

IL SANTANTONIO. CARNI MACELLATE E CARNI "MORTICINE" IN UN SISTEMA ALIMENTARE TRADIZIONALE TOSCANO

Francesco Apergi
Università di Firenze

1.1. La zona del Mugello (1), pur disponendo di una estensione relativamente notevole dell'incolto (rispetto alla media toscana), e quindi di un ambiente adatto all'allevamento di bovini, non si sottrae tuttavia ad un *trend* che si mantiene costantemente operante nell'economia agricola toscana, per tutto l'800 fino al '900 avanzato, fino, praticamente, all'esaurirsi della mezzadria come tipo di conduzione agricola dominante nella regione. Quello cioè che sacrifica l'allevamento del bestiame a una vocazione cerealicola esasperata (Giorgetti 1974: 310), nella quale viene scoraggiato l'incremento delle colture foraggere e impedito un adeguato aumento del bestiame. Come sottolinea Pazzagli (1973: 281) (il giudizio ha come oggetto l'agricoltura toscana granducale della prima metà dell'800, ma potrebbe tranquillamente essere esteso, con opportuni aggiustamenti, a quella del Mugello fino al secondo dopoguerra):

«Nell'economia dell'azienda podereale ... il bestiame non rappresenta mai un fine, dal punto di vista produttivo, rappresenta piuttosto un mezzo, uno strumento, una "macchina", ... da lavoro e da ingrassi, subordinata agli esiti culturali classici dell'agricoltura mezzadrile, alla cerealicoltura e alla coltivazione della vite e dell'olivo».

Anche nel Mugello il carico di bovini per ettaro di coltivato si mantiene, per l'arco temporale indicato prima, quasi invariato e sempre di modesta consistenza (se paragonato ad altre regioni italiane e ad altre nazioni europee) (Pazzagli 1983:5). L'utilizzo prevalente dei bovini è il lavoro agricolo, i trasporti (le "attaccature" nel trasporto legname, ad es.), la produzione di concime. Bovi aratori e vacche a doppia attitudine (lavoro e

riproduzione) costituiscono il grosso del patrimonio presente nella zona. La stabulazione fissa poderale è di gran lunga la forma di allevamento più diffusa, soprattutto nelle zone di pianura; mentre nelle zone più alte, dove il seminativo è meno esteso, è presente l'allevamento semibrado o a stabulazione parziale. Le unità poderali dispongono mediamente di due bovi aratori e di due vacche da lavoro (casentinesi e chianine): con valori leggermente più alti, forse, per il '900, fino al dopoguerra ultimo (Sorelli 1980). L'allevamento di vitelli per il rinnovo di stalla e la vendita (il "rigiro") fornisce al colono una occasione di introito monetario. Solo le cascine di alta collina e di montagna allevano razze bovine (le bruno alpine, in genere) per carne, latte e burro; assieme alle aziende poderali di pianura meglio esposte e a rese produttive più elevate.

Il bestiame nel contratto mezzadrile compare come capitale di scorta vivo, che può essere conferito dal proprietario al colono come "stima" (il proprietario fornisce al colono l'intero capitale-stalla: questi alla sua uscita dal podere si impegna a restituire un valore in denaro corrispondente a quello trovato al momento dell'entrata); o a "conferimento" (proprietario e colono sono comproprietari al 50% del capitale). Il frutto del bestiame (vitelli venduti, eventuale produzione di latte, ecc.) è spartito a metà. Così per le eventuali "perdite di stalla".

Il vincolo contrattuale inibisce perciò al colono ogni forma di libera disponibilità del bestiame. Come recita un articolo di una classica scrittura colonica toscana dei primi del '900, al colono «non è concesso permutare, vendere, contrattare, comprare bestiame», senza l'assenso del proprietario (Bastogi 1905: 111). Tanto più macellare. I libretti colonici in questo sono molto indicativi: i "movimenti di stalla" che vi sono annotati registrano entrate e uscite dei capi, acquisti e vendite, che sono in stretta dipendenza di esigenze di un ciclo produttivo annuale finalizzato a un dominante interesse cerealicolo. Anche i capi che escono di produzione per vecchiaia (8-10 anni) sono venduti e mai macellati in proprio.

La macellazione e il consumo di bovini in proprio, da parte delle unità poderali, provocherebbe un corto circuito nel ciclo produttivo: il bovino vi è utilizzato in primo luogo come erogatore di forza-lavoro, come bene di produzione; in secondo luogo come valore di scambio da monetizzare sul mercato (sempre tenendo presente che questi introiti sono destinati a essere spartiti col proprietario con i saldi colonici di fine anno). Merce destinata

a essere convertita in moneta da impiegare negli acquisti di stretta necessità. In entrambi i casi come capitale: se a questa nozione si da il valore antropologico-economico che gli attribuisce Firth (1972:155):

«riserva di beni e di servizi non destinati a consumo immediato, ma destinati a incrementare il volume del consumo in periodi futuri, direttamente o indirettamente, attraverso la produzione».

Lo stock dei bovini di stalla è ad un tempo capitale-risorsa produttiva («capace di fornire beni e servizi in un periodo futuro»); e «controllo sul potere d'acquisto» (usato per «procurarsi o ripagare vari tipi di merci e servizi», una volta convertito in un medium monetario) (Firth 1972:156-157). Ma la formazione e il mantenimento di un capitale comportano necessariamente, per definizione, la sottrazione del bene al consumo, una astensione al presente in vista di un ipotetico consumo futuro. Ma i «principi di selezione operanti» – per citare ancora Firth – nel sottrarre alcuni beni al consumo e non altri, sono, evidentemente, nel sistema mezzadrile, più dettati dalle esigenze padronali, che non da quelle coloniche.

1.2. Le aziende poderali non sono in grado di utilizzare i capi bestiame a scopi alimentari se non eccezionalmente, soprattutto quelle che applicano la stabulazione fissa. L'approvvigionamento di carne per le famiglie coloniche deriva quasi totalmente, così, dall'allevamento domestico di suini, conigli, pollame (là dove è possibile e gli obblighi colonici lo consentono). L'utilizzo del quale è meno rigidamente inibito dal vincolo di parte padronale, in quanto considerato produzione di parte colonica, anche se sempre sottoposto a prelievi sotto forma di regalie o patti. La caccia, la pesca e la raccolta (chioccioline) non forniscono che una integrazione marginale e inapprezzabile alla dieta in carne del colono, pur essendo la zona ricca di aree boschive, di corsi d'acqua e di selvaggina stanziale e di passo. Il fatto è che la struttura mezzadrile stessa rendeva difficilmente praticabile per il colono una attività venatoria di consistente significato economico e alimentare (De Simonis *et alii* 1982, I: 523).

Solo il ricorso al mercato e all'acquisto alla bottega può consentire l'accesso al consumo di carne vaccina: si tratta di acquisti molto contenuti in quantità (le testimonianze orali concordano nel documentare un consumo settimanale di 1-2 Kg.

per famiglie anche molto numerose di 15-20 persone); limitati alle ricorrenze festive (domeniche, festività calendariali del ciclo dell'anno e della vita) o alle occasioni del calendario dei lavori agricoli (durante gli scambi d'opera per mietitura e trebbiatura, ecc.); e indirizzati ai tagli meno pregiati (da cuocere con bollitura, così da consentire un'utilizzo di un maggior "volume" di carne da distribuire tra i commensali) (2).

Nel già basso contenuto di carne del regime alimentare del colono, l'apporto della componente vaccina è decisamente minoritario rispetto alle altre carni che compaiono con frequenza relativamente maggiore sulla mensa della famiglia: pollo, maiale salato e insaccato, coniglio. Bene alimentare quindi doppiamente raro, perché specie di difficile accesso all'interno di un genere di consumi già compresso, nella dieta colonica, dalla preponderante presenza di farinacei (grano, mais, castagne, patate) e legumi. Cibo costoso, per lo meno per la scarsa disponibilità in liquido del mezzadro che sempre deve soppesare i suoi acquisti nei mercati e botteghe sulla scala di una gerarchia di necessità immediate, che fanno retrocedere la carne tra le necessità "secondarie" e non impellenti. Bene, infine, più ambito delle altre carni, perché connotato da valenze di consumo "superiore", proprio di uno status sociale urbano o padronale, che alla condizione mezzadrile, salvo eccezioni, rimane precluso: un valore alimentare, cui si aggiunge «un valore di lusso temporaneo e periodico» (Van Gennep 1937, I, 3: 1126). È altamente significativo, da un punto di vista emico, che l'area semantica della nozione di 'carne', nella zona, si restringa alla carne bovina e solo in subordine comprenda anche le altre.

2.1. Questo rigido quadro di permanente limitazione nel consumo di carne vaccina poteva però essere occasionalmente infranto da eventi fortuiti che, per così dire, liberavano, svincolavano lo stock di bestiame dalla sua destinazione di capitale e lo convertivano in bene di consumo alimentare immediato. Si tratta di morti fortuite di capi, dovuta a azzoppamenti, cadute, malattie: di bestie non più utilizzabili come erogatrici di forza-lavoro e nemmeno smerciabili, in quanto carne, lungo il circuito "normale" dei mercati e delle fiere. L'evento occasionale e di periodica ricorrenza che rendeva disponibile al consumo questi capi e li immetteva in una sorta di circolazione "extra-mercato" – come si vedrà più avanti – è designato, nella zona mugellana nella quale si è svolta la mia ricerca, con l'espressione di "santantonio":

«Perché le bestie che muoion da sé – riferisce un informatore, ex-pastore proveniente dalla Romagna toscana, in cui è usata la variante emiliana “santantoni” – e’ dice e’ sono santantoni, una cosa che l’ha fatto Sant’Antonio ... sarebbe stata chiamata la carne trabalzata, perché quando cascava una bestia, mettiamo si rompeva una gamba, si rompeva il collo, no, allora bisognava andare dal veterinario e lui la visitava e la faceva vendere a meno prezzo. O si vendeva a una persona o le più volte dava una stanza apposta il comune, no, metteva a disposizione una stanza e ci si stava da noi oppure lui ci metteva uno di fiducia e la vendeva a conto suo e si riscuoteva da noi».

«E così la bestia l’ha questo infortunio e allora vien detto “guarda questo santantonio”» – confermano altri informatori: «Se quando more una bestia oppure l’ammala e che bisogna darle al macellaro, si dice che l’è un santantonio». Oppure: «Vuol dire che l’è morta da sé»; «Le son bestie morte da sé, prima si mangiavano. Perché se le mangiano dell’erba bagnata le scoppiano, allora il macellaio le chiamava santantonio, e costava meno. Ora non lo vendono più». «L’è una bestiaccia vecchia o una disgrazia, zoppa, malata. C’era un proverbio per dire “l’è un santantonio”. L’è carne che costa poco, non è di prima produzione. Ora invecchiare non le fanno invecchiare più, come prima che le facevano lavorare fino da ultimo».

Si tratta di bestiame bovino caduto, azzoppato o precipitato da dirupi, durante il lavoro nei campi o le uscite in pastura. Spesso capi vecchi, oramai inadatti al lavoro. Talvolta le cause naturali di grave infortunio o di morte dell’animale sono altre: annegamento, parto o malattia (la più frequentemente citata è quella provocata da ingestione di erba medica, che fa “gonfiare”, “scoppiare”, “schiantare” l’animale). Una volta avvenuto l’incidente, il capo era ispezionato da una autorità sanitaria del luogo e posto in vendita direttamente dai contadini stessi: in un apposito locale messo a disposizione dal comune, o nella piazza centrale stessa del paese; o nei poderi. La notizia si diffondeva rapidamente da podere a podere, nei nuclei rurali abitati da pignionali, al grido «Santantonio, la bestia scoppia». A Vicchio-paese la carne era affidata a un macellaio:

«I veterinari dicevano: voi la potete mangiare. Sì, andavano la mattina, ci avvertivano, passavano, “c’è il santantonio sotto le logge”. Via tutti di volata a far la coda, anche i fattori ricchi e poi s’arrivava lì ...».

Il prezzo, fortemente più basso di quello normalmente praticato nelle botteghe, favoriva l'afflusso soprattutto dei pigionali, unico gruppo sociale, nella zona, a non poter ricorrere a una produzione domestica di carne, anche minima. La frequenza dell'evento era saltuaria, occasionale, imprecisabile.

Talvolta il termine *santantonio* era impiegato anche per le pecore. Animali poco esposti al rischio di infortuni per cadute e azzoppamenti:

«Le pecore morivano di malattia, però non dicevano mai «è morta di malattia». Dicevano sempre «mi s'è impiccata una pecora alla rete» ... Vale a dire nella mandria dove stavano dentro, c'era dentro le cose con della rete, e le pecore più volte mettevano la testa lì, restavano aggrappate e morivano. In genere quando le sciupava i cani. Il lupo, si diceva, ma non era il lupo, erano i cani. Allora ne ammazzavano anche otto-dieci, le sgozzavano, bisognava passare a venderle, ma quella era carne bona».

In altri casi le pecore potevano restare uccise dalla ferrovia e anche questo tipo di incidente era considerato causa di *santantonio*. In genere la pecora non doveva subire la visita sanitaria, e lo smercio, date le ridotte dimensioni dell'animale, avveniva direttamente «porta a porta». Ma di regola l'estensione del *santantonio* si limita alla carne bovina, soprattutto in considerazione del fatto che nel versante mugellano (a differenza di quello romagnolo, al di là del crinale appenninico) il consumo di pecora è sempre stato estremamente contenuto, pur in presenza, in tutta la vallata, di un allevamento di ovini non disprezzabile, sia per l'800 che per il '900.

2.2. Il *santantonio* non sempre però è apprezzato. Potrebbe essere di bestia malata e non semplicemente caduta. Per alcuni il termine è applicabile solo per animali morti di malattia: «Gli è un detto quello lì. Perché more di malattia. Va morto perché gli è malato». «Animale morto di malattia» e «animale morto da sé» sono allora classi coestensive. I due termini sono interscambiabili. Altri invece tendono a disgiungerli, così che il *santantonio* è applicabile solo alla morte fortuita e non a quella «di male»:

«Se moian di male no. Se le son morte mangiando, scoppiano, rompendosi il capo, le gambe, le ruzzolano di sotto, allora l'è roba bona, carne bona, la vendano e questo l'è un *santantonio*, a basso prezzo s'intende. Basta la 'un sia morta di malattia».

Anche una mucca annegata in un fosso durante la pastura non dovrebbe costituire un santantonio, perché, pur vittima di un incidente, è infetta e andrebbe sotterrata. Ad alcuni il santantonio dà l'impressione di sapere di "piscio", giustificando il sospetto che la bestia sia morta, non per caduta accidentale, ma per il "mal della pietra". Il fatto poi che la morte "naturale" dell'animale faccia sì che il sangue ristagni nei tessuti, per il mancato intervento di un macellaio che glielo estragga a regola d'arte, contribuisce a far storcere la bocca di qualche acquirente di fronte a una insolita colorazione delle carni. «C'è chi ha stomaco e chi non ha stomaco per mangiarla, quella carne lì»; «Io sarei stato senza mangiare prima di mangiare la carne che uno non sa da dove la viene, da dove non viene ... Allora santantonio dalle parti mia, sopra la zona della Rufina, aveva un significato non troppo simpatico, perché santantonio si diceva "che vai al macellaro, c'è un santantonio?". Capisce, è una bestia che è morta. O che hanno macellato perché era malata e la carne naturalmente costava il giusto allora». Del resto a un malato non era assolutamente consigliabile far mangiare carni di questa incerta provenienza.

Appare confermato il noto principio omeopatico tante volte segnalato dalla letteratura demologica e etnologica che si è occupata di analizzare i sistemi alimentari (Eckstein 1930a:1028; Propp 1978:65). Se è vero che attraverso l'ingestione di alcuni prodotti l'organismo umano assorbe le qualità terapeutiche, vivificanti, energetiche, magiche, attribuite al prodotto stesso, è vero anche che se ne possono assumere le qualità negative, imputabili di mettere in pericolo la salute umana. Se l'animale "morto naturalmente" è malato, i fattori patogeni che hanno ucciso la bestia possono trasferirsi sull'uomo. Resta però la difficile discernibilità della malattia animale innocua per l'uomo, da quella perniciosa. Se la bestia muore perché "scoppiata" dopo ingestione di erba medica, non sembra che la sua carne diventi pericolosa, affermano alcuni informatori. La mucca morta di parto suscita ripugnanza al gusto di molti, ma alcuni ne fanno consumo, senza preoccuparsene.

2.3. Credo a questo punto sia possibile una prima grossolana messa a punto interpretativa della documentazione fin qui presentata. Sempre, per ora, rimanendo su un terreno concettuale di tipo antropologico-economico. A integrare e precisare la nozione di "circolazione extra-mercato" cui ho fatto riferimento in precedenza, vorrei giustificare la legittimità del suo uso, in

questo contesto. Non certo, va premesso, tuttavia, perché il prezzo di vendita del santantonio fosse inferiore – e talora largamente – a quello praticato dalla bottega per la carne normale, o al mercato, o dai “treconi”, venditori ambulanti che talora smerciavano anche questo tipo di prodotto. L’abbassamento del prezzo di vendita era risultato di una svalutazione della merce-carne, dovuta al dubbio, non importa ora sapere se fondato o infondato, che essa fosse vecchia o infetta: il prezzo era considerato “giusto”, come si è visto, perché domanda e offerta si incontravano su quel livello di stima della qualità degradata, presunta o reale, della merce. Da questo punto di vista la formazione del prezzo rispettava le regole di mercato. Ciò che invece le infrangeva era il fatto che il prodotto circolasse “parallelamente”, o del tutto “esternamente” ai luoghi deputati alla comprovendita (mercati, fiere, botteghe), e fosse venduto in luoghi urbani occasionali (logge della piazza, la piazza stessa); o nei poderi; o addirittura con una vendita a domicilio (come nel caso delle pecore). E che contemporaneamente gli attori della vendita potessero essere altri da quelli istituzionalmente riconosciuti (non macellai). Anche le modalità preliminari nella effettuazione della vendita (diffusione “bocca a bocca” della notizia dell’imminente evento, i richiami da banditore, l’effervescenza collettiva nell’afflusso degli acquirenti) concorrono a caratterizzare l’insieme dell’evento, come differenziato dalle “normali” sequenze registrabili nel comportamento di mercato o di fiera. E, piuttosto, iscrivibili in un quadro fortemente segnato da elementi rituali-cerimoniali, cui del resto la stessa denominazione devozionale di santantonio chiaramente rinvia (ma non è un aspetto che mi propongo di trattare in questo intervento).

2.4. Credo però che la documentazione presentata si offra alla possibilità di essere letta in una chiave non soltanto di tipo antropologico-economico, ma anche alla luce di determinanti che si collocano più sul versante “culturale”. Costruendo infatti una semplicissima griglia interpretativa, il santantonio potrebbe essere così inquadrato:

viene, da dove non viene». Nell'incertezza si astiene. Il santantonio è un cibo di dubbia affidabilità, che impone cautele e circospezione.

2.5. Non so se la locuzione proverbiale francese «manger de la vache enragée» ha attinenza diretta con il quadro problematico fin qui delineato. A giudicare dalla duplice ricostruzione interpretativa che ne propone Quitard, si direbbe proprio di sì. Il significato della locuzione è: mangiare carne di cattiva qualità o mangiarne solo per caso fortuito. Per estensione: condurre una vita miserevole.

Quitard formula due ipotesi di interpretazione, per poi propendere per la seconda. Nella prima (Quitard 1968:677) lo scenario è del tutto affine a quello proprio del nostro santantonio: capi di bestiame che si rendono disponibili al consumo per cadute, incidenti, ecc.:

«Quand un boeuf ou une vache est retenu ... par une chute qui lui a démis l'épaule ou la hanche, le laboureur, pour ne pas perdre tout le prix de l'animal, mande le boucher qui fait son métier sur le champs, et la marchandise est débitée a bas prix, en pleine campagne. Le dicton signifie à la lettre, manger de très mauvaise viande et encore n'en manger que par cas fortuit».

Non si sarebbe trattato – continua a congetturare questa interpretazione (Quitard 1968:677) – di carne “contagiata”, ma di carne immessa al consumo per evento fortuito: una arcaica sinonimia, caduta poi in disuso, tra “contagiato da rabbia”, e “caduto in una fossa”, sarebbe alla base dell'equivoco, risolto il quale l'imputazione causale di morte dell'animale dovrà escludere la malattia:

«Enragé est un ancien adjectif dont la signification était bien différente de celle de l'adjectif actuel. Cet ancien mot signifiait positivement retenu dans un fossé».

Perché però la bestia morta in tal modo dovrebbe necessariamente produrre «de très mauvaise viande»? Perché l'evento fortuito dovrebbe comportare una degradazione qualitativa della carne che la avvicina all'incommestibilità? Un vuoto di spiegazione che la seconda interpretazione si incarica di colmare: precise disposizioni sanitarie, previste per casi di epidemie di animali domestici o per contagio da rabbia, avrebbero, fin dall'alto

Medioevo, imposto il seppellimento di tali capi in fossati. L'uso e la vendita di questi animali sarebbe stato vietato: ordinanze però infrante dai meno abbienti, che, forzati dalla fame, non avrebbero temuto di nutrirsi della carne proibita, secondo un detto proverbiale: «morta la bestia, morto il veleno». In questo caso – a differenza di quello esposto in 2.2. – pur permanendo il dubbio, necessità impone che non ci si astenga dal consumo. La prima interpretazione perciò esclude una causazione di morte da contagio, la seconda esclude quella da incidente. Entrambe però – e questo è l'elemento che consente forse di considerare questa locuzione proverbiale come riconducibile ai parametri di riferimento del santantonio – si dibattono in una sorta di movimento pendolare tra malattia/caduta, morte provocata da fattori patogeni/morte a fattori a-patogeni: in sostanza quella difficile accertabilità delle cause di morte dell'animale non-macellato, di cui si trattava prima.

Ma a questo punto, prima di trarre qualche sommaria provvisoria conclusione interpretativa, sarà opportuno produrre ulteriore documentazione, questa volta di tipo storico.

3.1. Mi riferisco a una serie di statuti comunali e rurali di diverse città e centri minori della Toscana (e di regioni limitrofe) e di uno statuto della corporazione dei macellai (carnajuoli) di Siena. Tutti documenti compresi tra il XIII e il XVI secolo. Si tratta di fonti dalle quali ho potuto estrarre riscontri piuttosto significativi rispetto alla documentazione orale sopra esposta, e ulteriori elementi fattuali, che mi pare confermino e possano anche andare a allargare e arricchire il quadro interpretativo appena abbozzato sopra.

Numerosi e insistiti sono infatti, in tali statuti, gli articoli e le norme riguardanti l'approvvigionamento, la macellazione, il controllo sanitario, le modalità di smercio, delle carni: disposizioni, interdizioni, ammende e pene che regolano un settore di attività della comunità cittadina percepito evidentemente come particolarmente delicato, nel quale occorre circospezione e vigilanza (sicuramente, ad es., agli alimenti vegetali questi statuti non dedicano una attenzione legislativa altrettanto scrupolosa). Settore oggetto di sorveglianza sanitaria e amministrativo-fiscale, ma anche strategico dal punto di vista culturale, per i modelli di selezione della realtà naturale e sociale che entrano in funzione. Si tratta di un universo alimentare-commestibile rispetto al quale una comunità, legiferando, fornisce, prescrive, impone ai propri

membri un codice condiviso di valutazione e di gusto, nel quale operano legami di natura strutturale e simbolica tra organizzazione economica, organizzazione rituale-cerimoniale della comunità e il suo sistema alimentare. Il che mi sembra indichi quale livello di pertinenza per una ricerca di taglio antropologico racchiuda o possa racchiudere questo tipo di documentazione.

Costante la preoccupazione di questi statuti di mantenere una distinzione, anche dal punto di vista terminologico, tra le carni macellate e quelle cosiddette "morticine": «carne morticina» – si premura di definire lo statuto di Sovicille – «cioè che non sia macellata» (Prunai 1961:103). «Carnes morticenas», a Montecarlo (Lucca), non importa se fresche o salate («recentes vel salitas») (Corsi 1964:119). «Mortacinas» a Spoleto (Antonelli 1962:126); «morticciata» a Castelfranco di Sopra (Carmani Marri 1963:111). Queste sono costituite da «carni di bestie grosse o minute, le quali sieno state guaste da lupi o sieno spallate o tralipate» (Castel del Piano) (Imberciadori 1980:357). Animali domestici dunque, in massima parte bovini, feriti o uccisi da aggressioni di lupi («carni allupate») (3); o rovinati alle spalle per l'eccessivo peso trasportato («spallate»); o precipitati da dirupi («tralipate»). Altrove si trovano i termini: «carne tramazata» (nel senso di precipitare) e «bestie sgarettate». Le carni provenienti da cacciagione («bestie selvatiche prese alla cacciagione o all'imbercio») non sono incluse nella suddivisione classificatoria delle carni morticine, a Castel del Piano (anche se sono parificate a queste nel trattamento amministrativo) (Imberciadori 1980:357). Lo statuto di Montecarlo invece le parifica concettualmente, mentre ne dispone una differenziata destinazione di mercato (Corsi 1964:119) (4).

Alcuni comuni fanno rigido divieto di far entrare a vendere entro le mura cittadine (o entro il limite territoriale cittadino) carni di provenienza morticina. Così a Castel del Piano, a Monteriggioni, a Borgo San Lorenzo, a Castelfranco di Sopra. Sono previste ammende per i contravventori e può succedere che la carne abusivamente posta in vendita, come a Borgo San Lorenzo, venga «arsa per lo podestà o notaio della decta Lega» (Bellandi *et alii* 1984:48). Per simili carni vale un principio di extraterritorialità della vendita: a Castel del Piano la carne morticina deve essere portata dal privato fuori dalle mura e solo lì messa in vendita (Imberciadori 1980:357). A Montecarlo (Corsi 1964:119) fuori dal territorio di giurisdizione comunale:

«si aliqua bestia moriretur alicui de Montecarlo vel de extra

duceretur et vendere vellet, possit extra terram vendere sine pena».

Al regime di circolazione forzosa extra-mercato a Castel del Piano viene associato anche il "selvaggiame"; ma l'opposto succede a Montecarlo, dove ai cinghiali e a tutti i tipi di selvaggina («carnibus porcinis silvestribus et aliorum animalium silvestrium nec de silvaginis bestiis de quibus non intelligatur») viene concessa la possibilità di vendita interna (Corsi 1964:119).

Il macellaio gode di una situazione di monopolio, che non ammette soggetti concorrenti nelle operazioni di smercio delle carni: come si preoccupa di sancire in un apposito articolo lo statuto di Castel del Piano, per il quale nessuno, se non il macellaio, può vendere carne fresca nell'ambito cittadino: con la piccola eccezione della carne salata, «la quale debba essere stata in sale otto giorni, sì che ella sia benissimo salata e buona e recipiente, e non sia bestia infetta» (Imberciadori 1980:357). Ma è un monopolio che non deve estendersi a carni di animali morti "naturalmente". A Pistoia infatti i macellai incorrono in pene pecuniarie se macellano «bestie allupate, infette, sgarettate, percosse» (Tommaso 1977: voce Allupato). Egualmente a Castel del Piano, a Monteriggioni, a Borgo San Lorenzo.

Non tutti i comuni però sono egualmente tassativi nell'escludere l'intera casistica delle carni morticine dalla compravendita interna. A Siena si fa qualche eccezione. Vige il divieto di introdurre «nella città di Siena nessuna carne morta, di nessun animale morto di morte naturale», ma i porci morti per le fatiche del tragitto o «per asma o vero per altra cagione» ne sono esentati e possono essere fatti passare all'interno delle mura (Polidori 1863:78). Per le carni «morte o laniate dal lupo», a Montepescali si concede licenza di vendita (Imberciadori 1938:138). A San Vito all'Incisa la «carne allupata e tramazata» è vendibile purché preventivamente sottoposta a esame delle autorità preposte (Sinatti D'Amico 1970:115). Analogamente a Sovicille, dove occorre la «licentia de la corte» (Prunai 1961:168).

Del resto la necessità di un controllo sanitario è affermata dagli statuti anche per le carni, per così dire, regolari, di giurisdizione dei macellai, come troviamo a Borgo San Lorenzo (Bellandi *et alii* 1984:47), dove si raccomanda che esso sia effettuato prima ancora della macellazione:

«niuno bechaio né debba uccidere alcuna bestia grossa né

pichola et maximamente nel comune del Borgo, senza licentia nel podestà o notaio della decta lega»

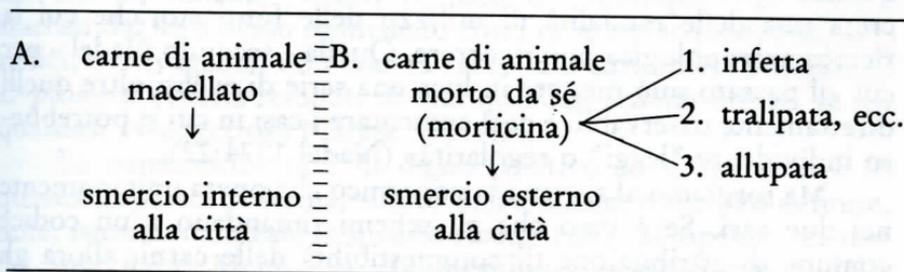
C'è sempre il sospetto che «le predecete carni non fusson sane et buone». La stessa norma vige a Montecarlo in caso di «bestia visiosa, morbosa seu infirma» (Corsi 1964:121-122). Lo statuto dei carnaioli di Siena prevede non solo pene pecuniarie in questi casi, ma anche «le dette carni siano arse innanzi alla bottega dicolui a cui fusse ritrovate le dette carni» (Polidori 1863:77). Ma il sospetto maggiore si indirizza verso le morticine. Tanto che in alcuni statuti «morticina» e «infirma» sono termini coestensivi. I due aggettivi costituiscono quasi una endiadi. Come a Ferrara (Montorsi 1955:160), a Borgo (Bellandi *et alii* 1984:47), a Castelfranco di Sopra (Camerani Marri 1963:111). Alla carne di bestia non macellata è connaturata, per definizione, la possibilità di essere «infirma». Il carattere patogeno di queste carni è sempre potenzialmente elevato: proprio perché non accertabile, è consigliabile, nel dubbio, non consumarle. A Montepescali, tra le morticine, solo a quelle «allupate» è consentita, con cautela, l'immissione alla vendita («che veramente et buona fede se ne avesse avuta che fussero state morte o laniate dal lupo»): evidentemente la morte violenta provocata da altro animale costituisce un attestato di provenienza, che esclude preoccupazioni di ordine sanitario. Mentre, invece, per le altre carni morticine, il dubbio è sempre pressante e si impone una proibizione che non ammette deroghe (Imberciadori 1938:98):

«Ma d'altre carni de le quali si dubitasse nessuna licenzia se ne possa dare et se si desse, non vaglia, el vicario debba chi contra farà condannare ne la sopra detta pena».

3.2. A questo punto la nozione classificatoria di «carne morticina» può essere precisata nelle sue subpartizioni. Che sono: 1. carne infetta (visiosa, morbosa, infirma); 2. carne di animali «morti da sé» (spallata, tralipata, ecc.); 3. carne di animali feriti o uccisi da lupi (allupata). La selvaggina forse vi potrebbe occupare una casella aggiuntiva o inserita *ad hoc*: non mi pare però la documentazione disponibile, limitatamente a questi statuti, offra sufficienti elementi, per quantità e qualità, che ne consentano una inclusione pertinente nello schema (cfr. nota 4). Pur rendendomi conto che questo ne risulterà forzatamente impoverito, o forse anche distorto, escluderò la casella «selvaggina» (come del resto era già avvenuto per lo schema 1., ma per motivazioni in parte diverse).

schema 2.

ANIMALI DOMESTICI



A differenza dello schema esposto in 2.4, la casella 3. di B. qui è piena; mentre gli altri elementi rimangono invariati, salvo mutamenti di denominazione. Varia invece lo "spazio" entro il quale, o all'esterno del quale, avviene la vendita della carne: nello schema 1. è il mercato (come luogo concettuale, di natura più economica che fisico-spaziale); nello schema 2. è la città (come luogo economico e fisico insieme). Alcuni statuti, si è visto, impongono uno smercio extraterritoriale (o *extra-moenia*) a tutta la carne morticina (sia 1., che 2. e 3.). Alcuni invece contemplano eccezioni e si limitano a imporre la norma per 1. e 2., con l'eccezione di 3. Uno statuto la limita a 1. e 3., con l'eccezione di 2. (ma ristretta solo ad un tipo di animali: i maiali). Tutti lo esigono per 1., salvo uno che tollera una eccezione, anche qui molto ristretta: l'asma dei maiali.

4.1. Gli schemi 1. e 2. sono allora con sufficiente evidenza quasi integralmente sovrapponibili uno sull'altro, utilizzano parametri simili. È questa una proprietà sufficiente per affermare che il santantonio e la carne morticina sono riconducibili a un quadro di riferimento, nel quale sono analoghe le prescrizioni, analoghe le interdizioni in materia di carni, analoga la tassonomia? Probabilmente sì. Pur provenendo i materiali documentari da cui i due schemi sono ricavati, da contesti socio-economici differenziati e cronologicamente ben distanti. Nel primo caso una economia rurale mezzadrile che appartiene al passato prossimo del nostro presente storico; nel secondo caso una economia cittadina strettamente integrata al suo contado, come quella di alcuni nuclei urbani tra XIII e XVI secolo (con una estensione piuttosto pronunciata nel tempo, visto che vi sono interessati tre secoli).

distinzione terminologica messa in circolazione da Cirese: le modalità di trapasso dalla condizione di *N-produzioni* («materie o frutti posti in essere dalla natura, senza intervento alcuno dell'attività umana, rimasti in loco o comunque non ancora staccati dal loro nesso immediato con l'orbe terraqueo; bacche o radici, o selvaggina, non ancora raccolte o catturate»; a quella di *U-prodotti* («ossia risultati di una qualsiasi attività umana su un qualsiasi N-oggetto») (Cirese 1984:47).

La commestibilità è di segno positivo se le circostanze di questo trapasso di status, subito dall'animale, sono ben definite, note, istituzionalizzate in quanto riconducibili all'operare tecnico del macellaio. Mentre la commestibilità negativa nasce dalla dubbia possibilità di accertare la causa di morte: che qui è naturale, non provocata, non controllata nella interezza delle sue sequenze, da un intervento umano. Le carni morticine (alla partizione 2. e 3.) possono anche, in alcuni casi, essere validate come accettabili (i bovini "trabalzati" sono sospetti, ma talvolta ritenuti commestibili, ecc.); le carni "allupate" talvolta sono ammesse al banco di vendita, ecc.. Mentre la partizione 1. (malattia) no: salvo che la malattia animale sia, come si è visto, ritenuta non contagiosa per l'uomo, nel qual caso la carne diventa di commestibilità incerta. Non esiste infatti la certezza sociale (quella invece che fornisce l'operare del macellaio) che l'animale morticino non sia morto di malattia: la causa di morte resta così indiscernibile. L'area intermedia della commestibilità incerta delimita allora quella oscillazione pendolare del gusto collettivo, che ora esclude le subpartizioni 2/3 dalla fruibilità riconosciuta, ora le include: sempre però le mantiene *sub indice*, imponendo che siano sottoposte a un controllo supplementare.

È una tassonomia delle carni che istituisce a proprio criterio ordinatore la presenza/assenza di un atto produttivo umano. O meglio: lo scarto differenziale tra due atti produttivi che si collocano su gradini diversi di una stessa scala, in quanto in modo diverso determinano il trapasso di status del bene naturale (animale domestico) alla condizione di bene fruibile. L'uno, quello del macellaio, che si colloca al livello superiore di un operare che disciplina l'atto violento a un deposito di sapere tecnico riconosciuto e istituzionalizzato («una procedura regolamentata e consegnata dalla tradizione») (Sartori 1936: 1080); l'altro, quello dell'anonimo prelevatore-raccogliatore che si limita a immettere in un circuito di consumo ciò che agenti naturali hanno provveduto "spontaneamente" a rendere disponibile. Si delinea

sullo sfondo una contrapposizione tra due modalità dell'attività lavorativa umana ("fabrilità", per riferirsi a Cirese): quella trasformatrice e quella prelevativa. Una contrapposizione che, con estensione dalla parte al tutto, sembra salire dal livello della qualità economica degli atti produttivi al livello dei sistemi socio-economici di cui quegli atti sono espressione.

Ma è una direttrice di approfondimento interpretativo (come altre che mi sembrano possibili) che non mi propongo di affrontare in questo intervento, se non nei termini estremamente generici che ho indicato prima. La letteratura demo-antropologica (e anche storica) ha ampiamente documentato e dimostrato la possibilità di accedere, attraverso la lettura dei sistemi alimentari-gastronomici di un gruppo umano, anche alla comprensione delle articolazioni del suo sistema sociale, del suo mondo cerimoniale e rituale, dei suoi comportamenti devozionali e delle sue pratiche magiche, dei legami strutturali e di natura simbolica operanti tra organizzazione economica e organizzazione rituale, ecc. (Braudel 1977:133; Detienne 1975:68-69; Firth 1934:402-403; Firth 1977:51; Lévi-Strauss 1971:445; Verdier 1969:56; Valeri 1977:345). Mi sembrerebbe di aver raggiunto qualche risultato, se soltanto fossi riuscito a mostrare che i due casi documentati in questo intervento rientrano tra quelli che consentono questo movimento di "uscita" dallo specifico alimentare e che rimandano a questa costellazione di quadri problematici, per essere decifrati.

Note

1. Il testo qui presentato sintetizza materiali di un più ampio lavoro (di prossima pubblicazione) sui sistemi alimentari tradizionali, basato su una ricerca sul campo effettuata nel Mugello tra il 1982 e il 1984.
2. Occorre beninteso disporre di cauta propensione alle generalizzazioni e di gusto per le medie ponderate, ogni volta che ci si accinge a affrontare un campo di ricerca, come quello racchiuso dal sistema mezzadrile: dislivelli nelle situazioni culturali, nelle risorse integrative, nei livelli di vita e di consumo tra le diverse unità poderali, sono talvolta rilevanti (Clemente 1980:104). Non diverso criterio dovrebbe essere usato per l'area mezzadrile di Vicchio e dell'intero Mugello. È indubbio però che, salvo che per i poderi più fortunati, disposti sui poggi meglio soleggiati nella zona, per gli altri, peggio esposti, più alti verso l'Appennino, accanto alle zone di incolto, o nelle zone meno fertili, l'indice generale dei consumi alimentari non si discosta molto, per un "tempo lungo" che arriva fino alla crisi della mezzadria, agli anni '50 del nostro secolo, dalla sussistenza. La documentazione storica, e anche quella orale, ne fanno fede.
3. Il termine è registrato anche da Pitré (1952, III: 479) nella forma

“allupatu” e significa: animale morso da lupo o uomo che mangia carne di lupo. Agli studi demologici è nota del resto l'interdizione gravante sulla carne di animali divorati da lupi o cani, spesso lasciata a cani e maiali (Eckstein 1930b:1606). Interdizione conosciuta anche al mondo greco antico, che non ammetteva «animali morticini», morti di malattia, di vecchiaia o uccisi da fiere, tra le vittime sacrificali (Detienne 1982:17).

4. Lo scarno campione di fonti statutarie qui utilizzato non contiene che cenni marginali nei confronti delle pratiche di caccia, delle prede, delle tecniche venatorie, ecc. Un vuoto documentario che potrebbe essere imputato - come ha suggerito uno storico dell'alimentazione medievale - al fatto che la caccia, insieme in genere a tutte le attività della sfera silvo-pastorale, è soggetta prevalentemente alla consuetudine, e quindi difficilmente trova posto nelle scritture private dei patti colonici (Montanari 1979:268). Né tanto più in quelle delle regolamentazioni pubbliche. Il che impone, per carenza di sufficienti riscontri documentari, di restringere l'estensione del modello tassonomico, che qui mi propongo di formulare, al settore degli animali domestici, con l'esclusione forzata di quelli oggetto di attività venatoria.

Bibliografia

- Antonelli, G. (a cura di) 1962. *Statuti di Spoleto del 1296*. Firenze: Olschki.
- Bastogi, G.A. 1905. *Una scritta colonica. Commento a un contratto di mezzeria*. Firenze: Lumachi.
- Bellandi, F. et al. (a cura di) 1984. *Statuti della Lega del Borgo San Lorenzo di Mugello*. Firenze: Olschki.
- Braudel, F. 1977. *Capitalismo e civiltà materiale (secoli XV-XVIII)*. Torino: Einaudi.
- Camerani Marri, G. (a cura di) 1963. *Statuti dei comuni di Castelfranco di Sopra (1394) e Castiglione degli Ubertini (1397)*. Firenze: Olschki.
- Cirese, A.M. 1984. Lavorare, procreare, produrre, consumare. Annotazioni a margine. *La Ricerca Folklorica* 9: 37-59.
- Clemente, P. 1980. “I ‘selvaggi’ della campagna toscana: note sull'identità mezzadrile nell'ottocento e oltre”, in Aa.Vv., *Mezzadri, letterati e padroni nella Toscana dell'ottocento*, pp. 17-123. Palermo: Sellerio.
- Corsi, D. (a cura di) 1964. *Statuto del comune di Montecarlo (1388)*. Firenze: Olschki.
- De Simonis, P. et al. 1982. *Cultura contadina in Toscana*. Firenze: Bonechi.
- Detienne, M. 1975. *I giardini di Adone. I miti della seduzione erotica*. Torino: Einaudi.
- — 1982. “Pratiche culinarie e spirito di sacrificio”, in Aa.Vv.,

- La cucina del sacrificio in terra greca*, pp. 7-26. Torino: Boringhieri.
- Eckstein, F. 1930a. "Essen", in *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens*, 2, pp. 1022-1059. Berlino: De Gruyter.
- — 1930b. "Fleisch", in *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens*, 2, pp. 1598-1620. Berlino: De Gruyter.
- Firth, R. 1934. The sociological study of native diet. *Africa* 7:401-414.
- — 1972. "Capitale, risparmio e credito nelle società contadine: osservazioni dal punto di vista dell'antropologia economica", in *L'antropologia economica*, a cura di E. Grendi, pp. 153-178. Torino: Einaudi.
- — 1977. *Economia primitiva polinesiana*. Milano: F. Angeli.
- Giorgetti, G. 1974. *Contadini e proprietari nell'Italia moderna. Rapporti di produzione e contratti agrari dal secolo XVI a oggi*. Torino: Einaudi.
- Imberciadori, I. (a cura di) 1938. *Statuti del comune di Montepescali (1427)*. Siena: R. Deputaz. di Storia Patria.
- — (a cura di) 1980. *Statuti di Castel del Piano (1571)*. Firenze: Olschki
- Lévi-Strauss, C. 1971. *Le origini delle buone maniere a tavola*. Milano: Il Saggiatore.
- Montanari, M. 1979. *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*. Napoli: Liguori.
- Montorsi, W. (a cura di) 1955. *Statuta Ferrariae, anno 1287*. Ferrara: Cassa di Risparmio di Ferrara.
- Nadel, S. 1974. *Lineamenti di antropologia sociale*. Bari: Laterza.
- Pazzagli, C. 1973. *L'agricoltura toscana nella prima metà dell'800. Tecniche di produzione e rapporti mezzadrili*. Firenze: Olschki.
- — 1983. *Economia rurale del Mugello fino all'800*. Firenze: Amm. Prov. di Firenze.
- Pitré, G. 1952. *Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano*. Firenze: Barbera.
- Polidori, F. (a cura di) 1863. "Statuto dell'Università ed Arte dei Carnajuoli della città di Siena, 1288-1361", in *Statuti senesi*, a cura di Aa.Vv., I, pp. 68-125. Bologna: G. Romagnoli.
- Propp, V. 1978. *Feste agrarie russe. Una ricerca storico-etnografica*. Bari: Dedalo.
- Prunai, G. (a cura di) 1961. *Statuti dei comuni di Monastero S. Eugenio (1352), Monteriggioni (1380), e Sovicille (1383)*. Firenze: Olschki.

- Quitard, P.M. 1968. *Dictionnaire étymologique, historique et anecdotique des proverbes et des locutions proverbiales de langue française*. Ginevra: Slatkine.
- Sartori, V. 1936. "Schlachten", in *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens*, 7, pp. 1080-1087. Berlino: De Gruyter.
- Sinatti D'Amico, F. (a cura di) 1970. *Statuto di S. Vito all'Incisa (1379)* Firenze: Olschki.
- Sorelli, M. 1980. "Pomino", in *Grandi fattorie in Toscana*, a cura di Z. Ciuffoletti & L. Rombai, pp. 15-24. Firenze: Vallecchi.
- Tommaseo, N. 1977. *Dizionario della lingua italiana*. Milano: Rizzoli.
- Valeri, V. 1977. "Alimentazione", in *Enciclopedia Einaudi*, I, pp. 344-361. Torino: Einaudi.
- Van Gennep, A. 1937-1949. *Manuel de folklore français contemporain*. Parigi: Picard.
- Verdier, Y. 1969. Pour une ethnologie culinaire. *L'Homme* 9,1:49-57.