

ARCHIVIO ANTROPOLOGICO MEDITERRANEO

anno XII/XIII (2009-2010), n. 12 (2)

on line



Direttore responsabile
GABRIELLA D'AGOSTINO

Comitato di redazione
SERGIO BONANZINGA, IGNAZIO E. BUTTITTA, GABRIELLA D'AGOSTINO, VINCENZO MATERA,
MATTEO MESCHIARI

Segreteria di redazione
DANIELA BONANNO, ALESSANDRO MANCUSO, ROSARIO PERRICONE, DAVIDE PORPORATO (*website*)

Comitato scientifico
MARLÈNE ALBERT-LLORCA
Département de sociologie-ethnologie, Université de Toulouse 2-Le Mirail, France
ANTONIO ARIÑO VILLARROYA
Department of Sociology and Social Anthropology, University of Valencia, Spain
ANTONINO BUTTITTA
Università degli Studi di Palermo, Italy
IAIN CHAMBERS
Dipartimento di Studi Americani, Culturali e Linguistici, Università degli Studi di Napoli «L'Orientale», Italy
ALBERTO M. CIRESE
Università degli Studi di Roma "La Sapienza", Italy
JEFFREY E. COLE
Department of Anthropology, Connecticut College, USA
JOÃO DE PINA-CABRAL
Institute of Social Sciences, University of Lisbon, Portugal
ALESSANDRO DURANTI
UCLA, Los Angeles, USA
KEVIN DWYER
Columbia University, New York, USA
DAVID D. GILMORE
Department of Anthropology, Stony Brook University, NY, USA
JOSÉ ANTONIO GONZÁLEZ ALCANTUD
University of Granada, Spain
ULF HANNERZ
Department of Social Anthropology, Stockholm University, Sweden
MOHAMED KERROU
Département des Sciences Politiques, Université de Tunis El Manar, Tunisia
MONDHER KILANI
Laboratoire d'Anthropologie Culturelle et Sociale, Université de Lausanne, Suisse
PETER LOIZOS
London School of Economics & Political Science, UK
ABDERRAHMANE MOUSSAOUI
Université de Provence, IDEMEC-CNRS, France
HASSAN RACHIK
University of Hassan II, Casablanca, Morocco
JANE SCHNEIDER
Ph. D. Program in Anthropology, Graduate Center, City University of New York, USA
PETER SCHNEIDER
Department of Sociology and Anthropology, Fordham University, USA
PAUL STOLLER
West Chester University, USA



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO
Dipartimento di Beni Culturali
Storico-Archeologici, Socio-Antropologici e Geografici
Sezione Antropologica



fondazione **ignazio buttitta**

ARCHIVIO ANTROPOLOGICO MEDITERRANEO on line

ANNO XII/XIII (2009-2010), N. 12 (2)

SEMESTRALE DI SCIENZE UMANE

ISSN 2038-3215

Università degli Studi di Palermo
Dipartimento di Beni Culturali, Storico-Archeologici, Socio-Antropologici e Geografici
Sezione Antropologica

Indice

Ragionare

- 5 Hassan Rachik, *Moroccan Islam? On Geertz's Generalization*
- 15 Elisabetta Grande, *Hegemonic Human Rights: the Case of Female Circumcision*
- 33 Antonino Cusumano, *Pane al pane e vino al vino*
- 43 Nicola Cusumano, *Turisti a Sparta*

Ricercare

- 53 David D. Gilmore, *Peasant and Others in Rural Spain. The Relevance of Models*
- 65 Eugene N. Cohen, *Sensible Men and Serious Women*
- 81 Alessandro Mancuso, *Concezioni dei luoghi e figure dell'alterità: il mare tra i Wayuu*

Documentare

- 105 Marlène Albert-Llorca, *Memoria y olvido de los campos de internamiento de los republicanos españoles en el sur oeste de Francia*

Leggere - Vedere - Ascoltare

115

Abstracts

129

Antonino Cusumano

Pane al pane e vino al vino

Perché due sono, o ragazzo, / le divinità che son prime
per gli uomini: / la dea Demetra è una ed è la terra, /
è lei che fornisce ai mortali gli alimenti / che in sé non
hanno umore. / E dall'altro lato è il figlio di Semele, /
venuto a pareggiarla, / il dio che trovò il liquido tratto
dall'uva, / e lo insegnò ai mortali, / la bevanda che
agli esseri infelici, / che son gli uomini, nati per morire,
/ acquieta ogni dolore / quando dentro il flutto della
vite li inonda, / e dà sonno, e col sonno / l'oblio di
tutti i mali della giornata; / non v'è medicina altra che
questa / per chi soffre e pena.

(Euripide, *Le Baccanti*, vv. 302-312, 1982, trad. di Carlo Diano)

È noto che il pane e il vino rappresentano due pilastri centrali delle basi alimentari dei popoli del Mediterraneo, essendo entrambi i frutti fecondi e millenari di due fondamentali piante di civiltà: il grano e la vite. Il paesaggio agrario ha plasmato quello culturale, ne ha connotato e permeato tradizioni e linguaggi, valori e simboli. Modellate dai cicli vegetativi di queste coltivazioni, le campagne hanno conosciuto le plurisecolari vicende tessute dalla geometria di spighe e tralci, non meno che dalle mitologie, dalle filosofie e dalle religioni nate e innestate sul complesso ordito di questi segni umani della terra.

È appena il caso di precisare che il pane e il vino non esistono in natura ma sono prodigiose invenzioni dell'uomo, travagliati esiti del suo dominio sulla natura, formidabili e preziosi capitali di un lento e lungo processo di evoluzione tecnologica e di elaborazione culturale. Negli aggrovigliati percorsi di produzione e trasformazione del grano e della vite è possibile leggere come in un palinsesto tutta la storia delle genti del Mediterraneo, economie e strutture sociali, saperi e poteri, ideologie e simbologie. Per il loro carattere pervasivo e totalizzante, ad essi –

al grano e alla vite – sono da sempre associati elementi e dati costitutivi dell'identità, della memoria collettiva, dell'appartenenza alla comunità, del senso profondo della vita e della morte. I loro frutti, il pane e il vino, i più umanizzati tra i prodotti della terra, tra i più antichi e generosi del grande Albero dei simboli culturali, non sono soltanto *buoni da consumare* quali cibi e alimenti destinati a riscattare l'uomo dalla sussistenza materiale ma sono anche *buoni da comunicare*, in quanto segni eccellenti di riproduzione ciclica della terra e per ciò stesso di rifondazione del vivere e dell'esistere, immagini paradigmatiche dell'indissolubile simbiosi tra l'umano e il vegetale, tra l'umano e il sovraumano. Assicurando la transizione dalla natura alla cultura, il loro consumo ha contribuito a determinare o a sovvertire status e gerarchie, a plasmare forme e pratiche rituali, a dare ordine e significato al mondo.

Più e meglio di altri beni, il pane e il vino – a lungo monete di scambio e capitali da tesaurizzare – sono in grado di parlarci della cultura e degli uomini che l'hanno prodotta, di chiarire i rapporti che legano l'alimentazione al sistema dei valori etici ed estetici e ai modelli di rappresentazione cosmogonica, codificati e condivisi. Attraverso il pane e il vino parsimoniosamente accumulati o vistosamente ostentati, consumati o sperperati, scambiati o donati, le comunità contadine hanno tessuto la trama delle alleanze e delle solidarietà, hanno notificato posizioni di prestigio e di riscatto, hanno solennizzato eventi festivi e comunitari. Spazio e tempo erano strutturati entro un preciso orizzonte simbolico di prescrizioni e interdizioni, restando i banchetti e i simposi regolati in funzione dei cicli di coltivazione delle piante e iscritti nel protocollo tradizionale della commensalità e della convivialità.

Al consumo del pane e del vino gli antichi, da Omero ad Esiodo, riconducevano la stessa natura dell'uomo, lo statuto di appartenenza alla comunità, al consorzio civile. Già nell'epopea di Gilgamesh, «una delle più antiche testimonianze della cultura mediterranea» (Montanari 1997: 17), il passaggio dallo stato selvaggio alla condizione eminentemente umana di incivilimento era accompagnato dall'esortazione a mangiare pane e a bere vino, le cui offerte e libagioni erano destinate ad alimentare il rito dei sacrifici agli dèi attestati nei diversi contesti del mondo mediterraneo. Così era per i compagni di Odisseo ma anche per gli eroi mesopotamici e per quelli egizi, per quanti traevano sostentamento da quegli essenziali beni della terra attraverso i quali celebravano nello stesso tempo le strategie di nutrimento delle divinità. La compartecipazione del dio e degli offerenti al medesimo pasto aveva lo scopo di incrementare la speranza di fertilità e di propiziare l'atto della rinascita.

Per l'esemplarità della loro genesi nel processo vegetativo che ciclicamente si esaurisce e si rinnova, il pane e il vino sembrano metaforicamente interpretare e riepilogare l'eterno tema della vita e della morte, incarnando nella permanente precarietà del regime esistenziale delle società contadine il valore vitalistico che è in sé nella pianta che fruttifica, l'energia creativa e riproduttiva che vi è connaturata, immanente cioè alla natura. Ma perché diventino pane e vino è necessario che conoscano gli snodi tormentati della "Passione", che siano cioè spogliati, smembrati, mondati, vagliati: che il grano sia separato dal loglio, i chicchi dalla paglia, la farina dalla crusca così come gli acini dell'uva staccati dai tralci siano divisi dai graspi, il succo distillato dal mosto, dopo essere stato fermentato, filtrato e decantato.

Posti sugli altari o sulle tavole, offerti in sacrificio agli dèi o spartiti sulla mensa dei mortali, il pane e il vino non sono, dunque, semplici ed elementari risorse commestibili ma sono piuttosto i segni più alti delle mediazioni simboliche storicamente elaborate dall'uomo per traghettare dal *caos* al *logos*, per favorire la transizione «dalla morte del tempo consumato alla vita del tempo rigenerato», per usare le parole di Antonino Buttitta (1996: 268). Ecco perché sono cibo e dono degli dèi, sono al centro dei culti votivi e delle pratiche magiche e sacre, alla radice di ogni rito o sacrificio solenne di tutte le religioni mediterranee. Sia essa Demetra o Cerere, Dioniso o Bacco, la divinità rispettivamente vocata

al pane e al vino partecipa delle vicende calendariali agrarie, presiede i punti liminari più critici tra germinazione e raccolto, occupa una posizione preminente nella simbologia dei sistemi mitico-rituali.

Dalla civiltà greca a quella latina fino a quella cristiana segni e simboli sono trasmigrati e riplasmati in una sostanziale continuità di significati e di significanti. Il pane e il vino, alludendo ad altro da sé, hanno finito col coprire tutta la gamma del significabile, dal piano terreno a quello divino, dall'universo alimentare a quello linguistico, dall'esperienza storica a quella del mito. Se il cibo è paradigma della ricchezza, del benessere e della vita, forma primaria della comunicazione e dello scambio, misura e garanzia esistenziale, nel pane e nel vino tutto questo assume una estrema radicalità, un surplus d'investimento simbolico, una particolare potenza demiurgica e salvifica. Consustanziali alla dimensione umana, ma anche agenti e referenti del corpo sacro del dio, essi accompagnano e presidiano le frontiere poste tra il mondo dei vivi e quello dei morti, tra gli obblighi e i tabù, tra il puro e l'impuro, tra Eros e Thanatos. Non è senza significato che pane e vino siano assunti nella liturgia cristiana a materie prime del sacrificio convertito nel sacramento, a strumenti del miracolo eucaristico, epifanie del mistero della transustanziazione dalla sostanza alimentare a quella spirituale.

A pensarci bene, pane e vino sembrano essere, entro l'universo simbolico che abbiamo descritto, una cosa sola, e lo sono nella prassi e nella sua rappresentazione, per le relazioni che intrattengono, per i significati a cui rinviano, per le funzioni dialetticamente complementari che esercitano. Elementi fondanti di energia cosmogonica e costitutivi del pasto sacro, partecipano di comuni esperienze umane e culturali, essendo compagni millenari nella vita quotidiana e nella ritualità collettiva. Ecco perché

parlare del vino – come ha scritto Portinari (1993: XIII) – della sua collocazione significante nella nostra cultura, credo sia un po' come parlare del pane, allo stesso modo che parlare del cibo non sia molto diverso dal parlare del sesso. Almeno nei termini complessivi dei codici. Mi spiego meglio: si ha un bel dire che il vino è un alimento, ma l'uomo l'ha sempre bevuto non per alimentarsi ma per inebriarsi. Che il vino sia un alimento è un accidente secondario, una qualità indifferente a chi lo ricerca, la storia della nostra cultura è lì a testimoniare, da Noè, da Amore, da Dioniso, in poi.

Il vino, dunque, può essere letto, ora in contrappunto ora in consonanza, e comunque sempre, attraverso il pane e viceversa: componenti diversi di un'endiadi formale e concettuale, di un binomio semantico inscindibile e indissociabile, significanti indiscutibilmente diversi ma – a livello delle strutture profonde – sostanzialmente riconducibili ad un comune orizzonte di senso. È vero: il pane evoca la lunga attesa della materia inerte che dal seme produce la spiga, mentre il vino si associa all'immagine dinamica e dirompente della tumultuosa metamorfosi che fa dell'uva un fermento vivo. Se il primo celebra la dimensione ctonia della terra, il secondo richiama la leggerezza dell'aria e l'ebbrezza dionisiaca del cielo. Semplificando, il pane starebbe al vino come l'ordine e la coerenza della sussistenza quotidiana stanno al disordine e alla libertà trasgressiva del tempo rituale. Del resto, Lévi-Strauss (in Bernardi 1995: 32) aveva osservato che una singolare differenza di attitudine si manifesta nell'alimento liquido rispetto a quello solido: «questo rappresenta le servitù del corpo, quello il suo lusso, l'uno serve in primo luogo a nutrire, l'altro a onorare». Non c'è dubbio che dell'esperienza del vivere al pane appartengono l'austerità e la sobrietà, al vino si connettono invece le passioni e i piaceri. L'uno si associa all'urgente realtà della fame, l'altro al non meno urgente bisogno dell'immaginario.

Nel triangolo lévi-straussiano il pane e il vino si collocano, tuttavia, sullo stesso versante del fermentato, anche se il primo passa attraverso il fuoco, e il secondo non ha altra mediazione che quella scaturita dalle proprietà endogene del succo d'uva. Entrambi nascono e prendono forma e vita per effetto di una lievitazione, di quella misteriosa operazione di trasformazione fisica e chimica della materia che chiama in causa forze trascendenti, potenze numinose, entità magiche, in grado di controllare e dominare la difficile e delicata fase di transizione dall'informe e dall'indistinto del *continuum* al corpo definito del *discretum*, dalla morte apparente alla rinascita, dalla natura alla cultura. Da qui, in fondo, dalla comune origine del fermento divino, discendono le sostanziali analogie tra il pane e il vino, che pur nelle individualità e nelle differenze ribadiscono i molteplici nessi che legano i frutti maturi del grano e della vite.

Il pane e il vino – ha scritto Bachtin (1979: 312) – scacciano ogni paura e liberano la parola. L'incontro

giocosamente e trionfante con il mondo nell'atto del mangiare e del bere dell'uomo vincitore, che inghiotte il mondo e non è inghiottito, è in profonda armonia con l'essenza stessa della concezione rabelasiana del mondo [...] Il vino e il pane hanno una propria logica, una propria verità, un'invincibile aspirazione alla sovrabbondanza; in essi c'è una sfumatura indistruttibile di gioia e di esultanza trionfanti (*ibidem*: 319).

Nelle parole di Bachtin, dove il mangiare e il bere sono declinati nella misura iperbolica del banchetto pantagruelico, si colgono meglio la molteplicità e l'articolazione dei riferimenti simbolici partecipati sia dal pane che dal vino. Oggetti polivalenti e polisemici, da cui dipendono la vita e la morte, le paure e i sogni, le necessità alimentari e le suggestioni magico-rituali, i morsi e i sorsi della terra, sono in ultima analisi compendio di forze fermentatrici e generatrici. Il pane appaga e rassicura, è sinonimo di fraternità e di fatica, è gravido di sollecitudini materne, richiama l'immagine della casa e del focolare, sembra essere abitato da una energia centripeta. Il vino seduce ed allude, possiede una esuberante virilità, si associa all'idea della strada e dell'avventura, è animato da una spinta centrifuga, sospende il tempo e trascina chi lo beve in altri luoghi, in altre dimensioni.

Che il pane e il vino siano irriducibilmente congiunti alla radice, connaturati nella loro dualità empirica e simbolica, pare dimostrato sia sul piano alimentare che su quello linguistico, essendo non soltanto alimenti base ma anche parole fondamentali, dotate di una potente carica semantica, utilizzate come metafore, come sineddoche e metonimie, come figure letterarie e retoriche. Ne tenteremo una verifica, anche se ancora in prima approssimazione, attraverso l'analisi della produzione orale formalizzata nella paremiologia siciliana. Nei proverbi, in certi modi di dire, nelle espressioni figurate dialettali, il pane e il vino sono spesso associati e magnificati in una significativa alleanza lessicale. Così nella narrativa verghiana i contadini e i pastori si muovono sempre con un pezzo di pane in tasca, lo mangiano anche duro e rafferma, non lo buttano nemmeno quando va a male, lo baciano quando accidentalmente cade per terra. Se il pane è la grazia di Dio, il vino è il ristoro dei mortali, balsamo di ogni malattia, indispensabile compagno e, a volte, unico companatico del pane: entrambi necessari

nella sussistenza della vita quotidiana. Tant'è che, nella novella *Rosso Malpelo*, Mastro Misciu nel lavorare sodo la terra finalizza ogni colpo di zappa ai primari bisogni della famiglia ed esclama: «Questo è per il pane! Questo è pel vino!».

Pane e vino ricorrono nei ritornelli dei giochi, nelle cantilene e nelle filastrocche. In occasione della festa di San Martino, quando si usava mangiare i biscotti bagnati nel vino appena spillato, la madre prendeva il bambino sulle ginocchia e agitando il suo avambraccio cantava: *Manu modda, manu modda, / lu Signuri ti la ncodda, / ti la ncodda a pani e vinu, / Sammartinu! Sammartinu!* (Pitrè 1881: 414). Anche in un gioco tra fanciulli praticato a Palazzolo Acreide per quella ricorrenza si ritrovano associati il pane e il vino nelle strofe di un dialogo tra giocatori: *Attia chi puotti dduocu? – Pani e-bbinu. – A ccu puotti? – Assam-Martinu. – Chi ti runa? – N-carrinieddu – Leva, leva ssu mattieddu*. Una ninna nanna raccolta sempre a Palazzolo Acreide accenna all'usanza contadina di inzuppare il pane nel vino: *Vieni e-ssieri Maruzzedda / ca ti rugnu a sigghitedda / e ti rugnu pani e-bbinu / pi la suppa a lu bamminu* (Lombardo 2000: 43). La zuppa evocata era abitudine alimentare abbastanza diffusa nella povertà del regime economico delle famiglie siciliane. Dal recupero degli avanzi s'inventava l'arte dell'arrangiarsi. Nella sua nuda ed elementare composizione il piatto univa i due principali sostegni della vita e del lavoro agricolo, i due poli centrali del sistema simbolico-culturale della cucina mediterranea.

Nell'ideologia popolare il pane e il vino sono situati in tutti i punti e in tutti momenti liminari dell'esperienza umana, testimoni e suggelli di amicizie e di patti, di solidarietà e giuramenti solenni, di auguri e di scongiuri. Fino a non molti anni fa su un grande buccellato la levatrice cullava il neonato, «benedicendolo e deponendolo sul letto della puerpera» (Pitrè 1887, II: 165). E alcuni genitori erano soliti bagnare le labbra del figlio appena nato con del vino rosso, nella convinzione di renderlo più robusto e nella speranza di «ammazzare i vermi» (Sorcinelli 1999: 144). Il pane e il vino affrancano dalla fame e dalla sete, ma anche dalle più diverse patologie, avendo nella medicina empirica tradizionale poteri magico-terapeutici. Sono riproduttori di vigore fisico e morale, ricostituenti energetici; il vino, in particolare, combatte anemie e gracilità, allevia lo stato di debolezza causato dalle malattie di raffreddamento, solleva gli afflitti

e i depressi, ha funzione di antidoto contro i morsi delle serpi velenose. Così diciamo che *Pani e vinu 'nforzanu lu schinu; Pani e cannata fannu la facci ncarnata*; e perfino *Pani filusu e vinu acitusu rinforzanu lu stomacu*; ma diciamo pure *Vinu biancu nforza lu ciancu; Lu vinu unn'è cappottu ma metti lu cappottu* (riscalda il corpo). Tanto da resuscitare i morti e far ringiovanire: *Lu vinu fa figura: fa nesciri l'omu di la sepultura*. Un'immagine dalle suggestioni rabelaisiane diffonde il detto: *Lu vinu è lu latti di li vecchi*. Contro lo *scantu*, ma anche come efficace rimedio della sterilità, in passato, si ricorreva al *vinu nfu-catu* (o *firratu*), immergendovi del ferro arroventato, come a ribadire che l'alleanza tra il fuoco e il vino metteva insieme due forze tra le più potenti per favorire la fertilità riproduttiva (Lombardo 2001: 69).

Nell'esaltare le proprietà curative del vino lo si oppone all'acqua che *fa rimarra*, produce fanghiglia; *fa sudari* mentre il vino *fa asciucari*; *fa allintari*, a differenza del vino che *fa cantari*; *accurza l'anni*, al contrario del vino che *a vita allonga*. L'acqua è vile e va destinata al mulino: *Vivi vinu, lassa l'acqua ppo mulinu*; oppure agli animali, mentre perfino i malati desiderano il vino: *Acqua a li pàpari, ca li malati vonnu vinu*. Anche all'acqua più dolce resta comunque preferibile il vino più scadente: *Megghiu vinu feli chi acqua meli*. Così pure la granita perde la sua sfida con il vino: *La granita costa un carrinu: acqua pi acqua è megghiu lu vinu*. Che il vino, nella sua rappresentazione simbolica, sia elemento costitutivo ed esemplificativo dell'immaginario, permanente oggetto di desiderio e di vagheggiamento, è confermato dalla splendida locuzione che utopisticamente ipotizza: *Si i sonni fussiru veri, l'acqua di mari fussi vinu*.

Il vino è dunque sinonimo di salute, di abbondanza, di voluttà, di riscatto gioviale e di rovesciamento della realtà nel Paese di Cuccagna. Ma il vino ha a che fare soprattutto con il sangue, rigenera quel che Camporesi (1988: 8) ha definito «il padre di tutti gli umori». Le relazioni vino-sangue sono, in tutta evidenza, cariche di implicazioni simboliche. «Il vino – ha scritto Durand (1984: 321) – è simbolo della vita nascosta, della giovinezza trionfante e segreta. Per questo e per il suo colore rosso costituisce una riabilitazione tecnologica del sangue. Il sangue ricreato dal torchio è il segno di un'immensa vittoria sulla fuga anemica del tempo». Lo spirito corroborante del vino si identifica nel flusso di vita che scorre

nelle vene (*Lu vinu inchi li vini; Lu vinu metti sangu e leva sangu*), fluisce nel corpo come il sangue fino a diventare sangue della vita, della terra, dell'uomo. Fino a diventare, nella morfologia rituale di più religioni, sangue di Dio e, assieme al pane, alimento sacro per eccellenza, insostituibile nel sistema dei sacrifici, «coagulo di virtù naturali e al tempo stesso taumaturgiche», per usare ancora le parole di Camporesi. «Che cosa sarebbe la fede – si chiede Franco Cardini (2000: 12) – senza il frutto della vite consacrato e mutato nel sangue di Dio?».

Nell'immaginario folklorico il pane e il vino sono connessi a riti catartici e propiziatori, a sacrifici di espiazione, a cerimoniali di iniziazione, ma anche a gesti e parole della microritualità domestica. Briciole di pane si lanciavano ancora fino a qualche anno fa sugli sposi novelli, si spargevano agli angoli della nuova casa; un bicchiere di vino si versava sulla soglia. Pane e vino si offrono ancora ai luttuati, nel tradizionale *cùnsulu*, accompagnati da quella abbondanza di pietanze destinate a risarcire i parenti della perdita di una persona cara. Alla vigilia del giorno della Commemorazione dei defunti si mangia e si beve in onore della *bon'arma*, e tra i cibi elettivi a suffragio dei morti, per *l'armuzzi di morti*, sono le granaglie non macinate, è il grano bollito condito con il vino cotto, ovvero la *cuccia*, ma anche i *mustazzola*, biscotti di pasta frolla a base di mosto o sciroppo di carrube. Sementi cotte e vino si mescolano spesso in occasioni e contesti di culti funerari, a memoria degli arcaici banchetti che si consumavano sui sepolcri. Il legame di questi alimenti con il circuito ctonio ribadisce la loro connotazione propiziatoria fondata su quella concezione per la quale «i vivi hanno bisogno dei morti per difendere i seminati e proteggere i raccolti» (Eliade 1976: 365) e i morti «si accostano ai vivi specialmente nei momenti in cui la tensione vitale della collettività raggiunge il massimo, cioè nelle feste dette “della fertilità”, quando le forze generatrici della natura e del gruppo umano sono evocate, scatenate, esasperate dai riti, dall'opulenza e dall'orgia» (*ibidem*: 364).

Più in generale, va osservato che nel mondo popolare quanto è immesso nel circuito formalizzato dello scambio e del dono, quanto è socializzato di quel che è tesaurizzato, vale ad esorcizzare la morte e a riprodurre la vita. Il lievito prestato e il pane donato che transitano di casa in casa, il vino che passa da una mano all'altra tra i mietitori e i braccianti a giornata, sono ipo-

stasi dello spirito di convivialità, materie e simboli delle strategie culturali della condivisione e della commensalità, unità di misure dell'ospitalità e della socialità. Senza il pane e senza il vino non può celebrarsi l'uso comunitario del pasto, l'esigenza di dividerlo con gli altri componenti del medesimo gruppo (familiare, parentale o amicale), il piacere di offrirlo, di scambiarlo, di ostentarlo per legittimare e consolidare la rete delle interazioni e delle reciprocità.

«Un tempo – ha scritto Braudel (1977: 133) – mangiare e bere non erano soltanto necessità o, al caso, lussi sociali, ma veri e propri giuochi comunitari, rapporti tra l'uomo e la società, tra l'uomo e il mondo materiale, fra l'uomo e l'universo soprannaturale». Spezzare il pane e alzare il calice in presenza di un nuovo venuto nella comunità valgono come una investitura di appartenenza, come stringere un patto solenne di alleanza. Mangiare e bere insieme significa diventare compagni, notificare un'amicizia, ratificare un vincolo. Consumare il pane e il vino insieme significa condividere una storia, un desiderio, un destino. Tra sconosciuti istituisce una relazione, avvia un dialogo. Il pane e il vino accompagnano dunque luoghi e tempi di aggregazione e di comunione umana e culturale, essendo nei banchetti pegni di promesse e giuramenti, di intese e sottintesi, di fedeltà e riconciliazioni. Tanto più che il vino – un vero «vasodilatatore della relazionalità» (Bernardi 1995: 31) – non serve a soddisfare la sete quanto ad appagare il bisogno più profondo di comunicazione, di socialità, di gioco e di vicinanza. *Passari lu santu*: così dicevano i mietitori delle campagne di Noto quando si passavano il barile con il vino, perché tutta la ciurma fosse ristorata. Parte integrante del salario, era dato dal padrone ai braccianti, sovente annacquato, per cui si finiva col chiederne il bis al grido beffardo: *Mastru santu, sempri tantu* (Pitrè 1887, III: 159). Recita del resto un proverbio: *Pani e vinu vaja e vegna, e patroni mai ci vegna* (Pane e vino vada e venga, e il padrone mai ci venga).

Il pane e il vino, ancora una volta insieme, rompono la monotonia e la spossatezza del lavoro, affratellano i lavoratori della terra, riempiono la casa e la tavola, consolano la vita: *Ogni pena e ogni dogghia pani e vinu la cummoghia; Cu avi pani e vinu campa filici e cu unn'havi perdi l'amici; Pi lu pani e pi lu vinu si cancia lu vicinu; Cu havi na bona vigna, avi pani, vinu e ligna; Casa mia, fimmina mia, pani*

e vinu, vita mia; A tavula pani e vinu si ci metti e no biddizzi. Sono compagni di qualsiasi viaggio: *Un ti mettiri ncamminu senza pani e senza vinu.* Sono misura del tempo e del calendario agrario: *Natali menzu pani, aprili menzu vinu.* Sono figure rispettivamente dell'attesa e dell'oblio, della stabilità e della mobilità, se è vero che *Pani fa speranza e vinu fa danza.* Nella dialettica tra la sussistenza e il gioco, tra la ragione e la passione, entro cui è ordita la trama esistenziale di tutti i giorni, le relazioni pane-vino, che ricorrono frequentemente nelle produzioni orali formalizzate, rispecchiano gli intensi legami esistenti nella realtà, nei consumi quotidiani. Dentro questa simbolica antitesi tra segni in verità tra loro equivalenti e complementari, il pane nella sua struttura formale si configura come permanenza, ripetizione, invarianza, a garanzia della vittoria sulla fame. Il vino sembra evocare nella dirompente mutevolezza della natura liquida, e soprattutto nella prodigiosa qualità metamorfica indotta sui consumatori, l'eterno rinnovarsi e articolarsi delle passioni umane, di quanto si agita al di là della sfera dei bisogni elementari, nella dimensione delle emozioni, dei desideri, dei sogni. Da qui, da un lato l'illimitata e incondizionata fiducia nel pane che esorcizza le arcaiche paure della precarietà alimentare, dall'altro l'ansia di abbandonarsi ai piaceri offerti dal vino unitamente alla preoccupazione di controllare in qualche modo le forze scatenate dal bere, i cui eccessi possono minacciare l'ordine sociale e civile. Da qui il detto: *Pani finu a chi dura ma vinu a misura.* Perché *Lu vinu è meli e diventa feli; Lu vinu l'omini saggi fa nesciri pazzi.*

Insieme il pane e il vino hanno il potere di integrarsi, di accompagnarsi, di completarsi, di compenetrarsi: l'uno stempera le effervescenze dell'altro, ma si nutre delle sue seduzioni e ne assorbe le ebbrezze. Tanto più che mangiare e bere sono naturalmente interdipendenti, intimamente comunicanti, come ribadisce un originale proverbio: *Manciarì senza viviri è comu lu siminari senza chiòviri.* Nella mensa e nell'ideologia contadina pane e vino diventano sorgenti di vita, architravi dell'universo. Il loro equilibrio assicura l'ordine del mondo: *Pani e vinu vegna e lu munnu si mantenga.* In questa locuzione sembra compendiarsi tutta la potenza simbolica, una sorta di misteriosa ierofania, affidata e concentrata in questi due fondamentali prodotti della terra.

Se così è nella quotidianità, lo è ancor di più nel tempo festivo, nelle occasioni rituali, nel linguaggio del sacro. Il pane e il vino, per la forte carica di immanenza naturale e materiale, per la loro stessa domesticità e familiarità, per le affinità e corrispondenze tessute tra la tavola e la taverna, assumono significati e funzioni assai diversi da quelli di essere semplicemente se stessi, e cioè alimenti. Nei contesti cerimoniali è, in tutta evidenza, esaltato ed enfatizzato il loro valore segnico, il loro essere segni eccellenti di rifondazione della vita e del cosmo, beni commestibili carichi di riferimenti mitici, la cui abbondanza ed offerta esibita valgono ad esorcizzare le carestie, a rovesciare la cronica penuria, a propiziare ricchezze materiali e sociali. Se i pani sono al centro di moltissime feste popolari, strumenti di devozione, oggetti votivi, sovente monumentali e barocchi nella loro modellazione plastica, il vino conserva nei riti l'antico ruolo di libagione: il suo spargimento, il suo fluire copioso, nel consacrare gli spazi, rinsalda le relazioni, tra gli uomini e tra gli uomini e gli dèi, rivitalizza di nuove potenti energie gli offerenti, i penitenti, i devoti, battezza e benedice atti, gesti e parole codificati nell'ordine simbolico del fare rituale. Il vino si versa nelle fondamenta della casa in costruzione, si getta contro la fiancata della nave da varare, si sparge sui campi da seminare, ma soprattutto si consuma prima, durante e dopo ogni convegno comunitario, ogni cerimonia pubblica destinata al celebrare, all'onorare e al festeggiare.

Nei banchetti si leva in alto, trionfa nei brindisi ma anche nei discorsi, ricorre nelle pratiche culturali, sugli altari votivi, nelle sequenze di non poche feste patronali, nelle manifestazioni sacre e in quelle profane. Se il lievito donato nelle questue tradizionali era destinato a confezionare il pane sacro nominalmente destinato alla Madonna, a cui era tra l'altro attribuita l'origine stessa della lievitazione, anche il vino entrava nei circuiti delle collette cerimoniali a suffragio dei morti, a Caronia per esempio, oppure in onore del santo patrono, a Calamonaci, nell'Agrirentino, dove era costume devozionale raccogliere il "vino di san Vincenzo". Qui, fino a qualche anno fa, quando l'uva si pigiava ancora nei palmenti, ogni famiglia offriva una caraffa di mosto perché fermentasse in un'unica botte, conservata nella chiesa dedicata al santo. Il vino che si ricavava dalla varietà delle uve pigiate era misteriosamente prelibato e il suo consumo collettivo in un determi-

nato tempo e contesto realizzava la redistribuzione e fruizione rituale di quanto era stato capitalizzato attraverso la questua del mosto (Giallombardo 1999: 100). Il vino che si beveva nelle modalità codificate della accumulazione individuale e della spartizione socializzata attraverso la mediazione dell'entità divina protettrice, era davvero il vino di tutti e nella pratica della libagione cerimoniale tesseva l'ordito comunitario e ne rigenerava le profonde ragioni esistenziali.

Il vino accompagna ancora oggi le processioni del santo, i pellegrinaggi religiosi, ma anche i giochi ritualizzati, come nel noto "tocco" quando la bottiglia fa il giro della tavola tra gli amici secondo rigorose regole dettate dall'esercizio simulato del potere (D'Onofrio 1997). Quando scorre lungo il percorso sacro dei cortei processionali, ristora i portatori a spalla del fercolo, anima la loro danza sotto il simulacro, allevia la fatica del peso, dona ritmo ed energia ai loro passi oscillanti, alla loro corsa sfrenata, ai loro immani sforzi fisici. Nel teatro della festa il vino occupa uno spazio significativo, dal momento che fa sentire la sua azione vivificatrice e vitalistica, unitamente alla potenza dionisiaca e trasgressiva. Introduce nell'ordine penitenziale e cerimoniale gli elementi del disordine e del caos, del mondo alla rovescia, di quel ribaltamento delle norme che è sotteso ad ogni rappresentazione popolare del sacro. Si pensi alle processioni del venerdì santo, laddove al pathos delle lamentanze fanno da contrappunto gli odori di incenso e di bollito, nonché le abbondanti bevute dei portatori dei gruppi statuari, che pare secondino e accentuino la rituale *annacata*, ovvero i controllati dondolamenti dei loro passi. Per stemperare stanchezza e sonnolenza, i fiaschi, spesso nascosti sotto le "gonne" delle vare, passano, nei momenti di sosta, di mano in mano, anche tra i componenti della banda musicale, fra gli uomini dell'interminabile corteo che scivola nelle ore più profonde della notte. Il vino si associa alle licenze verbali e agli eccessi alimentari, a quelle forme di disinibizione che spesso caratterizzano i comportamenti di chi, ai piedi del simulacro, oppure alla fine dell'evento festivo si abbandona al consumo orgiastico di cibi, nelle modalità arcaiche del pasto sacro collettivo che può per certi aspetti evocare il crescendo parossistico di un bacchanale. Al riparo dello spazio e del tempo rituale, il vino libera dalle convenzioni e costrizioni sociali, dissolve la

coscienza di sé, favorisce l'ebbrezza e con essa quell'esperienza di straniamento che mette a contatto il razionale e l'irrazionale, l'umano e il divino.

Nell'esplosione incontrollata ma ritualizzata di energie, sonorità, vere e proprie performance con ostentate prove di forza e di abilità, nella sfrenatezza del mangiare e del bere, nell'orizzonte dell'orgiasmo festivo, il consumo smodato del vino è agente della conoscenza e dell'iniziazione, condizione che disvela la possessione del dio sull'individuo, l'evoluzione della metamorfosi e dell'oblio. Laddove nell'iter processionale e nelle sequenze cerimoniali sono esibiti elementi vegetali, offerte primiziali, giochi e competizioni virili, laddove alle lunghe e laboriose questue si accompagnano le vistose distribuzioni e dissipazioni pubbliche dei beni accumulati, il vino, insieme al pane, dà vita a quel circuito delle eccedenze e degli eccessi di cui si alimenta l'economia del sacro. Così come il pane, in numerose feste patronali, orna i fercoli, sfila su muli parati e, in alcuni casi, viene lanciato sui devoti e sul simulacro del santo, allo stesso modo il vino si ritrova sulle tavole e sugli altari di san Giuseppe, può bagnare in segno augurale il percorso del corteo; più spesso, come un flusso continuo si riversa nelle gole dei portatori, per contrastare i cibi sapidi e abbondanti del banchetto collettivo che chiude nelle forme di un'orgia alimentare ogni rituale. Per la festività di Sant'Antonio Abate, in molte località della Sicilia si benedicono insieme il pane e il vino novello e, quando si accendono i falò rituali, si offre da bere a quanti si preparano a saltare sui fuochi. Nei pellegrinaggi il vino serve a scaldare le fredde notti del lungo percorso al santuario. Così è a Ciminna, dove per la festa dell'Immacolata, gli uomini che portano la statua si abbandonano ad abbondanti libagioni fino a raggiungere l'ebbrezza. «Sorretta da braccia mal sicure la Madonna oscilla pericolosamente, procede a passo di danza, corre al suono della musica; viene lambita dalle fiamme dei falò, seguita da un'immane folla tra cui alcuni sono armati di torce» (Buttitta 1999: 101). Un tempo il simulacro era avvolto da nodi di salsicce, e per questo l'Immacolata era meglio nota come la *Madunnuzza dâ sasizza*, dal momento che i portatori se ne cibavano durante il trasporto in mezzo a grandi bevute di vino.

È appena il caso di precisare che il Carnevale rappresenta il luogo e il tempo in cui la prodigalità e l'euforia alimentari raggiungono la loro

apoteosi e il ruolo del vino appare evidenziato e magnificato. Nel parossistico clima verbale e sonoro favorito dal travestimento irrompe il caos prodotto dalle maschere, e il vino offerto, versato, rovesciato, sperperato, in contesti di pantomime, di danze, di giochi, di scherzi, serve a rigenerare l'energia del tempo consumato, a rifondare il ciclo eterno della natura e della vita. La rottura di ogni misura e di ogni limite, la sospensione e l'inversione di ogni convenzione, l'esaltazione vitalistica di tutte le potenzialità del corpo trovano nell'uso e nell'abuso del vino uno straordinario veicolo di implosione e liberazione. A Pollina, nelle Madonie, la sera del martedì grasso si ingozza di pasta asciutta e si ubriaca col vino perfino l'asina che porta sul dorso il fantoccio di paglia ovvero *u nannu*, personificazione del Carnevale destinato al rogo (Buttitta 2002: 124). Attraverso il vino dunque – che si invoca, che si beve, che si declama, che si sparge, nella dimensione orgiastica del carnevale – si invera l'utopia del mondo alla rovescia, si sovverte l'ordine dato, si attua la transizione dal caos ritualizzato al cosmo rinnovato.

Nell'universo segnico delle feste popolari che nel calendario siciliano si richiamano ai culti agrari il pane e il vino conservano pertanto la loro efficacia simbolica e attorno alla loro offerta esibita e al loro consumo comunitario è articolata la gran parte dei riti connotati in senso propiziatorio. In passato il vino in alcuni contesti aveva anche funzioni divinatorie. Così, per fare un solo esempio, il mito intorno alla Sibilla, che abitava nella grotta oggi sotto la chiesa di san Giovanni Battista a Marsala, racconta dei vaticini formulati sul destino di quanti – guerrieri e viaggiatori – interrogavano l'oracolo, ed erano cosparsi dell'acqua miracolosa tratta dal pozzo e invitati a bere sette sorsi di vino da una coppa d'oro levata in alto ad invocare gli dèi. Nella riplasmazione cristiana dell'arcaica e complessa pratica di divinazione persiste ancora il culto oracolare dell'acqua, mentre è del tutto scomparso e cancellato dalla memoria l'uso magico-rituale del vino (Pastena 1989: 254).

A guardar bene, il pane e il vino, se pure hanno perduto qualcosa sul piano materiale, restano tuttavia vivi e vitali nella dimensione simbolica della nostra vita quotidiana, nel metaforizzare del nostro linguaggio, nelle nostre rappresentazioni culturali. In tempi di anoressia e di bulimia, sono ancora, nonostante tutto,

cardini dell'*axis mundi*, modelli esemplari di una certa architettura del mondo, segni di una storia e di una cultura millenaria, referenti, attraverso se stessi, oltre se stessi, della riproduzione del tempo e della ciclica continuità dell'esistenza.

Il pane e il vino non sono soltanto metafore incarnate rispettivamente del corpo e del sangue del dio, elementi e alimenti eucaristici, sono l'alfa e l'omega della civiltà mediterranea, e in quanto tali sono forme paradigmatiche della stessa identità dell'uomo, nella sua doppia articolazione di genere, declinandosi – per elaborazione fattuale e alcuni tratti morfologici e semantici – il pane al femminile e il vino al maschile. Nella loro dualità sembrano recuperare la funzione originaria e ambivalente del simbolo, che era per i Greci prima di tutto un oggetto plurale, comprendendo due metà – ovvero due frammenti di ossa – destinate a combaciare, ad integrarsi, a completarsi. La verità è che il pane e il vino sono inseparabili, come lo sono il pane e il coltello, come possono essere la casa e la strada, il focolare e il falò, il lavoro e l'ozio, l'azione e la contemplazione. Il pane e il vino sono due metà dello stesso simbolo, che secondo Durand è sempre «epifania di un mistero»: se l'uno è apparentemente il logos e l'altro provocatoriamente il caos, l'uno e l'altro sono dialetticamente complementari, come lo sono l'alto e il basso nella cosmologia di Bachtin, il materiale e l'immateriale, la necessità e la gratuità, il bisogno e il sogno, la terra e il cielo. Sul piano del vissuto e su quello del rappresentato essi rimandano a ordini di realtà percepiti e connotati come strettamente unitari, parti costitutive di un medesimo ideogramma. Per questo, in fondo, a fronte di una congiuntura storica in cui sembrano trionfare le manomissioni e le manipolazioni linguistiche più ciniche e spregiudicate, dire ancora «pane al pane e vino al vino», *pani pani, vinu vinu*, significa chiamare le cose con il loro nome, sillabare quelle semplici e nobili parole per tentare di penetrarne le verità più nascoste ed elementari, per celebrarne la vita intimamente e profondamente radicata nei più antichi segni umani del mondo.

Riferimenti bibliografici

- Bacchiega M.
1971 *Il pasto sacro*, CIDEMA, Milano.
- Bachtin M.
1979 *L'opera di Rabelais e la cultura popolare*, trad. it., Einaudi, Torino.
- Bernardi U.
1995 *Creaturam vini*, Camunia, Milano.
- Braudel F.
1977 *Capitalismo e civiltà materiale*, trad. it., Einaudi, Torino.
- Buseghin M. L.
1992 *Buon vino, favola lunga. Vite e vino nei proverbi delle regioni italiane*, Electa, Perugia.
- Buttitta A.
1977 *Il vino in Sicilia*, Sellerio, Palermo.
1991 *Una metafora della vita*, in A. Buttitta - A. Cusumano, *Pane e festa*, Guida, Palermo: 9-18.
1996 *Dei segni e dei miti*, Sellerio, Palermo.
- Buttitta I.E.
1999 *Le fiamme dei santi: usi rituali del fuoco nelle feste siciliane*, Meltemi, Roma.
2002 *La memoria lunga: simboli e riti della religiosità tradizionale*, Meltemi, Roma.
2006 *I morti e il grano. Tempi di lavoro e ritmi della festa*, Meltemi, Roma.
- Camporesi P.
1988 *Il sugo della vita. Simbolismo e magia del sangue*, Mondadori, Milano.
- Cardini F.
2000 *Sole, sangue, fuoco. Note per una storia del vino come simbolo*, in G. Berti, A. Vitali, *La vite e il vino. Giochi di carta e carte da gioco*, Fondazione Lungarotti, Torgiano: 12-17.
- Cocchiara G.
1980 *Il Paese di Cuccagna*, Bollati Boringhieri, Torino.
- Cusumano A.
2007 *Il pane in Sicilia: parole, forme e simboli*, in M. Castiglione, G. Rizzo (a cura di), *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici*, Materiali e ricerche dell'Atlante linguistico della Sicilia, n. 19, Palermo: 61-72.
- D'Agostino G.
1992 *Pani e dolci in Sicilia. Una ipotesi di classificazione*, in «Mythos», n. 4: 81-97.
- D'Onofrio S.
1997 *Il tocco*, in «Nuove Effemeridi», a. X, n. 37: 73-84.
- Durand G.
1984 *Le strutture antropologiche dell'immaginario*, trad. it., Dedalo, Bari.
- Eliade M.
1976 *Trattato di storia delle religioni*, trad. it., Bollati Boringhieri, Torino.
- Giallombardo F.
1990a *Festa orgia, società*, Flaccovio, Palermo.
1990b *Accumulare, ostentare, distribuire. Preliminari a una antropologia della ricchezza*, Quaderni dell'Istituto di Scienze Antropologiche e Geografiche, Università di Palermo.
1999 *Il codice della festa*, in G. Giacobello, R. Perricone (a cura di), *Calamonaci. Antropologia della festa e culto dei santi nell'Agrigentino*, Edizioni Leopardi, Palermo: 97-112.
- Lentini R.
1995 *Le meraviglie del vino*, Edizioni Ariete, Palermo.
- Lévi-Strauss C.
1966 *Il crudo e il cotto*, trad. it., Il Saggiatore, Milano.
1971 *Breve trattato di etnologia culinaria*, in *Le origini delle buone maniere a tavola*, trad. it., Il Saggiatore, Milano: 422-445.
- Lombardi Satriani L.
2005 *De sanguine*, Meltemi, Roma.
- Lombardo L.
2000 *Avò e l'avò. Ninne nanne e filastrocche*, Ed. Utopia, Chiaramonte Gulfi.
2001 *La Signoria del Fuoco. Fuochi e feste popolari in Sicilia*, Ed. A. Lombardi, Siracusa.
- Montanari M.
1993 *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma Bari.
- Pastena B.
1989 *La civiltà della vite in Sicilia*, Edizioni Leopardi, Palermo.
- Pitrè P.
1880 *Proverbi siciliani*, Pedone Lauriel, Palermo.

1881 *Spettacoli e feste popolari siciliane*, Pedone Lauriel, Palermo.

1887 *Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano*, voll. II-III, Pedone Lauriel, Palermo.

Portinari F.

1993 *Introduzione a T. Unwin, Storia del vino. Geografia, culture e miti dall'antichità ai giorni nostri*, trad. it., Donzelli, Roma: IX-XIV.

Sorcinelli P.

1999 *Gli italiani e il cibo*, Bruno Mondadori, Milano.

Verga G.

1968 *Tutte le novelle*, 2 voll., Mondadori, Milano.

Abstracts

MARLÈNE ALBERT-LLORCA
 Université de Toulouse-Le Mirail
 LISST-Centre d'Anthropologie Sociale
marlene.albert@wanadoo.fr

Memoria e oblio dei campi di concentramento dei Repubblicani spagnoli nel sud ovest della Francia

Nel 1939, alla fine della Guerra Civile spagnola, migliaia di Repubblicani oppositori del Generale Franco finirono in esilio in Francia. Sin dal loro arrivo, essi furono internati nei campi e costretti a condizioni di vita molto dure. Sino agli anni Settanta del Novecento, questo inglorioso episodio della storia francese è rimasto praticamente nell'oblio. Oggi, almeno nel sud del Paese, non passa giorno in cui qualcuno non evochi la memoria dell'esilio e dell'internamento dei Repubblicani spagnoli in Francia. Questo contributo, basato sul caso del Campo di Le Vernet, mostra il processo che dall'oblio ha condotto alla memoria dei campi e ne analizza le caratteristiche.

Parole chiave: Memoria; Oblio; Campi di concentramento; Repubblicani spagnoli; Ebrei.

Memory and oblivion of the internment camps of the Spanish Republicans in South-West France

In 1939, at the end of the Spanish Civil War, which set Republicans against General Franco partisans, tens of thousands of them flowed into exile in France. Upon their arrival, they were interned in camps where living conditions were very hard. Until the 1970s, this inglorious episode in the history of France had practically fallen into oblivion. Today, in the south at least, never a day passes but somebody evokes the memory of exile and internment of Spanish Republicans in France. This paper - based on the Camp of Le Vernet case - shows the process that leads from oblivion to recovery of the memory of the camps and analyses what characterizes this memory.

Key words: Memory; Oblivion; Internment camps; Spanish Republicans; Jews.

EUGENE COHEN
 Department of Sociology and Anthropology
 College of New Jersey, Ewing, New Jersey
cohen@tcnj.edu

Sensible men and serious women: order, disorder, and morality in an Italian village

For over a decade, anthropologists engaged in a vigorous debate regarding the utility, meaning, and explanation of honor and shame in Mediterranean communities. There are competing interpretations regarding these cultural constructions, but no consensus. Partly, this is a result of examining honor and shame as discrete domains deriving from more fundamental conditions.

In this paper, I examine, in detail, the ethnography of honor and shame in a central (Tuscany) Italian village. I use these data to contend honor and shame are not encapsulated domains, but are part of a wider and fundamental cognitive framework and world view involving the nature of inter-personal relations, understandings regarding the attributes of human nature and an agonistic perception of the human condition.

Keywords: Italy (Tuscany); Honor; Shame; World View; Inter-Personal Relations.

Uomini responsabili e donne serie: ordine, disordine e moralità in una comunità italiana

Per più di un decennio gli antropologi si sono impegnati in un acceso dibattito sulla pertinenza, il significato e il senso dell'onore e della vergogna nell'area del Mediterraneo. Le interpretazioni fornite per queste costruzioni culturali sono state spesso contrastanti e non si è raggiunto un accordo. Ciò è dipeso, in parte, dal fatto che l'analisi ha riguardato l'onore e la vergogna intesi come ambiti separati derivanti da altre condizioni fondamentali.

In questo contributo, propongo, in particolare, un'etnografia dell'onore e della vergogna presso una comunità dell'Italia centrale (in Toscana). L'obiettivo è mostrare come queste due sfere, lungi dall'essere isolate, vadano invece inserite in un più ampio quadro cognitivo e in una visione del mondo che coinvolge le relazioni interpersonali, la comprensione degli aspetti della natura umana e del suo modo di percepire agonisticamente la propria condizione.

Parole-chiave: Italia (Toscana); Onore; Vergogna; Concezione del mondo; Relazioni interpersonali.

ANTONINO CUSUMANO
 Università di Palermo
 Dipartimento di Beni Culturali
 Viale delle Scienze - 90100 Palermo
dancus@tiscali.it

Pane al pane e vino al vino

È noto che il pane e il vino rappresentano due pilastri centrali delle basi alimentari dei popoli del Mediterraneo, essendo entrambi i frutti fecondi e millenari di due fondamentali piante di civiltà: il grano e la vite. In quanto segni eccellenti di riproduzione ciclica della terra e per ciò stesso di rifondazione del vivere e dell'esistere, pane e vino sono simboli paradigmatici dell'indissolubile simbiosi tra l'umano e il vegetale, tra l'umano e il sovraumano. Assicurando la transizione dalla natura alla cultura, il loro consumo ha contribuito a determinare status e gerarchie, a plasmare forme e pratiche rituali, a conferire identità e memoria, a dare ordine e significato al mondo. Per alcuni aspetti in opposizione dialettica, ponendosi il pane sul versante del cotto e il vino su quello del fermentato, l'uno e l'altro sono nella prassi e nella lingua popolare siciliana elementi complementari di un'endiadi formale e concettuale, di un binomio semantico irresistibile e inscindibile, significanti indiscutibilmente diversi ma – a livello delle strutture profonde – sostanzialmente riconducibili ad un comune orizzonte di senso.

Parole chiave: Relazioni pane-vino; Fermentazione; Simboli; Proverbi; Riti.

“Pane al pane e vino al vino”. *Symbolical meanings of bread and wine in Mediterranean cultures*

It is known that bread and wine are two fundamental pillars of the basic diet of the peoples of the Mediterranean, being both thousand-year old and fruitful products of two key plants of civilization: wheat and vine. As excellent signs of the cyclical reproduction of the earth and thereby of the re-foundation of life and existence, bread and wine are paradigmatic symbols of the indissoluble symbiosis between the human and the vegetable kingdom, between the human and the superhuman. By ensuring the transition from nature to culture, their consumption has contributed to determine status and hierarchy, shape ritual forms and practices, give identity and memory, give order and meaning to the world. Being in some respects in dialectical opposition, as bread is cooked and wine is fermented, they are both, in practice and in the Sicilian vernacular, complementary elements of a formal and conceptual hendiadys, of an irresistible and inseparable semantic pair, significant indisputably different, but – at the level of deep structures – essentially referable to a common horizon of meaning.

Key words: Bread-wine connection; Fermentation; Symbols; Proverbs; Rituals.

NICOLA CUSUMANO
 Università di Palermo
 Dipartimento di Beni Culturali
 Viale delle Scienze - 90100 Palermo
remocl@libero.it

Turisti a Sparta: il passato che non torna e l'invenzione della tradizione

Quando è nato il “turismo culturale”? Di solito il punto di partenza generalmente indicato e privilegiato è l'Europa del Settecento. Tuttavia è possibile esplorare altre culture, più distanti nel tempo, ma pur sempre strettamente collegati alla nostra, almeno nell'autorappresentazione dell'identità di cui si alimenta il nostro Occidente.

Si focalizzerà l'attenzione sul mondo greco, con alcune osservazioni generali sul viaggio culturale che è alla radice stessa della storiografia: destinato a divenire in seguito un *topos* obbligato nelle dichiarazioni proemiali degli storici, il viaggio, anzi i viaggi, del *pater historiae* Erodoto introducono ad un'esplorazione sottile e ambigua dell'identità greca. Tuttavia, è il “turismo” culturale a Sparta, divenuto rapidamente tappa obbligata della classe dirigente greco-romana, a fornire il caso più interessante.

Parole chiave: Turismo culturale; Memoria; Passato; Origini; Sparta.

Tourists in Sparta: the past that does not come back and the invention of tradition

When the “cultural Tourism” is born? The point of departure is generally identified in the European culture of XVIII century. Nevertheless it's possible to examine other cultures, which are historically more remote, but at the same time strictly connected with our, in accordance with the status of “identity” that characterizes Occidental world. The attention will be focalised on the ancient Greece. This paper will reserve some reflections to the cultural travel and his relevance among the Greeks. A meaningful example is the travel of the historians: since Herodotus, it has been considered an element necessary and topical, as we can observe in the proemial declarations. The travels of Herodotus, the pater historiae, enable a penetrating and ambiguous exploration of the Greek identity. In the second part of the paper the focus of attention will be on Sparta, a celebrate destination of the cultural travels of the Greek and Roman elite. This town, for many reasons, provides the most attractive case-study.

Key words: Cultural Tourism; Memory; Past; Origins; Sparta.

DAVID D. GILMORE
 Dept. of Anthropology
 Stony Brook University
 Stony Brook NY
dgilmore@notes.cc.sunysb.edu

Peasant and Others in Rural Spain. The Relevance of Models

Since the days of Eric Wolf, most social scientists have routinely depicted peasants as oppressed and exploited, as the bottom rung of society. But are peasants always down-trodden and despised? Can peasants enjoy a high status, be respected, even admired in their society? This paper offers a modest corrective to the prevalent Marxist view from Andalusia (southern Spain). There, peasants – even the poorest – so long as they had a piece of land, represented a solid middle class in local terms, enjoying a relatively prized status. I try to explain the structural context of this glaring exception to the generic paradigm of peasant subjugation by describing the status of peasants relative to other agrarian social classes.

Key words: Peasants; Stratification; Social class; Spain; Andalusia.

I contadini e gli Altri nella Spagna rurale. L'importanza dei modelli

Dai tempi di Eric Wolf, la maggior parte degli studiosi di scienze sociali ha rappresentato i contadini come oppressi, sfruttati e collocati al rango più basso della società. Ma i contadini sono davvero così disprezzati e oppressi? Possono invece apprezzare la loro condizione, essere rispettati e diventare persino oggetto di ammirazione? Questo articolo offre un modesto correttivo alla prevalente visione marxista dell'Andalusia (Sud della Spagna). In questa regione i contadini – anche i più poveri – in quanto proprietari di un terreno, rappresentavano un solido ceto medio locale, tenuto in una certa considerazione. Cerco di illustrare il contesto strutturale di questo caso di studio, che costituisce un'eccezione al generico paradigma del contadino assoggettato, descrivendo la sua condizione in rapporto alle altre classi sociali del mondo agrario.

Parole chiave: Contadini; Stratificazione; Classe sociale; Spagna; Andalusia.

ELISABETTA GRANDE
 Università del Piemonte Orientale Amedeo Avogadro,
 sede di Alessandria
 Dipartimento di Studi giuridici ed economici
 Via Mondovì 8, 15100 Alessandria
elisabetta.grande@jp.unipmn.it

Diritti Umani egemoni: il caso della circoncisione femminile. Un appello a considerare seriamente il multiculturalismo

L'articolo si interroga sulle differenze che intercorrono fra la circoncisione femminile e le altre pratiche modificatrici degli organi sessuali, in particolare la circoncisione maschile e la mastoplastica additiva, e spezza una lancia a favore dell'applicazione di uno standard unico di valutazione delle diverse pratiche modificatrici. Solo un approccio inclusivo, che tratti "noi" al pari degli "altri", può infatti restituire credibilità all'idea di diritti umani "universali", che altrimenti rischiano di diventare meri strumenti di egemonia culturale. Per prendere sul serio il multiculturalismo occorre, insomma, secondo l'autrice, utilizzare un approccio integrativo, che metta davvero tutte le pratiche culturali sullo stesso piano.

Parole chiave: Multiculturalismo, Egemonia culturale; Diritti Umani; Circoncisione maschile e femminile; Mastoplastica additiva.

Hegemonic Human Rights: the Case of Female Circumcision. A call for taking multiculturalism seriously

In addressing the issue of female circumcision, the paper suggests that only a comprehensive approach towards all modifications of sexual organs, using a single, not a double, standard will make the human rights discourse on sexual organs' modifications less imperialistic, more effective and less assimilating. A more inclusive notion of human rights, a notion that includes "us" – the Westerners – as well as "them" – the "Others" – serves, it is argued, to give credibility to the "human rights spirit". What makes female circumcision a human rights' violation while male circumcision and breast augmentation are considered acceptable and even respectable cultural practices? Trying to find out the reason for singling-out female circumcision, the author will briefly address a number of issues, including health concerns, patient's consent (choice), sexual fulfillment limitation, and beauty requirements in different cultures. Taking multiculturalism seriously, it is argued, calls for an integrative approach towards the plurality of cultures and practices.

Key words: Multiculturalism; Cultural Hegemony; Human Rights; Female/Male Circumcision; Breast Augmentation.