TOUKI BOUKI
STRANI, STRANIERI, STRANEZZE A NONANTOLA

Pane (2) Salve, dea: proteggi questa città nella concordia e nella prosperità e porta nei campi un provento abbondante: nutri gli armenti, porta i frutti, porta la spiga, dacci le messi, nutri anche la pace.

Callimaco, *Inno a Demetra*

n.10 e 11 – anno II – aprile-maggio 2023

Pane sacro

Giorgia Ansaloni

Il pane compare sulla terra quando l'uomo smette di spostarsi: nasce insieme all'agricoltura, all'allevamento, ai primi villaggi, alle prime credenze religiose e dopo poco nasce anche la scrittura, tutti elementi che i Greci consideravano propri di un popolo civile. E del resto i latini avrebbero usato lo stesso verbo *colere* sia per dire "coltivo il grano" sia "venero questa divinità".

La coltivazione dei cereali va di pari passo con il "venerare": d'altronde, per la religione classica, tutte le attività quotidiane non si sarebbero potute svolgere se non con l'intercessione di una specifica divinità. Per questo il pane, in quanto prodotto della terra e del lavoro dell'uomo, come ogni elemento strutturale della civiltà, ha assunto nel tempo connotazioni sacrali. Se a questo si aggiunge il fatto che il pane era la fonte essenziale di nutrimento, alimento presente sulle tavole di tutti, fatto con pochi semplici ingredienti presenti in tutto l'ecumene (il mondo conosciuto), si capisce bene perché nelle diverse civiltà mediterranee, da quella egizia a quella cristiana, fosse considerato anche come un simbolo religioso.

Prima di procedere, è necessaria una precisazione: quando nell'antichità si parla di "pane" in stretto senso, si denota un elemento connesso al focolare domestico, un prodotto fatto in casa per l'*oikia*, la *familia*. Nell'ambito religioso, e quindi pubblico, è più facile imbattersi in culti, tradizioni, rituali legati al frumento e ai cereali che sono gli ingredienti alla base del pane. Ciò non toglie che venerare una certa divinità per il dono del grano, significava implicitamente chiedere pane anche per i mesi successivi al raccolto: per questo ho tenuto un campo largo comprendendo anche ciò che pane non è ancora.

Affresco, distribuzione del pane, Casa del fornaio, scavi di Pompei, Museo Archeologico Napoli

Il pane e la sua lavorazione: tra religione, miti e cultura

Nato dalle macine come semplice impasto di farina, acqua e sale, questo alimento così essenziale ha assunto nel corso dei millenni gusti, forme, ingredienti e preparazioni diverse.

Un passo fondamentale nella lavorazione del pane fu quello introdotto dagli antichi Egizi, quando circa cinquemila anni fa, alle farine e all'acqua aggiunsero il lievito. A questo ingrediente si fa riferimento nell'Antico Testamento nel libro dell'Esodo, quando a Mosè e al popolo di Dio viene ordinato di abbandonare l'Egitto dopo un pasto frugale fatto di erbe amare, agnello e pane azzimo, "non lievitato", e saranno queste le pietanze che anche Gesù mangerà coi suoi dodici apostoli nell'Ultima Cena celebrando la Pasqua ebraica.

Il ratto di Proserpina di Bernini. Proserpina è il nome latino della dea greca Persefone, figlia di Demetra

Sempre nel Vangelo, il lievito lo ritroviamo in Mt 13,33: "Il regno dei cieli è simile al lievito, che una donna prese e mescolò in tre misure di farina, finché non fu tutta lievitata".

Il lievito però è anche protagonista del mito greco di Perdicca, raccontato da Erodoto (V sec. a.C.). Perdicca, nientemeno che il futuro capostipite della dinastia macedone che porterà al trono Alessandro Magno, era emigrato in Macedonia coi suoi due fratelli al servizio del re di Lebaia. Ogni volta che la regina cuoceva il pane per lui, il pane lievitava più del doppio rispetto a quello degli altri. Così il re, inquieto a causa di questo prodigio, cacciò i tre fratelli e invece di pagar loro il salario pattuito, disse loro di prendersi "il pezzo di sole che passava dal camino". Senza sconcertarsi, Perdicca tirò fuori il coltello e tagliò il cerchio di sole che si disegnava sul terreno, lo mise in bisaccia e si allontanò insieme ai suoi fratelli.

Passando invece ad un piano linguistico, anche per la civiltà greca nacquero nomi specifici per indicare le varie tipologie di pane (così come noi abbiamo le "crocette", le "rosette", le "ciabatte", ecc...): i nomi più comuni erano *artos* e *maza*. Col primo si era soliti indicare un pane fatto di farina di grano, e nonostante già l'Odissea lo attesti, la sua etimologia è incerta: potrebbe derivare dal verbo *ararísko*, "tenere insieme", mettendo in risalto il fatto di essere un impasto, oppure da un iranico **arta*, "farina" da un avestico **aša* "terra", o ancora potrebbe avere collegamenti col basco *arto*, che indica un pane di mais. Con *maza* invece si era soliti indicare la focaccia d'orzo: in questo caso l'etimo è certamente legato alla radice *mag-* di *masso*; famoso è il componimento di Archiloco 2 W (2) dove nel v.1 si legge «sul legno sta la mia focaccia ben impastata (*maza memagméne*), sul legno il vino ismarico». Poi viene utilizzato per metonimia anche il sostantivo *sitos*, che indica più in generale il grano o il cibo, oppure *psomós*, che indica il semplice "boccone", molto spesso di pane.

Demetra e i *mysteria* eleusini

Il grano e la farina (e quindi il pane!) sono alcuni dei simboli del culto di Demetra, che presto entrò a far parte del *pantheon* greco-romano. Ma chi era Demetra? Figlia di Crono e di Rea, era la dea della fertilità della terra e le sue leggende si svilupparono in tutte le regioni del mondo ellenico in cui cresce il frumento, vale a dire lungo tutte le coste del Mediterraneo.

La mitologia greca racconta che Demetra generò Persefone e quando Ade rapì quest'ultima e la portò nel Regno dei morti, cercò la figlia per tutta la terra e, nella sua disperazione, fece perire la vegetazione: in particolare i cereali, che essa aveva donato in precedenza agli uomini. Vagò per nove giorni e nove notti senza mangiare, senza bere, senza lavarsi o agghindarsi, tenendo una fiaccola accesa in entrambe le mani. Soltanto il Sole, Helios poté dirle alla fine ciò che era successo alla figlia e la dea, sotto le spoglie di una vecchia, si recò alla volta di Eleusi.

Il mito vuole che proprio in questa occasione nacque l'iniziazione ai Misteri Eleusini. Il re Celeseo e la moglie Metanira la ospitarono benevolmente; tra l'altro era alla loro corte che viveva la vecchia Iambe che la fece sorridere con i suoi scherzi — Aristotele ci dice che discenderebbe da questo episodio il nome "giambo", un tipo di poesia che deve suscitare il riso e legata alla commedia di età classica. Per ringraziarli Demetra cercò di rendere immortale il loro figlio Demofoonte o Trittolemo e a lui, facendosi riconoscere come Demetra, diede il compito di diffondere nel mondo la coltivazione del grano. Demetra placò la sua ira solo quando, per ordine di Zeus, Persefone poté risalire sulla terra e vivervi (come la vegetazione) sei mesi all'anno, raggiungendo un compromesso (infatti il mito prosegue raccontando di come Persefone, a causa di un chicco di melograno, non fosse riuscita ad uscire definitivamente dall'Ade e come si dovesse accontentare di fare visita al mondo dei vivi solo per sei mesi all'anno).

In realtà di "demetre" nel mondo antico ce ne sono diverse: ogni civiltà che praticava l'agricoltura doveva avere una sua "Demetra" che le garantisse il raccolto; e allora troviamo l'italica Cerere (presto soppiantata dall'ellenica Demetra, dal suo nome deriva la parola "cereale"), nel "pantheon" degli antichi Egizi abbiamo Iside (1) e dalla Persia proviene Cibele, due divinità che in età imperiale fecero capolino anche a Roma in un'ottica di sincretismo religioso, introducendo nuovi culti (ad esempio a Pompei il culto di Iside è attestato dalla presenza di un santuario). Probabilmente la nostra Demetra non era proprio greca: si stabilisce sull'Olimpo o sotto l'influenza della civiltà minoica che venerava una πότνια, una "signora", madre di ogni cosa oppure direttamente dalle civiltà orientali più antiche. I Greci infatti credevano che prima dell'arrivo di Demetra gli uomini fossero stati cacciatori e allevatori nomadi di bestiame e che soltanto il suo arrivo aveva dato forma alla concezione della famiglia e della proprietà.

A Siracusa Demetra ero oggetto di culto come Ἰμαλίς, "del pane" (anche se questo epiteto indica più in generale "dell'abbondanza"). Cicerone, secoli più avanti, diceva: *Vetus est haec opinio, iudices, quae constat ex antiquissimis Graecorum litteris ac monumentis, insulam Siciliam totam esse Cereri et Liberae consecratam* ("È antico questo detto, giudici, che esiste dalla antichissima letteratura e dagli antichissimi monumenti dei greci, che l'isola della Sicilia fosse stata consacrata totalmente a Cerere e Libero" *In Verrem,* XLVIII). Demetra proteggeva il suo popolo contadino nella guerra difensiva e ovunque la dea del pane fosse adorata.

Tornando invece in Grecia, a Eleusi, a ovest di Atene, nell'antichità si celebravano i più rinomati *mysteria* della Grecia, vale a dire riti di origine straniera – Egitto e Asia – il cui inviolabile segreto non è mai stato tradito. In questo luogo, l'abbiamo visto prima, Demetra si era fermata per prendere un po' di fiato nella sua corsa febbrile alla ricerca senza tregua della figlia Persefone.

Il mosaico di Tabgha sul mare di Galilea del V-VI sec. che ricorda il luogo della moltiplicazione dei pani e dei pesci

Sappiamo che i misteri si celebravano nel mese di Boedromione (settembre-ottobre) e a partire dal VI sec. a.C. assunsero un posto rilevante nella vita religiosa della Grecia antica, nonostante il culto locale eleusino, come dimostrano diversi scavi, risalga all'epoca micenea (ma nulla si sa del suo carattere originario). Il più antico documento sul culto è l'omerico *Inno a Demetra* che narra la mitica origine dei misteri, ma dello svolgimento dei misteri stessi si sa poco, dato il segreto imposto agli iniziati. Le feste che, tutti gli anni, celebravano la scomparsa e poi la riapparizione della giovane rapita evocavano, senza dubbio, la morte e la rinascita annuali della natura. Anche Socrate fu un iniziato ai culti eleusini, dice Platone nell'*Apologia*: la conoscenza in Grecia (e assai prima in Egitto, in Babilonia, in India, in tutte le terre di intensa e profonda civiltà) era un frutto riservato ai pochi, agli eletti, i quali per ottenerla dovevano purificare la propria anima. I pochi e oscuri dettagli che ci sono rimasti sul contenuto dei misteri non spiegano sufficientemente l'immenso prestigio che essi ebbero prima nella Grecia tutta, poi nell'intera ecumene ellenistico-romana: non appare strano però, dati i riferimenti all'immortalità, che su di essi si concentrassero le ansie soteriologiche della tarda antichità. (2)

Culti legati al pane a Roma

Parlando di pane a Roma non si può non ricordare la formula "*panem et circenses*", utilizzata dal poeta Giovenale nella satira X dedicata ai vizi del popolo dell'Urbe. Ma anche in questa formula, che vorrebbe ricordare la corruzione di un popolo drogato da una cattiva politica fondata sulle elargizioni pubbliche di grano – *frumentationes* – e sui giochi del circo, si impianta una concezione antropologico-religiosa sul simbolo del pane: soltanto chi infatti era in grado di poter sfamare il popolo poteva ergersi a suo protettore e guida, e chi lo aveva reso così frequente in età imperiale lo sapeva bene L'uso delle *frumentationes* voleva legare sempre di più il popolo al suo imperatore in un rapporto di dipendenza; il fatto che questa pratica venisse applicata sempre più frequentemente nei momenti di crisi del potere politico dimostra come gli imperatori avessero capito la forza populistica di questo gesto.

I procedimenti adottati a partire dall'età augustea per effettuare donazioni di frumento conferiscono carisma e potere; così come il rispetto di limiti formali e strutturali precisi che erano regolarmente adottati sin dall'età più antica consente di legittimare sul solco della res *publica* un impero che faticava ad essere accettato in pieno dal popolo e soprattutto dalla classe senatoria. Questa concezione del grano legata alla figura del capo di governo si può indagare sin dalle origini della Roma monarchica e prima ancora nel politeismo tradizionale Nell'*Historia naturalis* di Plinio il Vecchio (I d.C.) si afferma che Romolo fu il primo a istituire la carica dei *sacerdotes arvorum*, un collegio sacerdotale che aveva come insegna sacra una corona di spighe legate da una benda bianca. Sarebbe stato poi Numa Pompilio, il secondo re di Roma, a introdurre l'offerta votiva di cereali agli dei e alcune feste legate al culto di particolari divinità connesse con la coltivazione del grano.

A Roma si passa dunque dall'idea di grano come prodotto che ogni romano poteva autoprodursi con il proprio appezzamento di terra, al grano come distribuzione pubblica dopo un'epoca di continui conflitti civili (I a.C.) in cui i cittadini sono costretti a imbracciare le armi e abbandonare i campi: anche per questo l'approvvigionamento di grano diventa sempre più importante e le distribuzioni pubbliche sempre più frequenti.

Visitando poi l'antico foro di Roma, nell'angolo sudoccidentale, di fronte al tempio di Castore e Polluce, troviamo il tempio di Vesta e la casa delle Vestali. Vesta rappresenta una delle divinità

autoctone dei latini, anche se presto viene associata alla greca Estia; entrambe le dee sono legate al culto del focolare domestico, della casa, e mentre Cerere-Demetra garantiva i buoni raccolti, Vesta-Estia doveva assicurare l'armonia, l'inviolabilità della casa, la pace famigliare – dove la *gens* era in funzione della *Res Publica*: le dinamiche famigliari si riflettevano su larga scala in quelle del potere centrale, per questo Vesta era così importante.

Già dall'età monarchica (con Numa Pompilio) fu istituito un collegio sacerdotale dedicato al culto di Vesta: l'unica carica pubblica che sarà affidata alle donne fino all'epoca imperiale. Le *Vestali* – così si chiamavano queste sacerdotesse – erano in numero di sei e venivano scelte dal *pontifex maximus*, la più alta carica religiosa, quando avevano un'età compresa fra i sei e i dieci anni, vale a dire prima della pubertà; non dovevano essere orfane né di padre, né di madre, e non dovevano avere nessun difetto fisico. Le Vestali andavano a vivere in una residenza particolare, l'*atrium* del tempio della dea Vesta e prestavano servizio per trent'anni, suddiviso in tre decadi: apprendistato, servizio effettivo e insegnamento.

Loro dovevano sorvegliare il fuoco sacro di Vesta, il focolare pubblico custodito nel santuario dedicato alla dea, simbolo primario dello stato romano, che per questo non doveva mai spegnersi. In più dovevano preparare la mola salsa, farina di farro e sale con cui si cospargevano gli animali, vittime del sacrificio cruento, che, così, potevano essere "*immolate*". Ma nella festa delle *Vestalia* l'offerta della mola salsa assumeva uno speciale carattere, quello cioè di ringraziamento alla dea per la compiuta maturazione delle messi e per il nutrimento così fornito all'umanità. In quei giorni le macine dei mulini erano adornate di fiori e di ghirlande di piccoli pani, e si addobbavano anche gli asini che le muovevano, i quali venivano condotti, così parati a festa, in giro per la città. Con la *mola salsa*, di crusca e di farro abbrustolito con sale, le sacerdotesse di Vesta apprestavano le focacce da offrire nei sacrifici mattutini e serali alla dea.

Il pane nel nuovo testamento

Un simbolo, quello del pane, che avrà poi un grande successo con l'esplosione del cristianesimo. I quattro Vangeli sono pieni di riferimenti al pane (*lehem* in ebraico): la moltiplicazione dei pani e dei pesci, la celebre frase pronunciata da Gesù *"Io sono il pane della vita*", "*Io sono il pane vivo disceso dal cielo"*, il *pane quotidiano* della preghiera di Gesù al Padre, e poi il pane dell'Ultima Cena. Certamente come abbiamo visto fin qui il pane era un simbolo che chiunque avrebbe potuto intendere: un alimento essenziale nella dieta, esistente in tutto l'ecumene, così come il vino; un oggetto già carico di sacralità visti i culti pagani, e legato al *sacrificio*. Il cristianesimo, nel raccogliere elementi culturali esistenti e caricarli di un nuovo significato, si muove nella direzione di un profondo senso di sincretismo religioso in una sovrapposizione di significati e racconti che vanno dall'Antico Testamento al paganesimo e che ritroviamo anche nell'elemento del pane.

Osserviamo i significati e le espressioni che ἄρτος (pane) assume. Nel Nuovo Testamento il pane si ritrova come nutrimento quotidiano che viene benedetto e distribuito dal padre di famiglia ai commensali (seguendo il rito ebraico) e con l'idea di partecipazione alla beatitudine. Nell'Antico Testamento è la manna a essere definita "pane del cielo" e gli ebrei aspettavano un secondo miracolo escatologico della manna. Invece le espressioni che troviamo in Giovanni, "pane della vita" e "pane vivo" non hanno riscontro nel mondo giudaico, anche se nel mito babilonese di Adapa si parla di un "cibo della vita e un cibo della morte" proveniente dal cielo.

A livello esegetico invece il pane, che veniva sacrificato alle divinità pagane, diviene Gesù stesso nel suo estremo sacrificio: la consumazione dell'ostia (dal latino *hostia*, "vittima" del sacrificio rituale) rinnova il patto fra Dio e l'umanità. Il pane si configura in questo senso a livello simbolico come funzione fisica e spirituale: è fisico perché individua il corpo di Cristo, è spirituale perché rinvia alla dimensione divina e non umana del figlio di Dio. Nell'Ultima Cena compare un prodotto già finito da consumare, così come è concluso l'iter terreno di Gesù e l'ultimo atto fisico consiste nella sua distribuzione.

Il pane che veniva distribuito dagli imperatori per accontentare anche le classi meno agiate che gli avrebbero dato consenso anche nei momenti di carestia, diviene *il pane di vita*, un pane che sazia per l'eternità tutti quanti, se viene condiviso.

Queste brevi note non esauriscono ovviamente tutte le riflessioni su questo tema, che per la sua portata storica è particolarmente denso. L'ultima considerazione che rimane da fare è quale valore noi possiamo dare al pane. In questi mesi, in cui venti di guerra non smettono di tirare anche in Europa, dove si è incendiato il suo granaio più grande, l'Ucraina, penso che il pane possa essere assunto come simbolo di pace. Abbiamo visto come anche nell'antichità l'unica condizione minima perché tutti potessero avere da mangiare, fosse la pace e come la assenza stessa del pane potesse rappresentare un fattore di guerra.

Mi auguro allora, con un po' di sana utopia come faceva Callimaco nel suo *Inno* a *Demetra*, che prima o poi gli uomini imparino, così come hanno imparato a impastarlo, a condividere il pane seduti alla stessa tavola di pace.

(1) Anche Iside è legata al tema della ricerca e della vendetta di una persona cara, in questo caso il marito Osiride, che è stato ucciso da Set, dio della notte e del male.

(2) Si ipotizza che al culto dei misteri eleusini fosse connessa una sorta di immortalità. Non è strano questo collegamento se consideriamo le caratteristiche di Proserpina: una dea che sta tra il cielo e la terra nell'alternarsi delle stagioni, a contatto con i vivi e con i morti.

Bibliografia consultata

P. Grimal, *Mitologia* in Le Garzantine, Milano 2006, pp.158-160

H. E. Jacob, *I seimila anni del pane*, 1944

Voce "Eleusi" nell'enciclopedia online Treccani: https://www.treccani.it/enciclopedia/eleusi

A. Saggioro, *Pane per il popolo: Aspetti sacrali di un alimento di base* (da Roma arcaica a alle frumentationes di età imperiale in Revista de Ciencias de las Religiones (2004), pp.109-122.

Francesca Cenerini, *La donna romana*, Il mulino 2002, pp. 152-153

Voce "Mola salsa" nell'enciclopedia online Treccani: https://www.treccani.it/enciclopedia/mola-salsa_%28Enciclopedia-Italiana%29/

Kittel-Friedrich, *Grande lessico del Nuovo Testamento*, Vol.1, 1965

IL GABINETTO DEL DOTTOR MONARI

La tirannia del normale

Gianluigi Monari

Inauguriamo con questo numero di Touki Bouki una nuova rubrica: Nonantola e il mondo visti dallo studio di un medico di paese (o medico condotto, come si sarebbe detto un tempo).

Anonimo, Paesi Bassi, Dittico satirico , 1520 circa

Una bella mattina di inizio estate vado a visitare due miei cari pazienti, Albertina ed Ernesto, per il solito controllo mensile. Sono due persone molto anziane, entrambe novantenni. La loro condizione fisica non gli consente di venire in ambulatorio. Sono assistiti amorevolmente dai figli e da una badante che si occupa di loro durante il giorno. Molti anni fa Ernesto ha avuto un brutto incidente vascolare che ne limita molto la mobilità, ma non lo spirito e la battuta pronta, e mi diverto moltissimo quando dice *s'an muramm per un chélz d'un grèll, an muramm piò*! Traduzione per i non nonantolani: se non moriamo per un calcio d'un grillo, non moriamo più!

Alberta invece è malata di Alzheimer, ha poca coscienza del suo problema, ma è sempre allegra, adora la buona tavola e a ogni pasto beve volentieri un buon bicchiere di vino. Ieri era molto contenta perché all'improvviso ha sentito nella sua testa tante canzoni e tante musiche che le hanno tenuto compagnia. Una in particolare le è rimasta impressa e la canticchia in continuazione: *i pulsein i van a scóla e la cioza l'agh va a drée*... Insomma, l'ho trovata particolarmente felice.

Rientrando in ambulatorio pensavo a come sono labili e incerti i concetti di normalità e di benessere... Alberta ed Ernesto, pur con i loro problemi di salute, non piccoli, hanno raggiunto, e per ora mantengono, un equilibrio che li rende a loro modo felici. Penso che dobbiamo tener conto di questo nelle nostre relazioni, non solo professionali. Imporre un nostro modo di vedere o di intendere la normalità e la felicità può essere molto dannoso, e ancora di più emettere giudizi definitivi e trancianti, anche su chi magari "ha venduto per tremila lire sua madre a un nano".

Per capire meglio la faccenda della madre e del nano che l'ha comprata ascolta qui QR code

La chiesa della Santissima Madre di Dio nel mio villaggio di Čečava è stata costruita tra il 1861 e il 1865. Ne sono orgogliosa, qui sono stata battezzata e fin dall'infanzia vado i a pregare. Nella foto, la cerimonia dello spezzare il pane in occasione della festa di San Sava, il più grande santo e insegnante serbo. Nella foto è presente anche imio padre.
Foto: Siniša Lazić / cecava.org

Non c'è pane senza zappa

Bojana Miletić

Penso che non esista un pane tipico bosniaco, ma pani di molti popoli della Bosnia. Perché la Bosnia è sempre stato un paese di culture, religioni ed etnie intrecciate. Tutti fanno il proprio pane, secondo antiche ricette e abilità, conservate con cura e tramandate da secoli di madre in figlia. Ognuno di questi pani aveva un profumo diverso e portava in sé lo spirito dei loro antenati, un segno di identità e il calore del focolare quando erano lontani dalle loro case.

Erano fatti con chicchi di mais bianco e grano, a seconda di ciò che offriva la terra, povera e difficile da coltivare. Oggi questi pani vengono sfornati sempre meno, ma è possibile trovarli in alcune case, il più delle volte dove il cibo viene ancora preparato su una stufa a legna.

I miei primi ricordi legati al pane iniziano con mia madre. Ogni sera, prima di andare a dormire, guardavo mia madre impastare. Ingredienti semplici: farina, un po' di lievito, un po' di sale e acqua tiepida. Poi copriva l'impasto con un canovaccio pulito e lo lasciava lievitare tutta la notte. Al mattino lo rimescolava, lo modellava, lo metteva in una teglia unta (quasi sempre tonda) e poi lo cuoceva in forno riscaldato al punto giusto. Il pane caldo occupava sempre un posto centrale sulla tavola e veniva consumato a ogni pasto.

Per noi serbi, cristiani ortodossi, il pane gioca un ruolo importante in molte cerimonie religiose. Eventi ritenuti particolarmente importanti nella vita di una persona o della sua famiglia – nascita, battesimo, matrimonio, morte, Natale, festa dei santi patroni – in tutti queste occasioni, il pane o il grano hanno un carattere simbolico e rituale.

Česnica è il pane di Natale. La nonna o la mamma lo cuoce la mattina presto il giorno di Natale e in quell'occasione vi nasconde dentro una moneta. Sul pane viene tracciata una croce e lungo le linee della croce il pane viene spezzato in quattro parti nel rituale mattutino. E chi trova una moneta nel suo pezzo di pane sarà seguito dalla fortuna per tutto l'anno.

La *nafora* è il pane consacrato che viene distribuito ai fedeli al termine della liturgia. È un ricordo delle prime serate cristiane d'amore – *agape*, dove dopo la liturgia cenavano insieme, cantavano canti spirituali e distribuivano elemosine.

La festa familiare più importante per la gente serba è la *slava*, cioè il rito di celebrazione del santo, protettore della casa e della famiglia. In questa occasione, in ogni famiglia, il pane e il grano cotto sono gli oggetti rituali più importanti. Il pane è spesso decorato, mentre il grano cotto viene portato in chiesa per la consacrazione. Alcune delle forme più comuni sul pane sono trecce, spighe di grano e fiori.

Al tempo in cui nacqui, molti mulini macinavano giorno e notte sui ruscelli e sui fiumi del mio villaggio. Oggi non ci sono mulini del genere e c'è sempre meno acqua. E le persone stanno rapidamente scomparendo, trasferendosi nelle città e in altri paesi. L'odore del pane si fa sentire sempre meno, mentre una volta tutto ne aveva l'odore.

Quanto fosse importante il pane, me lo ricorda il villaggio vicino al mio, che si chiama *Ljeb* (Pane). Una leggenda vuole che abbia preso quel nome perché un grande proprietario terriero, ancor prima della conquista turca della Bosnia, ne sposò la figlia e le diede in dote una fertile proprietà, dicendo in quell'occasione che gliela donava perché *era una figlia buona come il pane.*

Non c'è pane senza zappa è uno dei detti popolari più famosi del mio popolo. Dice che non c'è vita senza lavoro. Ho imparato a fare il pane come mia madre, ma nel mio caso non c'è pane senza quello che fa lei.

Dacci per ogni giorno un pane

Beppe Manni

Si racconta che mentre la famiglia di Gesù stava scappando in Egitto per fuggire da Erode, il bambino in braccio a Maria fece fermare l'asinello per raccogliere una briciola di pane che aveva visto per terra. Dalla paraboletta si desume non solo che il bambinello fin da piccolo avesse una vista da dio, ma anche che il pane, per lungo tempo, è stato simbolo di vita e di condivisione.

La sera la mamma in campagna preparava l'impasto con acqua, sale e farina, e vi nascondeva dentro un pugnetto di lievito che aveva custodito gelosamente nella dispensa. La mattina miracolosamente la massa della farina si era gonfiata e trasbordava dalla *panareina* (1). Prima che il sole nascesse veniva lavorata dalla grama e poi con le sue mani magiche la madre preparava i pani, li segnava con una croce e poi li nascondeva nel forno riscaldato dalle fascine. Chiudeva l'apertura sigillandolo con lo sterco della mucca e aspettava. Dopo un'ora si apriva l'imboccatura. L'aia si riempiva di un profumo dolcissimo che allietava la giornata. Il pane, la pagnotta, il panino, al *voltindrè* (2)... poche erano le forme. E l'industriosità della *rezdora* contadina aveva inventato la tigella, il gnocco, la stria e poi il bensone, il pane dolce per le feste. E la pastella. La madre era la sacerdotessa della casa e le sue mani benedette spezzavano e distribuivano il pane alla famiglia e a tutti gli abitanti del cortile: era un gesto eucaristico benedicente. Un simbolo che si è perso in quella piccola ostia bianca che di pane non ha né la forma né tanto meno il profumo.

Il pane si conservava nel tabernacolo della *panareina* a disposizione di tutti. Durava tutta la settimana e a noi sembrava più buono con il passare delle giornate e... con l'aumentare della fame. Quando io e i miei fratelli andavamo a scuola, la mamma ci dava per merenda un cartoccino di zucchero dove bagnavamo la fetta di pane. E la leccornia rara era una fetta di pane imburrato con una spruzzata di zucchero sopra.

Il pane era solo l'ultima fase di una lunga lavorazione: si dissodava la terra, e poi la si seminava a larghe bracciate. La piantina verde prima dell'inverno si affacciava al sole autunnale in attesa di essere protetta dalla neve e poi la pianta, la spiga verde e il biondo oro della spiga che brillava al sole estivo. La mietitura e la festa nell'aia per la trebbiatura era un grande evento, quando le famiglie del vicinato partecipavano al lavoro e al pranzo conviviale. I poveri potevano andare a spigolare, per raccogliere le spighe sfuggite alla falce. I mulini ad acqua, le prime macchine idrauliche, macinavano il grano e preparavano la farina. E tutto era dono perché bastava una gelata, la siccità o una tempesta per ridurre alla fame la povera gente di campagna che doveva subire le vessazioni dei signori padroni che pretendevano sempre i tre quarti dei frutti della loro terra.

Si pregava così nelle litanie dei santi durante le rogazioni (3): "A peste, fame et bello, a flagello tempestatis, libera nos domine", "dalla peste, dalla fame e dalla guerra, dal flagello della tempesta, liberaci o Signore". E per allontanare queste disgrazie il pio contadino il giorno delle palme metteva una croce di foglie di ulivo benedetto su un bastoncino di salice in mezzo ai campi di grano.

Il pane era sacro, non si non si gettava mai: era peccato grave. Si facevano minestre, zuppe, la *paneda* (4), i crostini e le ultime briciole cadute sotto la tavola venivano beccuzzate dalle galline che giravano liberamente per la cucina.

Conclusioni o curiosità

– Devo confessare un peccato: noi bambini d'inverno nascondevamo i trappolini sotto la neve: emergeva solo un pezzettino di pane. I passerotti affamati mentre beccavano, venivano presi nella tagliola di ferro.

– La festa di Sant'Antonio Abate cade il 17 gennaio, a metà inverno, quando le scorte stanno per finire, e il contadino pregava così: "Sant'Antani dal Campanein – angh'è pan e s'angh'è vein – an ghe gran in dal granèr – Sant'antani cum amnia da fer?": "Sant'Antonio con il campanino, non c'è più pane e non c'è più vino; non c'è grano nel granaio, o Sant'Antonio cosa dobbiamo fare?"

– Il mulino della Scaglia era l'ultimo mulino a Modena dopo che dieci mulini da Formigine alla città avevano sfruttato il dislivello di cento metri del canale di Corlo. Spesso, specialmente d'estate, non c'era più acqua e allora un vecchio asino sul viale del tramonto trascinava la macina. C'era il detto che le madri ricordavano ai bimbi lamentevoli "T'è come al caval dla scaja c'al gh'iva trentasé mel sol sata a la càva": "Sei come il cavallo della Scaglia che aveva 36 mali solo sotto la coda".

Note

(1) *In italiano "màdia", mobile rustico costituito da una cassa rettangolare di legno con un coperchio sollevabile a cerniera usato tradizionalmente per conservare la farina e il lievito.*

(2) *I voltindré erano due pani intrecciati che sembravano due bambini seduti, visti da dietro.*

(3) *Le rogazioni erano le preghiere che si facevano in primavera nei campi per chiedere un buon raccolto.*

(4) *Piatto modenese che consentiva di usare il pane vecchio e consisteva in una zuppa di pane secco con burro e parmigiano.*

česnica: pane natalizio
BOSNIA

Cercami a pagina 6

casatiello
ITALIA

pita
ALBANIA

chleb
POLONIA

yufka
TURCHIA

Cercami nel numero 8 e 9 di Touki Bouki

korovai: pane della festa di matrimonio
UCRAINA

colac
ROMANIA

sangak
IRAN

aloo paratha
INDIA

Kĥāwkerīyb
THAILANDIA

arepa
VENEZUELA

tortillas
MESSICO

tabouna
TUNISIA

bourou
MALI

khobz
MAROCCO

pan amasado
CILE

torta frita
ARGENTINA

pão de queijo
BRASILE

Pască cu brânză: pane pasquale
MOLDAVIA

meat pie
GHANA

pandesal
FILIPPINE

ALASKA (USA)
CANADA
GREENLAND (DENMARK)
SVALBA
RUSSIA
UNITED STATES OF AMERICA
MEXICO
BRAZIL
ARGENTINA
KAZAKHSTAN
MONGOLIA
CHINA
INDIA
INDONESIA
AUSTRALIA
OCEANIA
NEW ZEALAND
SOUTH GEORGIA (UK)

plus innovative

نگهبانان و دزدها

معنايMARAUDEUR در امتداد مرز ايتاليا و فرانسه دركوههاي الپ

Le *maraude* sono “incursioni” compiute, per lo più di notte, da gruppi di attivisti e abitanti del luogo lungo i sentieri e i boschi del confine alpino italo-francese per verificare che non ci siano migranti in difficoltà. Questo articolo è la traduzione in farsi di un pezzo uscito sul n. 6 e 7 di Touki Bouki a firma di Silvia Massara, animatrice del Rifugio Fraternità Massi di Oulx (Torino). Il farsi è la lingua ufficiale in Iran, ma è parlata anche in Afghanistan (accanto al pashtu) e in Pakistan, alcuni dei paesi di provenienza dei migranti che tentano, con grandi rischi, di passare il confine tra la Francia e l’Italia. La traduzione è stata verificata da Mohammadmahdi Bagheri, Zahra Tajari, Hanieh Ghashghaei e Majid Bita.

اصطلاح فرانسوی maraude در زبان پیه مونته نیز وجود دارد» ،andé a la maròda: رفتن به ماروداً ،«به معناي گشت زدن در مزارع يا باغها براى سرقت ميوه يا سبزيجات :گوجه فرنگى، ذرت، گيلاس، انجير، توت فرنگى ... وگاهى اوقات محصولات باقى مانده از برداشت قبلي ، چيزى شبيه جمع اوري ميوه، و گاهي يک سرقت واقعى.

رفتن به ماروداً در واقع عملي است بين يک کار خلاف و يک اقدام شجاعانه .همين ابهام در تغيير معنايى که اين کلمه در سال‌هاى اخير داشته است نيز حفظ شده است .در پاريس، اصطلاح maraude براى گروه‌هايى از مردم به کار مى‌رود که عصرها در جستجوى ولگردها و بى‌خانمان‌ها بيرون مى‌روند و به آنها غذا، پتو و وسايل آسايشى مى‌دهند .در Ventimiglia ماروداً شامل اوردن غذا براي کساني است که قبل از تلاش براي عبور از مرز در امتداد منطقه مرزي توقف ميکنند .در منطقه اى که, چند سالى است براي افراد گرسنه و بدون مدارك لازم، ساندويچ و چاى داغ داده ميشود .و در برخى موارد اين عمل جرم محسوب مى شود.

جايى که من زندگى مى کنم، در امتداد مرز غربى پيه مونته ، Piemonteبا توجه به مشکل سرما، ارتفاع و منطقه اي که زمستان بسيار سختي دارد، ماروداً، افرادي هستند که از سمت ارتفاعات فرانسه وارد عمل ميشوند. آنها درارتفاعات بالا جستجو ميکنند که مهاجري که به مشکل برخورد کرده باشد، وجود نداشته باشد . هنگام غروب آفتاب، ماروداً خانه را با وسايل رفاهى، لباس و نوشيدنى هاى گرم ترک مى کنند، به سمت مرز مى روند و سعى مى کنند افرادى را که از ترس افسران پليس يا سربازان مسيرها را ترک کرده و در جنگل پنهان شده اند را پيدا کرده و به آنها کمک کنند .گشت زنى در آن مناطق يک موقعيت بالقوه بسيار خطرناک براى کساني است که به کوهستان عادت ندارند. آنجا مردان، زنان، سالمندان و کودکان در معرض خطر يخ زدگى، خطر گم شدن، سقوط از صخره، و يخزدگى در ساعات شبانه قرار دارند، همانطور که درهفته گذشته اتفاق افتاد .در سال هاى اخير چندين نفر در تلاش براى عبور از مرز در اين کوه ها جان خود را از دست داده اند، دچار قطع عضو يا ساير آسيب هاى دائمى شده اند.

با اين ترتيب ،ماروداMaraude اصطلاحي است که در منطقه ما از سال 2016 شنيده مى شود، به ويژه در مسيرهايى که با بالا رفتن از دره بالاى Briançonبه سمت ايتاليا در ارتفاعات Bardonecchia منتهى مى شوند .هنگامى که شهروندان شهر نواچه Nevache متوجه شدند که شب هنگام، جوانان آفريقاى مرکزى بدون لباس کافى کاملا نا اشنا به مسيرهاي کوهستاني ،خسته و ترسيده از تپه دلا اسکالا colle della scala پايين مى‌يابند، خود را تجهيزکرده با مشعل، کفش مخصوص برف، اسکى يا پوست فوک جمع کرده وبراى کمک به آنها شروع به پيمودن آن مسيرها در جهت مخالف کردند.

پس از چند ماه، حرکت مهاجران کمى به سمت جنوب، به ارتفاعات مون جينورو Monginevroتغيير کرد .در آنجا گذرگاه قابل دسترس تراست، اما نيروى پليس نيز بيشتر است .هم زمان، در سمت مرز فرانسه، شبکه ماروداً Maraude از Briançon شروع به تغيير مسير کرده و به سمت بالاحدود تپه هاي مونژينور Colle del Monginevroحرکت کرده .در آن دوره يک جنبش واقعى ماروداً تثبيت شد.

اولين هسته گروه مربوط به افراد حرفه اي کوهستان گره خورده بود :راهنمايان آلپاين، مربيان اسکى، کوهنوردان وافرادى که تجربه زمين هاى کوهستانى را داشتند .حالا اما از ساير افراد و گروه‌ها هم داوطلبانى به Maraude اضافه شده اند .زنان، مردان، دانشجويان جوان دانشگاه، بازنشستگان، برخى از ساکنان برايانسون و افرادى غيرمحلى .حتى بسيارى از خارجى ها و غيربومى‌ها .که تجربه در اين زمينه را مستقيما در همين محل به دست مياورند.

مورد اخر با عنوان دزدان ناميده ميشود ." و اما در مورد" نگهبانان ،"ايستگاه پليس در ارتفاع 1800متري واقع شده است ، در نيمه راه بين Claviereو. Montgenèvre گروه کوچکى از پليس مرزى در آنجا فعاليت مى کنند .اما از آنجايى که اين مرز به يکى از پرترددترين مسيرهاى مهاجرتي تبديل شده است که عمدتاً از مسير بالکان مى آيند و سعى مى کنند به سمت شمال اروپا حرکت کنند ، رفت و امد در منطقه برايانسون بسيار زياد شده است .نمى توانم عدد دقيقى بگويم، اما ما در مورد صدها نفر صحبت مى کنيم .نه تنها نيروهاى پليس بلکه ژاندارمرى ملى و ارتش .براى همه آنها نقطه شروع ايستگاه پليس روى تپه است .هنگام گشت‌زنى در مسيرها، جنگل‌ها و پيست‌هاى اسکى در شب، لباس‌هاى استتارى ومخصوص به تن دارند، گاهى براي جابجايي از موتورهاي چهار چرخ استفاده مى‌کنند، گاهى با سگ‌ها، مجهز به دوربين‌هاى مادون قرمز يا ابزارهايى هستند که گرماى بدن‌هاى زنده خميده و پنهان شده در تاريکي را ضبط مى‌کنند، تعقيب مى کنند و وقتى کسى را پيدا مى کنند بيرون مى آيند و سعى مى کنند افراد را بگيرند و به ايستگاه پليس ببرند يا مستقيماً آنها را از مرز به عقب برانند..

ماروداباا اين جريان بسيار مخالف هستند .بهانه‌هايى که پليس فرانسه سعى ميکند به وسيله ان حرکت انها را در اين راه غيرممکن کند، متنوع است :در دوره کووید بهانه بيرون رفتن در ساعات منع رفت و آمد بود، اما پيش پا افتاده ترين بهانه ها، متوقف کردن و جريمه کردن آنها به دليل کم باد بودن چرخ ماشين يا شکستن چراغ ماشين بوده است .جدى ترين اتهام، وقفه در خدمات عمومى شهري است که ماموران اعلام مى کنند که ماروداً مانع از اقدام پليس شده است .چندين نفر با اين اتهام در حال محاکمه هستند، برخى به طور کامل تبرئه شده اند، وبرخى ديگر سال ها پيگير پرونده هاى قضايى هستند.

اگرچه در مرحله اول فعاليت‌هاى شبکه ماروداً Maraudesفعاليتى پنهانى و نيمه مخفى بود، اخيراً تغيير مهمى در استراتژى آن ايجاد شده است .سه سال پيش، زمانى که پزشکان و فعالان انجمن فرانسوى (Médecins du Monde) اين واقعيت را درک کردند که در منطقه بريانسون، جريان ورود مهاجرانى که چند ماه پيش در شرايط بسيار مخاطره‌آميز تلاش مى‌کردند از مرز عبور کنند، در حال افزايش است .آنها يک فعاليت به اصطلاح آزمايشى را براي چند ماه شروع کردند :پزشکان و پرستاران اين انجمن شروع به معرفى داوطلبانه خود به پليس مرزى و حمايت از گروه ماروداً کردند که براى کمک به مردم از کوه بالا مى روند .اصل اساسى اين است که هرکس با فردى در معرض خطر مواجه شود، خواه در موقعيت قانونى يا غيرقانونى باشد، وظيفه دارد او را نجات دهد و تا محل امن همراهى‌اش کند .حال اگر کمک کننده پزشک باشد وظيفه او دو چندان مى شود .و به اين ترتيب اتومبيل هاى "Médecins du Monde" شروع به صعود به سمت تپه هاي مرزي فرانسه کردند و با ماروداً متحد شدند و در همان ابتدا حرکت خود را به پليس اعلام کردند.

همانطور که انتظار مى‌رفت، اين ماه‌ها آزمايش نتايج دلگرمکننده‌اى را نشان داد :بسيارى از مهاجران نجات يافتند و آمار يخ زدگى افرادى که از آنجا عبور مى‌کردند کاهش يافت .بنابراين (Médecins du Monde)دفتر مرکزى خود را به بريانسون منتقل کرد و همکاري با ماروداً در زمستان، به يک قرار و همکارى عادي تبديل شد .امسال نيز با اولين برف، پزشکان و امدادگران شروع به گشت شبانه در محل نموده اند.

از آنجايى که جريان حرکت مهاجران تقريباً بطور کامل به سمت فرانسه است، هيچ ماروديِ از ايتاليا خارج نمى‌شود، زيرا اگر مردم از سمت ايتاليا بيايند به عنوان Maraudeديده نمى‌شوند، بلکه به عنوان رهگذر، و نه به عنوان امدادگر شناخته ميشوند، بدتر اينکه گاهى به عنوان افرادى که به خاطر درامدزايي مهاجران را همراهي ميکنند متهم ميشوند، و در آن سوى مرز به اتهام کمک به مهاجرت غيرقانونى محاکمه ميشوند .يک اتهام بسيار جدى قانوني .همين رفتار، از يک سوى مرز به سوى ديگر، در اصطلاح حقوقى به دو صورت کاملاً متضاد قابل تفسير است .از يک سو به عنوان يک عمليات نجات، از سوى ديگر به عنوان يک جرم.

در سطح سياسى و فرهنگى، همان اتهامى که در سال‌هاى اخير شدت گرفته است، همان مخالفت عليه کشتى‌هاى سازمان‌هاى غيردولتى ong که در درياى مديترانه حرکت مى‌کنند. اين است که ماروداً عاملى براى حمايت از کسانى هستند که قصد عبور از مرزها را دارند" Appel d'air اثر جريان مکش به زبان فرانسه "عامل کشش،" اثر جاذبه "در زبان جامعه شناسي انگليسي . مفهوم اين کلمه اين است که اگر کسى به آنها کمک نمى کرد، ديگر هرگز نمى آمدند .اتهامى که به خوبى مى دانيم نادرست و همچنين پوچ است.

طرف ديگر اتهام، که کمتر پوچ نيست، اين است که کسي که به اين جريان کمک کند عامل مشکلات و خطرات بعدي مى شود .چيزي که مشخص است اينکه زماني که مرز بسته است حتي در حوضه شنگن، نبايد باعث افزايش خطر شوند .اگر درمرز به مردم اجازه داده شود خود را معرفى کنند، از راه هاى قانونى عبور کنند و احياناً درخواست پناهندگى کنند، جان انسانها به خطر نمي افتد و نيازي نخواهد بود که ماروداً Maraudeبه کمك انها بشتابند.

Le persone che tentano di passare il confine italo-francese prendono una navetta da Oulx a Claviere, ultimo comune italiano, e da lì attraverso un percorso di circa 15 chilometri nel bosco, faticoso e insidioso, provano a raggiungere Briançon, primo comune francese

Particolare di un manifesto per il rilascio dei maraudeurs sotto processo

Hai visto cosa succede?

Şerife Aykac

A Konakli viveva una persona molto ricca e famosa che si chiamava Arif. Tutti in paese conoscevano Arif, sia per la sua grande ricchezza che per il suo grande naso. Possedeva molta terra, ed era per questo che prima di lui suo nonno e poi suo padre avevano fatto i soldi. Arif era ricco ma anche molto tirchio: tutti quelli che andavano da lui per chiedergli qualcosa tornavano sempre a casa a mani vuote.

E poi una primavera di 26 anni fa, quando io avevo 12 anni, Arif è morto. Penso che sia morto di vecchiaia perché aveva circa novant'anni. La famiglia l'ha lavato e poi l'hanno avvolto in un tessuto bianco. Gli amici sono andati a casa sua a dargli l'ultimo saluto, poi il corpo di Arif è stato portato al cimitero per l'ultima preghiera. A quel punto solo gli uomini sono entrati nel cimitero, mentre le donne sono rimaste fuori.

Quando muore una donna il rito è lo stesso. L'unica differenza è che le donne vengono sepolte qualche centimetro più in basso rispetto agli uomini. La profondità è misurata dalla posizione delle mani durante la preghiera: quando pregano gli uomini tengono le mani all'altezza della pancia e quella è la profondità a cui vengono sepolti; le donne tengono le mani sopra il petto ed è per questo che vengono sepolte un po' più in basso. Il giorno dopo il funerale, la famiglia va sulla tomba del morto e getta un po' d'acqua. E così si fa dopo 40 giorni, dopo 52 giorni e poi tutti i giorni di festa.

Ma tornando a quello che volevo dire, anche se io non sono andata al funerale di Arif tutti sanno cosa è successo quel giorno. Quando stavano dicendo le ultime preghiere e Arif non era ancora sotto terra, le persone che passavano di là lo guardavano con la coda dell'occhio e lo salutavano dicendogli "addio!" E si capiva che mentre lo dicevano sorridevano sotto i baffi pensando: hai visto cosa succede? E poi a un certo punto un ragazzo di diciotto anni che si chiamava Fuad con il cellulare ha fatto partire una canzone che si intitola *Gördün mü* e più o meno le parole dicono così:

Hai visto cosa succede a esibire i soldi?

Hai visto cosa succede a nascondere i soldi?

Hai visto?

Hai visto?

Particolare del cimitero di Konakli, vicino a Çorum

Il casatiello, pane tradizionale campano

a cura di Nicole Montosi

Il *casatiello*, è un pane farcito, fatto a forma di ciambellone, è salato e ripieno di vari ingredienti come salame, vari tipi di formaggi e uova sode. È un piatto tipico della cucina campana che si prepara specialmente per Pasqua. Solitamente è anche decorato all'esterno con uova sode intere, coperte da croci fatte di impasto. Questo pane mi ricorda mia zia Anna perché quando si avvicina il periodo di festa, e quindi le cene e i pranzi con tutti i parenti, di solito l'aiuto a cucinare e a preparare i piatti tradizionali che ci accompagnano ogni anno.

Il primo piatto che mia zia Anna mi ha insegnato a cucinare è proprio il *Casatiello*, perciò ora è assegnato a me il compito di prepararlo quando arriva il periodo di festa, anche se per la sua preparazione è richiesto molto tempo, soprattutto per la lievitazione. Questo pane mi porta alla mente ricordi sereni e felici, di momenti passati insieme alle persone che amo e allo stesso tempo mi fa sentire vicina alle origini di una parte della mia famiglia molto importante per me.

Ingredienti per l'impasto
- 600 g di farina 0
- 300 ml di acqua
- 100 ml di olio evo
- 10 g circa di sale
- un pizzico di pepe
- 1 cubetto o 1 bustina di lievito di birra

per il ripieno
- salsiccia stagionata napoletana
- parmigiano
- uova sode
- provola
- formaggio primo sale

per decorare (se lo si desidera)
4 o 5 uova sode intere

Preparazione
1. mescolare insieme gli ingredienti per l'impasto in una planetaria, perchè l'impasto diventi liscio e morbido
2. lasciare lievitare l'impasto per un'ora
3. poi spostare l'impasto in frigorifero, lasciandolo lievitare per almeno altre 12 ore
4. poi, dopo averlo tirato fuori, lasciarlo riposare ancora per un'altra ora
5. iniziare a "piegare" l'impasto circa ogni mezz'ora, ungendo ogni volta con dell'olio evo, per almeno 5-6 volte
6. stendere l'impasto, dopo aver fatto tutte le pieghe possibili
7. cospargere tutto l'impasto di pepe e parmigiano
8. cospargere la superfice con gli ingredienti del ripieno tagliati in cubetti piccoli
9. aggiungere sopra altro parmigiano
10. chiudere il casatiello arrotolando il tutto e inserendolo in una teglia da ciambella, unta con dell'olio in precedenza e cosparsa poi di farina (in modo che l'impasto cuocendo non si attacchi alla teglia e per facilitarne l'estrazione)
11. adagiare sulla superficie le uova intere per la decorazione e assicurarle all'impasto con delle striscioline di pastella tenute da parte
12. lasciar riposare il tutto per 2-3 ore ancora (finché l'impasto si gonfia e si formano le bolle per la lievitazione)
13. spennellare la superficie del casatiello con dell'uovo sbattuto prima di infornare
14. accendere il forno a 180°/200°
15. infornare per circa un'ora

La testa funziona ma non più del cuore

Djibril Diop Mambéty. Traduzione di Chiara Scorzoni

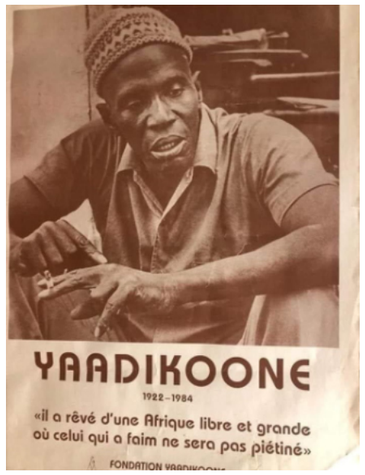
Quella che segue è la traduzione, inedita in italiano, di una video-intervista al regista senegalese Djibril Diop Mambety realizzata da alcuni giovani studenti di cinematografia, probabilmente nel 1997, un anno prima della sua morte. È possibile ascoltare la videoregistrazione dell'intervista a inquadrando questo codice:

Volete sapere come fare cinema, giusto? Fare cinema è semplice: bisogna chiudere gli occhi. Avete chiuso gli occhi? Allora chiudete gli occhi, guardate i punti di luce che si creano, stringete più forte gli occhi, le luci si precisano, compaiono dei personaggi, la vita prende forma. La testa funziona, ma non più del cuore. È una storia che si crea tutta a seconda della direzione del vento che avete scelto. La storia si crea. Poi aprite gli occhi: ecco una storia. Fate la stessa cosa, è molto semplice: ogni volta che volete vedere la luce, dovete chiudere gli occhi.

Mambety riflette in silenzio, poi mostra il poster di un uomo. L'intervistatrice gli chiede chi sia.

È Yaadikoone, il nostro Robin Hood, è scritto in fondo al poster: ha sognato un'Africa libera e grande in cui chi ha fame non sarà calpestato. Ha reso la vita difficile ai colonizzatori. Ed era un punto di riferimento per gli autoctoni, grazie al suo carisma. Quando eravamo così veniva davanti alle sale cinematografiche da cui noi bambini sentivamo soltanto dei rumori e faceva aprire le porte così noi entravamo al cinema. Gli sono debitore della mia presenza qua, perciò ve lo presento nuovamente, ecco Yaadikoone (1).

[L'intervistatrice gli fa una domanda su Le Franc, dicendo che è il primo film di una trilogia di cortometraggi, intitolata I racconti della piccola gente, *di cui riuscì a completare solo il primo*, Le Franc *appunto, del 1994, mentre* La Petite Vendeuse de Soleil *fu quasi portato a termine ma interrotto dalla morte del regista, e venne distribuito postumo nel 1999.]*

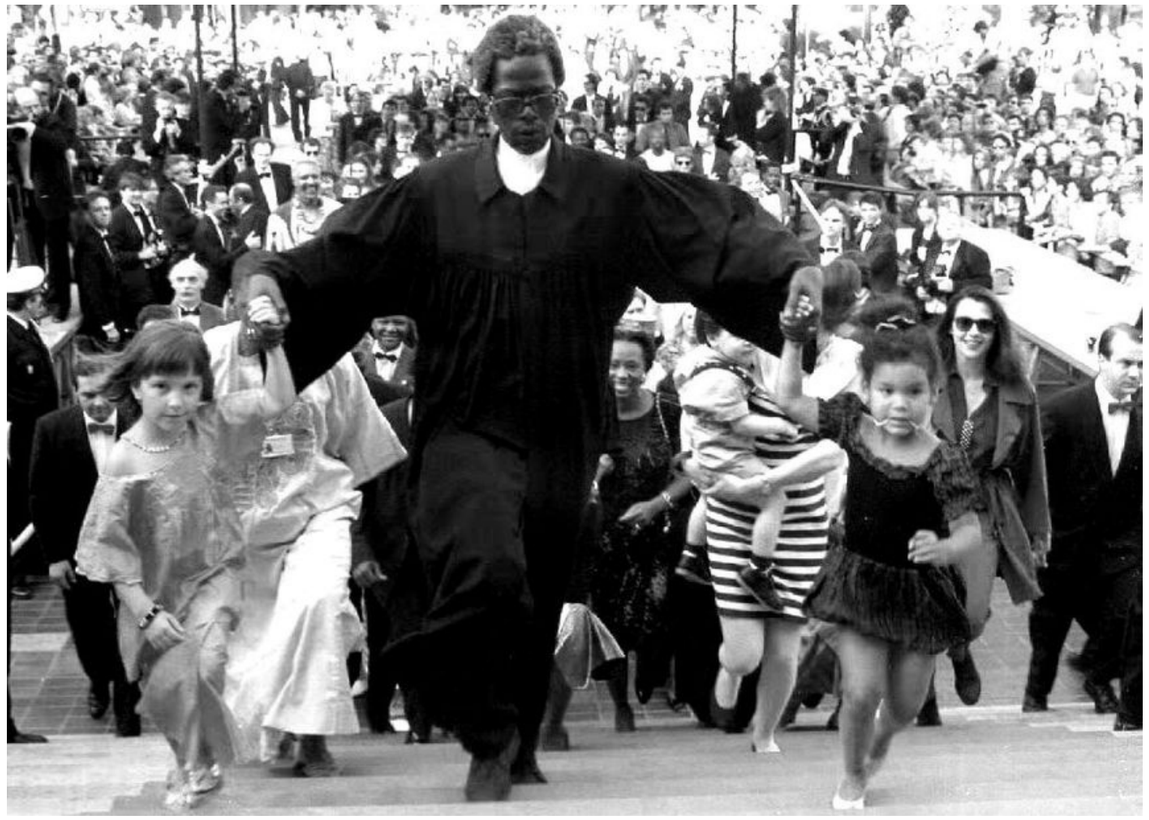


Yaadikoone (vedi nota 1)

Ora siamo alla seconda parte [della trilogia], stiamo girando *La piccola venditrice di sole*. Di cosa si tratta? Di una ragazzina che mendica per strada e ha delle stampelle, muovendosi così [imita il gesto della zoppia]. Vive per strada, ma un giorno un piccolo venditore di giornali la urta e lei cade per strada, lasciando vedere il proprio sesso. Allora lei raccoglie le stampelle e si rialza in piedi. E dice "Mai più questo! Da domani farò come quel ragazzino, venderò anch'io giornali." Quello che vale per l'uomo, vale anche per la donna. Camminerà con tre disabilità: la prima [accompagna le parole con il gesto indicante la zoppia] la seconda è di essere una donna, la terza è di non essere cattiva.

Quando avremo finito questo film, cominceremo la terza parte della trilogia, *L'apprendista ladro*. Sempre i bambini. Ma chi tra noi non ha mai rubato dei soldi nascosti sotto il cuscino della nonna mentre lei dormiva? A quel punto al ragazzino capita un piccolo incidente: per conquistare una sua compagna decide di sottrarre i soldi della nonna da sotto il cuscino per comprare delle caramelle alla sua bella, ma sfortunatamente sotto il cuscino non ci sono monete, ma solo una banconota. Prende la banconota. È una catastrofe: bisogna dividere quella banconota perché quelli sono molti soldi per un bambino. Cosa fare di tutti quei soldi una volta strappata la banconota in tanti pezzi? Non può più rendere i soldi, sarà la sua infelicità. Ha rubato dei soldi alla nonna che si rende conto di tutto, ma continua a dormire. Vegliando su di lui ottiene che quei soldi non gli brucino le dita.

Fotogramma di La piccola venditrice di sole, *l'ultimo film, non completato, di Mambety, montato e distribuito dopo la sua morte, nel 1999*



Il regista senegalese Djibril Diop Mambety, accompagnato da due bambini, sale i gradini del Palais du Festival de Cannes per assistere alla proiezione del suo film Hyènes

Come vedete, in questa trilogia i soldi sono fondamentali. In passato il metodo di scambio tra uomini era diverso da questo. Sicuramente c'era un altro metodo di scambio. Ma si è verificato che a un certo punto qualcuno volesse essere più ricco degli altri. Questo è all'origine stessa dell'umanità, in cui il termine di condivisione si è rotto. Dove sono stati creati dei poveri, contemporaneamente sono stati creati dei ricchi. È questa la croce dell'uomo! Vedete gli uccelli? Non hanno bisogno di soldi.

Avete un'altra domanda?

Sì, sui bambini. I bambini mi hanno detto "Djibril non è un regista, è un mago"... Cosa ne pensi? È vero? Hanno ragione?"

I bambini... Quando li vedo desidero regalare loro delle ali, desidero che ci lascino,. Lassù il cielo è blu: desidero che prendano le distanze dai nostri calcoli, che siano lontani dalle nostre pesantezze.

Ah, mi è venuta voglia di raccontarvi una storia sul cielo. Una volta gli dei avevano invitato tutti gli uccelli del creato per pranzare in cielo su una nuvola. Tutti gli uccelli della creazione, ma proprio tutti... La tartaruga sente parlare di questo invito e dice: "Voglio venire anch'io"

"Anche tu?"

"Sì anch'io."

Allora tutti gli uccelli del creato le regalano una piuma ciascuno... Ora questa tartaruga è piena delle piume di tutti gli uccelli del creato. Arriva il momento di partire: tutti gli uccelli del creato sono riuniti su una piana, c'è anche la tartaruga con le piume di tutti gli uccelli del creato. Arriva il momento del decollo e, hop!, partono tutti, compresa la tartaruga.

La tartaruga dice: "Attenzione, quando ci presenteremo agli dei della creazione ognuno dovrà cambiare nome".

"Ah sì, è una buona cosa cambiare il proprio nome ogni tanto. In questo caso io mi chiamerò *Charles d'Honoré Volante"*.

*"*Io, *Usignolo Cantante"*.

E la tartaruga dice: "Io mi chiamerò *Tutti Voi* come segno di ringraziamento per tutti voi".

Allora *Tutti Voi* e gli uccelli volano verso il cielo: decollo, una bella nuvola, atterraggio!

Il rappresentante degli dei che si chiama Djibril – sapete, Djibril è Gabriele, il messaggero degli Dei – Djibril dice: "Allora: sentite questa musica sopra la nuvola? Vedete questi frutti e tutte queste belle cose? Ecco, queste cose sono per tutti voi". Tutti Voi? Chi si chiamava Tutti Voi?

Allora gli uccelli si arrabbiano, "Come? Con tutto quello che abbiamo fatto, questo è per Tutti Voi?" Gli uccelli anziani cominciano a partire e la tartaruga, da sola, mangia tutto, si gode

tutto, perché lei è *Tutti Voi*. Ma ogni uccello, arrabbiato, si riprende la propria piuma e se ne va. La tartaruga ha mangiato talmente tanto che a un certo punto barcolla e si addormenta. Quando si risveglia, guarda intorno a sé e... non ci sono più uccelli. Poi si scuote un po': non ha più piume e bisogna scendere. "Accidenti, come faccio?" C'era un solo uccellino rimasto e che le dice: "Hai l'aria disperata, cosa succede?" "Oh, grazie almeno tu sei rimasto – era la sola piuma che gli era rimasta. Per piacere, va a dire a mia moglie, alla mia famiglia laggiù, che scenderò, che prendano tutto quello che trovano di morbido: materassi, cotone, indumenti... e che mettano tutto davanti a casa perché devo scendere e non voglio farmi male". L'uccellino va dalla famiglia della tartaruga che è disperata: "Dov'è papà? Dov'è papà?" e l'uccellino dice loro "Ho incontrato vostro padre lassù, mi ha detto di dirvi che scenderà e che dovete mettere tutte le cose dure che avete in casa. È l'unica condizione che pone per poter scendere. "Lo faremo" e così radunano tutto ciò che trovano di duro davanti a casa, l'uccello torna su e dice "Tutto è stato fatto".

"Grazie". E la tartaruga si lascia cadere, dalla nuvola più alta fino a terra. E si sente un grande rumore, sbadabam!... Pezzi ovunque, che un uomo di passaggio raccoglie: un primo pezzo, un secondo pezzo, un terzo pezzo... Li mette insieme tutti ed ecco che la tartaruga si rimette a camminare. È per questo che la tartaruga ha tanti pezzi diversi ricuciti insieme sul proprio corpo.

Auguro ai bambini di volare verso il cielo, di avere delle ali e di non essere il prodotto del furto. Avete presente *Le Franc*? È il denaro. Auguro loro di essere uomini franchi, piuttosto che uomini non franchi. Capito? Chiudete gli occhi, chiudiamo gli occhi, chiudeteli molto forte, molto forte. Vediamo delle luci, ci raccontiamo la nostra storia nell'oscurità, con molte luci. Ci raccontiamo la nostra storia con delle luci e apriamo gli occhi, ecco, la storia è arrivata. Dunque se volete vedere la luce bisogna chiudere gli occhi prima, bisogna sempre chiudere gli occhi. E così hai creato l'universo a occhi chiusi. E ora aprite gli occhi!

Marigo e il suo congoma, protagonista di Le franc, 1994

(1) *Babacar Ndiaye, conosciuto come Yaadikoone Ndiaye (1922-1984) o "il Robin Hood senegalese", è un famoso bandito senegalese attivo a Dakar negli ultimi anni della colonizzazione. La leggenda vuole che l'uomo sia stato arrestato settanta volte e che altrettante volte sia riuscito a evadere. Si dice sognasse un'Africa libera e grande, dove gli affamati non sarebbero più stati calpestati. Un amico e braccio destro scrive di lui: "Era gentile. Non aveva problemi con le persone, semplicemente non gli piaceva l'ingiustizia. Non la sopportava. Tutto ciò che ha preso dalle persone, lo ha dato ai bambini. Quando c'era la proiezione di un film al cinema e dovevi pagare per assistere, Yaadikoone veniva, sfondava tutte le porte in modo che i bambini e coloro che non avevano soldi per il biglietto potessero entrare liberamente e vedere il film".*

Sono online gli episodi di Radio-Bouki, i podcast di Touki Bouki. Tenteremo di afferrare alcuni dei suoni (voci, parole, rumori) che attraversano la Scuola Frisoun. Alcuni si trasformeranno in storie. altri scompariranno senza lasciare traccia. Così è la vita. Clicca qui per ascoltare.

Visita la versione web di Touki Bouki www.toukibouki.it

Touki Bouki è l'almanacco di Giunchiglia-11 APS
Touki Bouki n.10 e 11 – anno II – aprile-maggio 2023

Direzione: Chiara Scorzoni, Giorgia Ansaloni, Luigi Monti, Slobodan Miletic

Collaboratori: Agnieszka Pawula, Aida Belgacem, Alessandra Nespoli, Alessandro Tonini, Chiara Taparelli, Elena Piffero, Emel Ozden, Gabriele Bimbi, Giacomo Vaccari, Hardeep Kaur, Juan Pablo Gentile, Johnson Adetimirin, Katia Ferrara, Linqing Xiao, Meriem Salik, Muhammad Alì, Olena Aleksandrova, Şerife Aykac, Younes Soudani, Zineb Adda.

La testata è di Luca "Luk" Dalisi

Tel. 334 347 0823
E-mail: redazione.toukibouki@gmail.com
Web: www.toukibouki.it

Stampa: Grafiche 4Esse, Nonantola (Mo)

Touki Bouki è realizzato con il contributo e con il supporto di

The Canbrick Charitable Trust

8 per mille CHIESA VALDESE UNIONE DELLE CHIESE METODISTE E VALDESI

CENTRO INTERCULTURA COMUNE DI NONANTOLA

IMPAGINATO DA PLUS INNOVATIVE, NONANTOLA (MO) | WWW.PLUSINNOVATIVE.COM