

Roberto Cipriani - Luigi M. Lombardi Satriani

(a cura di)

IL CIBO E IL SACRO



ARMANDO
EDITORE

Sommario

<i>Introduzione: Il calore divino del cibo</i>	7
LUIGI M. LOMBARDI SATRIANI	
<i>PARTE PRIMA: LE ORIGINI</i>	9
<i>La comida (y bebida) como ritual: sacralidad, comensalismo e identidades colectivas</i>	11
ISIDORO MORENO	
<i>Raccogliere briciole alla tavola di Omero: cibo, digiuni e ambigui banchetti nel mito greco</i>	29
LAURA FARANDA	
<i>Ermeneutica del cibo in prospettiva biblica</i>	47
GASPARE MURA	
<i>Recupero conviviale di laceranti distacchi</i>	57
OTTAVIO CAVALCANTI	
<i>PARTE SECONDA: I SIGNIFICATI</i>	69
<i>Cibo e sacro. Un'analisi fenomenologica</i>	71
ANGELA ALES BELLO	
<i>La manducazione della parola nell'antropologia del gesto di Marcel Jousse (1887-1961)</i>	85
BIAGIO LORÉ	
<i>Desiderio desideravi</i>	99
ROBERTO CIPRIANI	
<i>PARTE TERZA: I CULTI</i>	111
<i>Lungo il tratturo. Rappresentazioni, pratiche e senso della devozione nella "tradizione" enogastronomica molisana</i>	113
LETIZIA BINDI	
<i>San Biagio tra culto e leggenda: riflessioni sul pane sacro in Abruzzo</i>	125
ALESSANDRA GASPARRONI	
<i>A tavola con i santi in Sicilia: una tradizione nella modernità</i>	139
CARMELINA CHIARA CANTA	
<i>Cibo, salute e salvezza nella Chiesa Avventista del Settimo Giorno</i>	163
VERÓNICA ROLDÁN	

Elenco dei contributi pubblicati on-line

<i>Cibo e sacro. Il cibo nel Vangelo fra condivisione e rivelazione</i> EGERIA DI NALLO	2
<i>Tra simboli e riti. Il linguaggio del corpo e del cibo nella celebrazione cristiana secondo la variegata complessità delle culture</i> MANLIO SODI	6
<i>Fame mistica. Il gusto del miele eucaristico</i> CAROLINA CARRIERO	16
<i>I cibi delle streghe nell'immaginario di un arcipelago del Mediterraneo occidentale</i> MACRINA MARILENA MAFFEI	25
<i>Divorare ridere rigenerare. Il paesaggio alimentare nella cultura popolare</i> PAOLA ELISABETTA SIMEONI	36
<i>Immagini del sacro nelle mense dei secoli XV-XVIII. Dal Banchetto rinascimentale ai temi della Vanitas</i> TIZIANA D'ACCHILLE	51
<i>Dallo home-banking allo home-baking. Sobrietà, sostenibilità e solidarietà nelle nuove culture del pane</i> CRISTINA GRASSENÌ	68
<i>Dalla mela di Adamo alla cioccolata cattolica</i> CLAUDIO BALZARETTI	74
<i>Il divieto del maiale e la purezza della carnalità. La minaccia della contaminazione nelle proibizioni alimentari</i> ROSA PARISI	83
<i>«Secondo le intenzioni della padrona e il volere di S. Giuseppe» Pietà popolare e rituali alimentari nel Salento</i> VINCENZO ESPOSITO	93

*I contributi pubblicati on-line sono reperibili collegandosi all'indirizzo:
www.armando.it → Scheda volume*

Dalla mela di Adamo alla cioccolata cattolica

CLAUDIO BALZARETTI

Le religioni hanno un rapporto complesso col cibo, al punto che un luogo comune per identificare un gruppo religioso sono i suoi tabù alimentari, come la vacca sacra in India o il maiale per ebrei e musulmani. Anche il cristianesimo si presenta come una religione in cui il cibo ha un ruolo fondamentale: il peccato originale, che sembra un peccato di gola, mette in moto tutta la storia dell'umanità e della salvezza, e la fine di questa storia è un banchetto celeste. Nonostante l'importanza del cibo, il cristianesimo non ha creato tabù alimentari, anche se avrebbe potuto trasformare il frutto proibito del paradiso terrestre in una proibizione alimentare.

La mela

Tutta la narrazione biblica dalla creazione al diluvio è concentrata sul cibo. Nel progetto iniziale gli esseri viventi dovevano restare vegetariani (*Genesi* 1, 29-30), ma dopo il diluvio Dio concede all'uomo di mangiare la carne (9,3) e assieme alla carne arriva anche il vino: Noè è il primo a piantare una vigna, ma anche a ubriacarsi (9,20-21)! Questi cambiamenti iniziano quando Adamo ed Eva mangiano il frutto proibito¹. Ma qual era questo frutto?

Anche se ormai è opinione comune che il frutto del peccato sia la mela, nel libro della *Genesi* non viene affermato. Il racconto dice che la donna prese un generico «frutto» e anche le versioni antiche hanno usato un termine generico: *karpòs* in greco e *fructus* in latino; poi nella letteratura cristiana antica si parla genericamente di *pomum*, che indica un frutto generico. Se per i teologi si tratta di un problema irrilevante, altrettanto non si può dire per scultori, pittori, miniaturisti che devono disegnare un frutto. Fino in pieno Rinascimento ciascuno ha rappresentato l'albero tipico del proprio territorio: arancio e fico (Italia e Grecia), vite (Borgogna e Champagne), melo (Normandia, Germania, Olanda), ciliegio (Picardia, Ile de France). Inoltre, in alcuni periodi si sono diffuse delle mode: fichi nel XII sec., mele nel XV sec., ciliegie nel XVI sec. Solo nelle opere dei grandi artisti c'è un uso simbolico consapevole: van Eyck rappresenta Eva col limone e Dürer sceglie il frassino come albero della vita². Diverse ipotesi possono spiegare l'origine dell'identificazione di questo frutto con la mela.

(a) Poiché negli apocrifi biblici e nella chiesa orientale questo frutto è quasi sempre il fico, un'opinione diffusa ritiene che la mela sia propria della tradizione latino-cristiana e sia stata causata dall'associazione *malus-malum*, melo-male. Ma nessuno ha mai documentato questa affermazione e non si trovano attestazioni di questo gioco di parole, né nei padri della chiesa né nel Medioevo, e neppure in quegli autori che certamente l'avrebbero notato³.

(b) Un'opinione altrettanto diffusa tra gli studiosi ritiene che la chiesa abbia scelto la mela come frutto del paradiso sotto l'influenza della cultura classica pagana. All'inizio ci sarebbe la tradizione sull'isola dei beati e soprattutto quella del giardino delle Esperidi, dove si compì l'undicesima fatica

¹ Potremmo vedere nella trasgressione di Adamo il primo caso del cosiddetto paradosso dell'onnivoro, cioè della tensione tra il bisogno biologico di varietà e di novità e la necessità di essere cauti, perché ogni cibo sconosciuto può essere pericoloso; vedi C. Fischler, *L'onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*, Milano, Mondadori, 1992, pp. 46-47.

² S. Esche, *Adam und Eva. Sündenfall und Erlösung*, Düsseldorf, Schwarm, 1957, p. 27.

³ L'unico gioco di parole è tardomedioevale: «mala mali malo mala contulit omnia mundo» (la mascella del malvagio con la mela portò tutti i mali al mondo), riportato in H. Walther, *Lateinische Sprichwörter und Sentenzen des Mittelalters in alphabetischer Anordnung*, Göttingen, 1963-69, n. 14301. Attestazioni esplicite di questo gioco di parole le troviamo alla fine del Seicento in Germania; ad esempio, nelle aggiunte alla traduzione in latino del *Mondo simbolico* c'è un emblema con la scritta «e malo nascitur omne malum»: F. Picinelli, *Mondo simbolico o sia università d'impresie, scelte, spiegate ed illustrate con sentenze ed erudizioni sacre e profane*, Milano, 1653; ed. latina *Mundus symbolicus* curata da A. Erath, Colonia 1687, l. 3, c. 51, n. 178 (ed. 1694, p. 178).

di Eracle, che dovette prendere i pomi d'oro custoditi dalle figlie di Espero, uccidendo il drago che custodiva l'albero. Forse da questo giardino proviene anche il pomo d'oro che Eris, la dea della discordia, destinò a chi fosse la più bella e che Paride assegnò ad Afrodite, creando le premesse per la guerra di Troia. Questa ipotesi interpreta il rapporto tra cristianesimo e paganesimo come una forma di acculturazione, per cui la chiesa assume o battezza usi pagani⁴. Ma non ci sono attestazioni antiche che consentano di identificare il passaggio di questa tradizione al cristianesimo.

(c) Un'altra ipotesi si basa sulla testimonianza dei poeti dell'epoca carolingia, dove risulta diffusa la rappresentazione della mela del paradiso. Il ruolo decisivo nella diffusione di questa tradizione sarebbe stato svolto dal ciclo delle leggende di re Artù, infatti egli sarebbe morto nell'isola di Avalon, che in celtico significa "mela". Ma in questo caso non ci sarebbe stato un innesto di un mito pagano nel cristianesimo, bensì una lotta contro il paganesimo. Il vescovo Avito di Vienne (VI sec.) identificando il frutto proibito con la mela si sarebbe opposto alla credenza celtica secondo cui la mela conteneva un sapere divino e mangiandola si veniva trasportati in una specie di paradiso; in seguito alla condanna di questo frutto popolare, ogni volta che uno mangiava una mela avrebbe ricordato il peccato originale. Questa linea di condotta sarebbe stata poi portata avanti dalla chiesa quando proibì l'uso del sidro nelle cerimonie religiose⁵.

(d) Una variante dell'ipotesi celtica è che l'uso della mela rappresenti un tentativo della chiesa di cristianizzare un precedente rituale pagano, che riguardava la fertilità degli orti, rappresentata dal più prolifico degli alberi da frutta, il melo (in alcuni episodi della tradizione del Percival nel sec. XIII il Cristo sarebbe rappresentato sotto forma di mela). Il rituale pagano sarebbe comunque riconoscibile in diverse tradizioni del folklore inglese, come nel Devonshire, dove c'era la tradizione di bere sidro caldo e farne libagioni nella *Dodicesima notte*, cioè alla vigilia dell'Epifania, che era la vecchia data del Natale⁶.

(e) Nel Cinquecento si discuteva se l'albero fosse un fico, come voleva la tradizione, perché di fico erano le foglie con cui Dio ricoprì i progenitori, oppure un melo, perché «delectabiliorem et communiorem»⁷. Quest'ultima spiegazione potremmo definirla un'ipotesi della "disponibilità" in quanto si usa il frutto più a disposizione nella propria cultura. Essa compare sotto varie forme, come quando si spiega l'adozione della mela come frutto del peccato perché è un frutto molto comune e perché *pomum* è usato per indicare un qualsiasi frutto⁸.

(f) Le ipotesi precedenti partivano dalla simbologia della mela, cioè da un concetto creato artificialmente in un lemma di enciclopedia e che comprende anche Guglielmo Tell, Biancaneve e la Grande Mela⁹. Vi è però un'ultima ipotesi che trova la risposta nelle stesse fonti cristiane. Essa viene formulata esplicitamente nel Cinquecento e sostiene che l'albero del paradiso terrestre sarebbe il melo, sulla base del versetto del *Cantico dei cantici*: «Chi è colei che sale dal deserto, appoggiata al

⁴ L'opinione tradizionale della provenienza della mela dalla cultura classica è presentata da K. Heisig, *Woher stammt die Vorstellung vom Paradiesapfel?*, in «Zeitschrift für die neutestamentliche Wissenschaft», n. 44, 1952-53, pp. 111-118, che riporta le fonti. Sul giardino delle Esperidi vedi W.H. Roscher (a cura), *Ausführliches Lexikon der griechischen und römischen Mythologie*, vol. 1, pt. 2, Leipzig, 1886-1890, coll. 2594-2603. Una raccolta di questi miti è in J. Brosse, *Mitologia degli alberi*, Milano, Rizzoli, 1991, pp. 243-267.

⁵ Alle origini della teoria celtica troviamo J.L. Weston, *The Apple Mystery in Arthurian Romance*, in «Bulletin of the John Rylands Library», n. 9, 1925, pp. 417-430. Già W. Menzel, *Christliche Symbolik*, pt. 1, Regensburg, 1854, pp. 60-73, faceva notare che l'isola di Avalon corrisponde pochissimo alla simbologia paradisiaca.

⁶ Le mele sono diventate poi le palline sull'albero di natale. Per il folklore vedi J.R. Harris, *Origin and Meaning of Apple Cults*, in «Bulletin of the John Rylands Library», n. 5, 1918-19; abbiamo consultato l'estratto (London 1919); egli pensa che San Sebastiano trafitto di frecce e legato alla colonna-albero sia un residuo di questo culto, che implicava un sacrificio per la fertilità degli orti.

⁷ J. Vermeulen (Molanus), *De historia SS. Imaginum et picturarum pro vero earum usu contra abusum*, edita anche nel *Cursus Theologiae* del Migne, t. 27, Paris, 1861, col. 81 (ed. di Jean-Noël Paquot del 1771).

⁸ T. Browne, *Pseudodoxia Epidemica: or, enquiries into very many received tenents and commonly presumed truths*, Londra 1646, l. 7, c. 1.

⁹ W.E. Spengler, *Apfel, Apfelbaum*, in *Enzyklopädie des Märchens*, vol. 1, Berlin-New York, de Gruyter, 1977, coll. 622-625. Il rischio delle sintesi è quello di forzare spesso i dati come in M. Pastoureau, *Bonum, malum, pomum. Une histoire symbolique de la pomme*, in *L'arbre. Histoire naturelle et symbolique de l'arbre du bois et du fruit au Moyen Age* (Cahiers du Léopard d'Or 2), Paris 1993, pp. 155-218, il quale, per quanto riguarda la mela del peccato, riporta dati errati (la traduzione greca dei Settanta l'avrebbe identificata col fico) o discutibili (l'omonimia latina *malum* sarebbe ovvia nella cultura medioevale che credeva che le parole esprimessero l'essenza delle cose).

suo diletto? Sotto il melo ti ho svegliata; là, dove ti concepì tua madre, là, dove la tua genitrice ti partorì» (8,5). Nell'esegesi allegorica il rapporto tra lo sposo e la sposa, che sono i protagonisti del *Cantico*, viene letto come rapporto tra Cristo e la sua chiesa («Christus omnium Patrum consensu est *malus*»)¹⁰. L'interpretazione allegorica è stata esposta nel grande commento di Origene (III sec.) e ha determinato l'orientamento di tutta l'esegesi posteriore, che prosegue per tutto il Medioevo fino all'età moderna (a partire dal XII sec. nessun libro dell'Antico Testamento è stato più commentato del *Cantico*). Dunque, all'origine della mela sta la simbologia del melo! Non è Cristo che deve essere interpretato alla luce di Adamo, bensì il contrario. Questo rapporto è alla base della lettura cristiana dell'Antico Testamento, per cui la successione teologica (non cronologica) costringe a leggere Adamo alla luce di Cristo e così hanno fatto i padri della chiesa. L'identificazione del frutto del peccato originale con la mela è la conseguenza della precedente identificazione di Cristo con il melo. Pertanto le Madonne con la mela in mano o con il bambino e la mela in mano non farebbero riferimento al peccato originale, ma al rapporto sponsale tra Cristo e la chiesa. Naturalmente potremmo iniziare una nuova ricerca e chiederci: perché nel *Cantico* è stato messo un melo?

A prescindere dal motivo per cui è avvenuta questa identificazione, è un fatto che la mela non è diventata un tabù. L'esigenza di mantenere il significato naturale del frutto è collegata a un principio fondamentale del cristianesimo, già formulato nei primi secoli e conservato nella professione di fede: l'umanità di Gesù è vera e non apparente (contro i docetisti); quindi anche nell'eucarestia il pane e il vino devono essere veramente pane e vino, non dei surrogati. Il cristianesimo ha iniziato la sua diffusione tra i pagani con la visione di una tovaglia imbandita con ogni sorta di quadrupedi, rettili e uccelli, mentre una voce invita per tre volte: «alzati, Pietro, uccidi e mangia». Sulla base di questa visione Pietro si reca dal centurione Cornelio e battezza per la prima volta dei pagani (*Atti degli Apostoli* 10). Egli ricorderà questo episodio al cosiddetto concilio di Gerusalemme, quando si deciderà un'unica regola: «astenervi dalle carni offerte agli idoli, dal sangue, dagli animali soffocati e dalla impudicizia» (15, 29). Paolo ne offre anche la giustificazione: «tutto ciò che è in vendita sul mercato, mangiatelo pure senza indagare per motivo di coscienza, perché del Signore è la terra e tutto ciò che essa contiene»; però se qualcuno fa presente che il cibo è carne immolata in sacrificio allora: «astenetevi dal mangiarne, per riguardo a colui che vi ha avvertito» (*I Corinzi* 10, 23-30)¹¹. Queste scelte iniziali spiegano perché il cristianesimo abbia poi cercato di conservare le espressioni delle altre culture, delle tradizioni e delle usanze locali: tutto può essere battezzato, cioè reso cristiano. Potremmo dire che la chiesa è “antropofaga”¹². Forse l'unico tentativo di imporre un tabù alimentare fu quello di papa Gregorio III quando nel 732 scrisse al missionario Bonifacio per proibire l'abitudine dei Germani di mangiare il cavallo¹³. Ma proprio in quell'anno Carlo Martello aveva fermato gli arabi a Poitiers grazie alla cavalleria. Gli storici fanno notare che era in atto un cambiamento nella tecnica di combattimento che aveva aumentato il valore sociale del cavallo¹⁴.

Potremmo citare molti esempi in cui il carattere proprio degli alimenti ha avuto un ruolo fondamentale nella storia del cristianesimo, come la controversia sul pane azzimo o fermentato tra la chiesa latina e quella orientale, sollevata dal patriarca di Costantinopoli Michele Cerulario all'epoca dello Scisma d'Oriente, ma preferiamo ricordare la raffinatezza delle abitudini alimentari dei monaci di Cluny, che conosciamo grazie alla critica di Bernardo di Chiaravalle nella sua *Apologia ad*

¹⁰ T. Malvenda, *De paradiso voluptatis*, Roma, 1605, c. 66, pp. 207-224; M.A. del Rio, *In canticum canticorum Salomonis Commentarius litteralis, et catena mystica*, Lyon, 1611, pp. 103-104 e 242-243; L. de Sotomaior, *Cantici canticorum Salomonis interpretatio*, Paris, 1605, coll. 524-530 e 1475-1483.

¹¹ Nella chiesa latina la norma sul sangue e gli animali soffocati cadrà in disuso, come testimoniano i famosi *Responsa ad consulta Bulgarorum* di papa Niccolò I (858-867). Il n. 43 (*Patrologia Latina* 119, 996-997), a proposito degli animali che si possono mangiare, stabilisce il principio che dopo il diluvio l'uomo può mangiare tutti gli animali e poi cita i testi del Nuovo Testamento che aboliscono la legge giudaica, oltre al principio «omnia munda mundis» (*Tito* 1,15).

¹² Nel senso della nota opposizione all'antropofagia descritta da C. Lévi-Strauss, *Tristi tropici*, Milano, il Saggiatore, 1960, p. 376, a proposito dei sistemi giudiziari.

¹³ Epistolae 1 (*Patrologia Latina* 89, 577C).

¹⁴ F. Braudel, *Civiltà materiale, economia e capitalismo. Le strutture del quotidiano* (secoli XV-XVIII), Torino, Einaudi, 1993, p. 320.

Guillelmum, oppure *Il vitto quaresimale* (1637) scritto dal protomedico e archiatra pontificio Paolo Zacchia: si tratta di una dieta quaresimale ideale, che oggi assomiglierebbe a un libro di ricette raffinate a base di pesce. Nella chiesa non è, quindi, in discussione la qualità degli alimenti, ma, eventualmente, la loro quantità.

Digiuni e astinenze

Benché le pratiche del digiuno e dell'astinenza si assomiglino e compaiano spesso assieme, bisogna distinguerle, perché una riguarda la quantità di cibo mangiata e l'altra riguarda la qualità di questo cibo. Il *Codice di Diritto Canonico* del 1917 (cc. 1250-1254) distingueva, da una parte, l'astinenza (cui si è tenuti dai sette anni, in tutti i venerdì dell'anno), che vieta l'uso di carne e di brodo di carne ma non di uova, latticini e condimenti grassi, e, dall'altra, il digiuno (dai 21 ai 60 anni, in quaresima) che prescrive che si mangi una volta sola al giorno, ma non si vieta di prendere qualcosa al mattino e alla sera, purché secondo la quantità e la qualità delle consuetudini locali. Le disposizioni del codice sono riassunte in uno dei cinque precetti, noto come digiuno ecclesiastico: «astenersi dal mangiare carne e osservare il digiuno nei giorni stabiliti dalla Chiesa». È noto che il digiuno cristiano si collega alle pratiche di autocontrollo, che troviamo nel mondo greco-romano, dal pitagorismo, allo stoicismo, al neoplatonismo. Anche nelle sette gnostiche, dove ci si aspetterebbe una condanna della materia e, quindi, del corpo e della carne, i cibi non costituiscono un tabù che contamina, bensì un'occasione di autocontrollo.

Vi sono altri due tipi di digiuno. Il primo è il cosiddetto digiuno naturale (eucaristico o sacramentale), che consiste nel non mangiare e bere nulla prima di ricevere la comunione eucaristica. Questo digiuno era così rigido che si discuteva se veniva interrotto dal fumare tabacco, o da frammenti di cibo del giorno prima che si erano fermati tra i denti e venivano involontariamente deglutiti, oppure se inavvertitamente si fosse ingoiata una mosca. Il secondo tipo è la pratica del digiuno come esercizio di virtù (temperanza). Questo suppone che si tratti di una decisione libera, per cui i teologi lo definiscono digiuno morale o ascetico.

Oltre che conoscere le distinzioni teologiche, bisogna collocare digiuni e astinenze anche dentro la storia dell'alimentazione, perché se queste pratiche sono un atto di virtù o di penitenza, suppone che ciò a cui uno rinuncia sia desiderabile e disponibile. Queste due pratiche si collocano in un quadro alimentare che nasce in seguito allo scontro tra due culture¹⁵. Da una parte c'è la tradizione romana, che aveva due tipi di pasti: la cena, dove dominano i piaceri della vita sociale e della gola, e il *prandium*, che si può consumare in qualsiasi momento e in cui si mangia qualcosa di frugale, cioè dei *fruges*, che sono i prodotti della terra coltivata, come frutta e legumi. Dall'altra parte c'è la tradizione delle popolazioni barbariche. Con la loro comparsa arriva la civiltà della carne (caccia e allevamento brado, latte, burro), che si oppone alla civiltà del pane (campi, vino, olio).

Però, quando i barbari conquistano il potere, assorbono tramite il cristianesimo anche il modello romano o mediterraneo, rappresentato dalla triade: pane, vino e olio (che è anche la triade dei sacramenti della Chiesa). Nello stesso tempo coi barbari si afferma anche il valore primario della carne, che dà energia fisica, forza per combattere e, dunque, legittima il potere. Da una parte, per la cultura greco-romana l'ideale nei confronti del cibo era quello della misura, ma, dall'altra, per la nuova tradizione l'ideale è l'abbuffata. Questa nuova cultura produrrà una reazione nel monachesimo: il rifiuto della carne diventa la regola fondamentale, perché esso costituisce l'antivalore alimentare dell'élite dominante, dalla quale proveniva la maggior parte dei monaci.

È questo il contesto in cui comprendere le disposizioni su digiuno e astinenza, che occupano diversi trattati di teologia interamente dedicati a questo argomento. Ma queste disposizioni sembrano rivolte soprattutto alle classi agiate, che hanno a disposizione cibo in abbondanza e di ogni specie,

¹⁵ Riassumiamo da M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1993, pp. 7-159.

perché la realtà quotidiana del popolo è un'esperienza periodica di carestie e il sogno del paese di Cuccagna¹⁶. Comunque, le norme ecclesiastiche prevedono numerosi casi di dispensa.

Un noto canonista stabilisce le seguenti condizioni per il digiuno¹⁷. Innanzitutto, esso riguarda solo le persone comprese tra i 21 e i 60 anni. In secondo luogo, sono esclusi ammalati, convalescenti, chi è di costituzione debole, soffre di stomaco o non riesce a dormire senza un secondo pasto, le donne incinte o che allattano e quelli che a giudizio del medico hanno un bisogno frequente di cibo. In terzo luogo, sono esclusi anche i poveri, che mangiano quel che trovano e quando possono. In quarto luogo, è esentato chi ha un lavoro che non consente di sopportare il digiuno (tra cui anche predicatori, confessori, professori delle classi inferiori e anche quelli delle superiori se fanno lezione più volte la settimana). In quinto luogo, anche l'essere occupati nelle opere di misericordia corporali e spirituali esonera dal digiuno; inoltre un coniuge non deve digiunare se l'altro coniuge richiede il debito coniugale, oppure se il marito si arrabbia perché la moglie non mangia con lui¹⁸.

Alla base di una casistica del genere sta l'assioma: *lex non obligat cum tanto incommodo*, ma c'è anche il criterio che il digiuno non è un fine in sé, bensì serve a raggiungere la perfezione, pertanto cessa di obbligare se diventa un ostacolo al conseguimento di altri beni superiori. Per esempio, alcuni moralisti giustificano che quando si è invitati da amici a prendere qualcosa fuori pasto lo si possa fare senza rompere il digiuno, perché c'è il dovere sociale di accettare l'invito.

Il digiuno ecclesiastico ha poi così segnato la nostra società da strutturare il tradizionale orario dei pasti nella giornata. La "colazione" fa riferimento all'abitudine monastica di leggere durante un leggero pasto le *Collationes* o Conferenze di Cassiano¹⁹. In altre lingue europee la colazione è indicata come una rottura o una pausa nel digiuno: dall'inglese *breakfast* al francese (*petit*) *déjeuner* (da *dis-jejunare*) allo spagnolo *desayuno*. Infatti, il digiuno ecclesiastico non era un elemento marginale nella vita del cristiano, se pensiamo che nell'epoca moderna c'erano 166 giorni di digiuno all'anno²⁰. Questa cifra così elevata non deve farci immaginare una vita di penitenze, perché tutte le feste erano precedute da un giorno di digiuno: nel Trecento più di un quarto dei giorni dell'anno era sottratto all'attività lavorativa. Sarà lo sviluppo della borghesia a premere per far diminuire il numero delle feste, che costituivano un ostacolo alla produttività (ma nell'epoca feudale erano un momento di libertà).

Questa digressione sul digiuno serve a contestualizzare il prossimo problema di cui ci occuperemo: la cioccolata come bevanda. Originariamente il digiuno prescriveva un solo pasto, che nell'epoca più antica avveniva verso sera, ma nel Medioevo si cominciò ad abbassarlo all'ora nona (le tre del pomeriggio) e poi all'ora sesta (mezzogiorno)²¹, così che sorse il problema di prendere qualcosa verso sera. Dapprima fu permesso bere qualcosa per placare la sete provocata dalla fatica del lavoro, ma bisogna ricordare che bere acqua era pericoloso perché portatrice di germi e malattie, per cui la si prendeva sempre mescolata col vino, così come anche si prendeva abitualmente il vino mescolato con acqua. All'epoca di Tommaso d'Aquino era abitudine bere ogni volta che se ne sen-

¹⁶ P. Camporesi, *Il paese della fame*, Bologna, il Mulino, 1985², pp. 71-116; G. Cocchiara, *Il paese di Cuccagna e altri studi di folklore*, Torino, Boringhieri, 1980, pp. 159-187.

¹⁷ F.X. Schmalzgrueber, *Jus ecclesiasticum universum brevi methodo ad discentium utilitatem explicatum seu lucubrationes canonicae in quinque libros decretalium Gregorii ix. Pontificis Maximi*, t. 3, Roma, 1844 (orig. 1719), pt. 3, tit. 46, nn. 42-50, pp. 592-595.

¹⁸ Pascal ironizza su un caso presentato dal teologo V. Filliucio: «Colui che si è stancato in qualche cosa, come nell'amoreggiare con una fanciulla, è obbligato a digiunare? Per nulla. Ma se si è stancato a bella posta per essere con ciò dispensato dal digiuno, vi sarà obbligato? Quand'anche abbia avuto questo preciso proposito, non sarà obbligato»: B. Pascal, *Les Provinciales ou les lettres écrites par Louis de Montalte à un provincial de ses amis et aux RR. PP. Jésuites sur le sujet de la morale, et de la politique de ces Pères*, Colonia, 1657, cinquième lettre, p. 4.

¹⁹ Sono state proposte due etimologie di "colazione". La prima si basa sulla derivazione di *collatio* da *conferre*, cioè "portare insieme", sottintendendo: il cibo da mettere in comune (cfr. *collecta* e in greco *symbola*). La seconda proviene «dal linguaggio monastico in riferimento alla refezione, comune, durante la quale si ascoltava la lettura di testi sacri, soprattutto delle raccolte (*Collationes*) delle vite dei Padri»: A. Zamboni in «Lingua e stile», 14, 1979, pp. 654-658. Probabilmente le *collationes* si riferiscono all'opera omonima di Giovanni Cassiano composta nel secondo decennio del v sec. e di cui la Regola di S. Benedetto prescrive la lettura (c. 73): esse non sono però biografie ma discorsi.

²⁰ F. Braudel, *op. cit.*, p. 189.

²¹ Lo spostamento del pasto dall'ora "nona" a mezzogiorno è ricordato dall'inglese *noon*.

tiva il bisogno (*licet pluries jejunantibus bibere*) perché la bevanda non è un cibo, anche se in un certo qual modo nutre (*licet aliquo modo nutriat*)²².

La cioccolata cattolica

Il sistema alimentare che man mano si è costituito lungo il Medioevo va in crisi quando dall'America arrivano nuovi generi alimentari. È noto il ruolo svolto dalla patata e dal mais, che sono colture robuste e redditizie: la patata va a occupare i territori dell'Europa settentrionale e centrale e il mais quelli più caldi. Da una parte, le nuove colture aiutano la sopravvivenza della popolazione contadina, dall'altra, costituiscono un impoverimento della dieta, che diventa caratterizzata dal "monofagismo" ma che è funzionale allo sviluppo del capitalismo agrario. Ma dall'America arrivano anche generi voluttuari, prodotti destinati a un pubblico ricco e tra questi c'è la cioccolata, che all'epoca era consumata solo come bevanda.

La casistica, sviluppatasi dal tardo Medioevo nelle varie *summae* per i confessori, si trova in quest'epoca di fronte a nuovi problemi, in quanto cerca di conciliare le esigenze della modernità con la morale tradizionale. La cioccolata è una novità, non prevista nella tradizione medioevale, perciò rientra tra i casi dubbi: è un cibo o una bevanda? Le risposte a questa domanda si sviluppano in una disputa teologica durata quasi due secoli²³.

Dal momento che la cioccolata era, però, fatta con molti ingredienti e in modi diversi a seconda delle regioni, e qualcuno aggiungeva anche latte o uova, il problema non riguarda qualsiasi tipo di cioccolata, ma solo la bevanda fatta con acqua e cacao (e un po' di zucchero), perché negli altri casi è certamente un cibo. Questo spiega perché si discuteva sugli ingredienti della cioccolata e noi siamo a conoscenza di molte ricette antiche grazie a questa disputa teologica. Le tesi dovrebbero essere teoricamente due: o è cibo e non la si può prendere fuori pasto nei giorni di digiuno, oppure è bevanda e la si può bere quando si vuole. Alcuni approfittano di una terza possibilità, cioè cercano di far rientrare la cioccolata nella casistica esistente come fosse medicina (elettuario).

I termini della questione non sono, però, così semplici come può sembrare da questa sintesi, perché prima dell'arrivo in Europa della cioccolata, del caffè e del tè, tutte le bevande erano fredde. La loro funzione era quella di favorire la digestione, che consisteva in una specie di "cottura" del cibo nello stomaco. Quindi il dibattito si interseca con un altro, esclusivamente medico, se siano o no salutari le bevande calde e questo nuovo dibattito è innescato proprio dalla disputa sulla cioccolata.

La polemica inizia alla fine del Cinquecento nei territori spagnoli dell'America, dove era appunto in uso questa bevanda presso le popolazioni locali, e poi si sposta in Europa, dapprima nei territori spagnoli e poi in quelli che hanno rapporti con la corte spagnola, Italia e Francia. Si pubblicano libri interi in cui si difende o si accusa la nuova bevanda. Qualcuno vorrebbe opporre i gesuiti lassisti ai domenicani rigoristi, ma si trovano difensori e accusatori all'interno di qualsiasi congregazione religiosa. Il più delle volte coloro che davano pareri sulla cioccolata in realtà non l'avevano mai assaggiata, perché era un prodotto molto costoso e quindi destinato solo a un'élite. Infatti tra le argomentazioni dei teologi si potrebbe notare una contrapposizione tra nobili, cui tutto è concesso, e plebe, che conviene tenere nell'ignoranza per evitare un lassismo nei costumi.

Una prova della rarità della cioccolata è data dallo stesso Linneo nel 1737, in primo luogo, quando nota come si trovi in difficoltà nel classificare l'albero del cacao, perché ognuno l'ha disegnato in maniera diversa (infatti i botanici europei non l'avevano mai visto perché esso cresce solo in particolari condizioni climatiche), e, in secondo luogo, quando decide di chiamare il cacao *Theobroma*,

²² *Summa Theologiae*, II-II^{ae}, q. 147, art. 6, ad 2^{um} et ad 3^{um}.

²³ C. Balzaretto, *Il Papa Nietzsche e la cioccolata. Saggio di morale gastronomica*, Bologna, Dehoniane, 2009, pp. 59-123.

cioè “cibo degli dèi”²⁴. Questa definizione è diventata un titolo inflazionato per libri, manifestazioni, mostre e degustazioni, ma non sembra che nessuno si sia preoccupato di leggere il testo di Linneo in cui viene proposta questa etichetta classificatoria²⁵. Egli scrive «cacao è il nome che danno i barbari, ma al suo posto questo albero si chiama *Theobroma*, poiché il frutto costituisce la base di una delicatissima bevanda, molto salubre e che nutre moltissimo: la *chocolate* dei messicani; un tempo era esclusiva per i soli ricchi europei (“cibo degli dei”, “vi ho fatto dèi” dice Dio a proposito di chi comanda), sebbene ora sia diventata più comune». La bevanda, dunque, non è degli dèi ma dei magnati, come spiega Linneo riferendosi al Salmo 81,6: «ego dixi dii estis et filii excelsi omnes vos»²⁶. In quegli stessi anni viene così descritta la mania della cioccolata: «I Romani a voler avere il codazzo, davano ai loro aderenti, e salutanti la sportula: oggi in luogo della sportula è succeduta la cioccolata; onde chi in copia la dà: *Mane salutantum totis vomit aedibus undam*»²⁷.

La disputa si esaurirà con lo spegnersi dei dibattiti interni alla teologia, che con l'Illuminismo troverà un nuovo nemico contro cui dirigere la propria *vis polemica*. Qui ci basta ricordare che il tutto si ridusse a stabilire la quantità di cacao che poteva essere sciolta nell'acqua perché la bevanda continuasse a essere tale e non fosse nutriente come un cibo. La quantità massima concessa è di due once (circa 60 gr.), che corrisponde alla quantità massima di cibo concessa al di fuori dell'unico pasto nei giorni di digiuno. Naturalmente la casistica prevedeva vari gradi di peccato in base alla quantità bevuta in più del consentito.

Il capovolgimento dei valori

Questo accenno alla polemica sul digiuno e sulla cioccolata ci serve per introdurre il tema del valore simbolico del cibo nel cristianesimo. La più profonda riflessione su questo tema è forse il racconto di Karen Blixen *Il pranzo di Babette*, la cui versione cinematografica fa risaltare ancor di più il contrasto tra due concezioni del cibo²⁸. Alla piccola comunità di un villaggio su un fiordo norvegese, che segue una vita religiosa centrata su una morale della rinuncia e della condanna dei piaceri mondani, è contrapposta l'aggressione di un altro mondo dove domina il piacere, ovviamente rappresentato dalla cuoca francese. Da una parte, c'è la condanna delle realtà mondane accompagnata da un ascetismo vissuto restando nel mondo, tipico di quello spirito puritano che Weber vedrà anche nello sviluppo del capitalismo. Dall'altra parte, c'è un'affermazione del valore sacramentale del mondo e della creazione.

Questo contrasto tra una setta protestante e il mondo cattolico rimanda alla nota contrapposizione studiata da Weber in *L'etica protestante e lo spirito del capitalismo*, sulla cui base è stata inventata una dicotomia tra l'Europa della cioccolata e quella del caffè: da una parte, la bevanda dell'aristocrazia cattolica oziosa, dall'altra quella della borghesia ascetica²⁹. Il ruolo del caffè sareb-

²⁴ C. von Linné, *Hortus cliffortianus. Plantas exhibens quas in hortis tam vivis quam siccis, Hartecampi in Hollandia, coluit vir nobilissimus et generosissimus Georgius Clifford*, Amsterdam, 1737, p. 379; però l'illustrazione di Linneo a sua volta subirà la stessa critica in N. Chomel Noël, *Dictionnaire oeconomique* (nuova ed. curata da De La Marre), t. 1, Paris, 1767, p. 414.

²⁵ I nomi per Linneo avevano molta importanza, come mostra il caso del suo discepolo Browall, che si era progressivamente allontanato da lui. Prima gli dedica la *Browallia elata*, poi la *Browallia demissa* e infine la *Browallia alienata*. Si veda G. Barsanti, *La scala, la mappa, l'albero. Immagini e classificazioni della natura fra Sei e Ottocento*, Firenze, Sansoni, 1992, pp. 124-125.215.

²⁶ «Cacao nomen barbarum, quo rejecto Theobroma dicta est arbor, cum fructus basin sternat potioni delicatissimae, saluberrimae, maxime nutrientis, chocolate mexicanis, Europeis quondam solis Magnatis propriae (βρομα των θεων, Vos Deos feci dixit Deus de imperantibus), licet nunc vilior facta», Linné, *op. cit.*, p. 379.

²⁷ *La fiera, commedia di Michelagnolo Buonarruoli il giovane, e la Tancia, commedia rusticale del medesimo, colle annotazioni dell'abate Anton Maria Salvini*, Firenze 1726, p. 442, la citazione è da Virgilio, *Georgiche* 2, 462.

²⁸ Il racconto fu pubblicato nel 1950 su una rivista americana, poi fu incluso insieme ad altri nella raccolta *Capricci del destino*. Il film *Babettes gaestebud* del regista Gabriel Axel è del 1987.

²⁹ W. Schivelbusch, *Il paradiso, il gusto e il buonsenso. Una storia dei generi voluttuari*, Bari, De Donato, 1988, ristampato con un'appendice e la bibliografia col titolo *Storia dei generi voluttuari*, Milano, Bruno Mondadori, 1999. Egli sembra proiettare nei secoli passati un'opposizione moderna come quella tra attività produttiva e piacere, dimenticando per esempio la funzione festiva del cibo, basata sull'opposizione tra lavoro e riposo. Il collegamento tra cibo e carattere della personalità ricorda l'affermazione di Feuerbach «Der Mensch ist was er isst»; vedi sotto nota 31.

be quello di essere una bevanda che mantiene sobri e operosi, a differenza delle bevande a base alcolica, che procurano ebbrezza e spingono all'ozio. Le stesse funzioni e proprietà del caffè sarebbero intercambiabili con quelle del tè, che a un certo punto si sostituirà al caffè in Inghilterra. Invece la cioccolata è la bevanda dell'aristocrazia europea, la prima colazione adatta al risveglio di una classe di oziosi³⁰.

Abbiamo voluto ricordare questa dicotomia tra le due Europe, perché si trova ripetuta acriticamente in tutte le storie del cioccolato, ma qualunque italiano la potrebbe respingere opponendo con orgoglio l'uso nazionale del caffè "espresso"³¹. L'uso di etichette religiose di matrice weberiana svia l'attenzione dalla stratificazione sociale, perché i generi voluttuari servono per creare la distinzione sociale, che viene appunto indicata anche da una metafora gastronomica: "il buon gusto"³².

Ma la presenza in Europa di due atteggiamenti nei confronti del cibo, come rappresentati in *Il pranzo di Babette*, può essere mantenuta e può essere fatta risalire alla Riforma protestante. Nelle critiche rivolte alla chiesa ci fu anche quella contro l'ipocrisia dei digiuni ecclesiastici. Famoso è il caso dell'astinenza, che fu la scintilla che fece scoppiare la rivoluzione di Zwingli. Il mercoledì delle ceneri del 1522 alcuni cittadini di Zurigo mangiano carne. Lo scandalo diventa subito noto e suscita anche tumulti. Uno dei colpevoli, convocato davanti al concilio cittadino, per difendersi invoca la Scrittura e l'autorità di Zwingli. Costui, chiamato in causa, pronuncia il 23 marzo la sua famosa predica sulla scelta e libertà degli alimenti, che qualche giorno dopo viene anche data alle stampe³³.

Però l'ironia della storia ha fatto sì che proprio l'astinenza da certi cibi diventasse in molti gruppi protestanti uno *status confessionis*. Interessante è il legame coi rigoristi contemporanei che coprono un arco di posizioni sfumate dai vegetariani ai vegani (o vegetaliani), ai crudisti, ai fruttariani, cioè che vanno dall'esclusione della carne a quella delle uova e dei latticini, all'esclusione delle verdure cotte, al nutrirsi solo di frutti da seme caduti da sé dagli alberi. Le giustificazioni di queste astinenze fanno appello all'etica ambientale o a motivi di salute, ma non mancano quelli religiosi, che si richiamano all'ordine della creazione, quando Dio crea l'uomo e gli dice: «Ecco, io vi dò ogni erba che produce seme e che è su tutta la terra e ogni albero in cui è il frutto, che produce seme: saranno il vostro cibo» (*Genesi* 1, 29). La caratteristica religiosa di queste legittimazioni è confermata dall'origine dei movimenti vegetariani³⁴. Per esempio, la Vegetarian Society (1847) nasce per ini-

³⁰ La tendenza a opporre tra di loro queste bevande ha una storia lunga, spesso legata alla disponibilità sul mercato di questi beni voluttuari (in Germania si sostituì la cicoria al caffè), come mostra un esperimento riportato da H. de Balzac, *Traité des excursions modernes*, in appendice a J.A. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante*, Paris, 1839, p. 453. A Londra, a tre condannati a morte viene proposto al posto dell'esecuzione di scegliere di vivere esclusivamente di cioccolata, caffè o tè. Essi acconsentono e quello che vive di sola cioccolata muore dopo otto mesi, quello che vive di caffè dopo due anni e quello che vive di tè dopo tre anni. Balzac commenta: «Je soupçonne la compagnie des Indes d'avoir sollicité l'expérience dans les intérêts de son commerce».

³¹ Chi si occupa di geografia del gusto potrebbe opporre altre divisioni, come leggiamo nel *Dictionnaire encyclopédique des sciences médicales*, t. 16, Paris, Asselin-Masson, 1874, p. 725: «Alle razze indogermaniche e anglosassoni, il tè; agli orientali, il caffè; alle razze latine, il cioccolato». Naturalmente non si vuole negare che il cibo segni diverse divisioni in Europa, infatti D. Lupton, *L'anima nel piatto*, Bologna, il Mulino, 1999, p. 47, scrive: «Una ricerca condotta da un quotidiano inglese a proposito del dibattito sull'ingresso dell'Inghilterra nella Comunità Europea, mise in luce la frequenza con la quale gli articoli dei quotidiani usavano stereotipi sulle abitudini alimentari come modo per definire l'identità nazionale britannica contro quella delle altre nazioni europee». Anche la nota espressione di Feuerbach «l'uomo è ciò che mangia» si riferisce a una divisione geografica: i lavoratori inglesi sono robusti per i loro Roastbeef in confronto agli «italienischen Lazzarone» che sono tali per la loro dieta a base di verdure; si veda «Blätter für literarische Unterhaltung», n. 268, novembre 8, 1850, in *Ludwig Feuerbach in seinem Briefwechsel und Nachlass sowie in seiner Philosophischen Charakterentwicklung*, Band II, *Briefwechsel und Nachlass 1850-1872*, Leipzig & Heidelberg, C.F. Winter, 1874, p. 90.

³² J.-L. Flandrin, *La distinzione attraverso il gusto*, in Ph. Ariès, G. Duby (a cura di), *La vita privata. Dal Rinascimento all'Illuminismo*, Milano, Mondadori, 1993, pp. 205-240.

³³ H. Zwingli, *Von erkießen und fryheit der spysen*; abbiamo consultato la traduzione latina *De delectu et libero ciborum usu*, in *Opera D. Huldrychi Zvinglii, vigilantissimi Tigurinae ecclesiae Antistitis, partim quidem ab ipso Latine conscripta, partim vero e vernaculo sermone in Latinum translata; omnia novissime recognita, et multis adiectis, quae hactenus visa non sunt*, Zurich, 1545, ff. 324r-339v.

³⁴ A. Beardsworth, *Comprendere il vegetarianismo. Una prospettiva sociologica sull'astensione dalle carni nell'occidente contemporaneo*, in «Rassegna italiana di sociologia», n. 45, 2004, pp. 543-569, identifica varie motivazioni che vengono addotte dai soggetti interessati, ma non dà molto peso all'aspetto religioso, ricorda però che per M. Hamilton il vegetarianesimo è un sistema di credenze semi-religioso. Forse si può collegare lo sviluppo del vegetarianismo a una nuova forma di distinzione, dopo che nel secondo dopoguerra il gruppo dominante ha abbandonato la tavola come modello di prestigio.

ziativa di comunità religiose per le quali le scelte alimentari costituiscono un segno di riconoscimento.

Anche se i motivi che possono giustificare le diverse posizioni dei gruppi citati sono di varia natura, vi è un altro elemento non sufficientemente sottolineato dagli studiosi, ma che accomuna questi movimenti e che ha nuovamente una chiara connotazione religiosa: la tendenza a colpevolizzare coloro che non seguono i loro principi. Ma i discorsi colpevolizzanti contro gli esterni sono in funzione della coesione interna del gruppo, come d'altronde capita spesso nella dialettica setta-chiesa; inoltre i consumatori di carne non si sentono affatto in colpa.

La Riforma ha accusato la chiesa cattolica di digiuni ipocriti e alla fine molte denominazioni protestanti si ritrovano a trattare la stessa casistica, con le stesse discussioni su cibi che un tempo erano proibiti nei giorni di astinenza, come la carne e le uova³⁵. Ma per fare della buona cucina occorre commettere un po' di peccati di gola. Léo Moulin per spiegare l'avversione dei paesi protestanti alle frattaglie e il fatto che i popoli sociologicamente cattolici facciano le migliori cucine scriveva che «la confessione permetteva, tutt'insieme, di aver buona coscienza e di vivere in pace colla sensualità; che, senza sensualità, non si faceva buona cucina e che, chi aveva la volontà di cucinare sano, razionale, funzionale, per nutrirsi unicamente, non pensava di utilizzare questi prodotti strani (né lardo, né carne, né ossa) che sono le frattaglie. Conclusione degna di Aristotele e di san Tommaso d'Aquino, tutt'insieme: niente trippa»³⁶.

³⁵ B. Gustafsson, *Abstinenz/Abstinenzbewegungen*, in *Theologische Realenzyklopädie*, vol.1, 1977, pp. 392-339, dimentica tutta la storia della teologia e del cristianesimo e si limita solo a parlare degli alcolisti anonimi.

³⁶ L. Moulin, *L'Europa a tavola. Introduzione a una psicosociologia delle abitudini alimentari*, Milano, Mondadori, 1993, p. 100; L. Moulin, *Vocabolario gastronomico e cultura*, in «Sociologia urbana e rurale», n. 9/24, 1987, pp. 123-128, mostra come le parole con cui si indicano le frattaglie in inglese, tedesco e fiammingo abbiano accezioni peggiorative rispetto all'italiano e al francese.