

Il pane è sacro, il pane è profano. Questo nostro pane, così strano, così familiare

Filippo Silvestri

Abstract. Anyone approaching the topic of “bread” cannot help but acknowledge the difficulty of summarizing their perspective on it, no matter how much they narrow the scope of their analysis. This article addresses that challenge via a semiotic and aesthetic reading of a classic work on bread: Heinrich Eduard Jacob’s 1944 book *Six Thousands Years of Bread*, and expanding the analysis to include recent Italian literary, historical, and philosophical studies. The result presented here centers on a constitutive feature of bread: its nature as a pliable sign – both in form and content. Described as a *zero degree sign* of its “writings,” bread appears either essentially or differentially marginal, depending on the grammars that encompass it, like a sort of thing in itself whose phenomenology is marked by constant reinvention.

1. Note introduttive

Per introdurre questo nostro ragionamento non possiamo negare un dubbio che ci ha assillato lungo tutta la sua preparazione e poi a maggior ragione nel momento della sua messa insieme ovvero quanto Ilaria Ventura Bordenca denuncia proprio all’inizio del suo studio dedicato al pane (Ventura Bordenca 2023, p. 459), ovvero che quando si ragiona in senso assoluto di pane, senza una ferma prospettiva epistemologica sul problema, il rischio di avvitarsi in un circolo culturologico è dietro l’angolo. Ed allora per chieder venia, ma anche per spiegare il senso della ricerca fatta, valga alla stregua di un esergo un esplicito rimando a quelle che sono state le fonti principali ovvero il ricchissimo e a nostro avviso mai datato *Six Thousands of Bread* di Heinrich Eduard Jacob, libro del 1944, che noi abbiamo provato a mandare in combinazione con i più recenti studi di Lucia Galasso e il suo *Storia e civiltà del pane* (2022), passando per Alberto Jori con *Il pane tra sacro e profano*, per chiudere con il libro di Gabriele Rosso, *Storia del pane. Un viaggio dall’Odissea alle guerre del XXI secolo* (2024). Il risultato è un *bricolage* letterario, antropologico, storico e filosofico, che abbiamo provato a tenere a bada, guardando a due diversi filoni di ricerca, uno esplicitamente semiotico, in qualche modo già spiegato con il riferimento al saggio di Ventura Bordenca, per una linea che segue gli studi di Gianfranco Marrone (2014, 2016), mandato ad incrocio con un altro di matrice estetica, ispirato dalle ricerche di Nicola Perullo (2014, 2021)¹. Come emergerà in modo chiaro lungo tutto il lavoro che qui stiamo introducendo non abbiamo voluto e potuto ridurre il nostro ragionamento ad una tesi, ma abbiamo preferito affrontare un tema così complesso come è quello del pane e delle sue diverse funzioni nel corso della storia, andando per accenni storici e teoretici, provando a comporre un mosaico fatto di diverse impressioni, consapevoli dell’impossibilità di coprire un campo così vasto con una soluzione esaustiva in uno spazio in ogni caso contenuto.

Fatta questa premessa, al lettore e alla lettrice apparirà in alcuni momenti di questo lavoro come dietro lo sforzo di composizione teoretica di cui abbiamo appena detto ci sia ancora un nostro piano di adesione

¹ Il saggio che qui stiamo presentando si lega ad altre nostre ricerche, inquadrato in un PRIN (*Dell’Origine. Identità, autenticità e contraddizioni del cibo*), progetto che vede consorziate oltre all’Università di Bari, capofila Chieti, le Università di Bologna, Verona e di Pollenzo. A partire da alcuni di questi studi e con la collega Moira De Iaco è di prossima pubblicazione (2025) una monografia intitolata *Il Cibo. Sensi, gusti, significati. Tra semiotica, estetica e linguistica educativa* per la casa editrice Pensa MultiMedia di Lecce.

filosofico fenomenologico e foucaultiano, il tutto in linea con il desiderio di rispondere alla call di questo numero di *E|C*, per un invito a ragionare su come certi cibi possano sembrare ad alcuni *strani* e ad altri invece *normali*, ovviamente a seconda del contesto, della prospettiva in cui gli stessi cibi si trovano ad essere combinati per complicazioni gastronomiche e non solo. Qui il pane, come molti altri cibi, si presta ad un andamento ondivago strano-straniero-familiare-normale, proprio in ragione della sua centralità almeno sulle nostre tavole occidentali, assecondando piani estetici e semiotici talmente consolidati da funzionare spesso in modo subliminale. Solo per fare un esempio, il suo essere un pane più o meno salato, a seconda delle ricette e delle tradizioni di ogni singola cucina, ci rivela, noi viaggiando, una nostra maggiore o minore dimestichezza con lui, se solo si stringe la cosa all'essenziale in uno spettro di gusto tutto italiano, al di là di altre innumerevoli differenze, anche solo in Italia.

Ed allora e per entrare nel dettaglio di questo lavoro non vediamo modo migliore che ricordare un adagio logico elementare, quasi scontato ma che vale la pena sempre riprendere, ovvero che ogni cosa-persona ha valore nel contesto semiotico in cui vive e funziona, per cui a seconda della posizione che occupa, assume una serie di significati e non altri, per sé e per gli altri. Tutta la sua dinamicità vitale dipende a sua volta da questa sua mobilità, ovviamente nei limiti di quello che è consentito dalla sua costituzione identificativa, che in modo categorico esclude, include certe possibili combinazioni. Così, proprio a proposito del pane Roland Barthes nel 1961, nel contesto di un discorso che si allargava al significato complessivo dei sensi dell'alimentazione contemporanea, allora scriveva:

Se il cibo è un sistema, quali possono essere le sue unità? Per saperlo bisognerà procedere ad un censimento di tutti i fenomeni alimentari in una data società [...] e sottoporre poi tali fenomeni a quello che i linguisti chiamano 'prova di commutazione' [...] Un esempio? Il passaggio dal pane normale al pane in cassetta comporta una differenza di significati: nel primo caso 'vita quotidiana', nel secondo 'ricevimento'. Allo stesso modo, il passaggio dal pane bianco al pane nero, nella società attuale, corrisponde a un cambiamento di significati sociali: il pane nero è divenuto paradossalmente segno di raffinatezza (Barthes 1961, p. 50).

Ora, e al di là del tempo che è passato, quanto Barthes scriveva del pane è valso in tutti i suoi 6000 anni di storia (Jacob 2019), in forza della sua *disponibilità zero simbolica* (Ventura Bordenca 2023, p. 462) a combinarsi per semiosi aperte, per mescolanze che si moltiplicano. Il pane è contrassegnato da una sua neutralità gastronomica, che ci consente di abbinarlo con molti altri ingredienti: è come allora se nel pane si concentrassero in modo ossimorico almeno due sue prerogative essenziali ovvero la semplicità che lo contraddistingue e che lo apre per abbinamenti, la sua complicazione proprio legata al suo essere malleabile, per cui tende a trasfigurarsi a seconda del contesto gastronomico, politico, sociale e in prima battuta antropologico. Banale a dirlo, ma il pane è a tutti gli effetti e al tempo stesso un "valore plusvalore", a partire dal quale è possibile una combinatoria con altri ingredienti, che giocano con la sua essenza estetica, per andamenti che lo portano in un primo piano presente, per ricondurlo fantasmatico dietro le quinte della scena in cui mangiamo, quando il suo sapore è solo di supporto per altri gusti che così vengono esaltati.

2. Il pane è una cosa in sé politica che può far bene, che può far male

Tutto un problema di rapporto ai sensi? Non può essere in prima battuta che così e tale a noi appare anche sotto un particolare aspetto estesiologico, che non riguarda il gusto ma che interessa l'udito e qui ci rifacciamo ad uno dei momenti inaugurali del libro di Heinrich Eduard Jacob, quando Jacob racconta di un suo incontro nel 1920 con Georg Schweinfurth, un botanico, un viaggiatore. Allora, tra le altre cose, i due finirono a parlare di frumento e di quanto il frumento possa fare paura, soprattutto quando sorprende il nemico che avanza sul campo di battaglia:

È legittimo aver paura di un gambo di frumento. Anche se non se ne sa la storia, si sa che esso è in verità un eroe col suo pennacchio, un miracolo di statica con la sua armatura di acido silicico pietrificato. Questa è la ragione per cui gli steli del grano crepitano quando il vento vi giuoca in

mezzo. I barbari germanici e slavi ne furono terrorizzati, quando penetrarono nell'Impero Romano e udirono per la prima volta quel suono (Jacob 2019, p. 10).

Semiotiche e teatri del suono delle materie vive che crepitano alla prima folata di vento. Il pane oggi fa paura per tante altre ragioni, dietetiche e salutari, tutte con i loro fondamenti economici e politici. Allora era un campo di frumento con i suoi suoni strani, oggi non fanno meno paura altre nostre strane reazioni rispetto a quello che accettiamo come nutriente nel nostro corpo, che temiamo invece ci danneggi, ci avveleni, non ci aiuti a vivere meglio. Sul banco degli imputati, insieme a molti altri ingredienti, per una nuova caccia alle streghe gastronomiche, è salito da tempo anche il pane, con la sua consistenza materiale, con i suoi additivi, con la sua chimica, con i modi della sua conservazione. E tutto questo perché ancora una volta e per un vecchio adagio antropologico, fatto di *cose crude e cotte*, noi non ci fidiamo non solo della terra che ci dà i suoi frutti, ma nemmeno di noi stessi, dei nostri corpi e soprattutto delle nostre manipolazioni a loro detrimento, a detrimento della salute dei nostri corpi.

Ci sono modi dire che a vario titolo ci ricordano la centralità del pane, insieme al carattere conflittuale che lo può attraversare, perché, per intenderci, date certe circostanze siamo costretti a mangiare un *pane di guerra* o ancora siamo coinvolti nell'ennesima *battaglia per il grano*, il tutto in contesti diversi fatti di ostilità che hanno ragioni che si riflettono sulla gestione di ciò che è essenziale in un momento di emergenza. Oggi all'interno dei regimi dietetici che accettiamo di seguire la guerra diversamente la facciamo proprio al pane, facendo qui valere un senso di estraneità rispetto a quello che mangiamo, il tutto per ragioni presunte salutari che molte volte affondano le loro radici in una fobia per il cibo complessivamente considerato. Il pane in particolare viene ridotto a numeri, perché misurato, pesato, quantificato e questo al di là di una svolta diagnostica celiaca, che ha finito per interessare anche persone che non sono coinvolte direttamente, per cui il pane è uscito progressivamente da una semiosfera nutritiva, per entrare in un novero che non lo accoglie più nelle sue grammatiche, se non in modi marginali. Ovviamente i timori che viviamo, in forme spesso autoindotte, non sono del tutto infondati, perché avere la pretesa di avere del pane fresco e che tale resti per giorni è appunto una pretesa, che mal si concilia con la sua industrializzazione poco salubre, che abbiamo accettato, che in larga parte abbiamo subito. È stato così che il pane ha perso la sua centralità, almeno su alcune tavole che se lo possono permettere, a favore di soluzioni considerate più affidabili, al di là della loro plausibilità, una plausibilità spesso avvolta da ragioni che sono a metà strada tra il marketing ed altre spiegazioni difficili da valutare e che riguardano solo chi non ha problemi a saziare la sua fame. Di certo i meno fortunati, che vivono un conflitto, sanno che se il prezzo del pane sale, questo è allora un segnale che lo stato di crisi ha raggiunto la sua acme e tutto questo significa ancora essere di nuovo di fronte ad un problema che riguarderà quella fame di cui abbiamo appena detto, rispetto alla quale a quel punto non si avrà più il tempo di andare troppo per il sottile.

Il pane come segno, in ragione della sua materialità essenziale, è un polo semiotico ed estetico a tutto tondo politico, per incroci che mettono in relazione soluzioni tra loro contrarie, contraddittorie. Il pane è essenziale, il pane è dannoso. Il pane manca ed allora non sono ammissibili degli sprechi. Di pane ce ne è in abbondanza, ma rischia di ingrassarmi ed allora va misurato e così finisce per essere di nuovo sprecato, a meno che non lo si accetti nella sua versione industrializzata, che resta una soluzione, tuttavia, sospetta proprio in ragione della sua meccanicizzazione *ingegneristica* (Rosso 2022, p. 93). Su queste contraddizioni, che ribadiscono la centralità sempre del pane, si avvita un florilegio di luoghi comuni storicamente determinati, che vanno da *il re è il fornaio*, come ancora e all'opposto, ma in modo complementare, quando si dice che qui si tratta di *guadagnarsi la pagnotta*, o ancora *pane al pane e vino al vino*, se si tratta di essere onesti e dunque diretti, per un asse di disposizione dei significati che cambiano a seconda dei valori in gioco, per cui lo stesso pane di Liebig vale come sacro, date certe circostanze codificate, per ritornare ad essere maledetto, se si cambia prospettiva alimentare e non solo. Allargando il discorso ad una sfera gastronomica più ampia ogni cibo, alcuni di più, alcuni di meno, il pane su tutti, costituiscono una sorta di *cosa in sé* semiotica ed estetica inafferrabile, per cui Kaplan scrive:

When does food become garbage? At what point does something become food and at what point does it transform into something you would rather discard than eat? Fruit ripens, then rots; animals are butchered into portions of meat that eventually decompose; flour, water, salt, and yeast can be baked into bread that stales and grows mold. Pretty much everything we eat is transformed by some kind of



processing, and everything has a shelf life and turns into something inedible, if not revolting. When does the changeover happen? Is there a line or is it a judgment call? (Kaplan 2020, pp. 35-36).

Qui restringendo la questione al solo pane e sempre procedendo per elastici semantici, che si tendono tra gli angoli di un quadrato di significati, vale di nuovo la sua neutralità, quella del pane, ma spostata su di un asse di considerazioni che dal profano muove verso il sacro, per cui Tommaso d'Aquino dirà che il pane “Sumunt boni, sumunt mali”, lo prendono i buoni, lo prendono i malvagi. L'Eucarestia benedice tutto” (Jacob 2022, p. 549). Certe distinzioni, che non varrebbero assecondando una rappresentazione cristiana delle cose, ritornano ad essere centrali con tutto il loro valore politico, se ci spostiamo di nuovo in un territorio laico e profano, rincorrendo il pane per etimologie, perché il lord inglese è il *loaf-ward* ovvero il guardiano del pane e la lady è la *loaf-doing* o *loaf-dygh* ovvero quella che fa il pane. E andando ancora indietro nel tempo, ripercorrendo alcune radici che vengono dal sanscrito, l'espressione 'pane' rimanda al padre di famiglia ovvero al padrone, a colui che aveva il potere di dispensare il cibo (Barberis 1995, pp. 9-10). Intorno al pane danza tutta una politica della sua gestione, per alti e bassi, per culture alte, andando verso quelle basse, se i *pistores* erano degli schiavi romani addetti alla sua preparazione ovvero gli antenati dei fornai e dei pasticceri (Jori 2016, p. 106), mentre poi in epoca medievale vediamo entrare sulla scena mugnai e sempre di nuovo fornai, dotati questa volta di un potere ai limiti del demoniaco, ancora per ragioni legate al governo del pane, perché fornai e mugnai erano alle dirette dipendenze del potere feudale, un potere di vita e di morte, di sazietà, di fame.

3. Il pane tra trasformazioni e processi identificativi

Ora e al di là del suo carattere spesso sacro, che gli deriva dalle sue proprietà nutrienti e dunque dal potere che da lui emana, il pane è i suoi addendi, il pane è i suoi ingredienti. Il pane è il *bricolage* del suo essere companatico, per una continua trasformazione del suo sapore, che dovrebbe essere neutro, ma che non può esserlo, perché tutto ha un sapore ed il pane si colora dei sapori del suo stare insieme ad altro. Strano cibo, il pane, capace di molti trasformismi, di continue sperimentazioni, di diverse formattazioni, sempre di nuove interpretazioni, soprattutto oggetto protagonista delle diverse pragmatiche che gli danno una consistenza, un valore, dei significati aggiuntivi, fino all'estremo del suo essere mescolato con la terra in tempi di carestia, ma qui siamo dentro ad alcuni pregiudizi che corrono sul Medioevo (Rosso 2022, pp. 43-55; Jacob pp. 179-306). *Il medium è il messaggio*, il pane è tutte le tecniche alchemiche che lo rendono commestibile, per una continua evoluzione, lavorando la sua materiale disponibilità, giocando intorno alle sue resistenze, per altrettante *affordances* che hanno contribuito a costruire le comunità che sono sorte intorno a lui, a loro, ai pani a cui hanno dato diverse forme per diversi significati identificativi. Perché il pane è tutto quello che pane non è, perché ci sono intere parti del mondo a cui il pane non appartiene culturalmente (pensiamo a tutte le aree dove è prevalente il riso, solo per dare un parametro) e che sono, quelle parti del mondo, tra le molte cose, anche per questo *altre* e differenti, perché ci sono delle alternative al pane e dunque si può in tutti questi casi fare a meno di lui, perché in lui non ci si identifica, perché lui, il pane, lo considerano strano, straniero.

Non vogliamo forzare ulteriormente questo ragionamento, ma qui ci appelliamo ad un adagio foucaultiano che in senso genealogico e prima ancora archeologico tende a considerare sempre insieme *le parole con le cose* che nominano e viceversa, per intrecci e chiasmi. Ed allora, se vale questa concatenazione, viene da dire che in quanto parte di un ciclo naturale il senso, i significati della giornata sono scanditi da un ritmo temporale che è il nostro e che è stato spesso fatto coincidere almeno per metafore e non solo con il ciclo della preparazione del pane nelle sue diverse fasi. Ci limitiamo a due soli esempi, che in questo momento ci soccorrono nella costruzione di questo parallelo. Il primo è davvero classico e come altri proviene da un contesto proverbiale, che riprende un adagio biblico ovvero che *c'è un tempo per seminare ed uno per raccogliere* e tanto vale per il grano, tanto vale per noi in ogni momento in cui decidiamo cosa fare e quando. Ma ad un estremo opposto ed in ragione della meccanicizzazione progressiva delle nostre vite, andiamo a tempo, rincorrendo il tempo funzionale delle nostre giornate, fino al limite estremo di mangiare in piedi e di corsa, ancora una volta e spesso, proprio sostenuti anche

da un pane *prêt-à-porter*, che in ragione della sua velocità di composizione ci consente di rincorrere le nostre nevrosi, con un pane meno autentico, per una vita meno autentica. *Le pain se lève* (Ventura Bordenca 2022, p. 477-479; Jacob 2019, pp. 274-293) allora potrebbe riportarci di nuovo alla necessità di un ritmo cadenzato che non forzi certe situazioni o le forzi per un ritorno ad un respiro meno affannato e pertanto più nobile, ammettendo ci possano essere dei vuoti che consentono dei pieni, come avviene proprio come quando *le pain se lève*, il pane lievita per pieni, per vuoti.

Compiuto questo passaggio parallelo fatto di tempi pieni e vuoti, il pane come simbolo torna ad essere un perno estetico, simbolico e storico di quello che noi siamo in ragione degli spazi che occupiamo, per il campanile in cui ci identifichiamo (Montanari 2014). Ancora una volta un modo molto classico di dire ci ricorda che spesso il pane è stato identificato con il *profumo di casa*, per una *Langue* gastronomica che si articola per le *parole-bocconi* di ciascuno, fino a chi il pane se lo fa di nuovo a casa, per una moda diffusasi in tempi pandemici e poi solo in parte sopravvissuta per ragioni magari anti-industriali (Marrone 2016; Ventura Bordenca 2023, p. 476). Il pane può così significare *Heimat*, ma può altrettanto ben rappresentare nelle sue versioni asettiche di nuovo un *non luogo*, perché *non sa di nulla* e qui di nuovo coincide con un *neutro*, oppure sa di troppo ed allora è parte di un *bricolage* che va avvicinato solo per assaggi progressivi, che ci insegnino a maneggiare il suo sapore altrimenti troppo strano (Perullo 2021, p. 110).

Quasi sempre il pane di cui ci nutriamo ha un sapore ancestrale, profondo, femminile, come si trattasse ogni volta che lo si prepara di “allevare il pane”, per assonanze che richiamano quel ‘lève’ di cui abbiamo appena detto (Zanzucchi Castelli 2000, p. 144). Seme, crescita, calore, un riparo caldo da cui uscire, un corpo femminile che ne accompagna la gestazione. La crescita del pane nei forni richiama intorno alla sua figura un insieme di significati, che coincidono con le estetiche dei tempi e degli spazi di un processo vitale, di nuovo per pieni e vuoti che accompagnano ogni nostro respiro. Anche qui, in questo nostro rincorrere delle immagini ci rifacciamo a Jacob e al suo libro, quando a sua volta riprende Emile Verhaeren e il suo *Les Flamandes* (2024), per un sinolo di materie e forme, di corpi femminili e di pane, di fuoco e sudore, per rapporti omologici, analogici, che non devono offendere nessuna in senso storico femminista, perché dicono in versi di un intreccio che è difficile da dipanare e che forse non va nemmeno mai sciolto:

Le fantesche facevano il pane per la domenica – con latte, col grano migliore – la fronte curva, i gomiti a punta fuori delle maniche; – il sudore le inzuppava e colava sulla pasta. Le loro mani, le loro dita, il corpo intero fumava per la fretta. – I loro seni s’agitavano nei corsetti pieni. – I loro pugni infarinati rimenavano la pasta e la modellavano in forme tonde come la carne dei seni. Il calore saliva, le braci erano rosse. – E a due a due, con l’estremità di un asse, le fantesche, – facevano sparire dentro le volte dei forni i pani molli. Ma le fiamme all’improvviso, aprendosi un varco – come una muta enorme e calda di cani rossi – balzavano ruggendo a mordere il loro viso (Jacob 2019, p. 554).

4. Pane per tutti, pane per nessuno

Superato questo momento poetico, che conserva il pregio di rendere un’idea per immagini evocative, il rapporto al pane e al momento nutritivo in generale si riduce spesso ad una partita biopolitica per semiosfere che si fronteggiano e che segnano con le forme che danno al pane quel senso di appartenenza, spesso celebrato in alcune feste, dove la disponibilità trasformista di questo cibo lo porta dai suoi classici alle sue varianti, fino a non essere più pane, per divenire torta, pizza e quanto altro ancora si ricava dai suoi diversi impasti. La normalità e la stranezza anche del pane si fondono su una comunanza, una comunione per un patto politico, semiotico, estetico che spesso si deve rinnovare o completamente rifondare. ‘Di che cosa è fatto quel pane’ ogni volta è allora una domanda che prova a scavalcare le forme del pane per giungere alla sua sostanza-mollica, ai suoi contenuti, ai suoi significati, ai gusti che lo riempiono (farine di frumento, di segale, di farro, etc.).

Pane per tutti, pane per nessuno, il pane piace, il pane ci disgusta, il pane ci identifica. Il pane si colora e ci contraddistingue, per mode che vanno, per mode che vengono. Pane nero o pane bianco? Anche qui un problema di identificazioni gustative, di identificazioni politiche, dello stare dalla parte dei ricchi o da quella dei poveri, dei buoni o dei cattivi, per un alto e per un basso che tendono a scambiarsi di

posto a seconda dei tempi e alle volte all'interno dello stesso complesso semiotico di valori. Se il pane è bianco, è allora raffinato ed affidabile, ma se cambia il senso ovvero l'andamento dei gusti e delle mode allora il nero, lo abbiamo visto con Barthes, il povero pane nero viene recuperato, proprio in ragione della sua non raffinatezza alchemica e dunque da *basso* che era diventata *alto*, se si vuole 'alto borghese'. I suoi ingredienti fanno la sua affidabilità, il suo non essere pericoloso, il suo non essere un mostro-nemico che ci ingrassa, ci appesantisce, ci invecchia, ci rende brutti. Strano questo pane, strano questo cibo, da bianco a nero, da essenziale e nutriente a nocivo per eccesso, tanto da dovere essere misurato, tanto da dover essere sempre pesato.

Betlemme ha significato e significherà sempre anche la "casa del pane" (Jacob 2019, p. 153). Lucia Galasso ci ricorda nel suo libro *Storia e civiltà del pane* come nello stesso nome di quella cittadina si riassumano su versanti culturali e politici differenti due significati nutritivi diversi, legati uno al pane, l'altro alla carne e come questi due diversi momenti si sintetizzino convergendo nell'ultima cena di Cristo:

L'analogia, già presente nei vangeli, tra Gesù e il pane nei giorni di Natale, trova nuova conferma. Quel 'pane' s'incarna nella notte della Natività a Betlemme, che nell'ebraico Bet Lehem significava profeticamente 'casa del pane', nome derivato probabilmente dal fatto che la cittadina era una sorta di granaio, perché circondata da campi di frumento. Ma vi è un'altra coincidenza importante: in arabo Betlemme si dice Baitlham, che significa 'casa della carne' (Galasso 2022, p. 262).

Probabilmente si tratta di pure coincidenze, ma è molto più probabile che si tratti di reali convergenze. In ogni caso non siamo del tutto lontani dai Maya e dagli Egizi, che lasciavano andare i loro cari, dandogli un pezzo di pane per affrontare il viaggio verso un altro mondo. Qui con Cristo lo spezzare il pane e farne un corpo, anche in questo caso nel momento di una dipartita, significa nutrimento per chi resta, per ribadire una comunione, per fondare e rifondare una comunità intorno ad un corpo che è pane. Il pane è sacro perché è essenziale, il pane è sacro perché è nutriente. *Dare da mangiare agli affamati, dare da bere agli assetati* significa celebrare una comunione di persone, che si raccolgono intorno al pane, a qualcosa di essenziale perché nutritivo, perché vitale. Il gesto di spezzare il pane è un gesto di divisione per una condivisione, è lo stabilire un'alleanza, che ha già dentro di sé il seme inevitabile del tradimento. In ogni caso e riportandoci a valori augurali, Antonio Marinoni nel suo *Pane. Storie, tradizioni, ricette*, ricorda che: "In Iran si crede che se una donna vuole rimanere incinta, bisogna scuotere sulla sua testa una tovaglia servita per il pasto offerto a seguito di un voto. Avrà sicuramente un figlio se inghiottirà le briciole di pane, semi della vita" (Marinoni 1988, p. 228). Anche qui siamo dentro le dinamiche di una comunità che si raccoglie per mangiare, dove il pane ritorna con il suo significato complesso e ciclico di una vita che nasce da un seme e può divenire vera vita reale, se accolta da un'altra vita che saprà, potrà farla crescere dentro di sé.

La manna, il pane, la carestia, la fame. *Non di solo pane si vive*, ma certe forme di 'fame metafisica' non si possono eludere e risolvere, se non restituendosi alla consistenza materiale di quello che manca in modo fondamentale, perché la fame d'aria, quel bisogno di respirare possono corrispondere ad un desiderio di qualcosa di familiare, di condiviso, insieme ad un caldo accogliente che consenta proprio al pane di poter lievitare, crescere, per spazi pieni, per spazi vuoti. Il cristiano *dacci oggi il nostro pane quotidiano* ovvero donaci ogni volta quello che è per noi davvero vitale può corrispondere ad una memoria ancestrale, che, come *la madeleine* di Proust, risveglia con il suo sapore il senso di un'alleanza che ogni volta è richiamata in vita da un'icona, da un segno materiale che è un corpo eucaristico, che è un pane. Allargando il discorso, ma in realtà restando nel solco di quello che noi qui stiamo provando a mettere insieme, sempre Lucia Galasso sposta il piano delle sue considerazioni oltre una dimensione solo sacrale, per dire di un bisogno spirituale che si riassume di nuovo intorno al pane, per nuove e vecchie alleanze, nuove comunità che chiamano oltre la solitudine in cui si è costretti da dispositivi capitalistici che non hanno e non danno vita, privi come sono di qualsiasi sapore. Qui siamo di fronte, infatti, a:

Una fame diversa, fatta di tentativi di riappropriarci di qualcosa che è irrimediabilmente perduto e che tentiamo di recuperare attraverso la mediazione della tavola. Una fame culturale più che fisiologica, che se debitamente interrogata può dirci molto sui meccanismi della contemporaneità. Sono questi i sintomi d'un essere umano contemporaneo malato di complessità, che ha reciso dalla

propria memoria i ritmi temporali che costituivano il calendario della tradizione, il senso di appartenenza a una comunità, a un luogo a cui essere affettivamente legato. Un uomo orfano di legami, che acquista beni in non-luoghi, ma che ricerca disperatamente dei luoghi affettivi, relazionali. L'impressione è che oggi il cibo, e il pane in particolare, si presentino come il cenno di un nuovo taglio spirituale (Galasso 2022, pp. 227-228).

5. Il pane ha i suoi diversi valori sacri

Questo bisogno di spiritualità nelle forme di una comunione di intenti è un tratto comune, che attraversa i confini che legano religioni vicine tra loro, come quella ebraica, quella cristiana, due religioni con storie millenarie che non possiamo ripercorrere, evidentemente, nei loro dettagli. Dunque, quanto veniamo qui a ricordare non può che avere il valore di un semplice accenno, che possa ancora una volta restituire il senso di quanto sia complesso ragionare sul pane, fino al limite di un avvitamento, per cui tutto quello che si dice non sembra mai sufficiente.

Ed allora e dentro questi limiti il pane azzimo è stato ed è un pane non lievitato, non fermentato, perché lungo la fuga dall'Egitto non c'era stato il tempo per lavorarlo, per poi acquisire questa caratteristica con un altro significato, quello della sua mancata corruzione che si compirebbe nel momento della sua lievitazione. Proprio questa sua purezza non lievitata e dunque non corrotta lo lascia come intatto e dunque sempre 'nuovo', con tutto un cerimoniale molto attento per conservarlo incontaminato. Intorno alla *matzah* si dipana un rituale lungo otto giorni, fatto di molte indicazioni ed altrettanti divieti, per ribadire un senso di appartenenza ad una comunità, pena l'esclusione nei casi di mancato rispetto di quanto previsto. L'atto stesso di bruciare tutto quello che contiene lievito sta a ribadire un'identificazione forte, caratterizzante, purificante, che vale allo stesso tempo come espressione di una sofferenza, quella patita dal popolo ebraico lungo il suo cammino: il pane azzimo è il pane dell'esodo, della fuga, ma vale altrettanto bene per ricordare una liberazione che coincide anche con una precisa identificazione, che funziona per sfrangiature di confini e dunque per coincidenze, se anche l'*hostia* è un pane che non sa di pane, un pane non lievitato, un pane-vittima-sacrificale, nel senso etimologico dell'espressione, per un nuovo e diverso ringraziamento, per un nuovo rendere grazie rispetto al dono di un *pane quotidiano*, per una nuova convergenza tra quello che abbiamo sublimato in un cerimoniale a cui non poniamo quasi mai attenzione ed un antenato sacrificale che riavvicina il pane alla carne, per un ritorno ai limiti del cannibalismo.

Ora e lo ricordiamo anche qui, intorno all'uso del pane azzimo e di quello diversamente lievitato si è celebrato lo scisma delle due chiese cristiane, d'Oriente e d'Occidente, dove la prima rimproverava alla seconda una scelta cerimoniale non chiara nella rappresentazione della distinzione dal culto ebraico proprio in ragione dell'uso ancora del pane azzimo durante le liturgie (Jori 2016, pp. 76-103; Rosso 2024, pp. 37-40; Jacob 2019, pp. 72-73). Ma per ritornare, invece, a delle differenze ulteriori che possono segnare i confini tra mondi e religioni diverse e rimontando per passaggi storici che affondano nella notte dei tempi, ci rifacciamo ancora una volta a Jacob, che riconduce l'usanza ebraica di consumare pane azzimo a circostanze che risalgono ad ancora prima della fuga-cacciata dall'Egitto, perché il Dio degli Ebrei era prima di allora un dio nomade, guerriero, che combatteva attraversando i deserti, non avendo così il tempo per fare lievitare nulla che lo potesse nutrire: "Il Dio di un popolo pastorizio, nomade, disdegnava il pane dei contadini che vivevano in dimore stabili, un pane per il quale occorreva un giorno di preparazione e di cottura; preferiva, come più confacente, la stacciata dei Beduini e dei guerrieri, preparata in fretta. Dio non era uso a vivere in dimore stabili, in templi di legno di cedro" (Jacob 2019, p. 73).

Ora e facendo un passo in avanti per ritornare in un campo cristiano di considerazioni, ma sempre sulla scia di quanto ci è suggerito in prima battuta da Jacob (2019, pp. 150-177) il pane eucaristico incontra quello quotidiano nelle forme alle quali abbiamo fatto più volte riferimento ovvero con un rimando al suo valore sostanzialmente nutritivo. La figura rivoluzionaria di Cristo si inquadra in una dimensione a più piani, dove la sacralità del pane e la sua centralità sono sempre coniugate a metà strada tra quella che è una fame reale ai limiti della carestia e quella che è una fame metafisica, per una tradizione profetica (e non solo) che riconosce sempre al pane i suoi diversi, doppi significati, fisici e metafisici. Il diavolo che tenta Cristo nel deserto lo sfida ad una trasformazione dei sassi in pane, proprio attaccandolo in un momento di debolezza dovuto ad una fame estenuante e reale, laddove la risposta di Cristo

coincide con un nuovo rimando metafisico ad un *non di solo pane si vive*, divenuto poi proverbiale. La stessa moltiplicazione dei pani e dei pesci ritorna in tutti e quattro i vangeli, quasi a sottolineare il carattere eccezionale perché determinante di questo miracolo in ragione di nuovo di un pane come cibo che è in grado di sfamare non solo un bisogno di fede ma anche una fame reale. Cristo succede a Mosè e alla sua manna garantendo un pane di consolazione che è un *panis quotidianus* da considerare in tutta la sua materialità sostenitrice. In questo moltiplicarsi di significati, secondo Jacob, è come riassunta tutta la difficoltà dello stesso magistero di Cristo, che deve ogni volta spiegare per parabole ed iperboli quale sia il significato che lui vuole trasmettere con la sua predicazione altrimenti ridotta a questioni prosaiche di sola fame da saziare (Jacob 2019, pp. 167-169). Intorno al significato largo e stretto della consustanzialità eucaristica si materializzeranno poi molti altri scismi ancora, da quelli già ricordati tra le chiese di oriente e d'occidente per ragioni di confine e distinzione rispetto al mondo ebraico a quelli che porteranno a tutta una serie di distinguo letterali e non solo tali che allontaneranno i Luterani dai seguaci di Calvino e Zwingli. Dall'ebraismo all'islam, allo zoroastrismo, dall'Egitto al mondo greco e romano, il rilancio dei significati legati al pane è stato continuo, per tutte le conversioni politeiste, monoteiste che lo hanno attraversato, sempre lasciandolo centrale sulla scena sacra e profana, sulla tavola dei nostri giorni, fino alla sua diffusione planetaria. Gabriele Rosso sintetizza così il punto che abbiamo appena attraversato, scrivendo che: "Il pane biblico e cristiano è stato in qualche modo, un esito quasi scontato, il risultato di un ampio movimento della storia materiale che ha interessato le civiltà antiche: oltre all'Egitto, prima di arrivare al cristianesimo, ci furono come detto la Grecia dei ricordati misteri eleusini, su cui si dovrebbe aprire una parentesi sconfinata, e l'impero romano" (Rosso 2022, pp. 35-36). Non in modo meno efficace Jacob aveva riassunto il lungo viaggio fatto dal pane in tempi ormai remoti, quando aveva scritto che:

La credenza che esistesse un 'pane della vita' il quale assicurava l'immortalità aveva dominato lungamente in Oriente. I Greci chiamavano questo pane ambrosia; ne avevano preso l'idea dai Babilonesi. Durante la loro cattività babilonese (597-537 a. C.) gli Ebrei avevano avuto conoscenza del 'pane della vita' per mezzo delle iscrizioni cuneiformi ed avevano acquistato familiarità con la leggenda dell'eroe Gilgamesh, il quale desiderava l'immortalità. Utnapishtim, il traghettatore degli dèi, cuoce sette pani divini per Gilgamesh, allo scopo di tenerlo sveglio durante 'il periodo di prova' per l'immortalità, ma al sesto pane Gilgamesh s'addormenta (il sonno è considerato qui come un preliminare della morte) e perde così l'occasione di diventare immortale (Jacob 2019, pp. 169-170).

6. Qualche nota conclusiva

A questo punto dovrebbe apparire evidente quanto abbiamo rincorso fin dall'inizio di questo nostro lavoro ovvero l'idea che il pane risponda ad una fenomenologia di difficile definizione proprio in ragione di questo suo comparire per funzioni segniche che si manifestano palesemente, per poi sfumare in altri momenti, in cui scompare neutro quando si riduce a nutrimento. Sulla scorta di quanto già Cirese (1990, pp. 31-37) aveva segnalato, Lucia Galasso evidenzia questo tratto particolare, quando scrive: "Il pane è infatti sia un alimento che 'è necessario e non parla' (nel normale uso quotidiano e nelle occasioni cerimoniali), sia un alimento con una 'faccia simbolica', un alimento che in questo caso 'parla e non è necessario' dal punto di vista nutrizionale" (Galasso 2022, p. 207). Del resto, sempre Galasso nelle stesse pagine ci ricorda come noi si sia abituati a certe forme *normali* di pane, che sono tali, normali, perché corrispondono a dei profili, ad uno spessore, a delle dimensioni, per un ritorno di una sintesi tra segni ed estetiche, che funziona spesso nel governo che noi tentiamo delle cose-vita di cui ci nutriamo.

Il pane, dunque, come segno vale nelle sue forme come *pane quotidiano* o come ancora *pane degli angeli* e qui come spesso capita, si va per semiosfere interpretative, perché quest'ultimo, il 'pane degli angeli' può avere un significato metaforico dantesco o ridursi alla crasi *Paneangeli* ed allora è solo un lievito tra gli altri, di cui molti hanno perso a loro volta la memoria. Antropologia, storia, semiotica (Galasso 2022, p. 211; Buttitta 2013; Camporesi 2016) si intersecano nelle forme del pane, che quando è circolare simboleggia un sole miniaturizzato, ma proprio così si presta ad un taglio più facile, conservando ancora di nuovo e allo stesso tempo stesso dentro la sua forma la rappresentazione della circolarità del tempo,

che corrisponde all'alternarsi delle stagioni. L'uomo fa il pane e lo fa in certi modi e non altri, ma *il pane fa l'uomo*, in ragione di una raggiunta consustanzialità almeno in certe parti del mondo, per cui si arriva a dire di un uomo che è *buono come il pane* ovvero che è *un pezzo di pane* (Galasso 2022, p. 211).

Sempre con Lucia Galasso non si può fare a meno di notare di nuovo come il pane rappresenti un punto di mediazione tra dimensioni diverse, per cui di volta in volta è lavorato per ottenere da lui delle estetiche semiotiche capaci di rappresentare il passaggio rituale che si compie tra mondi che confinano. Così riportando le cose ad una geografia specifica, quella dell'Italia meridionale, per un allargamento che appare almeno a noi oltre questa area specifica, di nuovo Lucia Galasso scrive che: “Nel ciclico trascorrere del tempo agrario, il pane antropomorfo occupa – specialmente nel meridione italiano – una posizione preminente, e nella topografia dei sistemi mitico-rituali presiede i punti liminari più critici, le frontiere poste tra il mondo dei vivi e quello dei morti, tra le potenze numinose e le entità magiche” (Galasso 2022, p. 213). Ora e al di là delle forme antropomorfe riprodotte con il taglio e la cottura di alcuni pani, che in questi casi marcano in modo più evidente certi significati, solo per limitarci a ciò che abbiamo toccato spesso in questo nostro lavoro, dalla manna all'ostia cristiana è come se noi con il pane fossimo sempre dentro una “millenaria metafisica alimentare” (Buttitta 2013). Qui, in questo flusso fatto di pani che hanno un particolare significato siamo sempre a metà strada tra ciò che mangiamo e ciò che può avere significato, per semiotiche che emergono e che si inabissano, per tracce che riusciamo ad afferrare ed altre che si perdono nei molti sapori che attraversiamo.

Ma forse proprio per chiudere davvero, come si chiede di fare, allora ritornare al libro di Heinrich Eduard Jacob può di nuovo rendere il senso della ricerca che qui abbiamo provato, per ribadire come con il pane ci si possa trovare di fronte al tempo stesso alla sua stranezza mescolata con una certa familiarità. Il pane è sacro, il pane può essere maledetto. Ma anche in quel caso, quando arriviamo all'estremo dell'umano, il pane conserva in sé un significato nutritivo e in certi casi di rilancio di una speranza, unita ad una lotta costante per la sopravvivenza, quando *il non senso* è al governo, un governo annichilente, esercitato sulle parole e le cose, sugli uomini, le donne, sui bambini, per una bio-politica che ha segnato un punto di non ritorno per tutti, così come ci racconta Jacob, chiudendo il suo libro:

Nel campo di concentramento di Buchenwald non avevamo affatto un pane che fosse un pane. Quello che si chiamava pane era una miscela di farina di patate, di piselli, di segatura di legno. L'interno del colore del piombo, la crosta aveva l'aspetto e il sapore del ferro. E questo pane sudava acqua come la fronte di un uomo torturato... E non di meno lo chiamavano 'pane', in memoria del pane genuino che avevamo mangiato un tempo. L'amavamo e non vedevamo l'ora che ci venisse distribuito. Molti morirono senza aver più gustato pane genuino. Io vivo ancora. E mi pare ben degno di nota il fatto che mangio pane vero. Il pane è sacro, il pane è profano. È meraviglioso quando tutti possono averlo. Nei seimila anni in cui gli uomini e il pane sono vissuti insieme, vi sono stati spesso momenti in cui ciascuna delle creature di Dio ha avuto tutto quello di cui aveva bisogno. 'Ed essi furono saziati', dice la Bibbia. Non vi sono parole più semplici per descrivere la felicità, la soddisfazione, la gratitudine (Jacob 2019, pp. 574-75).



Bibliografia

Nel testo, l'anno che accompagna i rinvii bibliografici è quello dell'edizione in lingua originale, mentre i rimandi ai numeri di pagina si riferiscono alla traduzione italiana, qualora sia presente nella bibliografia.

- Barberis, C., 1995, "Introduzione", in C. Barberis, a cura, *Atlante dei prodotti tipici: il pane*, Milano, FrancoAngeli 1995, pp. 9-10.
- Barthes, R., 1961, "Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine", in *Annales, Esc.*, n. 5 a.16, pp. 977-986; trad. it. 'L'alimentazione contemporanea', in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012, *La cucina del senso*, Milano, Mimesis, pp. 47-57.
- Buttitta, I. E., 2013, *Continuità delle forme e mutamento dei sensi*, Acireale-Roma, Bonanno.
- Camporesi, P., 2016, *Il pane selvaggio*, Milano, Il Saggiatore.
- Cirese A., 1990, "Il pane cibo e il pane segno", in *L'Uomo*, vol. III, n. 1, pp. 31-37.
- Galasso, L., 2022, *Storia e civiltà del pane. Un viaggio tra archeologia e antropologia*, Torino, Espress edizioni.
- Jacob, E. H., 1944, *Six Thousands of Bread. Its Holy and Unholy History*, New York, Lyons & Burford; trad. it. *I seimila anni del pane. Storia sacra storia profana*, Torino, Bollati Boringhieri 2019.
- Jori, A., 2016, *Il pane tra sacro e profano. Metafore dell'alimentazione nel mondo mediterraneo*, Palermo, Nuova Ipsa Editore.
- Kaplan, D. M., 2020, *Food philosophy. An introduction*, New York, Columbia University Press.
- Marinoni, A., 1988, *Pane, tradizioni ricette*, Milano, Edizioni Acanthus.
- Marrone, G., 2014, *Gastromania*, Milano, Bompiani.
- Marrone, G., 2016, *Semiotica del gusto. Linguaggi della cucina, del cibo, della tavola*, Milano-Udine, Mimesis.
- Montanari M., 2014, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza.
- Perullo, N., 2014, *Cibo, estetica e arte. Convergenze fra filosofia, semiotica e storia*, Pisa, ETS.
- Perullo, N., 2021, *L'altro gusto. Per un'estetica dell'esperienza gustativa*, Pisa, ETS.
- Rosso, G., 2024, *Storia del pane. Un viaggio dall'Odissea alle guerre del XXI secolo*, Milano, il Saggiatore.
- Verhaeren, E., 2024 [1884], *Les Flamandes*, Paris, Éditions Ligarán.
- Ventura Bordenca I., 2020, "Pane", in D. Mangano, F. Sedda, a cura, *Simboli d'oggi. Critica dell'inflazione semiotica*, Milano, Meltemi, pp. 459-488.
- Zanzucchi Castelli, M., 2000, *Pane. Universo di simboli e riti*, Parma, Silva.