

# MEDITERRANEO



FONDAZIONE MEDITERRANEO

## Un mare, tre fedi e il nostro pane

**Che il pane avesse un forte valore simbolico non è scoperta recente. Ma per ripercorrere la storia, per spiegarne il valore antropologico proprio nell'evoluzione della civiltà del Mediterraneo e, non da ultimo, il suo ruolo nelle religioni monoteiste, Predrag Matvejevic - presidente del Comitato Scientifico Internazionale della Fondazione Mediterraneo ed autore di 'Breviario Mediterraneo' - ha impiegato ben 4 anni di lavoro, che - rivela lo stesso autore - ha portato alla stesura di un volume tutto dedicato al pane di prossima pubblicazione per i tipi di "Garzanti". "Il Denaro" ripropone oggi un articolo pubblicato il 25 settembre 1996 e riportante il colloquio tra Predrag Matvejevic e Michele Capasso - presidente della Fondazione - sul significato del pane nel Mediterraneo.**

**Matvejevic** - Sulle sponde del Mediterraneo, nelle aree in cui il cibo manca più che altrove da secoli scoppiano le guerre. Il nostro mare ed il pane nostro si cercano e si perdono l'un l'altro. Il cibo - in primo luogo il pane - diventa uno slogan essenziale lo ritroviamo nella preghiera e nella rivendicazione. È un bisogno e un sogno. Fare il pane viene un atto rituale e la ripetizione di questo gesto porterà alla nascita di un mito: ogni storia, racconto, vicenda umana, collegata all'evento rituale della donna che impasta acqua e farina, reiterato di giorno in giorno, per anni, per secoli, diventa parte del prodotto che darà nutrimento all'uomo. L'energia che il pane trasmette al pensiero dell'uomo, per la sua semplicità e per la sua composizione che mescola insieme i due elementi dell'acqua e della terra, componenti base della struttura organica del corpo umano, traduce il peso della sostanza nutritiva - la pietra del pane - nella leggerezza del linguaggio e nella luce del pensiero. Il pane è dunque l'oggetto "mitico" e il catalizzatore del pensiero: l'oro del Mediterraneo.

**Capasso** - La scoperta del pane, la sua invenzione, coincide con il passaggio dalla vita nomade all'insediamento stabile della comunità umana. Il pane nasce nella casa ed il processo di gestazione della sua invenzione è collegato a questa presa di contatto dell'uomo con la terra, nello sguardo che l'uomo "pastore" posa sui campi attraversati, contro la fuga dello sguardo che l'uomo "cacciatore" rivolge intorno a sé per cercare la sua preda. La nascita del pane coincide con questo spostamento dell'attenzione dell'uomo dal mondo animale a quello vegetale ed è accompagnato da una percezione diversa del tempo che scandisce la vita del lavoro e della comunità: dalla rapidità della caccia alla lentezza o ponderazione della vita itinerante del pastore legato alla perma-



Predrag Matvejevic e Michele Capasso

nenza stabile della donna nella casa. Diciamo pure che il processo che andiamo a descrivere condurrà ad un'evoluzione della natura più propriamente umana - spirituale - dell'uomo, attraverso un avvicinamento alla terra che rivela gli stretti rapporti di parentela tra l'uomo e gli animali, precedentemente cacciati, ora addomesticati. L'uomo addomestica e quindi osserva la vacca, la pecora, il cavallo, il cane, il gatto. Gli animali erbivori suggeriscono di cibarsi dei frutti della terra e la donna comincia a raccogliere vegetali (radici, frutti, semi) che all'inizio vengono mangiati crudi. Lucrezio, Ovidio, Plinio ci tramandano notizie di questa prima fase, nella quale i popoli si cibavano di farina di fagioli, ghiande e frutti di palma. In realtà si può affermare che il concetto del pane nel Mediterraneo esistesse prima del pane stesso: la sua preparazione fu la risposta naturale ad un bisogno e ad una domanda che cominciarono ad assillare gli esseri umani riuniti nel consorzio civile, messi di fronte all'aumento crescente delle bocche da sfamare. A questa prima domanda - "come nutrirsi?" - alla quale il pane fornì una risposta, fece seguito una serie di considerazioni sulla natura di questo alimento che soddisfacevano gli altri interrogativi e placavano i dubbi in merito all'adeguatezza e superiorità del pane rispetto ad altri possibili "rivali". La conservabilità del suo elemento base, i cereali, fu un primo fattore decisivo che però non escludeva la scelta di altre graminae: l'orzo, il miglio, l'avena.

**Matvejevic** - La riduzione del cereale in farina era già un pas-

so importante verso l'istituzione del cibo per eccellenza; ma fu la possibilità dell'aggiunta del lievito a dire l'ultima parola. La crescita dell'importanza del pane nella storia nutrizionale dei popoli mediterranei e dell'umanità intera è propiziata dalla lievitazione della sua massa ad opera della birra, cioè del lievito di birra, che era conosciuto fin dai tempi di Babilonia. Il lievito introduce un fattore creativo e pensante, di concrezione all'oggetto della sua creazione, innestando la sostanza ed il tempo dell'idea sul corpo della prassi. Le varie forme e qualità che il prodotto assume, variando la natura del processo di creazione, è ciò che rivela all'uomo la sua natura di homo faber. In questo senso la farina è l'equivalente dell'argilla e dei mattoni utilizzati per fare la casa, ed alla costruzione della casa corrisponde la costruzione dei forni, cioè degli strumenti necessari per condurre a compimento il lavoro. Il forno è la fucina dove si forgia l'idea che si esprimerà nell'oggetto che viene fuori, una volta terminato il processo, nella forma di un mattone per la costruzione della società, oppure nella forma del pane, quella che viene chiamata "pietra filosofale" che consente di estrarre l'oro del pensiero. Dalla terra - farina, sabbia, argilla - combinata alla fluidità dell'acqua, dopo il suo passaggio nella forgia del fuoco, si approda all'aria: la leggerezza della parola e dell'idea. Questo parallelo ci porta, ancora una volta, a fare un'incursione nella filosofia e nella religione.

### La grande festa dell'amicizia: un simbolo di pace

**Predrag Matvejevic** partecipa domani sera alla "Grande festa dell'amicizia" promossa dal Premio Napoli che prende il via ufficialmente oggi, per concludersi domenica 25.

Il Premio Napoli, per questa cinquantunesima edizione, ha scelto come tema l'amicizia, quella tra i popoli in particolare, e come simbolo il pane. Sarà infatti Napoli la terza città ad ospitare una delle iniziative di maggiore valore simbolico che si sono già svolte a Betanja, in Palestina, e a Roma: donne palestinesi e israeliane per fare il pane insieme. Ma la città tutta si è at-

trezzata e da giorni si prepara. Perché oltre ad offrire un luogo (piazza Dante, sabato 24, alle ore 19) dove fisicamente e letteralmente le donne impasteranno e cuoceranno il pane insieme, Napoli ha voluto andare oltre dando ai suoi cittadini una possibilità di crescita culturale raccogliendo prima di tutto le ricette originali e i metodi di lavorazione dei diversi pani tipici di 20 paesi del Mediterraneo, quindi le ha distribuite a forni e panifici in più quartieri della città che, a partire da lunedì scorso, hanno offerto ai clienti abituali un "assaggio di Mediterraneo".

**Capasso** - Alla ritualità ed al godimento dell'uomo nel tempo individuale della produzione del pane, corrispondono l'atto rituale e il piacere della mensa, momento nel quale veramente il pane diventa oggetto mitico, e la sua fruizione collettiva, autentico rito. L'essere commensali, il piacere della mensa sono immensamente importanti per gli antichi, a partire dagli egizi e dai latini. E se risaliamo ancora la china della tradizione vediamo che la questione del convivio rituale, nel suo collegamento con il pane in quanto simbolo, è tema centrale ed emblema profondo della Bibbia: il pane sudato, frutto del lavoro dell'uomo e oggetto di sacrificio come il corpo dell'uomo stesso, messo a dura prova nel lavoro della terra ed offerto come sacrificio nel corpo di Cristo durante l'Ultima Cena. Dunque, la consumazione del pane non è mai un atto inconsapevole ma sempre accompagnato da meditazione sul processo, e dunque sul "tempo" significativo della sua preparazione. Ci troviamo, ancora e sempre, di fronte al connubio ed all'impasto ideemateria, pensiero e pane: impasto che ritorna ancora nella coniugazione di pane e memoria. Possiamo dire, a questo propo-

sito, che il lievito è la memoria del pane: il tempo della lievitazione è il simbolo del fermento della storia che accompagna la crescita dell'uomo, delle sue idee e della sua prassi. E se ci spingiamo oltre nella metafora che abbiamo stabilito, possiamo ben affermare che la lievitazione rappresenta l'innesto della storia sulla natura dell'oggetto. Ecco che allora, come coacervo di storia e natura insieme, e quindi simbolo dell'uomo, il pane diventa "pane di commemorazione", prestandosi alla celebrazione della nobile essenza dell'uomo. Non a caso, l'immagine del pane è riproposta dall'iconografia sacra e profana. Nella Bibbia si pone l'accento sull'epifania del pane, sul pane che si fa vedere, che si espone. Raccogliendo questa prescrizione, gli artisti incentrano il racconto degli eventi sacri intorno alla figura del pane, o quantomeno rivestono tale elemento di enorme dignità allegorica ed estetica.

**Matvejevic** - Esiste una Poetica del pane. Se abbiamo paragonato la preparazione del pane a quella di un'opera di creazione, è ovvio che, come in ogni arte che si rispetti, anche in quella del pane si conferisce un valore particolare agli strumenti (le forme, i mulini, i forni), alle persone, alle norme che ne regolano l'attuazione. A conferma del rilievo conferito agli artigiani o artisti del pane esiste infatti a Pompei il ritratto di un fornaio, cosa che la dice lunga sul fatto che questa professione fosse insignita di un onore speciale. Inoltre, come accade per i generi letterari per i quali le poetiche descrivono e prescrivono una gerarchia degli stili, allo stesso modo, nell'antica Roma venne codificata una gerarchia dei pani: pane plebeus, rusticus, sorticus, digesticus, con le sue varie forme: fornaceus, aquaticus, etc. Nasce anche una nuova dea che corrisponde quasi ad una musa: Annona, protettrice del pane e di coloro che lo fanno. Discorso a parte merita la Poetica del pane sacro. Nella Sacra Scrittura il pane è visto innanzitutto come dono di Dio e, ad un primo livello, possiamo comprendere che il riferimento è all'uomo, figlio e dono di Dio.

**Capasso** - Guardando questo pezzo di cibo ogni giorno presente sulla nostra tavola, ricordiamoci la grande storia che in esso è racchiusa, recuperiamone i valori profondi ed accanto a tutti i pani che ci vengono dati dalla poetica e dalla tradizione inseriamo il "Pane della pace" che da oggi questo simbolo diventi un messaggio di pace e solidarietà dobbiamo essere capaci di "frazionare" il nostro pane, di abbandonare i nostri interessi particolari per aiutare chi soffre. Solo così potremo sperare in un futuro migliore che - ricordiamolo - dipende soprattutto da noi e dalle nostre volontà.