

Leonella CARDARELLI

L'alimentazione nella società contadina

La società moderna si contraddistingue dalle società del passato per l'abbondanza alimentare. Oggi, obiettivamente, possiamo mangiare tutto ciò che vogliamo. Il fatto che poi il cibo non sia distribuito equamente è un altro discorso, perché la roba da mangiare c'è.

Fino agli anni 1940-'50 questa abbondanza alimentare non si poteva neanche lontanamente immaginare, infatti le società subalterne (cioè le classi contadine) erano società della scarsità alimentare.

La prima grande rivoluzione alimentare è stata quella del Neolitico, in cui si è sviluppata l'agricoltura stanziale, l'allevamento e la divisione del lavoro.

L'alimentazione non ha mai ricoperto un ruolo esclusivamente biologico ma ha sempre avuto anche altri ruoli: sociali, culturali, rituali e mitici. Tullio Seppilli sostiene che l'alimentazione è una risposta sociale ad un bisogno biologico.

La cucina è qualcosa di universale, tutti i popoli cucinano e il cucinare è un atto a metà tra natura e cultura perché cucinando io sottraggo un alimento al suo destino naturale, rendendolo culturale. In natura troviamo l'alimento allo stato puro, in cultura abbiamo l'alimento trasformato, dopo che l'uomo è intervenuto su di esso, cucinandolo, modificandolo.

I nutrizionisti sostengono che ci sia un modo corretto ufficiale ed assoluto di mangiare ma in realtà le cose non sono poste in questi termini perché l'alimentazione è strettamente legata alla cultura. Il nostro gusto, così come il nostro olfatto, viene educato culturalmente nel corso degli anni. Ad esempio, oggi non sopportiamo gli odori forti ma questa tendenza verso gli odori neutri è una novità degli ultimi decenni.

Parimenti, ciò che per noi è una ripugnanza locale o addirittura un prodotto non commestibile, per un altro popolo può essere una ricca pietanza (ad esempio, le cavallette). Inoltre, per coerenza, dovremmo mangiare di più nei giorni feriali visto che nei giorni feriali lavoriamo! Invece mangiamo di più nei giorni festivi, proprio perché il cibo serve soprattutto per rafforzare i legami sociali. Distinguiamo quindi il cibo quotidiano da quello festivo e quest'ultimo è sempre stato il più ricco.

Nella società contadina la famiglia era estesa poiché vigeva la regola della virilocalità, cioè quando la donna si sposava andava a vivere nella casa del marito, portando in quella nuova casa il suo patrimonio di canti e ricette (ecco perché poi nascono le varianti, sia dei canti popolari che delle ricette). Questa famiglia era gestita da un reggitore, il 'capoccia', e da sua moglie, la 'massaia'. Gli uomini appartenenti a questa famiglia polinucleare si dedicavano all'attività agricola (quindi occupavano l'ambito all'esterno della casa) mentre le donne avevano il compito di gestire le risorse alimentari (e occupavano quindi lo spazio domestico, all'interno della casa).

I rapporti tra donne all'interno della famiglia non erano semplici, anche perché le donne più anziane tendevano a controllare le più giovani e gli uomini scaricavano ogni conflittualità proprio sulle donne.

Le donne gestivano le risorse alimentari dividendole in:

- fondo quotidiano: era il cibo per tutti i giorni (costituito principalmente da cereali e legumi);
- fondo festivo: cibo per Natale, Pasqua, ecc. (carne);
- fondo cerimoniale: è costituito da riserve da dare in offerta ai santesi per le feste del paese.

In più si conservava sempre qualcosa in caso di feste improvvise relative al ciclo della vita, ad esempio, una nascita inaspettata o un matrimonio.

Il fondo cerimoniale era molto importante perché tutta la comunità veniva a sapere cosa era stato donato e nessuno voleva far brutta figura, nonostante si vivesse nella società della scarsità.

Vediamo ora cosa mangiavano le classi subalterne fino a non molti anni fa.

Innanzitutto quasi ogni famiglia allevava un maiale, che veniva macellato tra dicembre e gennaio. Del maiale si mangiava subito ciò che si poteva mangiare, il resto si conservava e non veniva quindi considerato una carne vera e propria.

Si allevavano poi animali da cortile come conigli e galline. Le uova in genere venivano vendute per poter acquistare sale e zucchero.

Vi era poi la caccia, che era considerata una fonte mitica di proteine nobili, mitica perché a caccia ci potevano andare solo i padroni appartenenti alle classi aristocratiche e poi perché cacciando si otteneva il cibo senza bisogno di lavorare. La caccia affascina tuttora perché 'sa di mito'.

La carne si poteva mangiare solo di domenica; nei giorni feriali l'unica fonte di proteine erano i legumi (si dice infatti che 'i legumi sono la carne dei contadini'). Abitualmente la carne della domenica veniva bollita oppure cotta in umido perché in questo modo 'spartiva di più' (cioè sfamava più persone, si divideva meglio). La carne arrosto, di contro, era riservata alle feste più grandi, oppure agli ospiti. Tuttora nelle sagre (che sono in un certo senso il ricordo di quelle feste di paese a cui accennavamo prima) la carne che si mangia è quasi sempre arrosto. Nel mondo contadino in assenza di carne non si poteva parlare di festa: "chi non carneggia non festeggia". Per ogni festa era previsto un tipo diverso di carne: cappone per Natale, gallo per ferragosto, agnello per Pasqua, ecc.

Le carni più importanti per la società subalterna erano: bistecca di bovino (che in genere non poteva permettersi nessuno), suino e animali da cortile. Inoltre ogni famiglia aveva un orto.

Una ricorrenza importante, legata all'alimentazione, era quella della trebbiatura (o battitura) tra maggio e ottobre: ci si aiutava a vicenda in cambio di lauti pasti che potevano essere anche sette al giorno. La mietitura durava circa una settimana e in quei giorni la donna iniziava a portare da mangiare nei campi già dalle quattro del mattino.

P. Clemente, docente nell'Università di Siena, ha esaminato le forme linguistiche relative alla scarsità alimentare presso gli ex mezzadri toscani. Dalle interviste da lui effettuate emergono espressioni linguistiche che si ricollegano a varie caratteristiche del rapporto dei contadini con il cibo:

- spartizione e razionamento del cibo: dalle interviste emerge che si cercava di prolungare il più a lungo possibile l'uso di un alimento: ad esempio, l'osso del maiale si prestava ai vicini per insaporire la minestra. La domenica, un coniglio doveva bastare per sedici persone ("ce ne toccava pochino pochino"). Un'altra usanza, in questo contesto, era quella di cucinare mischiando due prodotti di tipo diverso: ad esempio, fare il pane sia con la farina di mais che con quella di grano (perché la farina di mais costava meno) diminuendo piano piano la dose della farina di grano e aumentando gradualmente quella di mais; oppure fare l'acquerello, cioè allungare il vino con l'acqua. Questo prodotto non era vino, ma si usava come il vino durante i lavori mentre il vino vero e proprio era riservato per le feste.

- la distribuzione dei pasti: sembra che in genere i bocconi migliori toccavano a chi era "più svelto" oppure ai bambini. In questa circostanza si enfatizza molto l'invidia: in una società della scarsità, vedere che qualcuno poteva mangiare un "cibo proibito" o che mangiava più degli altri poteva provocare il malocchio.

Vi era quindi piena consapevolezza della scarsità alimentare e talvolta ci si ironizzava anche sopra. "La robba appocava", "S'aveva la fame in corpo", "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 ai lenzoli con un pezzetto di pane." La donna in gravidanza beveva qualche uovo di nascosto o quello che c'era: "Porina, era un pasticcio, bisognava vedé se erano parecchie nore, allora bisognava mangiasse chel che c'era, in più qualche ovo 'di nascosto'.

Come già accennato, la carne veniva considerata il cibo per eccellenza ed era riservata alla domenica ed alle feste. Oggi per noi il consumo della carne bovina e suina è qualcosa di normale, ma prima mangiare il vitello era inimmaginabile: "Quasi manco ci si pensava a quanto ce ne sarebbe garbato, tanto un c'era". Perciò molti anziani di oggi si sentono a disagio quando ci vedono rifiutare la carne o gettare il cibo..."

Un'altra ricerca sull'alimentazione dei contadini, però stavolta umbri, è stata eseguita da G. Baronti, docente presso l'Università di Perugia. Egli mette in evidenza il fatto che gli ex contadini avvertono fortemente il cambiamento non solo alimentare ma proprio di stile di vita: oggi non c'è più quella voglia di stare insieme, di mangiare insieme, di fare festa. E' tramontato il tempo della penuria e con essa anche il senso della festa.

E in più sembra che oggi il cibo... non sappia più di nulla.

Fonti:

Corso *Antropologia dell'alimentazione*, prof. G. Baronti, Facoltà di Lettere e filosofia, Perugia, A.A. 2008/2009.

Articoli (che fanno parte delle dispense del corso):

Baronti, G. *Dal paese della fame alla città di cuccagna. Penuria ed abbondanza alimentare nel mondo popolare rurale in Umbria.*

Clemente, P. *Espressioni linguistiche della scarsità alimentare: la carne nella dieta dei mezzadri toscani.*

Seppilli, T. *Per una antropologia dell'alimentazione.*