

Cultura

## Gastronomia e morte

di Emanuele Vaj

*Il cibo è simbolo, metafora, lavoro. Estetica. Soprattutto festa. E la gastronomia è – per definizione – fonte di vita e di piacere. Essa, però può essere molto più vicina alla morte di quanto si possa immaginare. Infatti, i collegamenti cibo-morte sono sempre molto presenti nella vita degli uomini.*

Se pensiamo al cibo e alla morte, spontaneamente ci viene in mente “l’ultima cena”: sia quella rappresentata nel Vangelo che quella che veniva (viene ancora?) richiesta dai condannati a morte poco prima della loro esecuzione.

Ma vi sono altri “accostamenti” o “intrecci” che fanno parte della storia dell’umanità e che hanno origine nell’antichità, ma sono presenti anche ai tempi nostri.

### Cerimonie funebri

Nel passato, i riti funebri hanno avuto il cibo come elemento importante. Sappiamo che era usanza porre cibo nella tomba per nutrire il defunto nell’aldilà. In particolare i legumi, perché nell’immaginario collettivo arcaico i legumi, così come anche i semi, erano connessi alla sfera del mondo dell’Oltretomba. In particolare le fave, perché questo legume, dall’Egitto alla Grecia, da Roma all’India, fino al lontano Perù, era protagonista di antichissimi riti funerari. Si riteneva – in sostanza – che le fave fossero veicolo delle anime dei morti.

Ancor oggi gli orientali seguono il rito di “nutrire” le immagini dei propri defunti.

Le cronache ci hanno poi riportato che moltissimi popoli terminavano le loro cerimonie funebri riunendosi per mangiare. “Tradizione”, questa, che è stata rispettata e ancor oggi seguita in varie parti del mondo, anche se in forme diverse (di questa usanza tratteremo più dettagliatamente nell’appendice).

Oltre a questo, vi sono dei particolari “prodotti” che sono tipici di specifiche occasioni delle quali la più conosciuta e senz’altro l’annuale Commemorazione dei Defunti. Questa celebrazione ha “originato” diversi prodotti gastronomici che – poco a poco – si sono ridotti ai dolci. Non solo quelli messicani (o latino-americani) a forma di scheletrini o teschi che vediamo sempre su giornali e riviste, ma anche altri di produzione locale di molte località Italiane. Qualche esempio regionale: il *Pane dei morti* in Lombardia, i *Cavalli* in Alto Adige, gli *Ossi da Morto* in Veneto, gli *Stinchetti dei Morti* in Umbria, le *Dita di Apostolo* in Calabria e i *Seni della Vergine* in Sicilia.

Questa offerta di cibo va fatta risalire alla credenza secondo la quale, nel giorno della loro festa, i defunti ritornerebbero tra i vivi per dividerne la mensa. In tutte queste usanze si individua chiaramente l’eco di quei banchetti funebri, i cosiddetti “refrigeria”, che gli antichi romani consumavano intorno alle tombe dei propri defunti, ma anche del “mnemosino”, la merenda funebre che, ancora oggi, si consuma durante il funerale greco-ortodosso.

### Il veleno: l’arma pulita

Ma il cibo non dà solo piacere ...

La storia, la politica, la vita, sono ricche di episodi di lotte di potere risolte offrendo all’avversario cibi e/o bevande avvelenati e in cui il ricorso al veleno ha rappresentato la soluzione “ottimale”: col veleno

si procura una morte invisibile, pulita, molte volte impunita.

Partendo dalla Roma repubblicana e imperiale <sup>(1)</sup> attraverso il Medioevo, fino all'era moderna e contemporanea, i "veleni nella storia" hanno avuto una parte importante. L'"usanza" proseguì nel Medioevo, ma fu nel '400 che essa divenne una costante fin troppo abusata per "regolare" gli intrighi e le rivalità che caratterizzarono le corti dell'epoca, costellate di omicidi, vendette e violenze di ogni tipo, quando bastava un piccolo rancore o una parola sbagliata o un gesto inappropriato per essere condannati a morte certa dal signore di turno. Una pratica sbrigativa diffusa in tutta Europa, perché sicura, oltre che senza visibile mandante. Ma fu l'Italia nel Rinascimento la patria dei veleni, tanto da far dire a Machiavelli, che *"erano diventati una consuetudine così radicata da non suscitare più interesse o indignazione da parte degli italiani"*.

Due i principali elementi delle pozioni velenose: il cianuro e poi l'arsenico detto *"il re dei veleni, il veleno dei re"*, poiché reperibile in modo relativamente facile e soprattutto in quanto la sua presenza all'interno di un corpo era molto difficile da rilevare, quindi da dimostrare.

Nei loro laboratori artigianali, gli alchimisti si sbizzarrivano nella preparazione di micidiali miscugli realizzando liquidi da aggiungere a minestre, carni e nelle bevande e in questa "opera" le donne ebbero una buona parte, oltre ad una bella "inventiva" nel predisporre questi "intrugli". Una è certamente celebre, Lucrezia Borgia (peraltro degna rappresentante della sua famiglia) <sup>(2)</sup>, ma altre ve ne furono di più modeste origini, ma di letale "creatività".

Per esempio nel 1600 tale Giulia Tofana, romana, che elaborò la formula per un'acqua (conosciuta poi come acqua tofana), un veleno inodore e insapore; o nel 1700 Giovanna Bonanno, donna siciliana "specializzata" nella produzione di particolari e mortali "carabelle". I "prodotti" di queste "signore" fecero morire centinaia di persone (per lo più – si dice – mariti di cui le mogli volevano disfarsi ...).

<sup>(1)</sup> Fra gli episodi rimasti famosi è da ricordare quello dell'avvelenamento dell'imperatore Claudio da parte della moglie Agrippina, al fine di far salire al trono il proprio figlio Nerone che essa aveva avuto in prime nozze. La tecnica fu quella di mescolare il succo di un velenosissimo fungo ad un saporito piatto di ovuli di cui l'imperatore era ghiotto.

<sup>(2)</sup> La famiglia dei Borgia: Papa Alessandro VI e i suoi figli Cesare e Lucrezia, oltre a macchiarsi di ogni genere di turpitudine, ricorsero più volte all'avvelenamento per togliere di mezzo gli avversari; non a caso, il loro nome è associato a un vistoso e famosissimo anello che sarebbe stato ricolmo all'interno di cantarella, un veleno letale. Proprio una bella famiglia!

Oggi sarebbe impensabile andare a cenare a casa di alcuni amici portando un assaggiatore, cioè uno che prova prima di noi ciò che ci offre il padrone di casa, ma in passato la "consuetudine" di eliminare qualcuno era talmente utilizzata che già i Romani avevano trovato un rimedio (così applicando la locuzione *"mors tua, vita mea"* = la tua morte è la mia vita) nel *praegustator*, una persona che prova prima il cibo che viene portato in tavola (sia per gli ospiti che – di solito – per il proprio padrone). E quest'usanza divenne abituale per i reali e le classi privilegiate, al punto da non risultare nemmeno offensiva. Anzi, diventò un segno di ostentazione che arrivò a far parte delle relazioni sociali. Si trattava di uomini o donne schiavi che, senza formazione né conoscenza alcuna sulle sostanze tossiche, assaggiavano alimenti e bevande giocandosi la vita ogni volta. Se si ammalavano gravemente o morivano, erano rimpiazzati da altri e la vita (così come il servizio) continuava. Se il cibo non era intossicato, l'assaggiatore poteva dire di aver vissuto una giornata in più ... oltre che mangiato bene.

Però, non per fare del macabro umorismo, se gli assaggiatori fossero ancora *"in servizio"*, forse Pisciotta (1954) e Sindona (1986) non sarebbero morti per un caffè al cianuro e, più recentemente (Londra 2006), Litvinenko per un the al polonio. Potremmo dire quindi che il cibo può anche nascondere la morte ...

### Letteratura

Un altro capitolo è quello letterario.

Quanti romanzi – in tutte le epoche – hanno avuto una cena (o un pranzo) come episodio centrale, dal quale poteva anche originarsi un delitto? Alcuni autori furono maestri del genere, come Agatha Christie (Dieci piccoli indiani, ad esempio), Gerges Simenon, Edgard Wallace ecc.. Tra libri e film senz'altro moltissimi.

E poi, quanti personaggi celebri e celebrati hanno avuto successo risolvendo – a tavola – misteri o crimini con indagini poliziesche? Ricordiamo solo Sherlock Holmes, Hercules Poirot e il commissario Maigret.

Come abbiamo visto molti sono gli "intrecci" tra il cibo e ... l'ultimo viaggio, due "momenti" importanti della condizione umana.

\*\*\*\*\*

**Appendice: La tradizione del banchetto funebre**

Offerto dai familiari del defunto, rappresentava sia una forma di onore della persona venuta a mancare, ma forse era anche considerato un rito necessario a gratificarla con ciò che di bello c'era in vita ed accompagnarla serenamente nell'altro mondo: in questo modo sarebbe stato calmato il suo spirito e i demoni dell'oltretomba sarebbero stati meno insidiosi.

Alle volte è stato anche un modo per ostentare ricchezza da parte della famiglia del defunto. Usanza comune in tutto il mondo antico, era praticata da tutte le classi sociali e la sua tradizione è stata tramandata quasi fino ai nostri giorni in alcune parti di Italia e nel Nord Europa.

Nella Grecia antica il banchetto funebre era una vera e propria "festa" e serviva per riunire parenti e conoscenti del defunto i quali in tal modo, lo evocavano parlando di lui: un sistema per riavvicinarlo alla vita mortale.

Nella Roma antica il "Silicernium" era un modo con cui la famiglia si purificava dalle lacrime versate. Infatti in quella occasione i congiunti abbandonavano le vesti del lutto e talvolta organizzavano anche dei giochi.

Il cristianesimo adottò l'usanza pagana del banchetto: il cosiddetto *refrigerium* era molto diffuso, preparare cibi e bevande in occasione dei funerali appariva una cerimonia utile per rinfrancare l'anima.

La Chiesa, che ammetteva l'usanza, si scagliò contro gli eccessi alimentari, soprattutto quando prese l'abitudine di organizzare i convitti nelle chiese. Così, a Milano, Sant'Ambrogio, nella seconda metà del 300, proibì con fermezza ogni banchetto nelle basiliche; il vescovo di Verona San Zenone, a cavallo tra 300 e 400, accusò coloro che andavano per cimiteri offrendo pranzi ai defunti.

La tradizione proseguì nei secoli: in Italia era diffusa ancora nell'Ottocento, soprattutto in Sardegna, dove il banchetto funebre continuava ad essere un rituale molto sentito. Spesso i banchetti erano piuttosto imponenti, per dimostrare la potenza della famiglia e allo stesso tempo glorificare il defunto. Questo momento era esteso a tutti i compaesani e alcune volte, le offerte di cibo si protraevano per giorni. Si credeva, che il defunto stazionasse dietro la porta della sua casa fino a che non fosse stato completamente sazio.