

IL PANE CIBO E IL PANE SEGNO

Alberto M. Cirese

Università di Roma "La Sapienza"

Nei repertori s'incontra uno sperduto detto mediolatino: *Panem Catharina non conficit absque farina*. E' il pane nella materialità dei suoi ingredienti e nella fabbrilità della sua preparazione: una delle due facce del nostro convegno. L'altra faccia è quella che un po' all'ingrosso diciamo simbolica:

«Addove me rivolto vedo grano,
lo cerco e no lo trovo lo confino».

Fabrile e segnico; o anche servire e dire. Tento di schematizzare la distinzione ed il legame tra i due piani.

Parto dalla elementarissima e banale distinzione tra la cosa ed il suo nome: il pane-cibo, diciamo, e il pane-parola. Mangiare non è in sé un atto di comunicazione, anche se poi è vero che non si vive di solo pane. Ma il mangiare parole o simboli non ha mai assicurato la sopravvivenza. Il pane-cibo è insomma alimento e non segno: serve e non dice. Di contro il pane-parola dice e non serve, almeno come alimento: rappresenta e comunica, che è il proprio dei segni in genere e di quelli verbali in specie. Ma ancor più conta il fatto che, al di là del senso proprio, il pane-parola assegna all'oggetto di cui è nome anche rappresentatività che sono centrali, almeno nella nostra cultura: dal "pane quotidiano" che la preghiera assume, per metonimia, a dire la totalità dei bisogni di vita fondamentali, al "pane degli angeli" con cui la metafore dantesca raffigurò il sapere.

Noterò per inciso che, preso a sé, il pane-parola configura regioni investigative di rilievo, distinguibili forse a seconda dell'uso proprio o invece traslato delle parole. Nel primo settore cadrebbero, credo, gli studi più o meno riconducibili al tema "i nomi del pane": le terminologie del pane (o più in generale della panificazione) sia come indagine di "parole" e

"cose" sia come identificazione di tassonomie e di modalità classificatorie. Sull'altro versante (diciamo "le idee sul pane") cadrebbero le indagini sui traslati, non senza ricomprendere però gli usi propri: il pane simbolo, o simili. Va da sé che le indagini sul pane-parola non possono escludere l'altra faccia: quella del pane come cosa o cibo. Così è infatti per gli studi terminologici o tassonomici (le "cose" denominate o classificate sono il necessario correlato dei "nomi" e degli "schemi di classificazione"). E così è pure per le indagini sulle concezioni: il pane-cosa (o cibo) ha sue specifiche valenze segniche, che appresso cerco appunto di notomizzare. Ma la non-separatezza non autorizza confusioni: come studiare rapporti senza chiarezza, categoriale, sugli elementi che vengono correlati?

Il pane-cibo, ora. Cerco di vedere se e quando sia anch'esso segnico. Distinguo, di nuovo sommariamente, tra il pane in sé ed il suo uso. C'è evidentemente un uso che può dirsi "normale" rispetto a ciascuna situazione spazio-socio-temporale assunta ad oggetto. Normale, in questo senso, è ciò che abitualmente si fa per soddisfare, con il pane, le necessità nutritive di ogni giorno feriale. Ma, in ogni situazione data, ci sono anche usi ulteriori. Tralascio quelli che, dirò impropri o laterali: le figure o gli oggetti di mollica cui un tempo si dedicavano i carcerati, o quella stessa mollica usata contro il mal di denti. Più contano qui, invece, gli usi decisamente cerimoniali.

Penso anzitutto all'Ultima cena: «questo è il mio corpo». La metafora intensa agisce mediante l'oggetto ed il gesto (la *fractio panis*): operazioni non verbali che rendono "segno" il pane in sé, senza che neppure occorra dirne il nome. Ma non mancano esempi meno sovrumani: dal pane offerto all'ospite o alla sposa sulla soglia di casa a quello spezzato sul capo di chi compie gli anni (e tralascio gli impieghi detti "magici"). A inventariare, ci si troverebbe forse a distinguere tra i casi in cui l'uso cerimoniale non include la consumazione (o non la richiede immediata), e quelli in cui invece c'è consumazione. Tra questi ultimi, poi, forse gioverebbe distinguere ulteriormente: a volte la consumazione non ha incidenza nutrizionale (la Comunione effettuata col pane in luogo dell'ostia); altre volte invece, pur se cerimoniale, assolve anche a compiti effettivi di nutrimento (un pane speciale - azzimo,

poniamo - che è cibo speciale in tempi speciali). Insomma l'uso stesso del pane-cosa o cibo può "dire", pur senza parole, e perfino senza affatto "servire" (nutritivamente, s'intende).

C'è poi il pane in sé: sostanza alimentare plasmata. Materia e forma, cioè. Ed ogni forma - profilo visibile o tangibile del posto occupato nello spazio - sembra collocarsi di per sé nell'universo dei segni, ove s'accetti che un profilo rinvia a ciò di cui esso è profilo: rappresenta o esprime la cosa profilata. In ogni caso la forma del pane (sagoma, spessore, dimensione ecc.) è chiaramente segnica, perfino nei pani dell'uso alimentare giornaliero: legata indubbiamente ai tipi degli ingredienti e dei procedimenti di impasto o di cottura, ne diventa identificatore visivo. Quasi verrebbe da stabilire analogie col rapporto che, per la sua estetica funzionale, Leroi-Gourhan fissa tra funzione e forma, non senza riferimento alla presenza, anche nel pane, di "stili etnici"; trattandosi poi del pane, verrebbe anche da pensare all'estetica che Leroi-Gourhan chiama fisiologica. Ma le idee non si impastano; se mai si distillano. Qui basti solo che, nel pane, anche la modellazione più normale e feriale è segnica: realizzata con tecniche prossime a quelle del figulo o vasaio che lavora argilla, genera forme che identificano sia tipi tecnologici o merceologici, sia regioni, nazioni o etnie.

Più addentro ancora nel segnico poi stanno le forme che scaturiscono dalla modellazione dei pani con esplicita destinazione festiva o cerimoniale. Penso, per tutte, alle straordinarie forme sarde che alla metà degli anni Sessanta - con Enrica Delitala, Carlo Angioni e Chiarella Rapallo - riscoprimmo o scoprimmo come "specializzazione culturale" isolana. Da quei pani, e dagli altri consimili, risulta chiara l'intenzionale operazione di "scarto" o distacco che dalle forme consuete porta a quelle eccezionali o festive: l'impasto di acqua e farina è ora quasi primariamente materia plastica per produrre immagini o figure, al modo in cui lo è la creta. Per questo sembrò allora possibile parlare di vera e propria produzione artistica (arte plastica effimera): la modellazione - usando anche tecniche specialistiche non strettamente indispensabili per la confezione del pane normale - realizza configurazioni visive che sono immagini non del pane, ma di esseri e cose e forme del mondo reale o immaginario che sia.

Ma non mi fermerò sul punto, giacché qui mi occupo di altro. Ad evitare però un banale ma possibile slittamento concettuale, noterò che il carattere simultaneamente "popolare" ed "effimero" dei pani cerimoniali, sardi o non sardi, non autorizza a concludere che la non durevolezza sia caratteristica esclusiva e connotativa della "popolarità", mentre sul versante culto o egemonico tutto tenterebbe di essere, con Orazio, *aere perennius*. A invalidare l'inferenza basterebbero già, nel mondo dei ricchi, gli addobbi, i festoni e cibi modellati dalle corti, che so, rinascimentali: prodotti certo effimeri, ma sicuramente non popolari (come del resto l'imponente "dolce architettonico" e addirittura "ninivita" che stava nella memoria di Proust). Più conta poi il controesempio opposto: madie o cassapanche o rocche e fusi: durevoli ed anzi fatti per durare, e tuttavia popolari. Se mai, come suggerirono i pani cerimoniali sardi, la popolarità di quei prodotti andrebbe individuata nel continuo processo di elaborazione e rielaborazione che, al modo di quanto accade nella poesia di tradizione orale, fa sì che quasi ogni nuovo pane sia "variante" di un altro.

Le forme dei pani cerimoniali sono dunque segniche a più livelli: innanzitutto in quanto forme; poi in quanto raffiguratrici di questo o di quell'elemento del mondo mentale o reale; infine perché il loro "scarto" dalle forme normali dice di per sé, e cioè in quanto scarto, che è festa, magari poi anche precisando di quale festa si tratti (ci sono forme esclusive o dedicate).

La forma non nutre: veicola informazione e non calorie. E' dunque sempre segnica, normali o cerimoniali che ne siano i modi. La sostanza o materia - farina e acqua, con presenza o meno di lievito e di sale - è invece basilaramente alimentare, e dunque per questo verso sta dal lato del pane cibo. Tuttavia anche qui c'è luogo per il pane-segno: sapore, odore, colore e consistenza dicono qualcosa al gusto, all'olfatto, all'occhio, al tatto (e talora perfino all'udito). La cosa è immediatamente evidente quando la sostanza o materia normale, quella dei giorni feriali, viene sostituita da sostanze o materie cerimoniali, quelle dei giorni festivi. Caso esemplare è il pane senza lievito, o azzimo, che segna la Pasqua ebraica; ma mi tornano a mente anche i grandi pani delle remote Pasquette marsicane, identici nella loro forma ovale a quelli dei giorni comuni, ma che poi, tagliati, dichiaravano la festa, col caldo colore giallo del loro

interno, e poi col dolce gusto al palato: uova e zucchero, festivi, in luogo delle patate che, per ritardare il seccarsi, nei giorni feriali s'aggiungevano all'acqua, farina, lievito e sale.

Ma anche la sostanza più abituale o normale veicola significati: la norma ne varia da tipo a tipo o da luogo a luogo, e dunque anch'essa può rinviare ad altro da sé (l'appartenenza appunto ad un tipo o ad un luogo) facendosi così significante di un significato, e cioè segno. «Come sa di sale lo pane altrui» disse Dante, per la sua dolorosa esperienza di esilio: e quel pane fu "amaro" perché era "altrui", ma certamente fu sentito come "altrui" anche perché insaporito col "sale", come a Firenze non usava né usa. Infine par chiaro che anche la più normale delle sostanze ha valore di segno quando se ne confrontino le caratteristiche con quelle delle sostanze coinvolte per le eccezionalità festive o cerimoniali: la "normalità" degli ingredienti veicola il significato che non "è festa".

Così tanto l'uso quanto la forma e la sostanza dei pani si collocano in quella che altrove ho chiamato bivalenza o biplanarità: «essere per un verso alimento o sussistenza e per l'altro forma e segno». Una biplanarità che è categoriale, e non puramente psicologica, come del resto avviene pure per il vestire che anch'esso "serve" da un lato, e dall'altro "dice". Né l'una faccia, pur se congiunta, può mai confondersi con l'altra: potrebbe anche darsi che i pani cerimoniali sardi sarebbero "più belli" se foggiate, che so, in argilla (e so di chi tenta ora l'operazione): cesserebbero però d'essere mangiabili.

Ancor più schematicamente che nel testo, tento di rappresentare in un grafico l'unità dei distinti che a mio parere caratterizza i pani. Senza molte pretese, però, sia per le ulteriori semplificazioni cui sono stato costretto, sia e soprattutto per il fatto che sono riuscito a dare soltanto uno schema puramente illustrativo (e non invece un tracciato più ambiziosamente modellistico, come in altri casi).

Un'ultima considerazione. Nel vissuto, e nelle tracce più e meno profonde che il ricordo conserva, le congiunzioni e distinzioni categoriali paiono dissolversi o fondersi: percezioni e conoscenze immediate in cui un aspetto trascorre o trascolora nell'altro, sinestesie per cui i sapori evocano o esigono forme, e le forme annunciano sapori o li reclamano. Possono nascere - come per quelle proustiane «focacce pientotte e corte chiamate

"maddalenine", che paiono aver avuto come stampo la valva scanalata di una conchiglia di San Giacomo» -, possono nascerne o ne insorgono sensazioni di «piacere delizioso» o di «gioia violenta», legati sì «al sapore del tè e della focaccia», e tuttavia «incommensurabilmente al di là»: non «della stessa natura», dunque. Così di certo avviene (ci avviene) nel vivere e sentire, e cioè nel vissuto in cui può anche non agire la "memoria volontaria", ossia la "memoria dell'intelligenza". Dal lato degli studi, dove noi ci collochiamo, nascono però non eludibili domande: l'oggetto delle indagini etno-antropologiche è il *continuum* dei vissuti, o si colloca in tutto o almeno, in parte anche altrove?

E posto pure che l'oggetto fosse davvero quello, dovremmo rincorrerne il continuo fluire con il fluire indistinto del nostro discorso?

Perfino il conoscere estetico di Proust separa, distingue, confronta, e con ciò dà ragione del mondo: «appena ebbi riconosciuto il sapore del pezzetto di "maddalena" inzuppata nel tiglio che mi dava la zia...». Memoria ancora involontaria? Non so: certo, però, memoria intelligente, che analizza. Par chiaro dunque che compito tocchi ad un conoscere altro da quello estetico.

Nota

Gli studi cui faccio più o meno esplicito riferimento nel testo sono, in ordine cronologico, i seguenti:

"L'inchiesta sui tipi e le denominazioni del pane in Sardegna: modello del Questionario ed esempio di documentazione fotografica". *BRADS (Bollettino del repertorio e dell'atlante demologico sardo)* 1, 1966: con la collaborazione di decine di studenti e studentesse dell'Università di Cagliari, l'inchiesta allora avviata è proseguita per oltre un ventennio, consentendo di acquisire, tra l'altro, numerosissimi esemplari di pane, a lungo conservati presso la cattedra di Storia delle Tradizioni Popolari tenuta da Enrica Delitala, ed ora donati all'Istituto Superiore Regionale Etnografico di Nuoro (vedi il catalogo della recente mostra: *In nome del pane*, Delfino editore, Sassari, 1991). Un bilancio dei 25 anni di attività in questo settore è tracciato da Enrica Delitala nel n. 25 di *BRADS* (1991) che è tutto dedicato alla panificazione domestica in Sardegna.

"Per lo studio dell'arte plastica effimera in Sardegna", in A. M. Cirese, E. Delitala E., C. Rapallo, G. Angioni, *Plastica effimera in Sardegna*. Regione Autonoma della Sardegna, Cagliari

[1973], pp. 7-10. Il volume è stato riedito col titolo *Pani tradizionali: arte effimera in Sardegna*, Edes, Cagliari 1977; lo studio ricompare ampliato in *Oggetti segni musei*, Einaudi, Torino 1977.

"Introduzione", in A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia*, Sellerio, Palermo 1976, pp. 9-10.

"Arte plastica effimera: i pani", in *Oggetti segni musei*, Einaudi, Torino 1977, pp. 83-95 (riproduce lo studio del 1973 con aggiunta di note e di un poscritto).

Segnicità, fabrilità, procreazione. Cisu, Roma 1984.

Sommario

L'A. propone una griglia analitica per identificare ciò che chiama la bivalenza o biplanarità del pane: alimento o sussistenza da un lato, e forma o segno dall'altro.

Résumé

L'A. propose une grille analytique pour identifier ce qu'il appelle la bivalence ou le "double niveau" du pain: aliment ou subsistance d'un côté, forme ou signe de l'autre.

étaient et continuent à être confactionnées par les femmes à partir de farine de blé avec ou sans adjonction de la substance vitale du levain et de l'eau pure puisée à l'aube, en silence (bulg. *mirgova voda*, "eau de silence"; roum. *apa nelincina*, "eau non entamée").

L'utilisation du levain en tant que symbole du principe vital intervient dans la production des pains rituels "vivants" (*bolak*) et des galettes de pâte "morte", non levée (bulg. *pit*, roum. *arte*) destinés aux voyages des trépassés et d'une manière générale, aux traversées des univers différenciés. Nous retrouvons cette préparation d'urgence - (bulg. *barsa pit*, littéralement "galette rapide") cuite sous la cendre, dans le panier du Petit Chaperon Rouge comme à l'écurie du cheval merveilleux.

Que l'on songe à cet égard au conflit liturgique des Eglises catholique et orthodoxe fondé essentiellement sur l'interprétation du Mystère de la fermentation de la pâte. Pour les catholiques, il s'agit d'abord d'un processus conduisant à la

