DOPPIOZERO

I santi a guardia dei giorni

Maurizio Sentieri

27 Luglio 2011

Minestra di S. Anna, Appennino ligure piemontese:

acqua
lardo
olio extra vergine d'oliva
pane raffermo
origano
sale

Soffriggere leggermente un pezzo di lardo nell'olio extra vergine d'oliva, quindi aggiungere due tazze di acqua, una spruzzata di origano e il sale. Cuocere quindi per circa dieci-quindici minuti. Unire le fette di pane tostato precedentemente preparato.

Al primo assaggio non sono i sensi ad essere colpiti, le terminazioni nervose ancora confuse nella consapevolezza dell'assenza di ogni vegetale, di ogni pianta in grado di nutrire, di sfamare, anche solo di colorare. Il gusto? Essenziale, antico, severo. Come potrebbe essere altrimenti? Eppure questo piatto è un enigma.

Ogni minestra è piatto che fa della somma di ingredienti la sua essenza. Ma qui non c'è nulla di tutto questo, anzi la ricetta sembra concepita attraverso una sorta di sottrazione e della regola originaria non resta niente: mancano gli ortaggi, i legumi, i cereali in grani, mentre la carenza di ogni essenza vegetale fa venir meno la stessa idea di minestra, la sua giustificazione. E non basta l'esile

presenza dell'origano o quella del lardo; il lardo non è carne e come l'olio è condimento. Ma condimento di che, se insieme all'acqua – il necessario solvente di ogni minestra- sembra mancare ogni "sostanza" in grado di dissolversi in essa? Lardo, pane raffermo, origano, sale: cibo secco e rinsecchito è questa la qualità che sembra accomunare ogni ingrediente; cibo salato, secco e rinsecchito a comporre una minestra che si direbbe penitenziale per un giorno di piena estate, il 26 luglio , per i giorni che sono sempre stati quelli dell'abbondanza dei campi come quella degli orti.

Minestra penitenziale… è questa la traccia? Questo lo scopo di un piatto in cui non sembra possibile scorgere nessun vero nutrimento, nessuna virtù medicamentosa?
Penitenza come atto simbolico di espiazione, come riconoscimento della propria debolezza verso il mondo e verso la vita, come desiderio di venire a patto con forze che schiacciano in qualche colpa…cos'altro se non questo è il sacrificio chiamato penitenza? Ma mancherebbe ancora un particolare essenziale…penitenza verso cosa o per cosa? Più che la potenza misteriosa del pentimento, che pur deve essere presente, nella Minestra di S. Anna sembra di poter scorgere una forza altrettanto potente: l'antica forza dell'analogia.

La vecchia società contadina credeva nell'analogia come legge non scritta che attraversava il Creato, come trama impalpabile che accomunava i viventi e l'universo tutto. A lungo l'osservazione diretta delle cause e degli effetti è stato l'unico mezzo a disposizione dei nostri antenati per leggere nel palcoscenico della natura: fosse per una malattia, per l'azione di un farmaco, l'effetto di una dieta, degli elementi atmosferici. L'osservazione delle cause e degli effetti era tuttavia strumento visibile solo sul "breve termine", su un lasso di tempo limitato entro il quale l'effetto poteva essere collegato ad una causa ritenuta certa.

Fuori da questo lasso di tempo - poche ore, pochissimi giorni - la natura manteneva i suoi segreti, imprendibili a qualunque osservazione, inconoscibili all'esperienza.
Rimanevano le trame impalpabili e misteriose della magia o quelle che s'immaginavano legassero tutto il creato: le somiglianze e le affinità tra esseri viventi e non viventi potevano infatti essere lette come differenze e avversioni. Le

simpatie e le antipatie legavano ogni elemento reale, erano lo strumento con cui leggere le incomprensibili relazioni tra l'uomo e la natura. "E' cosa certa che non ritrovandosi la ragione del perché delle virtù di molte herbe, il tutto si riduce a virtù occulta, o a simpatia essendo questo mondo disposto in tal maniera che tra tutte le cose insieme c'è simpatia o antipatia" scriveva lucidamente a metà Seicento il prete agronomo Vincenzo Tanara. Le qualità delle piante o del cibo come le relazioni tra esseri viventi era regolata da questa semplice relazione: caldo, freddo, secco, umido le qualità elementari con cui leggere il cibo e i farmaci nel loro effetto sugli umori da cui si credeva dipendesse la vita ancora prima della salute del corpo: il sangue, la flegma, la bile gialla, l'atrabile. A ognuno degli umori corrispondeva uno dei principi elementari costituenti la materia. Al sangue, caldo e umido corrispondeva l'aria; alla flegma, umida e fredda, l'acqua; alla bile gialla, calda e secca, il fuoco; e all'atrabile, secca e fredda la terra. L'eccesso di un umore veniva curato con un cibo di qualità opposte, la sua carenza con alimenti di qualità simili. Ma come le qualità dei diversi alimenti venivano determinate? Appunto per simpatia, per analogia con caratteri desunti altrove, per affinità, per somiglianza, insomma sempre per analogia.

Così la frutta poteva essere solo fredda e umida, così i pesci, come umide e fredde erano le erbe che crescevano nelle zone ricche di acqua; caldo era il vino per analogia con i suoi effetti, o ancora caldo erano il pepe e il peperoncino per analogia con loro sapore piccante. E ancora: alle malattie respiratorie dell'inverno si attribuiva come causa l'aria satura di umidità ma analogamente anche – sic! - tutti i cibi umidi. Solo pochi esempi per indicare il modo con cui venivano designate le corrispondenze elementari tra l'uomo e le diverse sostanze, i diversi alimenti, la natura tutta: ma queste corrispondenze, queste affinità e “antipatie”, prima di essere parte di una teoria, per millenni sono state semplicemente la verità.

E uno sguardo diverso alla nostra ricetta può farsi rivelazione... I vangeli apocrifi, in particolare il Protovangelo di Giacomo narrano la leggenda della nascita miracolosa della Madonna. Anna era sterile e divenne madre di Maria in tarda età e per intercessione divina; una nascita miracolosa per chi sarà madre di Gesù Nazareno. Il culto di S. Anna si diffuse nel VI sec. e S. Anna da allora divenne patrona delle partorienti e delle donne che desiderano figli, protettrice della maternità e della maternità difficile.

Ed ecco che improvvisamente il legame sembra farsi evidente. Quello che ci è apparso come cibo secco e rinsecchito di una esilissima ricetta si rivela per quel che è: quel piatto di un solo giorno dell’anno è fatto di ingredienti che conservano e si conservano; è fatto della capacità di preservarsi e di preservare per una Santa che divenne madre in tarda età, protettrice della maternità, è un rito e un augurio, è antidoto e analogia per una condizione che da sempre, prima di essere chiamata sterilità, era chiamata secchezza dei ventri.

L'analogia, strumento logico e insieme immaginario in cui sapienza e superstizione potevano convivere; convivenza possibile in un sentimento che è appartenuto a tutta la lunga stagione della civiltà contadina. E la Minestra di Sant'Anna, prima di essere ricetta, prima di essere nutrimento, sapore o penitenza, è la rappresentazione di un'idea, sorta di teatro culinario dove l'analogia ha l'intera scena.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

