di scelta di un corpus parziale vedi una discussione in F. Loux, Ph. Richard, *Alimentation et maladie dans les proverbes français: un exemple d'analyse de contenu*, in "Ethnologie française", 2, 3-4, 1972.