

“FARE DI NECESSITÀ VIRTÙ”.
VIAGGIO NELLA TRADIZIONE ALIMENTARE
MEZZADRILE¹

Premessa

Prima di addentrarmi nell'esame di alcuni degli elementi che caratterizzavano il sistema alimentare colonico nell'area della provincia senese, vorrei fare una brevissima riflessione di carattere generale, che meglio può aiutare a comprendere quale sia il significato culturale, sociale nonché simbolico contenuto in molte pratiche alimentari e tradizioni culinarie e come esse vadano inserite in una visione più globale dei comportamenti umani.

Si è soliti pensare che «mangiare» sia soltanto una delle tante attività umane «naturali», fondamentali per la nostra esistenza. In realtà l'alimentazione, cioè il modo in cui ci nutriamo e il modo in cui scegliamo i nostri cibi, rappresenta un vero e proprio sistema di vita, un modo di concepire e di caratterizzare non solo noi stessi ma anche il nostro

¹ La relazione qui pubblicata costituisce l'elaborazione di un testo presentato in occasione del convegno «Alimentazione tra Storia, Cultura e Economia» svoltosi il 16 novembre del 1996 a Suvereto (Livorno), come contributo alla manifestazione organizzata dall'Ente Valorizzazione e dall'Amministrazione Comunale nell'ambito della XXIX Sagra di Suvereto. Il materiale presentato è per la gran parte il risultato di una prima analisi dei dati emersi da una ricerca storico-antropologica, condotta fra il giugno del 1995 e l'aprile del 1996, sulla cultura alimentare mezzadrile nell'area senese. Questa ricerca, diretta dal Prof. PG.Solinas ordinario della cattedra di Etnologia del Dipartimento di Filosofia e Scienze Sociali etnologia dell'Università di Siena, è stata commissionata dalla Amministrazione Provinciale di Siena all'interno di un più ampio progetto collettivo che ha come obiettivo la costituzione di un Museo sulla Mezzadria Toscana. I dati raccolti sono per lo più frutto di conversazioni ed interviste con anziani ed anziane ex-mezzadri, residenti nell'area meridionale della provincia di Siena. Molte delle informazioni sono quindi riferibili ad un arco temporale compreso fra il primo decennio del 900 e la conclusione della Seconda Guerra Mondiale, la quale, come sottolineano molti storici dell'alimentazione, ha segnato un vero e proprio salto qualitativo (e quantitativo) nelle condizioni materiali ed alimentari delle classi popolari. Per un maggiore approfondimento dei temi trattati si veda il Rapporto di ricerca depositato presso il Dipartimento sopra indicato.

mondo. Molti dei modelli di consumo, che riguardano tanto la scelta di cibo, i metodi di mangiare, la sua preparazione, il numero ed il tempo dei pasti, sono parte di un modello culturale coerente in cui il costume e la pratica di un gruppo svolge un ruolo determinante. Gli alimenti infatti, ma anche il contesto in cui si effettua il consumo e tutti i riti che li circondano, possono svolgere una serie di funzioni, immaginarie, simboliche e sociali, in grado di definire i confini stessi di un territorio sociale.

Ripercorrendo gli stessi tratti caratterizzanti il sistema alimentare mezzadrile, si noterà come il cibo sia spesso carico di funzioni extra-alimentari, portatore di valori che sono al tempo stesso economici, sociali e rituali: il cibo come veicolo di scambi fra i coloni ed il «mondo esterno», il cibo come bene cerimoniale nei rapporti interparentali, o ancora come bene devozionale in occasione dei principali eventi festivi che rallegravano le misere esistenze dei mezzadri.

In generale possiamo affermare che il «*modo di alimentazione*» si presenta come un linguaggio che stabilisce identità, in quanto tende a dare un'immagine globale e fondamentale sia dell'uomo che della storia e della cultura a cui esso appartiene. Addentrarci nella memoria culinaria contadina, può rappresentare quindi un viaggio culturale che consente non soltanto di conoscere, recuperare e valorizzare tradizioni ed esperienze di una storia passata, ma al contempo di dare coscienza di quanto nel corso di quest'ultimi 50 anni si è andato modificando nei nostri stessi costumi, non solo alimentari².

² Esiste una consistente produzione di studi e di ricerche in ambito antropologico dedicato ai fenomeni alimentari, contenente tipi di approcci e posizioni teoriche assai diversificate, che non è possibile ricapitolare in questa sede. A titolo esemplificativo si vedano le opere più classiche: R. FIRTH, *The sociological study of Native Diet*, «Africa», VII, 4, pp. 401-414 (1934); A. RICHARDS, *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia: An Economic Study of the Bemba Tribe*, London, 1939; C. LÉVI-STRAUSS, *Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano, 1971; M. SAHLINS, *On the sociology of Primitive Exchange*, in *Stone Age Economics*, New York, 1972; R. VALERI, *Alimentazione*, in *Enciclopedia Einaudi*, vol. I, Torino, 1977; C. FISCHLER, *Food Habits, Social Change and the Nature/Culture Dilemma*, «Soc. Sci. Information», n. 19, 1980; A. VAN GENNEP, *I riti di passaggio*, Torino, 1981; J. GOODY, *Cooking, Cuisine and Class. A Study of Comparative Sociology*, Cambridge, 1982; M. DOUGLAS, *Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale*, Bologna, 1985; S. MANNELL, *All manners of food*, London, 1985.

L'alimentazione colonica fra pratiche e immaginario³

L'alimentazione tradizionale colonica era fondata principalmente sull'autoconsumo dei prodotti del podere, beni alimentari ricavati dal *campo*, dall'*orto*, dalla *bassa corte* e dall'allevamento del *maiale* e solo pochissimi altri prodotti acquistati sul mercato. Si trattava di un sistema alimentare fortemente regolato, in cui la relazione produzione-alimentazione era centrale⁴. L'alimentazione quotidiana delle famiglie contadine era strettamente legata ai ritmi delle stagioni, la stessa suddivisione dei pasti nella giornata era condizionata dalle ore di luce e di buio. L'estate e l'inverno rappresentavano le due grandi stagioni alimentari, esse scandivano il lavoro in casa e nei campi e determinavano l'approvvigionamento della dispensa per tutto l'anno colonico. Le due stagioni non erano tuttavia distinte, ma l'una compenetrava l'altra allo scopo di garantire un flusso continuo di alimenti. Ogni stagione conservava gli alimenti che sarebbero stati poi consumati nella stagione opposta: gli insaccati e i prosciutti, ad esempio, preparati durante i mesi centrali dell'inverno, si consumavano non prima dell'inizio dei grandi lavori estivi.

³ Il tema dell'alimentazione contadina è variamente presente nella letteratura antropologica prodotta in Italia, anche se raramente ha avuto trattazioni specifiche e sistematiche. Tuttavia mi preme segnalare in quanto ispiratori dell'impostazione teorica e metodologica prescelta in questo lavoro, i titoli seguenti: V. TETI, *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione*, Firenze, 1976; F. FALASSI, *Mangiare e bere del Chianti*, in *Pan che canti, vin che salti*, Siena, 1979; P. CAMPORESI, *Alimentazione, folclore, società*, Parma, 1980; P. DE SIMONIS, *Cultura contadina in Toscana*, 2 voll., Firenze 1982; P. CLEMENTE, *Espressioni linguistiche della scarsità alimentare: la carne nella dieta dei mezzadri toscani*, «L'Uomo», volume IX, n.1/2, 1985; F. APERGI, *Il Santantonio. Carni macellate e carni «morticine» in un sistema alimentare tradizionale toscano*, «L'Uomo», IX, 1985; F. APERGI, *I «desinari» e le «opre». Il contesto alimentare in un'area mezzadrile toscana. Spunti per un'analisi antropologica-economica*, «Annali Cervi», n.9, 1987; F. APERGI-C. BIANCO, *La ricca cena. Famiglia mezzadrile e pratiche alimentari a Vicchio di Mugello*, Firenze, 1991.

⁴ Per l'indispensabile inquadramento generale sui temi della mezzadria e dei sistemi agrari della Toscana moderna e contemporanea, si rinvia, senza pretesa di completezza, ai più noti studi storici quali: C.M. MAZZINI, *La Toscana Agricola, relazione sulle condizioni dell'Agricoltura*, in *Atti per la Giunta per l'Inchiesta Agraria*, Roma 1881; E. SERENI, *Il capitalismo nelle campagne*, Torino, 1947; G. GIORGETTI, *Contadini e proprietari nell'Italia moderna*, Torino 1974, Id., *Capitalismo ed Agricoltura in Italia*, Roma, 1977; C. PAZZAGLI, *L'agricoltura toscana nella prima metà dell'800. Tecniche di produzione e rapporti mezzadrili*, Firenze, 1973; V. BONAZZOLI, *A proposito di mezzadria, modelli economici, accumulazione*, in «Annali Cervi», 8, 1986; Z. CIUFFOLETTI, *Il sistema di fattoria in Toscana*, Firenze, 1986; Z. CIUFFOLETTI e L. ROMBAI, *Fattorie e proprietari nella Toscana dell'Ottocento*, in AA.VV., *Terra e Allevamento*, Firenze, 1989. Per un approccio demologico ed antropologico vedi P. CLEMENTE e altri, *Mezzadri, letterati e padroni*, Palermo, 1980; Annali Istituto «A. Cervi», numero monografico su *Il mondo a metà. Sondaggi antropologici sulla mezzadria classica*, Bologna, 1987.

Esistevano notevoli scarti dietetici fra i regimi invernali e quelli estivi: si passava da un minimo livello di consumo durante l'inverno, in quanto periodo di relativa pausa dal lavoro dei campi, anche se con una relativa maggiore disponibilità di risorse alimentari (da tesaurizzare per l'estate) ed un massimo livello di consumo nell'estate, periodo questo caratterizzato dai grandi lavori agricoli, quando cioè l'apporto energetico e calorico diventava assolutamente necessario. In inverno, dove l'alimentazione era ridotta al minimo indispensabile per la sopravvivenza, il pasto principale della giornata era a base di solo pane (*minestra di pane*) o polenta e frutta secca (*castagne per le zone più montane*)⁵.

In questo tipo di sistema alimentare, il pane rappresentava l'alimento per eccellenza, il cibo assoluto. Tutti gli altri cibi si riassumevano in una parola sola: *companatico*, ossia cibi da accompagnare col pane. Tuttavia il consumo di pane bianco era rarissimo e di rado veniva fatto con la sola farina di frumento. Il più diffuso era il "*pane di mescolo*", un impasto di farina di grano misto a vecce, fave e altri cereali inferiori. Il pane veniva preparato ogni otto giorni per tutti i mesi dell'anno, ma durante la stagione invernale il suo consumo diminuiva considerevolmente, sostituendosi con surrogati come la *polenta*, la *zuppa di verdura* o la *minestra di fagioli*.

Durante l'estate la situazione alimentare mutava in meglio e sulla tavola ricomparivano oltre al pane e alla minestra, il *companatico* che consisteva in qualche fetta di prosciutto crudo e molto salato, un salcicciolo, del formaggio o delle verdure passate in padella (cicorie, bietoline, verze).

Sulla mensa dei mezzadri la carne era poca e rara, per lo più riservata ai giorni di festa. Soltanto presso le famiglie più «ricche», ossia quelle che avevano più fortuna nei raccolti dell'anno, durante la settimana, in genere la domenica, potevano comparire dei polli o dei conigli allevati in proprio. Tuttavia l'accesso fondamentale alla carne era rappresentato

⁵ Interessanti dati quantitativi circa le condizioni alimentari delle famiglie contadine ed alcune stime sulle disponibilità caloriche sono forniti da: C.M. MAZZINI, *La Toscana agricola. Sulle condizioni dell'agricoltura e degli agricoltori nelle province di Firenze, Arezzo, Siena, Lucca, Pisa e Livorno*, Firenze, 1884; C. PAZZAGLI, *L'agricoltura toscana nella prima metà dell'800*, cit., pp. 440-460; *Atti della Giunta per la Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, Roma, 1881; E. FAINA, *Dei guadagni e dei consumi nei paesi di mezzadria*, «Nuova Antologia», vol. CCI, 1905; S. DE SISMONDI, *Della condizione degli agricoltori in Toscana*, in *Biblioteca dell'economista*, s. II. Tomo II, Torino, 1860; L. LIVINI, *Studi e dati statistici sulle condizioni economico-agrarie della provincia di Siena*, «Miscellanea Senese», C22 n.16, 1884; S. SOMOGY, *Gli italiani e il cibo*, Bologna, 1992; F. VIRGILII, *Le condizioni agricole del circondario di Siena*, «Miscellanea senese», 1903.

dal maiale che occupava un ruolo di primo piano nel ciclo della vita ed in quello calendariale dei mezzadri. Le carni conservate del maiale costituivano una riserva energetica non soltanto durante i grandi lavori agrari, ma permettevano di far fronte, in qualità di riserve alimentari accumulate, ai lunghi periodi invernali in cui era assai più difficile l'accesso e la reperibilità degli approvvigionamenti⁶.

Contrariamente a come si potrebbe pensare, l'allevamento bovino non forniva una risorsa carnea costante alla dieta contadina. I bovini venivano usati principalmente come animali da lavoro e come merce da mercato, la loro carne ed il latte erano praticamente assenti dalla dimensione alimentare colonica. La carne vaccina, infatti, che veniva di norma acquistata solo sul mercato, richiedeva un tale impegno economico per il mezzadro da rendere praticamente eccezionale il suo consumo.

La carne agiva quindi, come *cibo demarcatore* di un menù festivo ed eccezionale contrapposto a quello quotidiano che generalmente ne era privo. Era ad esempio, in occasione di una festa ricordata come la Pasqua, che si diffondeva il comune desiderio di "*star meglio*" e di festeggiare, comprando della carne di agnello.

La grande considerazione di cui godeva la carne, dovuta alla sua scarsa fruibilità, era messa in rilievo forse anche dal fatto che la si trovava come alimento quotidiano sulle *mense più ricche*: dalla cucina padronale si disperdevano gli odori di arrostiti, stufati e stracotti, pasticci e "*tutte quelle robbe buone che usano i signori*"⁷.

Tuttavia l'uso della carne non era soltanto una degna sottolineatura del ruolo festivo dell'abbondanza e dell'ostentazione che il cibo poteva assumere in particolari contesti. Esso occupava anche un ruolo preminente nei "*desinari*" (pranzi sull'aia o sul campo) destinati ai grandi lavori agricoli (mietitura, trebbiatura, vendemmia, raccolta delle olive, ecc.) in qualità sia di cibo reintegratore dell'energia lavorativa erogata, che come bene alimentare retributivo del lavoro prestato⁸. In occasione di queste "*grandi fatiche*" stagionali vigeva fra i lavoratori uno scambio di lavoro e prestazioni di aiuto reciproco, avente principalmente lo scopo di supplire ad una vasta mobilitazione di mano d'opera che l'unità poderale mezzadrile non poteva da sola garantire. Per l'occasione si allestivano imponenti pranzi (sia per numero di commensali che per

⁶ P. CLEMENTE, *Espressioni linguistiche*, cit., p.220.

⁷ Intervista del 3/3/1996 a A. Gorelli, 76 anni, massaia, Buonconvento.

⁸ Cfr. F. APERGI, *I desinari e le opre*, cit., pp. 69-70.

quantità di derrate alimentari) da corrispondere giornalmente ai lavoratori, e ciò presupponeva un accumulo preventivo di risorse, ovvero un "*fondo-capitale*"⁹, da impiegare in qualità di sostituto di moneta. La carne s'inseriva così nell'universo alimentare contadino con una triplice funzione: *cerimoniale-energetica-retributiva*; una funzione che metteva in luce la sua particolare rilevanza nei diversi contesti, da quello culturale a quello ideologico ed economico.

Un altro prodotto centrale dell'autoconsumo era l'olio di oliva, che costituiva l'unico mezzo di condimento delle pietanze contadine durante l'intero arco dell'anno. Questo fondamentale "*fondo di cucina*"¹⁰ veniva però utilizzato con molta parsimonia, serviva giusto per condire le zuppe o per ammorbidire qualche fetta di pane secco, abbrustolita sul fuoco del camino. L'olio raramente veniva usato per cuocere, per questa funzione si ricorreva infatti allo strutto di maiale, che non solo era più economico, ma poteva essere riutilizzato più di una volta. In alcune zone delle colline senesi, l'olio che era una vera risorsa, rappresentava anche un importante bene di scambio che i mezzadri usavano per procurarsi altri beni di prima necessità (zucchero, sale, caffè).

Infine, integrati dalla coltivazione della vite, dell'ulivo e dall'allevamento del maiale, c'erano i prodotti dell'orto, che svolgevano un'importante funzione compensativa nell'alimentazione poderale. Gli erbaggi e soprattutto i legumi (fagioli, fave, ceci, lenticchie, lupini) garantivano un notevole apporto proteico alle famiglie coloniche ed oltre ad essere presenti sulla tavola dei mezzadri quasi tutti i giorni, avevano anche la funzione di sottolineare momenti particolari, come i giorni di "*vigilia*" (il venerdì di ogni settimana, la Pasqua, il giorno di Pentecoste, la notte di Natale), quando cioè, o per tradizione religiosa o per scarsità alimentare, non era possibile mangiare carne.

Naturalmente esisteva una visibile differenza tra l'alimentazione ordinaria e quella festiva, tra la quotidianità e l'eccezionalità, tra quelle poche e sparse isole di benessere alimentare e la carenza generalizzata.

Il pasto ordinario dei mezzadri ripeteva tutti i giorni la stessa struttura: si presentava composto da una sola pietanza, un unico piatto posto al centro della tavola, alla quale difficilmente faceva seguito una seconda portata.

⁹ Cfr. F. APERGI - C. BIANCO, *La ricca cena*, cit., pp.76-77.

¹⁰ Dalla terminologia francese di Lucien Febvre, ormai entrata nell'uso corrente degli storici dell'alimentazione, indicante i grassi ed i condimenti usati nelle diverse tecniche culinarie. Vedi L. FEBVRE, *Répartition géographique des fonds de cuisine en France*, in *Travaux du Premier Congrès international de Folklore*, Paris-Tours, 1938, p.124.

In un regime semi-vegetariano come questo, nel quale il vero grande fondo di cucina era costituito dall'acqua, le *zuppe*, le *minestre* e le *polente* occupavano un posto di estrema importanza. Un piatto caldo di zuppa disposto davanti ad ogni commensale, spesso costituiva l'unica portata del pasto invernale. La stessa espressione linguistica «*minestra e rizziti*», usata spesso dai mezzadri nei loro giochi verbali, lo evidenzia¹¹. Le zuppe erano generalmente a base di legumi e ortaggi, prediletto il cavolo nero. La minestra invece doveva essere con il brodo di carne, ma, siccome questa scarseggiava, si suppliva con un semplice soffritto di cipolla e tocchetti di lardo. La minestra in questa versione semplificata veniva chiamata ironicamente «*minestra vedova*» o «*acqua e sale*». Tuttavia la scarsa valutazione energetica di cui godevano le verdure nell'ideologia alimentare contadina, faceva scadere le zuppe al rango delle cose *necessarie da mangiare ma non da desiderare*¹².

Di tutt'altra considerazione godeva invece, il brodo, specie quello fatto con la carne di gallina: «*il brodo quando è buono fa resuscitare anche un morto*»¹³, si usava dire. Si è sempre creduto infatti che il brodo fosse un ottimo nutrimento per riacquistare le forze perdute e, nella sua funzione sostentatrice ed energizzante, era spesso associato agli stati di debolezza fisica (condizione puerperale, malattia, vecchiaia). Per la stessa ragione appariva frequente l'usanza di consumare del brodo durante i grandi lavori agrari, per lo più *brodo di oca*, bollito insieme a qualche altro tipo di carne (pollo, bovino) in modo da attenuarne la densità ed il sapore dolciastro, trattandosi di un cibo particolarmente grasso.

Il regime alimentare subiva un vero e proprio salto qualitativo e quantitativo durante i giorni di festa del calendario civile e religioso (feste liturgiche, ricorrenze, feste civili, ecc.), grazie soprattutto all'apparizione sulla mensa dei mezzadri di porzioni di carne. Accanto a questa, si affiancavano tutta una serie di altre pietanze che contribuivano a rendere il cibo assolutamente straordinario: *paste fresche*, *sughi oleosi*, *brodi grassi*, *arrosti*, *verdure di stagione*, *frittate*. Il cibo festivo si presentava sempre come *desinare completo*¹⁴: ad una ricca pietanza

¹¹ L'espressione «rizziti» (alzati) che esprime ironicamente l'assenza, allude ad un bene alimentare che dovrebbe accompagnare la minestra. Per questa espressione cfr. P. CLEMENTE, *Espressioni linguistiche*, cit., p. 228.

¹² Intervista del 12/5/1995 a P. e M. Tornesi, 82 e 77 anni, ex-mezzadri, Siena.

¹³ Intervista del 12/6/1995 a S. Mugnaini, 78 anni, massai, Buonconvento

¹⁴ Cfr. F. APERGI - C. BIANCO, *La ricca cena*, cit., p. 98.

iniziale si faceva seguire un «dopo», ossia un secondo piatto composto da almeno due pietanze a base di carne e verdure e quando era possibile, il pasto si chiudeva con dolci e vino offerti a tutti i commensali, adulti e bambini. Il vino stesso infatti, rappresentava un forte demarcatore della festività perché, a differenza dei giorni lavorativi, si beveva nella sua forma integra, non manipolato nelle versioni dell' *acquerello* o del *mezzo vino* che solitamente costituivano le povere bevande ordinarie.

Ma la vera specialità di questo evento culinario straordinario, stava nel fatto che, per una volta tanto, ogni cibo poteva essere richiesto a sazietà da tutti i partecipanti al banchetto, consentendo ad ognuno di acquisire, seppur momentaneamente, un tenore di vita normalmente precluso. Il ricorso ad ingredienti non usati nei giorni normali, perché troppo costosi e non accessibili alle tasche dei mezzadri, ed il consumo spesso smodato e opulento dei cibi, contribuiva a sottolineare il carattere simbolico e l'alta qualità sociale del cibo festivo. I pranzi di festa erano momenti di aggregazione di molte persone, parenti e vicini di podere, lavoratori salariati, *pigionali*¹⁵, tutti riuniti in una dimensione di forte convivialità vissuta intorno alla tavola imbandita.

Tuttavia nel ricordo degli ex-mezzadri, anche il pasto ordinario, in particolare quello delle misere cene invernali, costituiva un importante momento d'incontro di tutta la famiglia colonica. La condivisione anche del più semplice pasto serviva a rinsaldare periodicamente i legami interni fra i mezzadri, a far sentire il gruppo più unito e solidale, «*chi mangia lo stesso cibo condivide lo stesso destino*»¹⁶, si usava dire. Spesso, di fronte ad una vita segnata da stenti e da fatiche, minacciata dalla continua miseria, il cibo era l'unica vera «ricchezza», che si doveva condividere con i propri famigliari.

Ma il pasto era talvolta anche espressione di individualità, occasione di tensioni e di conflitto fra i membri del gruppo domestico¹⁷, in cui si evidenziavano le diversità dei ruoli familiari, la divisione fra i sessi e tra le generazioni. Non dobbiamo dimenticare infatti che la stessa distribuzione del cibo, durante il pasto, seguiva un principio di disuguaglianza

¹⁵ Salariati giornalieri.

¹⁶ Intervista del 12/4/1996 a L. Vivarelli, 86 anni ex-mezzadra, Trequanda,

¹⁷ Sulla struttura della famiglia colonica e l'organizzazione dei gruppi domestici si veda: P. CLEMENTE e P.G. SOLINAS, *Note sulla famiglia colonica*, in AA.VV. *Il mestiere del contadino*, Buonconvento, 1979. In particolare sulla condizione delle donne ed i rapporti interni alle famiglie coloniche si veda: M. COPPI e G. FINESCHI, *La donna contadina. Riflessioni sulla condizione della donna nella famiglia mezzadrile toscana*, in P. CLEMENTE et al., *Mezzadri, letterati e padroni*, cit., pp. 187-214.

che spesso vedeva privilegiare i maschi adulti sulle donne e i bambini. Presso alcune famiglie la stessa massaia veniva esclusa dal pasto comune, essa mangiava in piedi a parte, in un angolo della cucina o presso il focolare e soltanto dopo aver servito i presenti alla tavola. Tutti gli altri commensali avevano il dovere di stare composti («*stare per bene*»), mangiare e bere ciò che ricevevano nel piatto, astenendosi da commenti sulla qualità e la quantità dei cibi o la loro preparazione, fino alla conclusione del pasto. L'unico che potesse permettersi di fare critiche o considerazioni sul cibo era il capoccia, l'anziano del gruppo.

La fame rappresentava indubbiamente il principale «nemico» delle famiglie contadine, tuttavia l'esigenza di sbarcare il lunario aveva affinato, nel corso delle generazioni, particolari doti di adattamento alle circostanze anche quelle più negative. Fare ricorso ad espedienti era quindi una pratica comune e quotidiana fra le *massaie*. Basti pensare agli stratagemmi ed ai trucchi che esse dovevano escogitare di fronte al progressivo esaurimento degli alimenti di prima necessità, all'uso di molti cibi surrogati, prodotti di basso valore alimentare, come l'*acquarello*¹⁸, il pane di *mescolo* o ancora la gallina vecchia, con i quali si provvedeva ai pasti quotidiani e si consentiva di riservare il consumo dei cibi «migliori» per le feste, per la vendita o ancora per i periodi di maggiore lavoro agricolo. Si era in grado così di creare una sorta di «doppio regime alimentare», in cui i beni di sussistenza, pur conservando la loro funzione, assumevano qualità diverse a seconda dell'importanza ed il momento di consumo.

La versatilità con cui i mezzadri si improvvisavano raccoglitori in certe stagioni, specie le giovani donne ed i bambini, mandati nel bosco o lungo i campi a raccogliere i frutti e le erbe selvatiche (cicorie, vitalbe), così come la capacità di evitare che, durante la preparazione dei pasti, si producessero rifiuti, scarti o avanzi, rappresentava la dimostrazione più evidente di una lotta quotidiana al sottoconsumo endemico. Dalle *briciole* del pane, cadute sulla mensa, alle *interiora* degli animali macellati (i *dentri*) niente meritava di essere gettato via. Si recuperava e riciclava tutto il possibile: i *fondi* della minestra, i *grasselli* del maiale, le bucce della frutta di stagione. Tanto che si enunciavano tabù precisi contro ogni forma di spreco e di rigetto del cibo. Rovesciare l'olio o far cadere il sale era un segno di sventura oltre che naturalmente un danno

¹⁸ Vino annacquato o prodotto con i residui della vinificazione rispremendo fino a due o tre volte le vinacce già fruttate e allungando con acqua.

alle scorte domestiche e nei momenti più difficili le famiglie di contadini arrivavano a passarsi l'osso consunto del prosciutto in segno di solidarietà e reciproco sostegno.

L'importanza riservata al bene alimentare apparentemente più semplice e più povero era evidente nella cura e nell'attenzione, quasi una religiosa riverenza, che le massaie porgevano ogni qualvolta del cibo veniva manipolato.

Attraverso una suggestiva pagina di Federico Tozzi, si potrebbe forse rivivere, gesto per gesto, il senso di quella operosa e oculata «sapienza»:

« ..Masa versava da un' ampolla di latta un filo d'olio, un filo così sottile come la punta di un ago. Sgocciolato bene il forellino, prima di richiudere l'ampolla dentro la madia, vi passava sopra la lingua più di una volta. La padellina bolliva, ed ella vi buttava aglio e cipolla tritata. Quando l'aglio era diventato giallo ed abbrustolito, metteva il soffritto nella pentola piena d'acqua salata; la riaccostava al fuoco ed intanto affettava il pane, appoggiandoselo al petto e spingendo il coltello con ambedue le mani. Il cane da guardia, Toppa, faceva sparire le briciole di mano in mano che cadevano. Masa disperata lo allontanava con un piede: voleva serbarle per le galline! A pena entrato, Giacco, si lavava in un catino di rame tutto ammacature; poi sedeva, passandosi le dita corte e callose sul volto. Masa, finalmente, votava l'acqua sopra il pane affettato; e Ghisola portava in tavola i cartocci del sale e del pepe»¹⁹.

Come si può ben vedere in questo sistema alimentare così fortemente instabile il ruolo svolto dalla massaia, era fondamentale. Essa aveva il compito assai difficile di gestire, attraverso un controllo quotidiano, empirico, basato sul sapersi regolare giorno per giorno, le intere scorte alimentari. La massaia fungeva da vera e propria intermediaria tra gli alimenti e i membri del gruppo, attenta alle esigenze dei singoli, alla dispensa secondo le disponibilità stagionali.

La massaia doveva essere in grado di «tenere il mestolo»²⁰, ovvero sfamare molte bocche con i limitati prodotti della dispensa, comprimendo le prime e massimizzando i secondi, in base alla necessità di una distribuzione equa, ma fondata sull'essenziale. Tutto questo era possibile solo attraverso un principio di severo razionamento, ossia grazie ad

¹⁹ Cfr. F. TOZZI, *Con gli occhi chiusi*, Milano, 1979, pp. 7-8.

²⁰ Cfr. A. FALASSI, *Mangiare e bere del Chianti*, cit.

un controllo delle derrate alimentari che permettesse alla massaia di regolare il consumo di beni limitati, programmare quali e quante risorse destinare all'alimentazione quotidiana, quanta parte dei prodotti del podere indirizzare all'autoconsumo o mettere in serbo per la vendita al mercato ed infine quanto cibo assegnare ad ogni componente della famiglia.

La gestione delle derrate e delle riserve alimentari richiedeva quindi massima oculatezza e parsimonia.; ci si adoperava affinché le scorte potessero durare il più possibile, una sorta di dilatazione nel tempo dell'intero sistema di consumo familiare, cosa che comportava necessariamente molti sacrifici fino, in alcuni casi, al digiuno forzato.

Si racconta che quando le riserve iniziavano a scarseggiare, la massaia chiamava a raccolta i bambini e, con un gesto di compassione misto a rimprovero, dava loro una fetta di pane o una mela ordinando di andare immediatamente a letto, *dormire*, infatti, era *il solo modo per non sentire la fame*²¹.

La scarsità e la cattiva qualità del cibo arrivava ad eccitare in molti il desiderio d'un nutrimento più copioso e più abbondante, fino a spingere i più «deboli» (bambini, giovani donne), a sfidare le norme morali della comunità domestica. Le storie di fame repressa e di appetiti insoddisfatti, che la gran parte dei contadini si portava dentro in silenzio, con rassegnazione o con rancore, diventavano di dominio pubblico solo in circostanze particolarmente eclatanti, quando i bambini, o anche le giovani nuore, protagonisti di piccoli furti o sottrazioni alimentari, venivano smascherati. Questi atti erano interpretati come una vera e propria violazione dell'autorità e delle regole del gruppo familiare e per questo venivano perseguiti con punizioni corporali anche molto severe.

Per quanto fosse quindi vero che il «*mal della miseria*» colpisse pesantemente tutti, una maggiore discriminazione, in termini di dieta e di accesso alle risorse alimentari, era evidente nei confronti di alcuni membri del gruppo familiare colonico. Le donne ed in particolare le giovani madri, con figli piccoli e alle prese con continue gravidanze e allattamenti, soffrivano di un stato di denutrizione maggiore e questa loro indigenza si traduceva in una condizione di subalternità alimentare, che oltre ad essere esplicitata in maniera oggettiva, veniva rappresentata simbolicamente nei rituali del consumo quotidiano: soltanto gli uomini e i figli maschi adulti (considerati coloro che realmente «*lavorano e guadagnano per tutti*») sedevano alla grande tavola, serviti per primi, dei

²¹ Intervista del 4/10/1995 a L. Vivarelli, 86 anni, ex-mezzadra, Trequanda.

pezzi migliori e più abbondanti del cibo, mentre alle donne, che si affaccendavano con il piatto in mano a nutrire il resto della famiglia, spesso non rimanevano che miseri resti²².

Per concludere, da questa prima disamina dell'universo alimentare colonico, mi sembra importante rilevare quanto, in un regime di generale privazione come questo, il cibo potesse tuttavia godere di molteplici significati e valori, che assumevano importanza, a seconda delle circostanze, dei momenti della produzione e del consumo ed, infine, delle relazioni che attorno ad esso si venivano a costruire. Senza dubbio di fronte alla carenza di beni alimentari prevaleva la necessità di sopravvivere, ma quando la coscienza aveva già tracciato le sue coordinate, in presenza della fame agivano meccanismi simbolici e sociali per cui anche in tempo di estrema miseria all'ospite si riservava il piatto migliore.

*Dall'osso del prosciutto al mais in scatola: alcune considerazioni a margine*²³

Nel corso di questi ultimi 50 anni, grazie ad un processo di industrializzazione alimentare sempre più avanzato, le scelte ed i comportamenti alimentari hanno perso (per fortuna, in molti casi) molte delle caratteristiche dell'alimentazione tradizionale che abbiamo sopra descritto. Sicuramente ciò ha portato ad enormi vantaggi. Il consumatore moderno è diventato un individuo molto più autonomo nelle sue scelte, sempre più libero dalle costrizioni (le stagioni, le ristrettezze economiche) e dagli inquadramenti del mangiare sociale: egli può finalmente mangiare quando vuole, con chi vuole e dove vuole²⁴. I tempi, i ritmi e i riti alimentari non sono più così inflessibili e preordinati.

²² Intervista del 12/4/1996 a T. Ciacci, 77 anni, ex-mezzadra, Petroio.

²³ Non è mia intenzione fornire alcun quadro esaustivo dell'evoluzione dei comportamenti alimentari che hanno caratterizzato il nostro ultimo cinquant'ennio, dalla fine della mezzadria ai giorni nostri. Tuttavia mi preme fare alcune considerazioni finali ripercorrendo gli evidenti processi di cambiamento che hanno comportato vere e proprie trasformazioni sul piano delle tradizioni e dei comportamenti alimentari. Si tratta di semplici spunti, senza un apparato dimostrativo adeguato, che possono dare un'idea dell'evoluzione, tutt'ora in corso, delle concezioni dietetiche, dei comportamenti e delle pratiche sociali, culturali e simboliche legate al consumo del cibo.

²⁴ Cfr. C. FISCHLER, *L'Onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*, Milano, 1992.

Sul piano delle possibilità e dell'offerta i prodotti alimentari sono diventati molto più variegati e più accessibili ai larghi strati della popolazione: il consumo degli alimenti di origine animale (es. carne rossa) è aumentato sorprendentemente così come quello di beni una volta considerati di lusso (vino, liquori, dolci, ecc.)²⁵.

Sulla nostra tavola si sono affermati, per la prima volta, molti cibi che mai prima si erano visti: *kiwi, yogurt, caffè solubile, avocado, mais in scatola*, ecc., e attraverso i super e gli iper-mercati i prodotti di tutto il mondo entrano nelle nostre case tanto da diventare sempre più indispensabili nella nostra alimentazione.

Si assiste tuttavia ad un evolversi delle concezioni dietetiche collegate ai diversi processi di cambiamento e alle tendenze definite come «pesanti» della nostra società. Il consumo alimentare si sposta rapidamente verso prodotti sempre più trasformati, che richiedono molto meno tempo, sia per essere cucinati che per essere mangiati. Molti dei prodotti che un tempo erano d'uso quotidiano, connotati come «popolari», «tradizionali» ad esempio i *legumi secchi*, la *pasta fresca*, le *patate*, vengono richiesti sempre meno, perché non più così pratici e convenienti, troppo lunghi da cuocere, troppo elaborati nella loro preparazione.

Questo processo di acculturazione alimentare sembra prendere ogni giorno più forza e consistenza nelle stesse aree di campagna, dove la cucina «svelta» s'impone con la progressiva emarginazione dei procedimenti di cottura lenti, che caratterizzavano i brodi, le zuppe e i bolliti della cucina «arcaica» dei campi²⁶.

Non ci sono dubbi che molti degli alimenti che consumiamo sono ormai un importante fatto industriale e commerciale, più che un rito domestico. Pensiamo ad esempio alla progressiva scomparsa dei condimenti come lo strutto, la pancetta, il lardo, o anche alla parti meno pregiate della carne di maiale, come il polmone o le tripe di bue, che male si adattano alla nuova alimentazione dietetica domestica, sempre più standardizzata e senza precise connotazioni. Così come irreparabilmente tramontata è l'utilizzazione del sangue di maiale per cui andava famoso il *migliaccio* (dolce tradizionale di tutta l'area appenninica)²⁷.

²⁵ Cfr. Dati forniti dalla Società Italiana di Nutrizione Umana. Revisione 1986/87; P. QUIRICO, *I consumi in Italia dall'unità ad oggi*, in *Storia dell'economia italiana*, vol. III, Torino, 1991.

²⁶ Cfr. P. CAMPORESI, *Alimentazione folklore società*, Parma, 1980.

²⁷ Cfr. P. CAMPORESI, *La terra e la luna. Dai riti agrari ai fast food un viaggio nel ventre dell'Italia*. Milano, 1995.

Lo stesso consumo del pane, che, come abbiamo visto, costituiva l'alimento base dell'alimentazione tradizionale e in quanto tale era sacralizzato, subisce un'evoluzione sorprendente e oggi possiamo affermare che abbia quasi del tutto perso il suo ruolo simbolico centrale. Basta guardare alle sorprendenti cifre che indicano la quantità di pane che ogni anno viene gettato via per rendersene conto²⁸. Non ci si deve sorprendere, quindi, se molte delle pratiche tradizionali che sostenevano il riutilizzo famigliare degli «avanzi» di cibo, pensiamo alle minestre di pane o all'osso del prosciutto, sono quasi del tutto scomparse.

Anche se la grande distribuzione è in grado, molto di più rispetto a prima, di garantire regolarità negli approvvigionamenti ed una sempre più sicura e durevole conservazione dei prodotti, gli alimenti tendono a perdere la loro specificità, a diventare più omogenei, detto in altri termini, a standardizzarsi. È così che, seguendo questa stessa logica, molti dei sapori forti, delle specificità fondate sulle tradizioni locali, di territorio, tendono inevitabilmente a diluirsi, a vantaggio di un *minimo comun denominatore*. Gli alimenti, ma anche i gusti ed i comportamenti quotidiani della nostra alimentazione, si scindono dalla nostra tradizione culturale, dalla famigliarità che con la nostra storia e il nostro territorio avevano sempre mantenuto²⁹. Si pensi quanto è diventato importante quando si va a fare la spesa al mercato, sapere se un prodotto è «nostrale» o arriva da «fuori». E se si sta ben a guardare, la tendenza moderna procede in senso contrario a come per secoli è avvenuto: una parte sempre maggiore della popolazione consuma alimenti prodotti al di fuori della propria vista e della propria coscienza immediata. Sempre meno sappiamo di come i nostri alimenti vengono prodotti, trasformati, manipolati e questo processo che va in direzione di una sorta di livellamento di tutte particolarità, comporta un sempre maggiore estraneamento fra noi ed il cibo che consumiamo.

Naturalmente questi mutamenti non riguardano soltanto i singoli alimenti-beni di consumo, ma vere trasformazioni agiscono a livello dei nostri comportamenti quotidiani. L'attività del mangiare viene vissuta, oggi, in larga misura come un'attività culturalmente non più specifica, fuori dai tradizionali contesti rituali e sociali, molto meno inquadrata e

²⁸ In Italia si parla di circa 500.000 tonnellate di pane, pasta e altri farinati, buttati via (nei cassonetti dei rifiuti). Per dare un'idea su una scala più piccola, in 22 comuni dell'Umbria, pari a circa 300.000 abitanti, lo spreco è stimato attorno ad una tonnellata al giorno!. Cfr. T. SEPPILLI, *Consumo di pane nella società dei consumi*, in C. PAPA (a cura di), *Il pane: antropologia e storia dell'alimentazione*, Perugia, 1992.

²⁹ Cfr. M. MONTANARI, *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea*, Bari, 1992.

strutturata da regole di tempo, di luogo e di ordine intrinseco³⁰. La stessa diffusione dei cibi già pronti (precotti, surgelati) dentro e fuori casa, sta avendo un profondo effetto sulle nostre vite, anche se si tratta di nuovi modelli di consumo che spesso vengono propagandati come espressione di grande «libertà di scelta individuale»³¹. Essi hanno l'effetto di *desocializzare* molti dei comportamenti sociali che proprio dalla commensalità venivano promossi.

I tempi industriali hanno così condizionato i tempi culinari, ridimensionando il tempo di natura, e diffondendo l'incapacità a «distinguere tra il feriale e il festivo, tra la cucina "sacra" e quella profana, fra la domenica e il lunedì, fra il venerdì e il sabato»³² tra il regime della festa e quello della vigilia. Infine gli stessi codici ed i rituali alimentari tradizionali sono saltati e le vivande hanno smarrito gran parte del loro valore di comunicazione simbolica³³. Non ci deve allora sorprendere se, come sarcasticamente ha notato Camporesi, in quest'ultimi anni che hanno visto il successo della macchina «fuori strada», si assiste, non casualmente l'affermarsi, del «fuori pasto»³⁴.

Molti esperti, studiosi e commentatori dei comportamenti alimentari leggono questo mutamento, come segno profondo di un più generale «malessere» della società; c'è chi arriva addirittura a parlare di «alimentazione alienata», di «cultura alimentare dell'*anti-pasto*»³⁵, di società «*gastro-anomica*»³⁶. Forse meno drammaticamente, ma non con minore inquietudine, potremmo guardare a queste trasformazioni come ad una modificazione di una parte della nostra identità. Ma allora non sorprendiamoci se quelle volte in cui nutriamo dei dubbi su ciò che mangiamo, potremmo trovarci anche a chiedere: «Chi siamo?».

³⁰ Cfr. M.A. AYMARD, C. GRIGNON, F. SABBAN et. al., *Le Temps de Manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, 1993.

³¹ Cfr. S. MINTZ, *Meals without grace*, «Boston Review», December, 1984

³² Cfr. P. CAMPORESI, *La terra la luna*, cit., 1995, p. 290.

³³ Ivi, p. 291

³⁴ Cfr. Ivi, p. 293. Sulla dissoluzione della struttura del pasto in modelli sempre più improvvisati e discontinui si veda il noto studio di M. DOUGLAS, *Deciphering a Meal*, in ID., *Implicit Meanings*, London, 1975.

³⁵ Cfr. S. MINTZ, *Sweetness and power: the place of sugar in modern history*, New York, 1985.

³⁶ Cfr. C. FISCHLER, *Gastro-nomia e gastro-anomia. Saggezza del corpo e crisi bioculturale dell'alimentazione moderna*, in AA.VV., *Atti Alimentari e Atti Culinari*, DSE Bologna (Documentazione scientifica editrice), 1981.

ABSTRACT

This work is the outcome of the analysis of data gathered during an historical-anthropological research on peasant food culture in sharecropping Tuscany in the first half of the 20th century.

The study focuses on the main features of the «food system» of sharecropping families: spaces, methods and habits. The starting point is given by the main products and consumer goods which defined the typical family diet; we also look at the daily and festive events surrounding consumption; the social relations and family roles which were determined by food production and consumption; and lastly the many symbols and ideological forms of this «food culture».

The article ends with a few side remarks on the evolution and change of food habits and on the importance which food traditions may have towards a better understanding of contemporary society.