

Mangiare

A tavola: pratiche di convivio e di sopravvivenza

ELENA TURETTI

*Mangià cuma 'n bò
beer cuma 'n àzen
pissà cuma 'n ca
'l se mantegn l'òm sa¹*

L'appetito rientra contemporaneamente nell'ordine del bisogno e del desiderio, buon appetito è l'espressione d'ouverture e di buon augurio quasi di benedizione che sigilla e rende plausibile tutto quanto può avvenire, ed è molto, attorno alla tavola, tutto quanto giace, transita, accade e talvolta è messo in scena sulla tavola in occasione del convivio. Buon appetito quindi, a tutti quanti siedono attorno a questa tavola per quanto estranei essi siano, buon appetito in ogni caso anche se la fame non sarà sedata o il gusto sconfinerà nel disgusto. Buon Appetito! Non sarà né la signora Moreau, né madame Lespinguette a dircelo ma tutt'al più nostra nonna.

Pensiamo alla tavola come una cornice e un piano orizzontale e un esatto confine fisico e temporale. E osserviamo come alimenti, pratica culinaria, fame, appetito, gusto, arte dell'imbandigione, etichetta siano diversamente condensati entro i suoi confini.

Scorriamo tavole aristocratiche, piccolo borghesi, contadine, tavole di rappresentanza, tavole Luigi XIV, tavole all'aperto, tavole di ristorazione collettiva per filantropi, autorità, scienziati, operai, tavole domestiche, tavole d'osteria, tavole da refettorio, tavole di fame e di sazietà, tavole d'oriente e d'occidente, tavole di strada tutte unite dall'assolvere una funzione, essere il luogo in cui ci si alimenta ma altresì così diverse.

¹ Sta in *Sapori e storie della cucina bresciana*, 1999, Brescia, Grafo.



Famiglia contadina a tavola, 1970, Cascina La Motta, Vho di Piadena (CR) (foto Giuseppe Morandi)

In un gioco spietato di contrapposizioni pare eloquente la distanza tra le tavole dell'abbondanza esacerbata e messa in mostra, dell'abbondanza colpevole, della privazione afflitta, della parsimonia e della fame, della dieta alimentare, dell'ecologia alimentare.

Si rende quindi necessario definire i limiti entro i quali la nostra riflessione potrà e vorrà muoversi mettendo l'accento su alcune proprietà o condizioni singolari dello stare a tavola in una comunità prevalentemente contadina nella prima metà del Novecento.

Innanzitutto la fame o almeno la non abbondanza. La fame è motore di invenzione, muove la creatività umana posta di fronte alla necessità di procurarsi cibo e di garantirsi la sopravvivenza. La stessa fame continuamente chiamata in causa e demistificata da una iconografia dell'abbondanza che ritrae la plebaglia dinnanzi a piatti ricolmi di ogni ben di dio, il lucre dei lori visi e quella esplicita espressione di soddisfazione propria della sazietà e dell'averla avuta vinta rispetto ad una vita stentata da "forzate morigeratezze" o dalle fiabe popolari ricolme di tovaglioli magici che a richiesta svelano leccornie d'ogni specie o ceste che si ricolmano di cibarie.

La fame, la necessità di mangiare per far fronte al bisogno fisiologico di energia indispensabile allo svolgimento di un lavoro prevalentemente

te fisico e improbo e l'istante in cui questa necessità è sedata e placata è illuminante sul carattere cruento dell'alimentarsi, sul suo essere un atto feroce di distruzione di un essere la cui soppressione coincide con la nostra e vostra sopravvivenza anche quando questo gesto si compie entro i limiti all'apparenza innocui della tavola di casa, basta osservare e isolare i tratti e i tempi del convivio per rimanerne esterrefatti.

Poi scegliamo di considerare la dimensione domestica, privata del convivio ricordando che è storicamente possibile solo a partire dall'interno borghese ottocentesco allorchè, così come descritto da Walter Benjamin, l'abitazione diviene uno spazio distinto dai luoghi della rappresentazione sociale del padrone e della padrona di casa ora spinta oltre i confini dell'immeuble nei passage, nei caffè e nei gabinetti di pubblica lettura.

Se poi l'ambiente domestico che pensiamo di descrivere sta in una civiltà a struttura matriarcale e la famiglia è allargata e contadina, l'istinto materno di nutrire, di fare in modo che il nutrimento sia sufficiente e che il desinare sia un momento di riunione della famiglia definiranno i modi con cui la madre prepara e porta in tavola la cena; la sua capacità di dissimulare quantità e varietà del cibo e la cura nella presentazione su un tavolo pulito non ha niente a che fare con l'arte dell'imbandigione di Carême ma è pur sempre un sapere esperto, un savoir faire coltivato e maturato e trasmesso di generazione in generazione. Nulla a che vedere con un servizio all'italiana, alla russa o alla francese ma fatto da piccoli gesti ripetuti e significanti; da un unico paiolo o lavaggio o tagliere verranno serviti in ordine gli uomini e i giovani in età lavorativa, gli anziani e i bambini, le donne, ciascuno con le proprie e meditate dosi.

E ora contempliamo quanto lo spazio, la stanza, che rimarrà la cucina per molto tempo, gli arredi - la tavola e le sedie - le loro dimensioni e proporzioni, gli utensili e le suppellettili a corredo del desinare - il loro numero e la loro varietà - designano e sollecitano la qualità del convivio.

La tavola potrebbe chiamare a muoversi su un stesso terreno musei d'arte applicata o d'arte decorativa e musei etnografici, se non fosse che la storia dell'architettura anche d'interni sia una storia aristocratica e poi borghese e per lungo tempo urbana e l'etnografia abbia posto per molto tempo al centro della propria attenzione l'alterità, il diverso da un modello noto o il subalterno e quindi le due museografie non abbiamo mai avuto modo di incontrarsi; non abbiamo un Praz della filosofia dell'arredamento contadino.

Ma forzando alla vicinanza una stanza della Red House morrisiana, una stanza delle comunità Shakers (entrambe rinvenibili in una buona storia dell'arredamento) e una stanza di una casa rurale delle valli prealpine lombarde del secondo dopo guerra qualcosa succede.

Andando appena oltre lo stupore di fronte alla sovrapposibilità e coincidenza di alcuni pezzi, le denota e accomuna la dimensione intima, le proporzioni degli spazi, la stimma quale sentimento di domesticità e comfort insieme, proprio delle stanze della vita quotidiana e che non ha nulla a che fare con il lusso; la sobrietà del disegno degli arredi prevalentemente di legno di essenze diverse a seconda delle risorse boschive disponibili e esito di capacità artigianali trattenute con cura perché proprie di un luogo o di una comunità; l'intelligenza del disegno frutto maturo della necessità di rispondere ad una funzione e della capacità di trasmettere e conservare pratiche affinate nel tempo.

La cucina è il luogo prediletto del desinare, ma non l'unico, lo vedremo più avanti. La cucina è calda, lì c'è il fuoco attorno al quale ruotano un sacco di attività: cucinare quale ampio spettro di attività per rendere il cibo edibile, fare il bucato, e magari anche cagliare il latte. Il desco è piccolo, di legno, piuttosto alto, vi si addensano attorno sedie, panche, sgabelli, la scodella scavata da un unico pezzo di legno cederà il posto ad una fondina di ceramica, la scodella di legno più piccola e profonda cederà il posto al bicchiere di vetro, per ciascun invitato una forchetta o un cucchiaino d'alluminio, mentre un unico coltello da cucina è ad uso comune.

Nel piatto pietanze non esattamente riproducibili poiché non rinvenibili anche nelle migliori guide della tavola regionale, nonostante lo sforzo compiuto anche in Italia attorno ai primi anni dell'ottocento e per tutto il XIX secolo per raccogliere e cingere la differenza delle cucine locali da Leonardi, Agnoletti, Cavalcanti, Luraschi e poi Cougnet. Sono il frutto di un sapere femminile, che si tramanda oralmente, che fatica ad uscire dalle pareti domestiche, profondamente legato al territorio.

Per immaginarci questa tavola scegliamo strumentalmente due pietanze, almeno due famiglie: le zuppe o minestre e le polente, due alimenti e due attitudini chiare del desinare rurale.

Entrambe si presentano sulla tavola in un unico recipiente, un lavaggio o un tagliere. Entrambe vengono dal fuoco, sono figlie del focolare, e spesso ne portano sulla tavola il profumo e i segni, sono state cotte sul fuoco non senza perizia e in un tempo non breve.

La zuppa esprime in modo chiaro un'attitudine, la capacità di esaltare e accogliere la diversità, e più precisamente di ammettere le variazioni e di essere il frutto della somma di più sapori la cui gerarchia è continuamente messa in discussione dalla cuoca di casa.

La zuppa registra, è sintesi geografica e climatica, distingue la cucina rurale di pianura e di montagna. Orzo, avena, riso, raramente pasta più altro. Quest'altro in montagna racconta un vero calendario di rac-



Pranzo di nozze.
Abbadia Lariana,
1968 (Archivio
MEAB, Galbiate)

colte di erbe selvatiche che iniziava alla fine di febbraio e continuava con le erbe di largo consumo sino a giugno, e per le aromatiche proseguiva sino all'autunno.

Ortica, valerianella, cicoria, silene, spinacio selvatico, rabarbaro alpino, borsa del pastore, luppolo, e barba di capra si aggiungono agli ortaggi, alle fave e alle rape ancora prima delle patate.

La zuppa è servita calda, nelle fondine, meglio se ricolme; molto lontano da un cultura orientale che vede nella chiarezza e leggerezza del brodo la sua eccellenza, la zuppa è apprezzata se densa, variegata, unta; la zuppa è mangiata poggiando la scodella sul tavolo o tra le gambe.

La polenta è un alimento base, è abbondante, sta ad un grande numero di invitati, seda la fame quanto basta e presuppone il companatico; leggiamo pure le espressioni *Pulènta e uzèi che óla* (polenta e uccelli scappati), *pulènta sórda* (polenta senza null'altro), *pulènta cu' 'n ma sola* (polenta con una sola mano), *pulènta e pica sòt* (polenta, e battigli sotto!), come denuncia di una mancanza.

La polenta è portata in tavola con un gesto ampio e repentino insieme, il paiolo è rovesciato, rialzato e poi allontanato di netto per evitare che la fuliggine cada nel bel mezzo della massa compatta e fumante da cui tutti

sottrarranno la loro porzione per mezzo di un filo di canapa o di un coltello di legno. Il gesto sapiente è proporzionale alla sorpresa dei convitati nel vedere nascere una geometria perfetta da un poltiglia informe, il profumo sale alle narici e inonda la stanza e lusinga il palato, c'è chi controlla la consistenza della crosta del paiolo per esprimere un giudizio ancor prima dell'assaggio, e il convivio ha inizio. La celebrazione della polenta collima con la possibilità di assistere alla sua scomparsa, alla sua fine.

Ma non v'erano solo profumi a tavola, v'erano odori oggi rimossi dal gusto collettivo o sepolti dalla voglia di dimenticare, che si devono a difetti che si incontravano nel piatto: *rans* rancido, *fórt* fermentato, *brüsàt* e *strinàt*, bruciato, *acid fènich* acido fenico, *cagi* i latticini acidi, *pis* urina.

I companatici: *pulènta e pócio* (polenta e intingolo), *pulènta e furmai* (polenta e formaggio), *pulènta e salàm* (polenta e salame) *pulènta e cirighi* (polenta e uovo al tegamino), *pulènta e rènc* (polenta e aringa) che penzolava da uno spago sul tavolo della cucina e serviva da companatico per tutta la famiglia che inumidiva il boccone della polenta nel sapore salato del pesce, *pulènta e puina*, *pulènta e mascherpa*, *pulènta e fiurì* (puina, fiurì, mascherpa indicano la ricotta più o meno pregiata e colta nelle diverse fasi dell'affioramento), *pulènta rustida*, *polenta arrostita*, *pulènta cónsa*, *pulènta redada*, *pulènta ónta* (*cónsa*, *redàda*, *ónta* indicano diversi modi di condire la polenta), se nella cupola gialla si formano tante fossette e si riempiono di burro fuso e ogni commensale vi tinge la sua razione, diventa la *panicia*.

Se ci addentriamo nelle pieghe della dimensione ordinaria e quotidiana del vivere, il desinare ci appare come un'attività mutevole che risente in primis della dimensione chiusa di un'economia di autosufficienza in cui non era così marcata la distinzione tra spazi e tempi di lavoro e di vita, in cui il concetto di famiglia allargata si complicava grazie alla formazione spontanea di gruppi di famiglie che univano le forze in coincidenza con la fienagione, la vendemmia, la raccolta delle patate o delle castagne, l'alpeggio, a cui si aggiungano i precetti imposti dalla chiesa cattolica e la costante necessità di integrare l'alimentazione al tavolo per compensare un poco la fame imperante. La polenta diventa una palla farcita di formaggio perfettamente trasportabile e da abbrustolire sul fuoco all'occorrenza o da mangiare in fetta, fredda con un pezzo di formaggio, si mangia al campo e non si tratta certo di un picnic all'aria aperta quanto di una colazione frugale e veloce necessaria ad immagazzinare l'energia sufficiente a proseguire il lavoro, allora capita che le donne e i bambini consumino a casa la loro colazione e poi la portino agli uomini impegnati nelle prime ore del mattino a segare l'erba o ad battacchiare le piante di castagne che le donne provvederanno poi a raccogliere. In



Bue da condurre al macello in processione durante la settimana di Pasqua, Canneto (MN), secolo xx anni '50

alpeggio la minestra diventa di riso, nel latte, la cena si sposta a tarda ora al termine del lavoro di mungitura o della raccolta e dell'immagazzinamento del fieno. Radici, rizomi, erbe e frutti masticati e masticabili in piedi: *sücamara, dolcicla, gigole, brügnöi, migola, scampadüghe, mòre, baghe, premuntà, pumi de zervènech* divengono utili integratori di energia.

Fuori dall'ordinario, nei giorni di festa legati al calendario liturgico - a Pasqua e a Natale - o alla ritualità civile - matrimonio, battesimo, carnevale - il convivio si allunga, sulla tavola si fa spazio a pasti agognati e pantagrueliche visioni legate alla voglia di abbondanza, una messe di piatti che si trasformano e si travestono da una valle all'altra, dalla pianura alla montagna e comprendono paste diversamente ripiene, carni arrosto o allo spiedo - capretti, conigli selvatici, animali da cortile, selvaggina - pesci, salumi, inaffiati da un buon vino e intrisi di buon umore che trova la sua massima espressione nel canto e nella figura rituale della conversazione.

Bibliografia

- Bourdieu P., 1983, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna, Il Mulino
- Brillat-Savarin A., 1967, *Physiologie du Gout*, vol. 1, Torino, Alpigiano
- De Certeau M., Giard L., Mayol P. 1990, *L'invention du quotidien. Habiter, cuisiner*, vol. II, Paris, Gallimard
- Elias N., 1982, *La civiltà delle buone maniere*, Bologna, Il Mulino
- Flandrin J., Montanari M., 1997, *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, Laterza
- Marini M., 1999, *Pietanze per stomaci forti*, in *Sapori e storie della cucina bresciana*, Brescia, Grafo, pp. 40-44
- Seppilli T., 1994, *Per una antropologia dell'alimentazione. Determinazioni, funzioni e significati psico-culturali della risposta sociale a un bisogno biologico*, in "La ricerca folklorica", 30, pp. 7-14
- Praz M., 2009, *Filosofia dell'arredamento*, Milano, Tea Arte
- Tognali D. M., 2004, *La mia terra, la mia gente*, Breno, s.e.