

PRESENTAZIONE DEL TESTO E SUE PECULIARITÀ LETTERARIE

Si tratta di un testo che si dispiega seguendo un andamento che possiamo icasticamente definire sinusoidale, nel senso che alterna la narrazione letteraria a quella saggistica, storica in particolare, fino a compenetrarsi. Tale specifica peculiarità rende il testo un insolito modello monografico. La storia della pasta non può prescindere dal prodotto da cui deriva, ovvero il grano. La sua presenza nella storia delle comunità umane, è costante e rimonta a tempi antichissimi e ha determinato un modello culturale diuturnamente indotto ed elaborato dalle classi subalterne. Possiamo affermare che il grano sia il prodotto principe della sopravvivenza e per questa sua importanza, è stato oggetto di una particolare considerazione, fino a diventare prodotto di derivazione celeste. Non solo. Nel processo di evoluzione umana, ha generato fenomeni complessi e razionalmente inesplicabili perché per lungo tempo, è stato (e in parte lo è tutt'oggi), l'attrattore unico del ciclo vitale dell'Uomo. La descrizione letteraria della mietitura e altri passaggi letterari, con la ricostruzione delle fasi, delle circostanze e delle peculiarità demologiche e antropiche, è sembrata indispensabile in quanto bastione della lunga e laboriosa implicazione umana nel processo culturale e materiale di preparazione e uso alimentare della pasta. Il racconto di questa fase, spiccatamente letteraria, quasi fosse il resoconto di una storia del passato realmente vissuta, s'innesta organicamente nel tramaglio di altri aspetti collaterali che riguardano l'argomento. Nel contesto è stato dato spazio – secondo le modeste intenzioni del sottoscritto autore – a tutte le varie componenti, per una conoscenza la più esaustiva possibile, del grande fenomeno rappresentato dalla pasta alimentare, alla quale sono connessi risvolti che abbracciano la cultura del contesto di riferimento, inteso in senso lato. Penetrando l'argomento, sono emersi risvolti che oscillano dalla psicologia alla devozione religiosa, dalla storia all'antropologia, dalla coscienza civile alla disobbedienza consapevole, dai sentimenti alla socialità, alle emozioni, alla civiltà materiale, alle inclinazioni umane e a quella straordinaria componente che muoveva il complesso scenario culturale della "civiltà contadina". Da quest'ultima in tempi molto antichi, si è irradiata la pratica di "fare" la pasta, seguendo le fasi lavorative e di trasformazione del grano in tutte le sue specie e varietà fitologiche: dalla semina, passando per la mietitura, la trebbiatura, la molitura, impastamento della farina e la lavorazione manuale o meccanica del prodotto per ottenere la pasta. Il testo, secondo il convincimento del sottoscritto, è uno spaccato multiforme che delinea la straordinaria storia della pasta alimentare.

Graziano D'Angelo

Saggio inedito per la partecipazione al “**PREMIO DEL MUSEO**” - XXIII EDIZIONE - 2022 indetto dalla **Fondazione Vincenzo Agnesi Roma** sul tema:

“La Pasta come simbolo di storia, cultura, persone e sana alimentazione dell’Italia”.

Autore: Graziano D’Angelo, nato a Rocca San Giovanni il 27/06/1954

Titolo: VIAGGIO LETTERARIO NELLA STORIA DELLA PASTA

I

Ai primi di giugno la piana della Grascia era una distesa di spighe indorate che ondeggiavano mollemente, come le acque di un placido lago. Il calore e la luce del sole inondavano quei luoghi votati alla fatica ancestrale e al sudore, e facevano fibrillare l’aria, caricandola di un’impalpabile finitezza. Dalla terra si levava un fulgore tremolante, un fremito svenevole, come un sussurro, che lentamente saliva al cielo biavo, dissolvendosi nell’atmosfera. Di tanto in tanto, il favonio orezzava i suoi refoli salmastri, mitigando la calura e spargendo dappertutto l’odore del grano germogliato e la terra pulsava di vita. Gli alberi erano rinverditati e fluenti, i coltivi rigogliosi e munifici, perfino nelle pietraie infuocate, si ergevano floridi arbusti d’acacia, steli di borragine selvatica e cespi di erbaggi, brucati dagli armenti al pascolo.

All’ombra di un imponente gelso, con la chioma fitta di foglie e i rami grondanti di polpose drupe, che si ergeva al centro della vasta aia padronale, dirimpetto al sontuoso casolare del Morgione, le spigolatrici e i mietitori, erano attruppati e intenti a consumare un frugale pasto prima di riprendere il lavoro. Chiacchieravano sommessamente, sorridevano e si scrutavano negli occhi, tenevano nella mente il filo dei loro pensieri fescennini, che avrebbero tramutato in versi rustici nell’*incanata*, caratteristico canto corale che echeggiava nella piana durante lo sfalcio delle spighe. Erano tanti, una frotta di femmine e maschi, giovinette e giovanotti, uomini fatti e donne sposate, uomini canuti e donne attempate con il fascino misterioso e persistente della grazia femminile, corteggiate anch’esse con segreta predilezione. Essere lì, a lavorare in cambio di un tozzo di pane, era un’abitudine annosa e un dovere ineludibile. La vita non era munifica con chi respirava la miseria e viveva in povertà. Era avara e ottusa e non lasciava neanche uno spiraglio di speranza, neanche un’opportunità. Se da un lato il duro e incessante lavoro lacerava il corpo e piegava la mente, costringendoli alla rassegnazione; dall’altro immetteva nell’animo un senso d’irrazionale appagamento, che sembrava la materia evanescente sgorgata da un sogno, da un pensiero d’imprescindibile complicità con il compiersi della realtà. Tutto era eternamente incatenato alla loro condizione umana, all’essere miserabili, invisibili; a vivere sulle grucce. La mietitura era il paradosso di uno svago atteso per tutto l’anno, anche se comportava il disagio di un’accresciuta subalternità. I mietitori dovevano subire le angherie del padrone, che pretendeva un lavoro assiduo da terminare al più presto per ridurre gli esborsi e le spese di vitto, ma anche l’asfissiante pressione del caporale, assoldato dal padrone, per tutelare i suoi interessi. Egli non consentiva neanche di alzare la schiena per dissetarsi e i braccianti, fisicamente provati, erano costretti a lavorare da bruzzico al tramonto inoltrato. Nel loro animo, tuttavia, regnava un sentimento vago, indefinito, di felicità e pienezza, malgrado la fatica si facesse sentire. Per gli uomini, la presenza delle donne era uno stimolo che solleticava la loro sensualità; per le donne, la presenza degli uomini era l’occasione per sentirsi squadrate e desiderate. Tutti lo sapevano. Ma per una sorta di contegno e sacro pudore, che non poteva essere infranto, i sentimenti restavano inviolabili, chiusi in uno scrigno, come i segreti di una confessione. Se qualcuno avesse squarciato il velo della decenza, con una parola di troppo, un gesto indesiderato o uno sguardo impudico, sarebbe stato additato quale insolente profanatore della comunità. Insomma, sarebbe stato uno scandalo cui l’uomo o la donna, non avrebbero potuto rimediare. Le voci sulla loro irremissibile colpa, sarebbero salite fino in cielo. Era dunque un tramare silente, fugace e segreto, apparentemente involontario, a pelo del pudore, che era infranto solo con i frizzi del canto rustico, con i doppi sensi, i sottintesi, le allegorie, l’ironia, il sarcasmo e altre forme di linguaggio pungente associate all’*incanata*. Per i mietitori, l’*incanata* era un appiglio insostituibile, il portale di un invisibile diaframma attraverso il quale riuscivano a modulare la loro condizione di subalternità sociale e umana. L’*incanata* era la legittimazione di un sovvertimento di regole e di comportamento. La mietitura senza quel canto rustico, licenzioso e allusivo, era inconcepibile. Era scervo di condizionamenti, di remore religiose e morali, di costrizioni psicologiche. Il fraseggio era rabbioso, rivendicativo, intollerante e privo di qualsiasi forma di umanità. Era urlato perché tutti potessero udire; meditato perché era in gioco la dignità personale, stimolata da quel sentimento indecifrabile che attesta l’autostima e non la rinuncia. Forse, l’*incanata* era nata nella notte dei tempi, o era sgorgata dalla realtà di un recente passato. Non faceva alcuna differenza. Nessuna delle sue negative peculiarità poteva obliterare il desiderio di libertà che albergava nell’animo dei mietitori. Ognuno nutriva un segreto scrupolosamente custodito, un intimo compiacimento per essere ammirato, un senso di malcelata frivolezza. Ebbene, l’*incanata* era il palcoscenico virtuale sul quale rivelare le proprie intenzioni in fatto di amore e non soltanto. Magari, per ostentare uno scorcio di bellezza o di fascino personale: le donne, le chiome fluenti, il colore degli occhi, la bellezza dello sguardo, l’armonia dei movimenti, la compattezza e la formosità del corpo, seppur provate dalla rudezza della fatica; gli uomini, invece, la prestanta fisica, i mustacchi imperlati di sudore, la barba che li rendeva virili, la robustezza delle braccia, le mani nodose e aduste e la presenza, dalla quale promanava un afflore di vino e tabacco. Le donne nascondevano le mani per non mostrare le dita incannellate per proteggerle dalla falce: era il segno di una femminilità offesa; gli uomini, dal canto loro, tenevano desto il loro spirito indagatore. Mutuavano il portamento del predatore, per cogliere anche il più impercettibile

segnale che facesse intendere loro di essere il prescelto. Mentre l'orcio circolante con il vino annacquato, girava per un'ultima, abbondante bevuta, la voce ruvida e cavernosa del caporale risuonò come un rimprovero perentorio.

II

- È ora! – disse brandendo la falce, senza neanche alzare lo sguardo, avviandosi verso la piana.

Tutti i mietitori si levarono a malincuore. Senza frapporre parola seguirono il caporale, come un gregge il pastore, impugnando la falce e con l'animo pervaso dal rimpianto di un riposo bruscamente interrotto. Già dopo i primi passi, le voci dell'*incanata* riprendevano corpo, seppur sommesse per non suscitare il biasimo del caporale. Tutti si dispiegarono per raggiungere al più presto il posto che competeva loro. Erano uno a fianco dell'altro, mietitori e mietitrici, distanti in misura da coprire il fronte del podere da mietere. Nelle retrovie seguivano le spigolatrici più anziane, le quali, non potendo tenere il ritmo dei più giovani, erano incaricate di raccogliere le spighe rimaste sul terreno, con le quali formavano mannelli che aggiungevano via via ai manipoli, prima che fossero legati e accatastati in covoni. Il sole era alto nel cielo e sprigionava un calore asfissiante. A quell'ora del giorno la canicola era insopportabile, l'aria infuocata, ed era faticoso perfino respirare. Per proteggersi dal caldo, gli uomini tenevano un fazzoletto sul capo, legato a mo' di bandana; le donne si coprivano il capo con una *mandricchia* di lino o cotone legato sotto al mento o dietro alla nuca. Lo sfalcio delle spighe riprese a ritmo sostenuto. Il padrone aveva dato ordine di mietere *a collo*. Significava lasciare sul terreno una buona parte dello stelo delle spighe. I monconi costituivano la stoppia da incendiare dopo il lavoro per fertilizzare la terra. Disse che la paglia ottenuta dallo scarto dopo la trebbiatura era sufficiente. I mietitori si attenevano scrupolosamente all'ordine del padrone per timore delle ammende e dei richiami del caporale, che non consentiva alcuna eccezione. Non appena il lavoro riprese a pieno ritmo, un giovane mietitore, scapolo, in cerca di approcci amorosi, iniziò a urlare versi carichi di allusioni erotiche e sottilmente licenziosi. Erano versi pensati di getto, usando parole in lingua e in vernacolo, che non avevano alcuna regola né logica, se non quella di mettersi in mostra come fa il galletto del pollaio. Il giovane era inquieto, sfalciava come un ossesso e subito dopo aver lanciato il suo messaggio, tacque in attesa di un'interlocuzione. Era consapevole di essere oggetto di attenzioni, non solo delle donne. Gli uomini, infatti, erano alla posta per sentire chi rispondeva al richiamo di quell'imberbe cascamoto. Qualcuno doveva necessariamente rispondere. L'*incanata* seguiva il ritmo della botta e risposta, secondo l'alternanza tipica dei canti amebici di origine contadina e pastorale. Poteva accadere che qualche giovanetta non si facesse sfuggire l'occasione per esprimere la sua corrispondenza; poteva anche accadere che una donna adulta, deprecasse la sfrontatezza del gagliardo giovane con versi che lo costringevano a più miti consigli. Infine, poteva accadere che un uomo s'intrometteva per rompere la sequenza del canto rustico, suscitando il risentimento del pretendente. Era il preludio di uno scontro fisico inevitabile, che si sarebbe consumato a suon di cazzotti dopo il lavoro.

Disse il giovane, cantilenando i suoi versi:

*Patrona mia, patrona mia, preparə la 'nzalatə,
è l'ora bonə per magnə e pe' faretə la serenatə.*

La strofa era alquanto allusiva e licenziosa. Pretendeva la disponibilità di essere amato, desiderio espresso icasticamente. Egli paragonava l'atto d'amore a una fresca insalata da gustare appena raccolta, accompagnata dal dolce suono di una serenata. La giovane mietitrice cui quei versi erano indirizzati, rispose senza mezzi termini e con altrettanta allusività:

*A sta fəgijjə chə tenghə, jə manchə nu dentə,
nə tenghə unə novə, tenetelə bonə a mentə.*

Con i suoi versi avvisava il giovane che egli non era di suo gusto. Era come una falce menomata e non all'altezza di essere usata con maestria. Inoltre, lo informava di possederne un'altra, di essere cioè già impalmata e di non permettersi più di importunarla. Un'*incanata* che si rispetti, aborre la placidità, la svenevolezza dei sentimenti, anche quando sono ricambiati, anche quando tutto sembra scontato o irraggiungibile. Non sarebbe un'*incanata* senza colpi proditori, senza dispetti e senza suscitare il risentimento di uno dei protagonisti. Non a caso il nome deriva da cane. I mietitori urlavano al cielo la loro rabbia come fanno i cani rabbiosi, scagliavano le loro invettive sotto forma di versi cantati. Già la loro condizione era infima, oppressa da una sorte avversa. Sentirsi rifiutati o disprezzati o messi in discussione da una donna tanto desiderata, era un colpo che li tramortiva e recideva irrimediabilmente le loro esigue speranze di una vita migliore. Dopo la risposta della giovane, si scatenò un putiferio di voci che biasimavano il giovane, o la giovane, o entrambi. Ma nella squadra c'era anche chi si curava il proprio orticello, declamando versi all'indirizzo del proprio amante o della propria amante. A dar voce ai pensieri erano uomini e donne, giovani e adulti, con sistematica intromissione delle spigolatrici, le quali dalle retrovie, non omettevano di far sentire la loro opinione. Più che un canto, divenne una lite, uno scontro all'ultima sillaba. Il caporale ascoltava imperturbato, assisteva nella più assoluta indifferenza a quella diatriba verbale.

III

Il lavoro andava avanti a ritmo serrato, incalzato dalla foga suscitata dalla rabbia. Per il caporale e, soprattutto, per il padrone, quei momenti, per restare in tema di frumento, erano manna dal cielo. All'imbrunire il padrone compariva con il suo biroccio tirato da un vecchio e scarno stallone. Già in lontananza si rendeva conto che la mietitura del podere procedeva fruttuosamente. Rispetto al mattino, erano stati sfalciati centinaia di metri, composti centinaia di covoni, lasciata una generosa quota di stoppia per ingrassare la terra. Secondo i suoi calcoli, la mietitura della piana della Grascia, sarebbe terminata con almeno tre giorni di anticipo. Con il suo biroccino andò a fermarsi nell'aia dell'antico casolare, proprio a ridosso del gelso. Scese dal sellino tutto tronfio e sogghignante. Sfilò dal taschino un toscano di tabacco *Kentucky*, lo annusò come un cane da tartufo. Tastando i reconditi scomparti dell'abito, estrasse dalla tasca dei pantaloni un taglierino a serramanico con il quale scappellò il sigaro e lo accese, diffondendo nuvolette di fumo bianchiccio. Fumò voluttuosamente, scrutando lo spazio intorno, totalmente appagato dal suo narcisismo e dalla boria di essere un proprietario avveduto e previdente. Il raccolto era di ottima qualità e già sentiva il tintinnio dei suoi lauti guadagni. All'improvviso, ebbe un leggero sussulto. Un'idea insolita gli balenò nella testa e volle subito rivelarla. S'incamminò verso il fronte di lavoro, il sole era basso oltre l'orizzonte, ma la sua luce striava ancora vividamente il cielo; gli uccelli di stanza nella piana, già s'involavano silenziosi verso i loro nidi, incalzati dall'incombente sopraggiungere della notte; l'imponente gelso del casolare, sembrava un golem, inerte e silenzioso. Giunto in prossimità del fronte di lavoro, fece un cenno al caporale. A quell'ora tarda, il canto dei mietitori si era trasformato in un silenzio greve, acuito dalla stanchezza e dal peso pungente dei sentimenti. La presenza del padrone, nonostante l'ora, indusse maggiore dedizione al lavoro e una mestizia inesplicabile. Il padrone parlò sottovoce con il caporale il quale, ricevuto l'assenso, richiamò l'attenzione dei mietitori per informarli di un evento prodigo.

- A tutti voi mietitori. – esordì il caporale. - Il padrone corrisponderà la dovuta mercede nel granaio del casolare la sera di sabato a venire, alle ore cinque. Per la circostanza, siete tutti invitati alla festa e alla cena con ogni ben di Dio. Ci sarà un musico con la fisarmonica e i suonatori di tamburello e piffero per ballare il salterello. Se qualcuno di voi è capace di suonare, potrà farlo liberamente. Vi ringrazia per la vostra opera e vi aspetta tutti.

- Grazie! – risposero i mietitori in coro, mostrando la loro soddisfazione.

- Per stasera potete fermarvi di lavorare. Nel casolare ci sono *stozzà* per tutti e orci di vino. – soggiunse il caporale.

L'imminente fine del lavoro aveva indotto nell'animo dei mietitori e delle spigolatrici una piacevole sensazione di leggerezza. Era il preludio di una libertà che sarebbe durata alcuni giorni. L'esiguo guadagno della mietitura, infatti, sarebbe stato sufficiente per sfamare la famiglia alcuni giorni e fronteggiare altre esiziali spese di sopravvivenza. Bisognava ripresentarsi al più presto, sperando di essere reclutati per un nuovo lavoro. Il destino dei braccianti e dei lavoratori della terra non ammetteva deroghe. Era immutabile, pesante, faticoso e saldamente ancorato a una taccia di bisogno, silenzio e sopportazione.

L'invito del padrone, inaspettato e impreveduto, tuttavia, fu sinceramente apprezzato dai mietitori e accettato. Rappresentava un'occasione per rinsaldare il loro rapporto, chiarire le situazioni di contrasto e, diciamola tutta, svagarsi senza il pensiero oppressivo del lavoro e senza remore di sentirsi controllati. Nella società contadina, la socializzazione era un concetto che non aveva una precisa identità e definizione. Ma era inseguita e ricercata, perfino agognata, perché era una circostanza piuttosto rara e ogni volta che si presentava, infrangeva la mediocrità della vita. Così il sabato sera, all'ora stabilita, i mietitori erano adunati nell'aia del casolare padronale. Erano suddivisi in gruppetti formati spontaneamente, sulla base di affinità affiorate durante il lavoro. Le donne maritate erano con il loro consorte, le donne nubili erano raggruppate a parte, gli scapoli e il resto della squadra, erano discostati nei paraggi, a fumare e chiacchierare sommessamente. Nel vasto granaio del casolare, ripulito e approntato per l'occasione, un drappello di servitori era in piena attività. Le vettovaglie e le bevande erano state sistemate su uno spazioso tavolato; c'erano sedie impagliate, piatti, bicchieri e posate, decine di bottiglioni di vino rosso e bianco, una dozzina di capienti insalatiere ricolme di salsicciotti e carne, pagnotte di croccante pane casereccio, vassoi di deliziosi *bocconotti*, *celli pieni*, *pizzelle*, *zeppole* e altri dolcetti. Tutto era disposto in modo irreprensibile, ammirevole, e stimolava l'appetito. A ridosso del caminetto, dove ardeva un fuoco vivo ed era appeso un fuligginoso paiolo colmo di acqua gorgogliante, tre donne della servitù padronale, spianavano la massa, ottenendo delle sfoglie che cospargevano di farina. Dopo averle sapientemente piegate e ripiegate, le tagliuzzavano con maestria o le lavoravano con appositi arnesi, ottenendo maccheroni *'nghà lu rentrocelà*, maccheroni con la chitarra, tagliatelle, *sagnettà a pezzà*, *strangozzi*, *strozzapreti* e altri formati di pasta. A guardarle lavorare, era uno spettacolo di abilità e sapienza che catturava l'attenzione. Sulle sfoglie dispiegate, era spruzzolato un velo di farina per impedire che s'attaccassero su se stesse, compromettendone la qualità e l'integrità. Dopo il taglio, eseguito con un tranciante affilato o la formatura, eseguita a mano, la pasta era scrollata della farina superflua e sparpagliata sul piano di lavoro, prima di essere cotta nell'acqua bollente del paiolo, condita e gustata. Nella loro opera le donne mostravano un'attitudine ineccepibile, quasi maniacale. Dopo aver impastata la farina con acqua e sale, ottenevano un'amalgama morbida ed elastica, che lavoravano lungamente con le mani, fino a ottenere una massa omogenea. Le donne seguivano la procedura della tradizione, tramandata di generazione in generazione da tempi molto remoti. Ogni volta che la sfoglia era dispiegata sul tavolato, schioccava come un colpo di sferza e si allargava e s'assottigliava fino alla giusta misura. Tutti i movimenti e i passaggi, erano cadenzati da una destrezza che poteva essere comparata a quella di uno scultore che scalpella il marmo per trarne la figura ideata o un ceramista che modella la creta per creare un oggetto d'arte. Una menzione a parte per i maccheroni *'nghà lu rentrocelà* e con la chitarra: vere opere d'arte. Per i primi la sfoglia era piuttosto spessa. Per ottenere i maccheroni, si passava un matterello circolarmente dentellato, che lasciava sul

piano di lavoro lunghe strisce di pasta a profilo quadrato; i maccheroni con la chitarra, invece, erano ottenuti ponendo la sfoglia sottile su un telaio di legno munito di fili di acciaio. Scorrendo il matterello sulla sfoglia, i fili tagliavano la pasta che cadeva sul piano di lavoro.

IV

Nel profondo di quella imminente bisboccia alimentare, apparentemente pagana e votata al consumo sovrabbondante di cibo, in realtà, erano celati significati, sentimenti, convinzioni, memorie, simboli, valori, comportamenti, auspici e credenze che rimandavano a una cultura popolare e subalterna, edificata per millenni nel solco della tradizione e dell'esperienza. Erano in gioco l'abbondanza, la ritualità, il consumo comunitario, la comune radice etnica e il sentimento religioso. Un conto era satollarsi oltremisura, come in un convivio luculliano, con i relativi, immancabili eccessi; altro erano le implicazioni culturali, sedimentate nell'ambito familiare e nella comunità di appartenenza, che non potevano essere disconosciuti o elusi. A monte di ogni contenuto interiore e, in generale, di ogni istante di vita, nel contesto della realtà contingente e del vissuto quotidiano, riaffioravano i gangli di una civiltà millenaria tutta abbarbicata attorno al senso di appartenenza, alle radicalità etniche e al sentimento devozionale. Il perimetro di questo fenomeno di evidente derivazione antropologica, ha due ordini di confini: il primo, di rilievo sociale ovvero, familiare e, di riflesso, collettivo, cioè direttamente connesso alla comunità e alla classe sociale di appartenenza; il secondo, temporale, ovvero indotto dal rapporto generazionale, dal quale derivavano la memoria storica e la tradizione. Nella cultura popolare e contadina, la sacralità e il valore del cibo, erano imprescindibili. Possiamo dire che erano intrinseci, poiché dal cibo dipendeva la sopravvivenza, a differenza delle classi abbienti per le quali la ricchezza, era sinonimo d'inesauribile abbondanza. Il processo di valorizzazione del cibo in quanto garante della sopravvivenza, era ciclico, associato alle stagioni e alla successione delle scadenze agrarie, costituendo il cosiddetto *ciclo vitale dell'uomo*. Dall'incessante rifluire del tempo, nascevano le usanze, le tradizioni, le superstizioni, le cerimonie che qualificavano la vita familiare e quella della comunità etnica. Il processo aveva un pregnante impatto culturale, antropologico e umano, e il suo primo impulso, nasceva proprio con la mietitura, il lavoro di più alto significato simbolico del ciclo agrario. La mietitura e la successiva trebbiatura, riguardavano precipuamente il grano, emblema primordiale del sostentamento umano e, possiamo dire, della vita stessa. Nulla trasmette il senso impetuoso della vita più del grano. Il ciclo del grano iniziava con la semina, seguiva con la mietitura, prima fase del raccolto. Continuava con la trebbiatura per concludersi con la molitura che lo rendeva farina. Chi teneva il grano in cascina, non conosceva la fame o il digiuno e poteva programmare la sua vita senza alcuna remora. Scriveva il teologo e poeta islamico Gialal al-Din Rumi: «Cresci, tu grano, e sii campo di spighe, poi lasciati mietere nel giorno della falce; fatti nel forno ardente pane al mondo, lascia lieto la terra e sarai stella». Non a caso la carestia è considerata un flagello divino di origine biblica, come è attestato nelle Sacre Scritture. Di seguito, alcuni passaggi tratti dalla Bibbia in cui si parla della carestia (termine citato cinquantaquattro volte) e delle sue conseguenze per la comunità umana:

Finirono i sette anni di abbondanza nella terra d'Egitto e cominciarono i sette anni di carestia, come aveva detto Giuseppe. Ci fu carestia in ogni paese, ma in tutta la terra d'Egitto c'era il pane. Poi anche tutta la terra d'Egitto cominciò a sentire la fame e il popolo gridò al faraone per avere il pane. Il faraone disse a tutti gli Egiziani: «Andate da Giuseppe; fate quello che vi dirà». La carestia imperversava su tutta la terra. Allora Giuseppe aprì tutti i depositi in cui vi era grano e lo vendette agli Egiziani. La carestia si aggravava in Egitto, ma da ogni paese venivano in Egitto per acquistare grano da Giuseppe, perché la carestia infieriva su tutta la terra. (Genesi, 41, 53-57).

Dopo la morte di Giuda riapparvero gli iniqui in tutto il territorio d'Israele e risorsero tutti gli operatori d'ingiustizia. In quei giorni sopravvenne una terribile carestia e gli stessi abitanti della regione passarono dalla loro parte. Baccide scelse uomini rinnegati e li fece padroni della regione. Si diedero a ricercare e braccare gli amici di Giuda e li conducevano da Baccide, che si vendicava di loro e li scherniva. (1 Maccabei, 9, 23-26).

Ricordati della carestia nel tempo dell'abbondanza, della povertà e dell'indigenza nei giorni della ricchezza. Dal mattino alla sera il tempo cambia, tutto è effimero davanti al Signore. (Siracide, 18, 25-26).

Abiterete nella terra che io diedi ai vostri padri; voi sarete il mio popolo e io sarò il vostro Dio. Vi libererò da tutte le vostre impurità: chiamerò il grano e lo moltiplicherò e non vi manderò più la carestia. Moltiplicherò i frutti degli alberi e il prodotto dei campi, perché non soffriate più la vergogna della fame fra le nazioni. (Ezechiele, 36, 28-30).

Il grano, infatti, nelle credenze delle classi subalterne, è assimilato a “grazia di Dio”, ovvero alla generosità della Divina Provvidenza che non può mancare, anzi, è l'unica presenza essenziale invocata. Si tratta di una comparazione fondamentale che sostanzia il concetto di sacralità del cibo. Il ciclo vitale dell'uomo, infatti, è incentrato sull'essenziale utilità del grano e della farina, elementi che rimandano alla primordiale necessità di sopravvivenza degli esseri umani, in ogni plaga terrestre. Dal grano e dalla farina, discende il pane, simbolo immarcescibile di Cristo, della sua passione e della sua immolazione sulla croce e, di conseguenza, la pasta alimentare. Di qui l'elevazione del cibo dalla comune definizione, che pure non è scevra di valori culturali e significati antropologici, al rango di *cibo di rito*, precedaneo delle cerimonie religiose o dei riti profani cui certi prodotti erano abbinati. In questo contesto, la farina assurgeva a vero e proprio elemento collettore tra la realtà terrena e la trascendenza e i prodotti confezionati nelle ricorrenze annuali, soprattutto religiose, assumevano la funzione di “pane votivo o rituale”, traslando la precedente definizione di “pane selvaggio”, locuzione usata proprio dalle classi indigenti. Consumare il cibo in famiglia o in un ambito sociale più ampio, divenne un rito propiziatorio per scacciare la penuria, rinsaldare i vincoli parentali o sociali e ottenere la protezione divina o dei santi invocati, cui era attribuita la potestà

su ogni circostanza della vita e sulle attività antropiche in agricoltura come negli altri settori. Il legame con la terra è sempre stato una prerogativa delle classi popolari e subalterne: dai primordiali agricoltori biblici, ai villani, ai braccianti, agli zappaterra, ai cafoni, ai contadini, ai coloni, ai mezzadri e fino agli attuali coltivatori.

Ai prodotti del grano, inoltre, da sempre è attribuito un potere magico-sacrale, che rimonta a millenni antecedenti l'avvento del Cristianesimo. Lo dimostrano certe pratiche, usanze o superstizioni annotate da insigni etnologi e demologi. In certe aree geografiche italiane, per esempio, era diffusa l'usanza di far odorare per nove volte l'afrore della farina o il profumo del pane contenuti in una madia, per curare le malattie respiratorie dei bambini; il pane elemosinato, invece, era ritenuto propiziatorio nei riguardi delle puerpere che avevano perso il latte. In un saggio sull'importanza folkloristica del pane tra le classi subalterne, il demologo Emiliano Giancristofaro, riferisce: «Nel *Rituale Romanum* del 1913, nella formula di benedizione del pane e dell'acqua *cum reliquia vel imagine S. Machuti*, si invoca che *beneditio descendat super hanc substantiam panis et aquae et ad effugandos daemones, morbosque pellendos, dinane gratiae sumat effectum, sitque omnibus eam sumentibus adjutorium et remedium*». Sono centinaia le ricorrenze religiose e profane in cui la farina trasformata in pane o in pasta alimentare, è l'elemento centrale che determina il valore antropologico, religioso e umano della ricorrenza medesima. Esse costituiscono il quadro di una geografia sociale e culturale *minor*, diremmo, del silenzio, per rimarcare il significato di subalternità sociale delle classi disagiate; un quadro che possiamo ritenere profondamente connesso alla civiltà contadina. Dalla storia, in particolare dai *Catasti onciari* settecenteschi, inoltre, rileviamo che la coltivazione del grano e dei prodotti affini: orzo, spelta, farro, tanto per citare, era la più diffusa e praticata per le sue stringenti implicazioni con la sopravvivenza e la vita sociale delle classi subalterne.

V

Se volgiamo lo sguardo indietro nel tempo, e penetriamo con rigore i grandi avvenimenti della storia aulica, ci rendiamo conto di quanto sia stata scarsa l'attenzione riservata ai contesti subalterni, alla miseria, all'indigenza conclamata delle cosiddette classi popolari. In effetti, in questa storia dimenticata dalla storiografia aulica, sono narrate vicende non meno importanti, appassionanti, tragiche e umanamente coinvolgenti. Non parliamo di guerre e astruse lotte di potere, nemmeno di dinastie, personaggi, eroi e figure nobili che hanno intraversato il corso della storia. Nella *historia minor*, in realtà, ci troviamo di fronte al solito, immutabile tema della sopravvivenza e della lotta, non sempre incruenta, intrapresa dai protagonisti. A essere implicati in questo drammatico conflitto, sono le classi infime del consorzio umano, cui la negazione dei diritti fondamentali, fa il paio con i doveri che rievocano la schiavitù, la sopraffazione, lo sfruttamento e la miseria. Non è un'iperbole letteraria richiamare alla memoria questa realtà inconfutabile, perché ci fa intendere quanto sia stata dura e probante (e in parte lo è ancora), sopravvivere e meritarsi il proverbiale tozzo di pane. Al centro dell'attenzione ritroviamo sempre e soltanto il grano, frutto benedetto della Divina Provvidenza, negato a chi non aveva ascendenza, a chi non poteva far contare il lignaggio e non possedeva altro se non la propria vita. Per il grano non sono mancate le rivolte, che hanno marcato a fuoco con la loro drammaticità il corso della storia e la convivenza sociale. In questi frangenti emergono risvolti al limite del paradosso, dell'assurdo. Le classi dominanti, negavano il pane alle classi disagiate, pretendendo lavoro da bestie da soma: pretese umanamente e razionalmente inammissibili. Di qui le ribellioni scatenate da coloro che non avevano nulla da perdere. In tempi relativamente recenti, le rivolte per placare la fame e sopire il disagio materiale, sono state numerose, frequenti, dure e sanguinose. Nel suo romanzo storico *I promessi sposi*, Alessandro Manzoni dedica pagine eterne alla rivolta per il pane, scoppiata a Milano nel 1628, nel giorno di San Martino, durante la quale il popolo assalta il celeberrimo Forno delle Grucce. Nel capitolo XII dell'opera, così esordisce l'autore: *Era quello il secondo anno di raccolta scarsa. Nell'antecedente, le provvisioni rimaste degli anni addietro avevan supplito, fino ad un certo punto, al difetto; e la popolazione era giunta, non satolla né affamata, ma, certo, affatto sprovvista, alla messe del 1628, nel quale siamo con la nostra storia*. Dalla letteratura alla realtà storica, il passo è breve. Nel 1763, infatti, in tutto il Regno di Napoli, il raccolto del grano fu tanto scarso che gli amministratori si preoccuparono di provvedere all'annona pubblica, mentre gli stessi cittadini provvedevano per le proprie necessità. Ma le decisioni adottate per limitare il fabbisogno, non sortirono gli effetti sperati. Fin dall'inizio dell'anno seguente, l'assoluta mancanza di grano, sarà la causa di una spaventosa e mortale carestia con conseguenze drammatiche in tutto il regno. *Nella sua Storia del Reame di Napoli*, relativamente a questo infausto episodio, Pietro Colletta così riferisce:

Le inquietudini e i lamenti del popolo, i falli del governo, l'avidità dei commercianti, e i guadagni che vanno congiunti ad ogni pubblica sventura, produssero danni maggiori e pericoli; si vedevano poveri morir di stento; si udivano vuotati magazzini e forni, delitti, rapine innumerevoli. La reggenza prefiggendo alle biade piccolo prezzo in ogni terra o città, desertò i mercati; dicendo non vera la penuria ma prodotto da monopolisti, concitò turbolenze; e disegnando a nome certi usurai, furono uccisi. Spedì nelle province commissari regi e squadre di armigeri a scoprire i depositi di frumento, metterlo a vendere ne' mercati, e punire (diceva l'editto) gli usurai emici de' poveri. Capo de' commissari con suprema potestà era il marchese Pallanti, che, a mostra di rigorosa giustizia, faceva alzare le forche ne' paesi dove poco appresso ci giungeva con seguito numerose ed infame di birri e carnefici.

Nel dramma umano della rivolta per il pane, precipitavano tutti i valori che davano spessore e concretezza alla vita delle classi subalterne. La materia indistinta dei sentimenti e il senso della comunità, la consapevolezza dell'esistere e la coscienza civica, confluivano in un calderone, dove si trasformavano in malessere, malcontento, inquietezza, rabbia e sfociavano nell'intolleranza e nella violenza. Era una lotta di classe *ante litteram*. In quella circostanza, il numero dei morti fu altissimo, anche se numericamente indefinito. La carestia durò per alcuni anni, durante i quali,

la tensione sociale fu altissima. I morti furono presto dimenticati per volere delle autorità pubbliche. Ma quella è ricordata per essere stata una delle più gravi e cruento. Le lotte per la fame e la sopravvivenza, sono i prodromi delle lotte contadine, insorte in età più tarda in ogni regione d'Italia.

VI

Con il trascorrere del tempo e con l'avvento della modernità, le antiche usanze familiari autarchiche di fare la pasta in casa, e di consumarla in linea con le modalità tramandate di generazione in generazione, e le corrispondenti tradizioni espletate nell'ambito della comunità, si sono diradate, fino a scomparire del tutto. Sono state letteralmente sopraffatte, cancellate dalla storia sociale e dalla narrazione della civiltà, dalla fagocitante era del consumismo e dalla riduzione della comunità umana a un insensato e bislacco "villaggio globale". L'importanza del grano e dei prodotti alimentari derivati dalla sua trasformazione, tuttavia, resta preponderante, inalterata, sia come residuo di civiltà prische, sia come prodotto alimentare latamente inteso. Quando i primi maestri pastai del Mediterraneo, iniziarono a produrre la pasta, molti secoli prima, gli abitanti dell'antica Etruria marittima, già mangiavano "lasagne e ravioli". Infatti, tra gli arnesi che adornavano la camera sepolcrale di una tomba etrusca, scoperta sul Colle della Banditaccia, a Cerveteri, c'erano anche utensili da cucina quali la *spianatora*, il matterello e una rotella dentata, lo sperone per tagliare le sfoglie di pasta. I Romani, dal canto loro, non furono da meno giacché conoscevano la pratica di impastare la farina con l'acqua e stendere il prodotto ottenuto in una larga sfoglia che chiamavano *lagana*. Ma la storia documentata della pasta, quella che si fonda su notizie storicamente accertate, inizia molti secoli più tardi per opera di Salimbene de Adam, un frate minore nato a Parma nel 1221 e morto nel 1288 nel convento di Montefalco, in provincia di Reggio. Nell'unica sua opera che ci resta, intitolata *Cronica*, frate Salimbene menziona "lasagne e ravioli" in un latino evoluto, che prelude la nascita della nuova lingua italiana. Facendo riferimento alla data del 12 agosto 1284, egli narra: "Oggi, per la prima volta in vita mia, ho mangiato i ravioli senza veste di pasta" e, a proposito di un confratello di nome Giovanni da Ravenna, riferisce: "Non ho mai veduto un uomo che come lui mangiasse così volentieri le lasagne con il formaggio". Tuttavia, come racconta Mario Escobar in un interessante elzeviro apparso sulla "Strenna dei romanisti 1996", Salimbene nella sua narrazione non menziona gli spaghetti, i cosiddetti cordoncini di pasta fatti asciugare al sole, che le popolazioni di stanza in Sicilia producevano già dal 1154. La citazione storica è del geografo arabo al-Idris, il quale nella redazione del suo secondo *Katao Ruggiar* (Libro di Ruggero) per ordine del re Ruggero II, afferma: "A ponente di Termini (Termini Imerese), vi è un abitato che si chiama Trabìa, incantevole soggiorno con acque perenni e parecchi mulini. Trabìa ha una pianura e vasti poderi nei quali si fabbrica tanta pasta da poterne esportare in tutte le parti. Specialmente in Calabria e in altri paesi musulmani e cristiani se ne spediscono per mare moltissimi carichi". Gli arabi, ebbero un ruolo preminente nella diffusione della pasta. Quasi certamente, furono loro a creare e diffondere le paste lunghe. Una prima notizia al riguardo è attestata sul *Tacuina sanitatis* del XIV sec. In un interessante ed esaustivo saggio intitolato *La cucina italiana* opera di Alberto Capatti e Massimo Montanari, relativamente alla storia della pasta, gli autori affermano che, storicamente, «L'Italia si trovò a essere il luogo di confluenza di due diverse e convergenti tradizioni gastronomiche, la romana e l'araba, a loro volta probabilmente collegate con altre tradizioni e culture: qualcuno pone la Persia come area di diffusione primaria della pasta, esportata in Occidente con la mediazione degli arabi e approdata a est, nella gastronomia cinese».

Per convenzione ormai condivisa, tuttavia, il certificato di nascita della pasta asciutta, si conserva nell'archivio di stato di Genova. Non è un caso. Le città marinare italiane, Amalfi, Pisa e, appunto Genova, con Venezia, svolsero un ruolo preminente nella diffusione della pasta, facilitate dalla loro straordinaria vocazione commerciale. L'atto di nascita *sui generis* della pasta, conservato nell'archivio di stato della città ligure, è datato 2 febbraio 1279 giorno in cui, redigendo il computo dei beni lasciati agli eredi da un tale soldato di nome Ponzio Bastone, il notaio genovese Ugolino Scarpa, incluse nell'elenco una "bariscella plena de macaronis", ovvero un canestro colmo di gnocchetti di pasta asciutta, chiamati in questo modo anche da Boccaccio in una novella dell'ottava giornata del *Decamerone*. Nel componimento, Maso del Saggio racconta a Calandrino, che nella contrada di Bengodi, "nella quale si legano le vigne con le salsicce e avevasi un'oca a denaio e un papero giunta, eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato sopra la quale stavan genti che niun'altra cosa facevano che far maccheroni e ravioli... e chi più ne pigliava più n'aveva". Seguendo il corso dei secoli, annotiamo che nel 1421, Bartolomeo Sacchi da Piadena, parla di vermicelli nel *De honesta voluptate et valetudine*, uno dei libri di cucina più rari al mondo, edito nella Città Eterna nel 1475. Un altro Bartolomeo che di cognome faceva Scappi, è ricordato per essere stato l'autore di uno dei libri di gastronomia più importanti del Rinascimento. Fu pubblicato a Venezia nel 1570 da Michele Tramezzino con il titolo di *Opera*. Bartolomeo Scappi era il cuoco privato di Pio V e per quei tempi, rimase un ineguagliato maestro di arte culinaria. Scrive ancora Mario Escobar: «Uguale, se non maggiore successo arrise, tre secoli dopo, a *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi, il gastronomo di Forlimpopoli, che dopo il rifiuto di tutti gli editori, decise di farne stampare a proprie spese mille copie nella tipografia Landi a Firenze, dove cominciò a scriverne le 790 ricette e dove, più che novantenne, morì». Nei secoli che seguirono e fino ai nostri giorni, la pasta alimentare divenne regina acclamata e talora negletta della gastronomia italiana, ma fu sempre protagonista.

VII

A dare un valore intensamente sacrale e una intrinseca importanza, propria del destino umano, è anche una icastica pagina delle Sacre Scritture, tratta dal Libro di Ruth, dove si narra della mietitura e di quanto siano profonde le sue implicazioni umane e religiose.

Or Naomi aveva un parente di suo marito, uomo potente e ricco, della famiglia di Elimelec, che si chiamava Boaz. Ruth, la Moabita, disse a Naomi: 'Lasciami andare nei campi a spigolare dietro a colui agli occhi del quale avrò trovato grazia'. Ed ella le rispose: 'Va' figliuola mia'. Ruth andò dunque e si mise a spigolare in un campo dietro ai mietitori; e per caso le avvenne di trovarsi nella parte di terra appartenente a Boaz, ch'era della famiglia di Elimelec. Ed ecco che Boaz giunse da Bethlehem, e disse ai mietitori: 'L'Eterno sia con voi!' E quelli gli risposero: 'L'Eterno ti benedica!' Poi Boaz disse al suo servo incaricato di sorvegliare i mietitori: 'Di chi è questa fanciulla?' Il servo incaricato di sorvegliare i mietitori rispose: 'È una fanciulla Moabita; quella ch'è tornata con Naomi dalle campagne di Moab. Ella ci ha detto: - Vi prego, lasciatemi spigolare e raccogliere le spighe tra le mannelle, dietro ai mietitori. - E da stamattina ch'è venuta, è rimasta in piè fino ad ora; e s'è ritirata un momento solo per riposarsi'. Allora Boaz disse a Ruth: 'Ascolta, figliuola mia; non andare a spigolare in altro campo; e non t'allontanare di qui, ma rimani con le mie serve; guarda qual è il campo che si miete, e va' dietro a loro. Ho ordinato ai miei servi che non ti tocchino; e quando avrai sete andrai ai vasi a bere l'acqua che i servi avranno attinta'. Allora Ruth si gettò giù, prostrandosi con la faccia a terra, e gli disse: 'Come mai ho io trovato grazia agli occhi tuoi che tu faccia caso di me che sono una straniera?' Boaz le rispose: 'M'è stato riferito tutto quello che hai fatto per tua suocera dopo la morte di tuo marito, e come hai abbandonato tuo padre, tua madre e il tuo paese natio, per venire a un popolo che prima non conoscevi. L'Eterno ti remunererà di quel che hai fatto, e la tua ricompensa sia piena da parte dell'Eterno, dell'Iddio d'Israele, sotto le ali del quale sei venuta a rifugiarti!' Ella gli disse: 'Possa io trovar grazia agli occhi tuoi, o mio signore! Poiché tu m'hai consolata, e hai parlato al cuore della tua serva, quantunque io non sia neppure come una delle tue serve'. Poi, al momento del pasto, Boaz le disse: 'Vieni qua, mangia del pane, e intingi il tuo boccone nell'aceto'. Ed ella si pose a sedere accanto ai mietitori. Boaz le porse del grano arrostito, ed ella ne mangiò, si satollò, e ne mise a parte gli avanzi. Poi si levò per tornare a spigolare, e Boaz diede quest'ordine ai suoi servi: 'Lasciatela spigolare anche fra le mannelle, e non le fate affronto! E cavate anche, per lei, delle spighe dai manipoli; e lasciatele lì perch'essa le raccatti, e non la sgridate!' Così ella spigolò nel campo fino alla sera; batté quello che aveva raccolto, e n'ebbe circa un efa d'orzo. Se lo caricò addosso, entrò in città, e sua suocera vide ciò ch'essa aveva spigolato; e Ruth trasse fuori quello che le era rimasto del cibo dopo essersi saziata, e glielo diede. La suocera le chiese: 'Dove hai spigolato oggi? Dove hai lavorato? Benedetto colui che t'ha fatto così buona accoglienza!' E Ruth disse alla suocera presso chi aveva lavorato, e aggiunse: 'L'uomo presso il quale ho lavorato oggi, si chiama Boaz'. E Naomi disse alla nuora: 'Sia egli benedetto dall'Eterno, poiché non ha rinunciato a mostrare ai vivi la bontà ch'ebbe verso i morti!' E aggiunse: 'Quest'uomo è nostro parente stretto; è di quelli che hanno su noi il diritto di riscatto'. E Ruth, la Moabita: 'M'ha anche detto: Rimani coi miei servi, finché abbiano finita tutta la mia messe'. E Naomi disse a Ruth sua nuora: 'È bene, figliuola mia, che tu vada con le sue serve e non ti si trovi in un altro campo'. Ella rimase dunque con le serve di Boaz, a spigolare, sino alla fine della messe degli orzi e del frumento. E stava di casa con sua suocera. Naomi, sua suocera, le disse: 'Figliuola mia, io vorrei assicurare il tuo riposo perché tu fossi felice. Ora Boaz, con le serve del quale tu sei stata, non è egli nostro parente? Ecco, stasera deve ventolar l'orzo nell'aia. Lavati dunque, ungiti, vestiti, e scendi all'aia, ma non ti far riconoscere da lui, prima ch'egli abbia finito di mangiare e di bere. E quando se n'andrà a dormire, osserva il luogo dov'egli dorme; poi va', alzagli la coperta dalla parte de' piedi, e mettili lì a giacere; ed egli ti dirà quello che tu debba fare'. Ruth le rispose: 'Farò tutto quello che dici'. E scese all'aia, e fece tutto quello che la suocera le aveva ordinato. Boaz mangiò e bevve e, col cuor allegro, se n'andò a dormire presso al monte delle mannelle. Allora ella venne pian piano, gli alzò la coperta dalla parte de' piedi, e si mise a giacere. (Ruth, 2, 1-23; 3, 1-7).

VIII

Dopo aver intascata la paga pattuita in presenza del padrone, i mietitori entrarono nel granaio. Trovarono un'atmosfera accogliente e conviviale, un via vai di inservienti che ultimavano i preparativi e un paio di musicisti che strimpellavano allegramente. Uno dei mietitori portava a tracolla *lu ddu bottà*, un organetto a tasti suonato a orecchio nelle rade occasioni di allegria. Il vasto locale era pervaso di un pregnante e indistinto profumo di carne e condimenti fumanti, della fragranza della pasta fresca sparsa ad asciugare sul tavolato, di un aflore di vinaccia misto al fetore di vapore e fumo che promanavano dal focolare.

Nel granaio faceva un caldo afoso. Ma dal grande finestrone situato sotto una capriata del tetto, entrava un refole di aria che leniva l'afa e la serata si annunciava gradevole. Dall'aia si scorgeva la piana della Grascia in tutta la sua estensione, disseminata di centinaia di covoni in attesa di essere trebbiati. Era il lavoro dei trebbiatori, che sarebbe iniziato il lunedì seguente. Le spighe sarebbero state battute con l'apposita macchina e spagliate. Il grano, dorato e senza pula, sarebbe scivolato dal bocchettone della trebbiatrice come l'acqua da un fontanile, finendo in appositi sacchi di iuta, per essere conservato nel granaio e utilizzato al bisogno. I trebbiatori erano gente di tutt'altra fatta: uomini vigorosi, che lavoravano in perfetta sincronia, senza implicare nel lavoro le proprie storie personali, né i propri sentimenti. Non erano avvezzi al canto, pretendevano un vitto generoso accompagnato da un vino giovane e deciso. Fumavano il trinciato forte e tossivano per liberare i polmoni dal catrame della nicotina depositata negli alveoli.

Dunque, al cospetto di tanta abbondanza di viveri, inaspettata e impreveduta, seppur meritata e generosamente devoluta dal padrone, i mietitori scossero il senso della rottura tra i tormenti della fame, cui erano fatalmente avvezzi e la cornucopia, che poneva termine allo stato di bisogno. Era il passaggio tra un prima e un dopo, una circostanza di penuria e l'altra di abbondanza smodata. Nel contempo, ciascuno nutriva il sentimento del ringraziamento nei riguardi del Santo protettore e della volontà divina. Quali membri della classe subalterna, il regime della loro vita era improntato sulla sopravvivenza e cadenzato dal bisogno. Nulla di quel ben di Dio doveva essere sprecato o disprezzato o abbandonato per non offendere la Divina Provvidenza, per una volta tanto munifica e previdente nei loro confronti. In fondo, il padrone si era reso protagonista di un gesto che meritava rispetto e riconoscenza. La sua generosità discendeva dalla certezza di un lauto profitto, ma si era dimostrato prodigo e previdente e, soprattutto, rispettoso dell'antico proverbio indiano: *Il grano e la riconoscenza non crescono che in buona terra* e del detto: *Chi detiene il grano per soddisfare la sua avidità, è maledetto dal popolo, ma la benedizione è sul capo di chi lo vende.*