
L'alimentazione come sistema alluvionale nella cultura degli aromeni

Food as An Alluvial System in The Aromanian Culture

CARMEN DĂRĂBUȘ

*Universitatea Tehnică, Cluj-Napoca –
Universitatea de Nord, Baia Mare*

Necessity and ritual at the same time, food is an important part of the cultural profile of a people, and is closely linked to its socio-anthropological representations. In our article, we aim to analyse the recurring meanings of food and cooking in the anecdotes recorded and presented by Hristu Cândroveanu in his *Anthology of Aromanian Prose (Antologie de proză aromână)*. All the anecdotes recorded in Cândroveanu's collection have food as a pretext for the events taking place in the traditional Aromanian village. Often forced by dramatic events in the long troubled history of the Balkans to temporarily leave their homeland, the Aromanians have striven to preserve their culture; meanwhile, however, they were exposed to foreign influences, which they have embedded – in a symbiotic manner – in their ways of living. No wonder basic ingredients and recipes of the Aromanian cuisine sometimes borrow a strong Oriental or / and Mediterranean flavour.

Keywords: *Aromanian culture; folk anecdotes; food; village life; acculturation.*

Le abitudini alimentari parlano, spesso, sul modo in cui si stanno intersettando frammenti di storia collettiva ossia individuale. Secondo Claude Lévis-Strauss, dal punto di vista antropologico la quantità è il segno della barbaria culinaria, mentre la raffinatezza qualitativa è il segno della „domestichezza” del mangiare e dell’atto di mangiare, bensì Poirier affermi che: “per esistere un equilibrio dietetico realizzato pur in maniera empirica, c’è bisogno di una certa abbondanza, questa condizionando il modo in cui vengono scelti gli alimenti, scelta che rimane limitata per tanti popoli” (Poirier, 1968: 855).

Comunque, le abitudini culinarie – componenti di un codice culturale – arrivano a riflettere, anche se parzialmente, la storia dei comportamenti umani per il modo in cui gli individui si stanno rapportando agli altri e all’universo.

Tutti gli aneddoti dell’ *Antologia (Antologie de proză aromână)*, cap. “Letteratura popolare”, hanno il mangiare come pretesto della vicenda, in un mondo in cui l’ambiente rurale si colloca nella continuità di quello naturale, senza le rotture improvvisate dell’urbano. Senza avere la possibilità di sviluppare forme di letteratura colta, la letteratura popolare delle piccole comunità linguistiche diventa il deposito sublimato esteticamente nel modo di vita:

“Si conosce la predilezione degli aromeni per il racconto, come per le specie apparentate con il racconto, naturale – tenedo presente l’arcaità, la semplicità della loro vita nell’ambito montanaro, ma anche l’assenza di

una letteratura colta nel dialetto, prima del primo Novecento, con poche eccezioni” (Cândroveanu, 1977: 8).

Così, nella mentalità arcaica, il rito della vita quotidiana è (o almeno lo è stato) forte, l'atto di mangiare ha funzioni simboliche oppure evita la rottura tra concreto ed astratto.

Il latte materno – nutrimento strettamente legato all'apparizione e all'esistenza umana, è l'elemento che salva nella novelletta spiritosa *Fata ageră la minte* (“La ragazza sveglia”). La privazione del mangiare si può assimilare alla sospensione della vita: l'imperatore cattivo del racconto chiede la reclusione di un uomo e dà l'ordine „di non dargli niente da mangiare, di lasciarlo così, morire di fame lì” (*Antologia*, 1977: 21). Prima delle visite permesse a sua figlia, una giovane vedova che allattava ancora, questa era attentamente controllata per non nascondere il cibo che avrebbe potuto tenere in vita il padre. Ingegnosa, lei dava da mangiare a suo padre il latte materno. Ecco come in questa novelletta spiritosa il latte materno trova un significato antropologico più largo, dal naturale legame madre-bambino a quello di figlio-genitore, la vita essendo affetto ed intelletto insieme: “Con un amore senza limite, si faceva vedere al padre, con la sua mente sveglia è riuscita a salvarlo da una morte sicura!” (*Antologia*, 1977: 29). Associato al sapere, il latte rappresenta la vita eterna assecondato dalla saggezza, abbondanza e fertilità, componenti dello spazio paradisiaco dove “scorre il latte ed il miele” (Chevalier; Gheerbrant, II, 1995: 198). Sempre della sfera degli alimenti primari fa parte pure il miele. Così come notava Lévi-Strauss, “le metafore ispirate al miele sono tra le più vecchie della nostra lingua e di altre lingue, che l'hanno preceduta nel tempo. Gli Inni vedici associano in maniera ricercata il latte ed il miele i quali, secondo la Bibbia, scorrono sulla Terra” (Lévi-Strauss, 1967: 58).

Nel *Lupul și vulpea* (“Il Lupo e la volpe”) Il Compare-Nicola e la Comare-Mara partecipano insieme alla caccia e trovano una pentola piena di miele. L'ingordizia dei due si manifesta diversamente, traducendo, al livello della favola, la natura umana diversa: il lupo aggressivo, sfrenato desidera che si mangi immediatamente la preda; sempre ingorda pure la volpe, lei invece propone di temporizzare gli eventi, per mettere la mano su tutta la preda. Le informazioni sul pane santificato, il panino per l'ostia, nel rito ortodosso (gli aromeni nella loro maggioranza essendo ortodossi) le troviamo anche in questa novelletta spiritosa: “Il Prete ritornò a casa dalla chiesa, con il mullo pieno di panini per l'ostia. Lei lo vide da lontano e si mise sulla strada, fingendo di esser morta” (*Antologia*, 1977: 21). Mandando il lupo ad una morte sicura tramite azioni manipolatorie, la Comare-Mara sconfigge il Compare-Nicola nel rapporto forza fisica/as-tuzia. I due simboli – il miele e il panino per l'ostia – funzionano in maniera simbolica sulla via dalla natura alla cultura. Per di più, Lévi-Strauss osserva il fatto che i miti che hanno in centro il miele “evocano i tempi in cui l'uomo ignorava l'agricoltura e si nutriva di foglie, con funghi d'albero, con legno putrido, prima che una giovine celeste trasformata in sariga*, gli rivelò l'esistenza del grano” (Lévi-Strauss 1967: 60). Il passaggio dalla natura alla cultura si fa dolcemente perché, all'inizio, in alcuni miti il grano aveva l'apparenza di un albero selvaggio che cresceva nella foresta. La diversità della cultura umana è collegata sempre a questo albero mitico, tagliato dalle persone che gli hanno recuperato la seme, così che appare “d'una parte, la diversità delle specie coltivate (all'origine, erano riunite tutte sotto lo stesso albero), e, d'altra parte, quella dei popoli, delle lingue e delle abitudini, risultata dalla dispersione della prima umanità” (Lévi-Strauss, 1967: 60).

Il mito del miele si colloca in una prospettiva anti-neolitica perché perora a favore di un'economia “di colletta, di raccolta a cui presta i vestiti della varietà” (Lévi-Strauss, 1967: 60). La circolazione dei miti, delle leggende da uno spazio culturale all'altro è una delle premesse dell'apparizione della letteratura universale e comparata. Un racconto mitico del Sud-America, cioè la storia di una liana denominata *tripes de renard* sta, secondo Lévi-Straus, all'origine delle avventure della volpe alla ricerca del miele. Nella lotta con gli altri animali (il passero, la lucertola), lei muore maledetta e si trasforma in una liana consumata dagli indiani arborigeni. Il rac-

conto della volpe alla ricerca del miele circola in più varianti Tra le tribù amazzoniani. Per altro, sempre Lévi-Strauss considera che, rispetto alla Sud-America, la quale ha perso “il gusto del miele” a favore del tabacco, l’Europa lo ha mantenuto, anche dopo aver vissuto il gusto del tabacco; il miele ed il tabacco sono valori opposti di semantica antropologica, tanto sotto aspetto diacronico, quanto sotto aspetto sincronico. Il miele rimane una forte costante semantica dello spazio europeo nell’antropologia gastronomica.

Dopo l’osmosi dell’affetto con l’intelligenza, in cui il latte materno è un elemento dell’incotro, la complementarità della teoria e della pratica viene dimostrata sempre attraverso un simbolo culinario – la padella gigante piena di riso dolce. Elemento di base della cucina balcanica, cucinato in tantissimi modi, austeri o complessi, il riso è tanto importante come lo è il grano in quella europea, compiendo funzioni ritualiche-simboliche simili. Così come il coltivare del grano rappresenta il passaggio dalla natura alla cultura nelle civiltà di origine europea, in quelle asiatiche la difficile cultura di questo elemento significa l’uscita dall’armonia cosmica, il rompere dei rapporti tra cielo e terra. Il riso acquista anche significati simili a quelli del latte, vale a dire di ricchezza e purezza. Dopo che gli scienziati del regno si sono tormentati per trovare soluzioni di come si potesse mangiare il riso con i cucchiai giganti, un uomo semplice con poche conoscenze ha trovato la soluzione: da una parte del cucchiaino starà qualcuno che lo alzerà pieno dalla padella, in tal modo che l’altro possa mangiare. L’atto del mangiare viene scelto per dimostrare la necessità del funzionamento della teoria con la pratica. Alimento che arriva dalla gastronomia turca in quella europea, l’intermediario geoculturale essendo il Balcani, il riso è entrato in maniera naturale nella cucina aromena, da tanto tempo presente in questo spazio.

Nel racconto *Cei trei leneși* (“I tre pigri”) – Mitu, Pitu, Chitu – il mangiare è un pretesto della descrizione di un’abitudine nella vita quotidiana. Una volta trovata una moneta per terra e facendo un grande sforzo per alzarla, i tre arrivano ad una locanda, portando la moneta con fatica, anche se i loro sforzi per gli altri producevano solo ilarità. I tre ordinano al padrone della locanda – “Focaccia, carne, vino, yogurt” – offrendo informazioni sulle abitudini culinarie, ma anche sul menù che si poteva trovare in una locanda in un determinato periodo e spazio; peraltro, pure ai giorni nostri la focaccia (*burekul, pita*) con lo yogurt è un piatto tradizionale nei Balcani. Per quanto riguarda il mestiere di locandiere, questo era praticato in maniera tradizionale dagli armeni: “Il locandiere, il diavolo, non si è soffermato tanto, ha sentito cosa desideravano, si era messo a fare le focacce, ha bollito la carne, ha riempito una caraffa di vino [sempre bevanda inizialmente mediterranea] e ha portato il piatto con lo yogurt” (*Antologia*, 1977: 23). Come nessuno di loro decide di muoversi (una volta presa la decisione che il primo che parlerà potrà tagliare la focaccia), un mendicante, attratto dall’odore del mangiare cucinato, si avvicina al tavolo dei tre, rimasti immobili, e comincia a mangiare la focaccia, “prima la sfoglia di sopra, poi le ortiche con le uova, il formaggio e il latte, poi i margini e finalmente la sfoglia di sotto – niente lasciò, nessuna briciola” (25). Ecco, quindi, una focaccia fatta a sfoglie, specifica per lo spazio balcanico. Una volta finita la focaccia, la carne e il vino destinati ai tre, inizia a sporcare la faccia dei tre pigri con lo yogurt, mentre un cane randaggio comincia a leccare lo yogurt dai loro visi, per mordersi poi l’orecchio di uno di loro, momento in cui il gruppo riprende il contatto con la realtà, solo che è troppo tardi. L’olio ed il vino sono alimenti di base per lo spazio mediterraneo, entrando in diversi rituali, come succede anche nella cultura ebraica.

Nastratin-Hogea, personaggio alluvionario dello spazio balcanico, non poteva mancare dal folklore degli armeni. Nella novellina spiritosa *De-ale lui Nastratin-Hogea* (“Le vicende di Nastratin-Hogea”), il locandiere Dimache diventa l’espressione dell’ingordizia, in cui trappola cadrà poi lui stesso. Tre viaggiatori ritornano nella locanda appena lasciata a causa del maltempo, e vi passano la notte mangiando. Come il mangiare era finito verso la mattina, il locandiere fa bollire, per la merenda, 10 uova, che dimentica di farsele pagare. Dopo tre anni, i tre viaggiatori sono di nuovo di passaggio da quelle parti e desiderando di essere onesti, ricordano al locandiere il loro debito, volendolo pagare, addirittura con il dovuto interesse. Il locandiere ingordo pre-

tende una cifra esorbitante, 1000 franchi, perché secondo lui da quelle uova potevano nascere dei polli che sarebbero diventati galline che, a loro volta, avrebbero potuto fare delle uova. I viaggiatori chiamano Nastratin-Hogea, il celebre avvocato, il quale ritarda di arrivare nella sala del tribunale. Il cancelliere mandato a portarlo in sala “lo trovò bollendo del grano” (41); lui avvertì il cancelliere che sarebbe arrivato nella sala del tribunale appena il grano bollito sarà mandato sul campo e seminato! Ovviamente il cancelliere rimane meravigliato così come rimane per altro pure il giudice, il quale si mette a ridere per una tale spiegazione e dà retta ai tre viaggiatori: perché così come il grano bollito non può essere seminato, in tal modo nemmeno le uova bollite non potevano diventare polli. Interessante rimane in questo contesto come vengono utilizzati due alimenti con qualità germinative, come argomento e controargomento – l'uovo ed il grano. L'idea che l'uovo è il germe del mondo si ritrova sia nelle culture europee, sia in quelle asiatiche, solo gli aspetti che riguardano la manifestazione dei due elementi sono diversi. Per quanto concerne il grano, questo viene visto come un prodotto metaforico del “seno terrestre” (Chevalier; Gheerbrant, II, 1995: 115), così come il latte è il prodotto del seno materno. Arrivato in Europa dallo spazio mediterraneo, esso è, nell'antropologia culinaria, la vittoria della cultura sulla natura, la morte e la risurrezione, il ciclo eterno della vita vittoriosa. Il grano benedetto, come chicco ossia cucinato, è parte di numerose cerimonie religiose in tutti i grandi riti religiosi, simbolo esoterico nei misteri eleusini e nelle cerimonie dedicate a Dionysos ed Osiris, è una permanente strada iniziatica sottomessa alla nascita ed alla risurrezione.

Per attirare l'attenzione dell'imperatore sulle sue qualità, un semplice contadino si invita da solo al tavolo dell'imperatore, portando da casa sua “una gallina riempita con pistacchi, uva secca, riso ed altri ingredienti” (*Antologia*, 1997: 32); il piatto sembra raffinato per una semplice persona degli spazi etnoculturali in cui questi ingredienti esotici sono così cari, ma nella novellina spiritosa *Săteanul și găina* (“Il contadino e la gallina”) questi ingredienti vengono usati da una persona apparentemente modesta, traducendo abitudini culinarie di evidente influenza greco-turca. Comunità sottomessa dalla storia a viaggi abbastanza frequenti, loro hanno mantenuto elementi di identità, ma nello stesso tempo hanno assorbito i costumi dei popoli in mezzo a cui hanno vissuto. Le contaminazioni al livello gastronomico sono normali, prima per le materie prime che si trovano a portata di mano in un certo spazio, e secondo, per un elevato grado di socializzazione delle loro donne con le altre appartenenti ad altre comunità etniche. Il taglio rituale in porzioni della gallina riempita traduce un intero sistema di significati che riguardano le gerarchie sociali: “Il contadino prese un coltello ed una forchetta e divide la gallina: la testa la diede all'imperatore, le ali ai figli dell'imperatore, le cosce ai servi, ed il ripieno lo prese per lui e cominciò a mangiare” (*Antologia*, 1997: 32-33). Apparentemente le decisioni non appaiono come giuste in relazione con la qualità dei pezzi distribuiti, ma la spiegazione sta nella continuità tra la natura e la cultura:

“Ti diedi la testa, perché sei la nostra testa; ai vostri figli diedi le ali, perché loro sono come le tue ali, il tuo appoggio, e diedi ai servi le cosce, perché i servi non fanno altro che correre su e giù. Per me, che sono un uomo di mezzo, mi sono preso il ripieno, il mezzo della gallina...” (*Antologia*, 1997: 33).

Dobbiamo osservare che spesso nelle novelle spiritose aromene quello che sottomette a certe provocazioni è l'imperatore – saggio, tollerante, con il senso dell'umorismo oppure, anzi, “abraș” (cattivo, violento); il mangiare è, in una maniera o un'altra, l'elemento di mediazione tra questo ed i suoi seguaci.

Nella novellina spiritosa etnica *Cum de nu-s țiganiu baiduci*, (“Come mai gli zingari non sono briganti”) lo zingaro Tămâie, accompagnato dai suoi figli Colta, Culaie e Albul, stanchi di umiliarsi ad elemosinare, “si riempiono i sacchi con pane” (33) e si ritirarono nelle montagne, attratti dal mito del brigante, il quale secondo loro potrebbe offrire dignità e l'aura di coraggiosi. Partono per le montagne prendendo con loro stessi l'alimento di base, che poi viene consumato

abbastanza in fretta, all'ombra degli alberi dove facevano i loro piani. Per un certo tempo, la strada si tracciava in un campo coltivato con le more, ma la frutta appena li saziò. Arrivati ad un mullino, annunciano pieni di loro stessi al mulinaio che sono briganti e desiderano una grande torta di mais, ma la fame e la mancata esperienza di briganti annullano qualsiasi vigilanza, ed il mullino viene circondato dai „jändari” – “polizia”, finendo tutti sotto i coltelli di questi. Non solo che non possono andare oltre la loro condizione, ma non riescono nemmeno a rimanere in vita.

Una riconferma della condizione infelice dello zingaro, per colpa di un comportamento ancestrale diffettoso, per via di un'insensibilità verso la sofferenza del prossimo, esiste nell'unico racconto moraleggiante con pretesto biblico (Gesù prima di essere crocefisso) – *De ce fură păstorii* (“Perché rubano i pastori”). La pastorizia è un mestiere tradizionale degli aromeni per cui viene sempre valorizzato in maniera positiva nella loro letteratura. Un pastore di passaggio arrivato presso la croce dove Cristo aspettava di essere crocefisso, alla vista dei chiodi con cui si doveva crocefiggere, li rubò, sperando di poter salvare Cristo. Uno zingaro trovatosi anche lui da quelle parti, ne fa subito altri (si sa che loro a quei tempi erano quelli che lavoravano il ferro). Lui viene maledetto e diventa il portatore della sfortuna, mentre al pastore gli si augura: “Vederti sempre vestito e sazio, poter rubare e non avere mai sfortuna” (37). Essere sazio è una componente della fortuna divina, che poi si prolunga fino alla soglia del cristianesimo.

Le novelle spiritose creano un'atmosfera tipica del folklore aromeno, ottimista, che rifiuta la sconfitta, applicando delle sanzioni alle tare morali “tonico e sempre costruttivo, revigorato in permanenza dallo spirito ironico, persiflante, sano come la persona semplice” (Cândroveanu, 1977: 8). Dai testi studiati manca la caccia, sia per scopi alimentari, sia come piacere, il loro rapporto con l'universo essendo fondamentalmente mite, violento solo quando le circostanze lo richiedono. Pure al livello della gastronomia “gli aromeni sono riusciti ad abbinare le particolarità della loro propria identità con le identità nazionali di chi li ha ricevuti, ma non hanno mai perso la coscienza filetica nazionale” (Kahl, 2006: 55). La cucina aromena soffre una forte influenza, evidentemente, dei costumi orientali-mediterranei, ma alla fine pensiamo che sia una cosa naturale per via delle aree culturali in cui sono vissuti, la loro stessa storia dell'assimilazione in questi spazi ha facilitato il passaggio dalla contaminazione all'inserzione. Così come nota Poirier,

“i fatti che riguardano l'alimentazione offrono senz'altro, gli esempi più chiari di imbricare dei fenomeni materiali nell'intera cultura; i problemi dell'ambito naturale ed i problemi di natura tecnica essendo, ovviamente, strettamente legati. L'alimentazione è, spesso, condizionata tanto dai valori ammessi da una società data – la sua concezione sul mondo, sulla religione ecc., – quanto dalle risorse di cui dispone” (Poirier, 1968: 929).

Il cerimoniale gastronomico, linguaggio non-verbale, traccia ponti tra la realtà accessibile e quella inaccessibile, mediando il passaggio dalla Natura alla Cultura, i rapporti dell'uomo con l'alimentazione seguendo, in maniera successiva o analogica, la via della trasformazione e della conservazione dell'ambiente rurale, il processo della formazione delle identità collettive ad una scala più bassa (la famiglia e le sue ramificazioni) ossia i gruppi sociali più grandi.

Nota:

*sariga – specie di oposum

BIBLIOGRAFIA:

ANOVSKA, Kleanti, “Sociolinguistic Aspects in The Aromanian Folk Tales”, in Biljana SIKIMIĆ (ed.), *The Romance Balkans*, Belgrade: Serbian Academy of Sciences and Arts, Institute for Balkan Studies, 2008, pp. 141-150.

CÂNDROVEANU, Hristu, „Literatura populară”, in *Antologie de proză aromână*, București:

Univers, 1977.

CHEVALIER, Jean; Alain GHEERBRANT, *Dicționar de simboluri*, vol. I, II, III, București: Artemis, 1995.

DENSUȘIANU, Ov., *Istoria limbii române*, București: Ed. Științifică, 1961.

POIRIER, Jean, *Ethnologie générale*, Paris : Gallimard / Encyclopédie de la Pléiade, 1968.

KAHL, Thede, *Istoria aromânilor*, București: Tritonic, 2006.

LÉVI-STRAUSS, Claude, *Mythologiques*, vol. I, *Le cru et le cuit*, Paris: Plon, 1964.

LEVI-STRAUSS, Claude, *Mythologiques*, vol. II, *Du miel aux cendres*, Paris: Plon, 1967.

MÉSNIL, Marianne; Assia POPOVA, *Dincolo de Dunăre. Studii de antropologie balcanică*, București: Paideia, 2007.