

WUDZ

11

Francesco Boer
Fabio Bortesi

LA RICETTA DELL'INCANTO

Leggende, rituali e simboli
dell'alimentazione



Finito di stampare nel settembre 2024
da Galli Thierry stampa, Milano
su carta Favini Shiro Echo in copertina
e Burgo Musa Book Green nell'interno

© Francesco Boer 2024

Publicato in accordo con Agenzia Letteraria Edelweiss

© Fabio Bortesi 2024

© Wudz Edizioni, Arezzo/Milano 2024

Sommario

Introduzione	11
IL PANE	15
I misteri della spiga di grano	17
Il giudizio della pula	25
Il chicco sacro, i morti e l'abbondanza	29
Il mulino cosmico	33
Il miracolo del lievito	37
Questo è il mio corpo	47
Il nostro pane quotidiano	53
Com-pagni	59
Il pane della festa	65
Forme e colori del pane	71
IL VINO	75
Il dio nel bicchiere	77
Vin Santo	83
Terra e vino	89
Le ombre	95

I DONI DELLA TERRA	101
L'acqua	103
Raccogliere	107
Leggende spontanee	117
Frutti proibiti, frutti desiderati	125
QUINTESSENZA	135
L'olio d'oliva	137
Il latte	143
L'uovo	151
Il miele	159
L'idromele	167
La birra	173
I PIACERI DELLA CARNE	183
Colpa e piacere assieme	185
Sacro o immondo?	195
Il sacrificio in tavola	203
<i>Sex in the kitchen</i>	215
FRA MANTENIMENTO E TRASFORMAZIONE	223
Il fuoco e la pentola	225
Combattere contro il tempo	233
La nostra cucina	241
L'esotico tradizionale	245
Conclusione. Il pasto come rituale	253
<i>Ringraziamenti</i>	257
<i>Note</i>	259

La ricetta dell'incanto

In ricordo di mia madre, e del suo pollo impanato

Francesco

A Elena, per avermi dato la mano

Fabio

Introduzione

Esistono malattie del corpo che colpiscono gli organi e portano un dolore fisico, ma ci sono anche malattie psichiche, squilibri e infezioni che feriscono l'anima.

Ci sono poi anche patologie della cultura: morbi trasversali e collettivi che affliggono una comunità intera.

La loro natura di massa fa sì che gli effetti che ne derivano siano tanto più gravi e urgenti, e al tempo stesso difficili da individuare. Se tutti soffrono dello stesso male, dove va ricercata la salute? Com'è possibile anche soltanto immaginare una cura? Se tutti sono ciechi, nessuno potrà pensare che ci sia una luce da cercare.

Le malattie culturali sono simili ad allucinazioni collettive, in cui l'insensato viene scambiato per realtà: un incubo che pare talmente vero, che non si concepisce nemmeno che ci si possa risvegliare. Ciò nonostante, gli effetti dolorosi di una patologia culturale non passano inavvertiti. Chi ha una sensibilità più elevata ne intuisce i sintomi. Gli altri li provano comunque sulla propria pelle, ma li fraintendono, scambiandoli per dolori corporei o scompensi psichici individuali.

Il grande morbo della nostra società è la mancanza di senso.

La vita che appare sempre più vuota, insignificante, priva di scopo. Siamo artefici e vittime di un apparato tecnico ipertrofico, l'espressione di un epocale, rovinoso scambio di valori. La sacralità dei gesti quotidiani, l'affetto e la cura dei rapporti appaiono oggi come fantasmi del passato.

Produrre e consumare, ecco cos'è importante al giorno d'oggi. Nient'altro. Ottimizzare i processi industriali, inglobare ogni aspetto della vita nel grande mercato. Conta solo l'utile, nella doppia accezione che questa parola porta con sé: quella di oggetto funzionale e di fonte di guadagno.

Empatia, immaginazione, gioia, sogni: di fronte all'utile, tutto il resto viene svilito, come se fosse un delirio.

Funzionalità e guadagno: criteri organizzativi che sembrano vincenti. Nel breve termine, c'è da dire, sono orientamenti che donano una grande efficacia all'organizzazione. Ma da soli non bastano. L'essere umano necessita di sogni che siano al contempo più elevati e più lievi. Ha bisogno di una vita che sia impegnata e gioiosa, di pause preziose, di gioco, di meraviglia.

Senza questa prospettiva, iniziano a emergere gravi squilibri: l'anima cede all'ansia o alla depressione; il corpo si guasta in malattie spaventose; nuovi vizi si fanno strada negli strati più sofferenti della società. Non si tratta di aspetti separati e autonomi, sono tutti legati a un dissesto collettivo nel bilancio della vita.

Che valore ha il pane? Se si risponde quantificandolo con una somma di denaro, in base al peso, significa che c'è qualcosa di fondamentale errato. È lo spaventoso sintomo di una grave malattia culturale.

Il vero valore del pane è essere un simbolo vivo e vivificante. È prezioso perché sfama, inestimabile per ciò che significa. Il pane è il sigillo concreto di un rito, in cui quotidiano e sacro

si fondono. Nel pane ci sono fatica e amore; è una conquista e un dono. Nelle sue forme, nella sua fragranza, si riassumono le storie degli uomini e quella della terra. Spartirsi il pane è un gesto che affratella, sprecarlo è un sacrilegio. Mangiarlo è una gioia e al tempo stesso un sacramento.

Pensare al pane in termini di prezzo è un sintomo imperdonabile del grande morbo che acceca la nostra cultura, la prova di una madornale inversione fra segno e significato. Il valore del pane non si misura in denaro; semmai è il denaro ad aver un senso soltanto quando lo si scambia per una pagnotta appena uscita dal forno.

Come si ottiene il pane? Ormai ce lo siamo dimenticati.

Il pane è un rito, è un dramma di vita, morte e resurrezione, che si mette in atto impastandolo con le mani, attendendo con il fiato sospeso la lievitazione, infornando come se fosse il compimento di un miracolo.

Il processo industriale ci ha privato di questo rituale. Ha trasformato il pane in una merce, prodotta in serie, conservata in sacchetti di plastica, ammucchiata sugli scaffali di un supermercato come tante altre. Oggi il pane è facile da ottenere; non bisogna affaticarsi, né attendere ore, basta allungare la mano e metterlo nel carrello. Ma se ne è perso il senso, il significato ancestrale che si mescolava alle forme fragranti e dorate.

Di cosa sa il pane? E che sapore potrebbe mai avere un alimento ridotto a un articolo commerciale?

Il pane in cassetta, il pane surgelato, il pane usa e getta – non sanno di niente, sono come carta bianca, una sostanza neutra buona per accompagnare altri sapori.

È incomprendibile che queste sostanze portino lo stesso nome di un pane fatto in casa, preparato con cura, cotto in un forno

a legna. Il pane vero ha sapore, eccome. È un gusto che commuove: sa di terra e fatica, di fiamma, di casa e di festa, di infanzia.

Non è un caso che alla perdita di significato si accompagni la scomparsa del gusto. Si tratta di due espressioni diverse della stessa essenza: la cura della vita, il senso di comunità, la gioia e la sofferenza delle giornate. Un'espressione che viene cancellata e sovrascritta dalla patologia culturale mercantile, lasciando al suo posto un'omologazione grigia e insulsa, che in apparenza è puro godimento, ma ben presto si rivela fatta soltanto di sfruttamento e angoscia.

Questo libro è una ricerca e una rivolta. La fiamma del significato non è morta, cova come una brace sotto le ceneri fredde e grigie. Basta un soffio per scacciar via la polvere, e ravvivare l'antico fuoco.

Il pane e il vino. Una mela, un uovo, il prezioso olio dell'oliva. In ognuno di essi vibrano millenni di leggende, ritualità e speranze. Nella loro semplicità, brillano di significato. Il cibo quotidiano ha il gusto di una sacralità spontanea e vicina. L'ha sempre avuta, ce l'ha tuttora, basta sapersene ricordare.

Cercheremo le storie antiche di cui gli ingredienti sono intrisi. Riscopriremo l'alchimia del cucinare, una piccola Grande Opera che infonda il sacro nel quotidiano, che coinvolga il corpo e la mente, l'individuo e la collettività. Tramite il rituale dell'alimentazione, riaccenderemo una scintilla di significato, nella grigia cenere dell'oggi.