

FERMENTAZIONE E CULTURA POPOLARE

(Le illustrazioni utilizzate nel testo sono tratte dall'opera collettanea: *Cultura popolare nell'Emilia Romagna*, Silvana editoriale, Milano 1978-1983)

L'ebbrezza si configura come un fenomeno di cui occorre distinguere due precise tipologie: quella ricercata dall'uomo, con la sua tenace applicazione del processo di fermentazione a pressoché qualunque alimentazione, il cui fine non è propriamente l'ebbrezza, ma l'inebriamento, stato mentale auspicato di cui l'ebbrezza rappresenta una sorta di conseguenza collaterale, non di rado, tuttavia, attivamente ricercata. Le fermentazioni zuccherine dei cereali e dell'uva avevano come contraltare la fermentazione del latte nelle steppe asiatiche: lo yogurt naturalmente, ma anche le sue varianti alcoliche del Kefir del Caucaso (preparato con latte di vacca e un fermento speciale (kefir appunto, sotto forma di granelli essiccati ricavati dallo stomaco di montone). Altro fermentato alcolico del latte era il KUMISS, noto in Occidente fin dai tempi di Marco Polo, con un tasso alcolico da birra leggera, ottenuto dalla fermentazione di latte di cavalla, biancastro, leggermente piccante, spumeggiante, diffuso soprattutto fra Calmucchi, Kirghisi, Baskiri e ovviamente fra i Tartari, il glorioso «vino di latte» che, con l'aggiunta di semi di comino, costituiva la loro bevanda nazionale. Vi era poi la BUSHHA dei Kirghisi, analoga al Kumiss ma assai più alcolica e inebriante, con aggiunta di farina di miglio e acqua, simile all'ARIKI di Mongoli e Calmucchi in cui la farina di miglio poteva essere mescolata al latte di bufala. Anche i Lapponi avevano un tipo di Kumiss, detto BUSHHA come quella dei pastori Kirghisi ricavato dalla fermentazione del latte di renna. I mongoli armati con i loro piccoli e sorprendenti archi, cavalcando altrettanto piccoli destrieri che recavano con sé in mute di tre esemplari per poterli senza danno svenare dal collo, nutrendosi e senza bisogno di smettere di cavalcare, recando nelle fiasche il Kumiss e negli otri il latte disseccato (progenitore dell'odierno latte in polvere) che all'occorrenza bastava reidratare ponendolo in una fiasca appesa alla sella, erano quindi perfettamente equipaggiati per conquistare il mondo, inarrestabili nel loro continuo avanzare.

L'altro tipo è l'intossicazione involontaria, di cui oggi abbiamo ormai scarsa cognizione (e ce ne ricordiamo soltanto quando il discorso cade sulle droghe e sugli effetti perniciosi che ne derivano). Eppure l'Europa dei secoli passati, e fino ad epoche piuttosto recenti, aveva a che fare soprattutto con questa seconda forma di ebbrezza: quella involontaria

Pane di miglio, di panico, di saggina, di sorgo, di spelta, di avena, di segale (la paniccia: polenta di panico), più di rado e solo nelle terre mediterranee, l'orzo, il farro, e il frumento. Assente il riso fino al 1475, quando Galeazzo Maria Sforza ne mandò dodici sacchi al duca di Ferrara che intendeva iniziare la risicoltura nelle sue terre. Molto raro e caro in precedenza e pochissimo coltivato. Ma anche pane con loglio, ravizzone, colza, coriandolo, papavero da oppio, cannabis e ogni sorta di additivo che si rendesse necessario per stemperare la febbre della fame. Droghe potenti, visionarie, ma senza dimenticare che la droga più potente restava la stessa FAME.



1) Una «corte» a Pianello di Pavullo, nel Frignano.

Abituati ad una visione arcadica della vita contadina del passato, oggi non sappiamo più distinguere il grano dal loglio (e una mia studentessa di Bologna citava l'espressione dicendo che occorre distinguere il grano dall'OLIO – e chiestole cosa significava, non sapeva che dire), dalla zizzania, dall'erba cattiva, dall'erba che rendeva patologicamente ebbri (come risulta evidente nella forma latina *LOLIUM TEMULENTUM* e ancor più nel francese *HERBE IVRAIE* (l'erba dell'ubriachezza, termine mediato dal tardo latino *IMBRIACUM*).



2) Casa di montagna. Marsaglia. Costruzione tipica dei territori d'alta montagna con scala esterna e piccolo loggiato che conduce all'abitazione, mentre dalle sottostanti arcate si accede allo stallatico.

L'incidenza della tossicità vegetale sulle strutture mentali collettive: il pane «alloyato», le ciniche manipolazioni e delle deleterie sofisticazioni del PAESE DELLA FAME.

Non si tratta soltanto di sapere che un tempo si fabbricava un pane succedaneo che spesso, se non sempre, aveva caratteristiche del tutto diverse rispetto a quello cui siamo soliti riferirci, anche abbandonandoci a colpevoli consolazioni nostalgiche, non soltanto di sapere che la ricerca nella cornucopia del mondo vegetale, sotto la spinta della fame, tendeva a rendere commestibile pressoché ogni cosa: SI TRATTA di COMPRENDERE che l'uso e la diffusione delle droghe domestiche non potevano restare senza conseguenze nell'immaginario collettivo di quell'umanità dolente e affamata che incarnava (in modo pressoché totale, salvo pochi privilegiati) quella che oggi chiamiamo TRADIZIONE e CULTURA POPOLARE.

Si tratta di comprendere che l'immaginario dei nostri antenati era profondamente condizionato da un simile assalto di ebbrezza involontaria, ottundimento delle facoltà di pensiero, devastazione dell'equilibrio psichico, narcosi permanente.

Non si tratta tuttavia di dare giudizi morali o di trarne soltanto affrettate conclusioni negative: i nostri antenati erano molto più adattabili di noi e, giocoforza, assai più resistenti e di necessità inventivi. Sotto questa luce diventa assai più comprensibile la frequentazione di quel mondo dell'immaginario collettivo in cui fermentavano le immagini dei mostri e degli incubi che i poemi, i cantari, le fiabe, le leggende hanno fissato in innumerevoli momenti di paura, di stupore, di estasi, di meraviglie, di febbricitante eccitazione, e di irrazionale emotività.

Certamente è impresa disperata misurare oggi il tasso di inquinamento mentale e misurare gli stati di devastazione cerebrale indotti da pratiche di AUTOINTOSSICAZIONE, perseguite quotidianamente e placidamente da una cultura di povertà che inseguiva nel sogno un fortissimo desiderio di compensazione, altrimenti impossibili nel confronto con una realtà tragica per molti e difficile per tutti, una compensazione che cercava di surrogare attraverso affabulazioni deliranti le profonde angosce del vivere, le inenarrabili miserie fisiche (si pensi alla quotidiana convivenza con ogni forma di parassita) e gli intollerabili oltraggi sociali.



3) Un rarissimo esempio di «sicconia», cucina a focolare centrale senza camino (un tempo molto comune nelle case povere, soprattutto di montagna. Il fumo fuoriesce dall'apertura tondeggiante superiore. A sinistra si intravede la grande panca della famiglia patriarcale contadina.

Può sembrare eccessivamente deterministico ipotizzare connessioni fra strutture mentali e assetto psicofisico; tuttavia come sosteneva Piero Camporesi “i modi elementari della vita, i «fondi» dell’esistenza, i «condimenti» della corporalità non possono essere ulteriormente ignorati”. Si può oggi abbozzare un primo sondaggio dentro una dimensione troppo a lungo trascurata nella quale passano anche le strade per una più precisa delimitazione di certi aspetti, enigmatici ed elusivi della cultura popolare.

Una tipicità risulta particolarmente evidente: quella di un doppio ritmo dell’esistenza espresso vistosamente nel cosiddetto «mondo rovesciato», proiezione visiva di incubi latenti. Il mondo

degli universi capovolti, a «capinculo», come si definivano nel linguaggio grasso e carnoso del Carnevale.



27. I falò nell'ultima sera di Carnevale sulla Baganza. Dipinto di Giulio Carmignani, eseguito nel 1869. Parma, collezione privata.

4) I falò nell'ultima sera di Carnevale sulla Baganza. Dipinto di Giulio Carmignani, eseguito nel 1869. Parma, collezione privata.

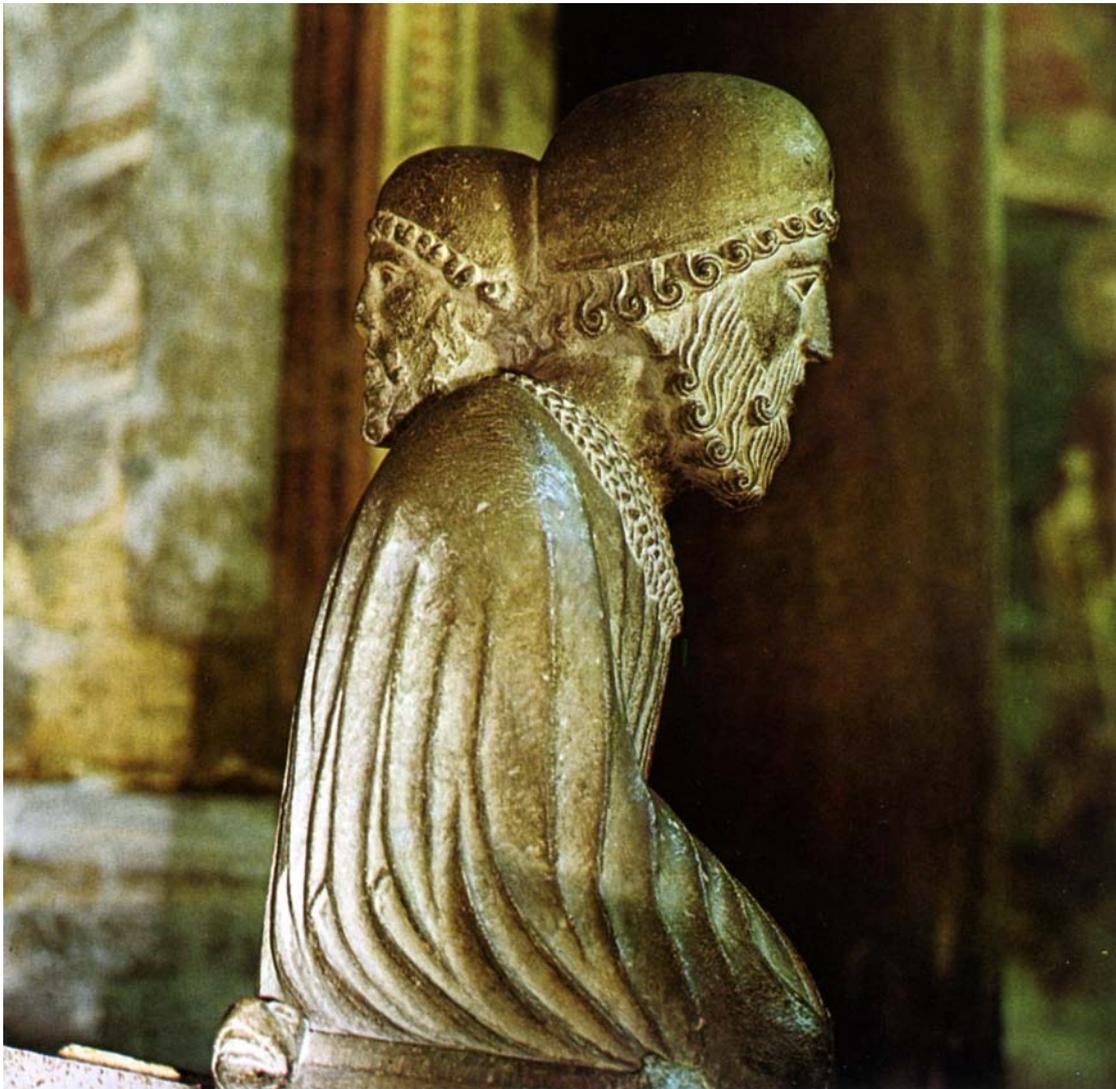
Il mondo degli universi capovolti, delle forme incongrue disarmoniche, anomale, incoerenti nei confronti delle norme elaborate nelle officine letterate, quelle della cultura d'élite (raziocinante secondo le categorie aristoteliche): il mondo dei nani e dei giganti, delle streghe e dei mostri, l'universo notturno dei fantasmi, degli incubi, dei folletti, dei licantropi, delle apparizioni, plasmato sulle categorie dell'influsso lunare e delle *larvae*, demoniche rappresentanti del mondo sotterraneo, germinatrici delle maschere di Carnevale.



5) Mulino ad acqua a Lama Mocogno (appennino modenese), detto il «mulino del ruoto».

Residuo singolare è il ruolo che la luna esercita sulla fermentazione e diversi processi di conservazione dei cibi, sulle semine e in genere sui fenomeni misteriosi come la nascita dei funghi, credenze che la moderna scienza e la tecnologia industriale non riescono a scalfare, al punto che molti dubbi continuano ad aleggiare intorno al tempo di imbottigliamento del vino. Le percezioni e gli influssi cosmici si legano naturalmente all'antica concezione del tempo agrario, radicalmente diverso nell'antica mentalità contadina rispetto alla misura esatta della civiltà mercantile, un tempo che si misurava con le lunghezze indefinite delle stagioni e del cangiante diurno arco solare, oltre che nel mutevole mese lunare. Caratterizzato quindi dall'idea del pressappoco e in contrasto evidente con il tempo della precisione; dai lenti ritmi naturali, sempre ciclici, eternamente ritornanti, dove ciò che sarebbe avvenuto nel futuro era sicuramente già avvenuto nel passato. Questo ambito, naturalistico e immutabile, entra storicamente in conflitto con l'impetosa misurazione dell'orologio, che rende lineare e parcellizzato lo scorrere della vita – dunque verso il momento fatale della fine – e lo lega demoniacamente al valore del denaro. Entro una complessa tematica che spazia dalla religiosità alla magia, sino alla cosmologia, si coglie quindi l'essenza dell'animo sempre

simbolica del contadino, e quella sua capacità di previsione temporale che viaggia continuamente sui segni e sulla sacralità della fecondità della terra e degli animali.



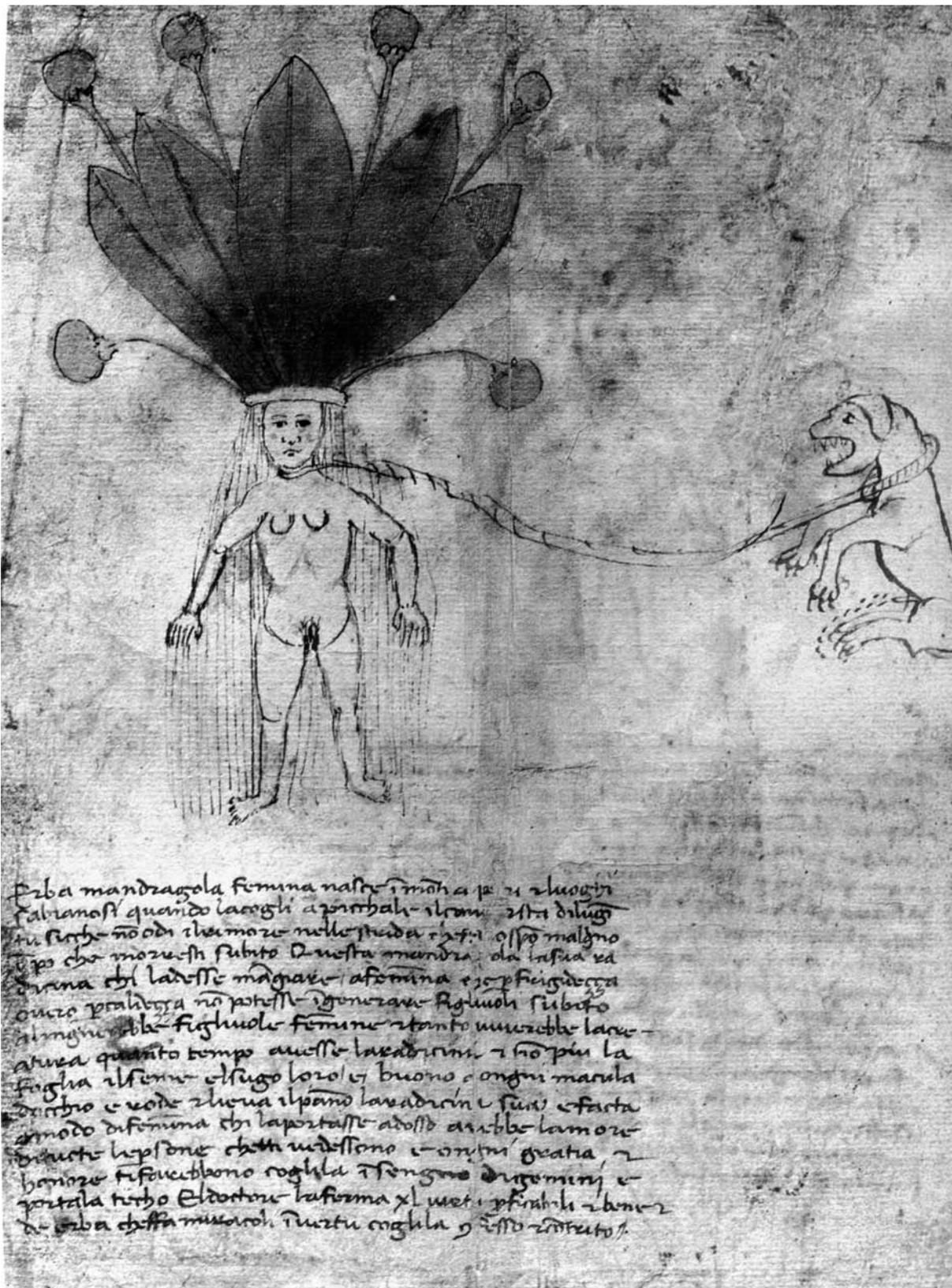
6) L'enigmatico Giano, la divinità bifronte che diede il nome al mese di gennaio (Parma, Battistero, ciclo dei mesi). Il dio che apre e chiude si trova al centro di una complessa simbologia che coinvolge il tempo e le età dell'uomo. Come mostro divoratore, il dio delle porte e dell'inizio finisce col diventare Kronos, simbolo del passato e del presente. Come dio ibrido e composito fu al centro della speculazione esoterica rinascimentale, interpretato come simbolo di reintegrazione. La cultura popolare, riflessa nelle cattedrali romaniche e gotiche, vide in lui prevalentemente il simposiarca che presiedeva ai banchetti invernali (v. il Giano del Duomo di Fidenza).

E' il mondo in cui l'Onnipotente è percepito a sua volta con caratteristiche del tutto speciali e contrastanti: una divinità insieme protettrice e distruttrice (si pensi al significato profondo delle divinità indiane Brahma e Shiva), essere vivificante e insieme gelido e spietato omicida, tentatore e protettore, dispensatore di fecondità e signore della sterilità, una sorta di ossimoro primordiale, principio di tutti i contrasti, le contraddizioni, le disarmonie possibili, ma anche un sublime mediatore e pacificatore, come un simulacro bifronte, indecifrabile e innominabile. La religione stessa viene calata in un remoto strato di credenze arcaiche, dentro una particolare logica che si è soliti chiamare, impropriamente, «primitiva», che ha con il reale un rapporto diverso da quello sperimentato da intellettuali evoluti, ben nutriti, bene istruiti. Non a caso la mentalità cosiddetta primitiva si rispecchia in forme di religiosità ambigua, inconcepibilmente difforme dalla ragione avanzata, riconoscendosi nella figura del

BRICCONE DIVINO, immagine allucinante intravista nei sogni indotti dalla fame e dalle droghe rituali, grottesco simulacro tribale come quell'entità a metà tra il mondo naturale e quello soprannaturale che è il TRICKSTER delle tribù Algonchine, abitanti della regione fluviale del San Lorenzo nell'America del Nord e così perfettamente coincidente con i folletti del paesaggio agrario nostrano, di cui parleremo tra poco, un personaggio di natura ambigua, impastato di notte e di giorno, d'estate e d'inverno, di veglia e di sonno, di forza e di stupidità, eroe ed imbroglione, contemporaneamente mago e scimunito.

Altri modelli di riferimenti sono facilmente rintracciabili un po' ovunque, ma ci basti citare l'angelo del Vecchio Testamento, Ezechiele, con i suoi quattro volti, che contemporaneamente dirige verso i quattro punti cardinali.

Soffermiamoci invece per qualche istante sulla figura di Giano bifronte, divinità totemica dell'antica Roma, divinità non translata dall'apparente dominio dei dei importati dalla Grecia. Giano era il signore della guerra e della pace [il suo tempio veniva aperto o chiuso per segnalare lo stato di guerra o di pace in cui si trovava Roma], il Dio dei passaggi e delle porte, del risveglio dei campi, ma anche del gelo invernale (oggi ci resta, in suo nome, il mese di gennaio, ancor più esplicito nell'inglese January), divinità agraria di lunghissimo corso, che ha resistito per tutto il Medioevo alla cristianizzazione dell'Europa, tenacemente venerato dalle culture cerealicole del continente e sovente ibridato (secondo alcuni studiosi) con la dea della caccia e delle boscaglie Diana fino a confondersi con essa (Diana- Giano) e che avrebbe dato luogo alla nascita di un leggendario, quello dell'esercito furioso guidato nella caccia selvaggia da Diana/Giano, destinato lentamente a diventare il re dei morti e a tramutarsi nella maschera di Arlecchino (il cui legame col mondo infero è chiaramente attestato nell'inglese Hellequin, da Hell= Inferno).



7) La Mandragola femina. Mentre viene divelta dal cane. Ricettario erbario riminese dei secc. XV-XVI, conservato nella Biblioteca Gambalunga. La Mandragola apparteneva ad una delle serie più pericolose tra le piante magiche, e la sua estirpazione richiedeva un particolare rituale apotropaico. Già la farmacopea antica (ne parla Plinio) aveva perfezionato un particolare rituale di difesa contro questa pianta antropomorfa, che durante l'estirpazione – secondo la leggenda – emetteva urli terribili, capaci di far impazzire o morire l'erborista che non avesse attuato una specifica strategia di difesa. Si diceva, dunque, che occorre attaccare un cane alle

radici di questa pianta, per strapparla dal suolo, impeciandosi contemporaneamente le orecchie per non udire le sue grida. La mandragola aveva la doppia facoltà di sedare e di eccitare, secondo la sua essenza bivalente: maschio e femmina. Fin dall'antichità si riteneva che avesse una potente capacità anestetica e che favorisse particolarmente le gravidanze. Le ricerche moderne hanno solo in parte confermato tali proprietà. Anche la Bibbia accenna a questo potere di fecondità (Genesi 30, 14). In ogni caso la pianta è stata la più rara e costosa della farmacopea antica, ricercatissima dovunque. Numerosi ciurmadori, cerretani e ciarlatani si erano specializzati nell'offrire sul mercato amuleti vegetali spacciati come piante di mandragola. Vi è un segno evidente della regia svolta da quest'erba nell'ambito dell'immaginario collettivo del passato. Non per nulla casuale che un'erba eccitante e afrodisiaca abbia dato il titolo alla più prestigiosa commedia del teatro italiano del Rinascimento: il rapporto fra la mitologia vegetale e l'antica società, immersa in una dimensione di erboristeria magica, trova nella trasfigurazione di Niccolò Machiavelli la metafora più efficace per esprimere la presenza implacabile che il mondo vegetale ha esercitato sopra il mondo animale e dell'uomo. In epoca moderna tale mitologia collettiva è rivissuta intorno agli anni '30 nel fumetto americano di «Mandrake» (che significa, appunto, mandragola), sino all'impostura di massa delle «Mandrake pills», le millantate pillole afrodisiache.

E' difficile rimuovere la sensazione che i modelli culturali arcaici, «inferiori» rispetto ad altri modelli che hanno avuto un tempo di sviluppo diverso, in una parola folklorici, non abbiano avuto origine nella COSCIENZA ALLARGATA indotta da tecniche di conoscenza a sfondo magico estatico, ad alta componente sciamanica, in cui le allucinazioni e la *trance* rituale avevano una funzione centrale.

In una società allucinata e febbricitante in preda a un perenne caos alimentare, in cui il deterioramento della salute fisica e mentale durante gli anni di carestia (assai più frequenti nella prima modernità che nel Medio Evo) e dell'inedia ebetizzante, segnava, per molti, un processo irreversibile verso il disordine e la degradazione intellettuale, il ritorno alla norma, al basso livello della sottoalimentazione quotidiana; non riusciva a cancellare lo sfacelo indotto dal viaggio nel sottosuolo della fame. Dal caos alimentare, come da un oscuro, tormentato labirinto affondato nei melmosi meandri del corpo, si usciva a stento: molto lentamente si riemergeva dal buio fangoso dopo l'assenza nel paese dello stento e dell'indigenza. I guasti, nel corpo malato di questa società alterata e sconvolta, erano spesso irreparabili.



8) Il pane viene sfornato dal forno di casa. Luogo centrale della sopravvivenza il forno era protetto da svariati tabù, spesso simboli magici di natura cosmica che erano incisi nella pietra, e difeso con mazzetti di erbe o rami di piante ritenute magiche o miracolose.

Determinante è il quadro alimentare dove nutrizione e medicina fornivano un unico modello di riferimento: ci si nutriva e al tempo stesso ci si curava: la cucina e la bottega dello speziale

si sovrapponevano, usavano lo stesso linguaggio, gli stessi strumenti e soprattutto gli stessi ingredienti.

E' discutibile e forse improprio poter parlare di gastronomia in un simile contesto e nel contesto della cultura popolare. E' difficile sapere se la nozione di piacere gastronomico autonomo e non condizionato dall'ideologia dietetica, fosse davvero operante.

L'incredibile serbatoio vegetale (oggi facciamo fatica a distinguere la lattuga dal radicchio) e consideriamo, ad esempio, i tapinambur dei tuberi esotici, quando in realtà entrarono nell'uso alimentare ben prima della patata, fin dalla diffusione dalla scoperta del Centroamerica: ne è testimone la tradizionale ricetta della Bagna cauda piemontese.



9) La «camera del fuoco», come veniva chiamata dai contadini la cucina, dominata dall'ombra cupa del grande camino. Si noti la sfoglia stesa ad asciugare in quel mobile polifunzionale che in Romagna veniva detto matra (mattera nelle Marche), spartora nel Bolognese e casòun nel Modenese: esso serviva a preparare l'impasto del pane, a conservarlo dopo la cottura, a tenervi riposta la farina. Sulla sinistra l'acquaio e un fornello per la cottura col carbone di legna.

La sapienza alimentare del medico-cuoco costituisce pertanto la traccia segreta della scienza umana, che passa dall'orto, dalla stalla, dai fornelli



10) Utensili di cucina. Il paiolo di rame, la graticola, la pignatta e il tegame di terracotta, sono stati i quattro utensili indispensabili alla cottura dei cibi. Le minestre lente, a lunga cottura (di ceci, di fagioli, di castagne, di fave... ecc.), come pure gli umidi e gli stufati sono entrati in una fase di declino.

e che è in una parola *res coquinaria*. Nella vecchia società le scienze dell'uomo sono in primo luogo scienze per nutrire con coerenza e competenza il corpo dell'uomo, pur all'interno di una vita difficile, di un incerto mestiere e perfino al di fuori di una stanzialità ritenuta tipica della vita contadina, come attestano gli infiniti mestieri erranti che venivano esercitati laddove la natura era particolarmente avara di frutti.



11) Raccogliitrice di castagne



12) Trebbiatura delle castagne. La stagione delle castagne sollecitava non soltanto i raccoglitori del dolce frutto dei poveri, ma impegnava tante altre persone nell'essiccazione, nella sgusciatura, nella cernita e nella molitura. Foto scattata a Nismozza di Reggio Emilia in cui è riprodotta una scena di trebbiatura delle castagne.

Percorsi in cui si mescolavano gli elisir di lunga vita (come il vino viperino) e la necessità di un monocibo, come unica fonte di sostentamento, uniti spesso alla necessità di emigrare e di fornire essi stessi quegli elisir che l'uomo può dare all'uomo, specialmente le donne, le tante balie di montagna (celebri quelle del luccardo) che sopravvivevano permettendo la sopravvivenza di infanti altrimenti condannati.



13) Il baliatico: un esempio di mestiere errante.

Ma veniamo finalmente ai nostri fermenti, ai nostri enzimi, catalizzatori misteriosi degli altrettanto processi di trasmutazione delle sostanze di maggior interesse alimentare (il pane, il formaggio, le bevande euforizzanti).



14) Si vendemmia. La famiglia coltiva un grande podere di 25 ettari. Sono ritratte alcune «opere» a giornata: le tre donne vicine, al centro. Il servitore in alto al centro è ritratto insieme alla sua famiglia (in basso a sinistra). Villa Prato di Correggio, ca. 1920. Il termine per la datazione si ricava dalla forma dei cesti, ancora rotondi e immanicati.

Dicevamo che il trickster può essere uno spiritello dispettoso assai simile al BUFFARDELLO delle montagne lucchesi, che infestava le stalle e molestava gli animali; era ritenuto inoltre responsabile degli incubi notturni, gravando sul petto degli affannati dormienti. In Garfagnana prendeva il nome di LINCHETTO ed era assimilabile ad un altro essere mitico: l'*omo salvatico*, temuto soprattutto perché aveva la pessima abitudine di disperdere le greggi.



15) Il cacio montanaro prodotto al modo casalingo, nel piacentino.

Ma il Linchetto era talvolta servizievole: manteneva acceso il fuoco nei seccatoi delle castagne, oppure preparava il burro, il formaggio e la ricotta. Talvolta tuttavia combinava

disastri: un folletto romagnolo SIERO guastava il latte impedendone la cagliatura, più o meno lo stesso di ciò che faceva FULATT nelle montagne del piacentino.

Oltre alla stalla il folletto prendeva dimora nella cantina, luogo domestico, ma non rassicurante, luogo immerso nel buio e partecipe del mondo notturno e di quello infero. Nelle Apuane il BUFFARDELLO predilige infatti eleggere a sua dimora le fondamenta della casa e la cantina; se ne sta rintanato in angoli oscuri o si pone a sedere cavalcioni sui tini e sulle botti. Nei pressi di Valmozzola, qui in val di Taro, si diceva che uno spirito molesto, un generico FULATT, oltre a intrecciare le code dei cavalli costringendoli a veglie che li sfiancavano, prendeva gli agnelli dall'ovile e li portava in cantina ove li saziava ben bene fino a soffocarli.



16) Cantina della pianura romagnola, con capaci tini e torchio (Faenza).

Nel forlivese il MAZAPEGVAL o MAZAPEDAR, appariva ancora in tempi piuttosto recenti, intimorendo le donne che si recavano in cantina per spillare il vino, mostrandosi a cavalcioni delle botti e facendo gesti osceni. Episodi simili sono stati registrati, ancora in tempi non troppo lontani dai giorni nostri in varie località dell'Appennino tosco emiliano tra cui spicca il Fulatt di Levizzano nel modenese, attiva, sembra ancora negli anni '50 del secolo appena trascorso.



17) Cantina povera di montagna. Casa appenninica piacentina. Molto scarso in montagna, il vino veniva bevuto prevalentemente all'osteria. Nel silenzio e nel buio della cantina il vino continuava a vivere e a invecchiare in stretto e misterioso rapporto col sole che aveva fatto nascere e maturare l'uva e con la luna, la cui influenza, astratta e gelida, si faceva particolarmente sentire nelle delicate fasi di travaso e imbottigliamento.

Il legame della personificazione dell'incubo, del trickster domestico, dello spirito familiare con la cantina non si esaurisce tuttavia soltanto con l'aspetto oscuro e notturno dell'ambiente in cui era solito dimorare il personaggio. Un'altra connessione sicuramente presiede al contatto tra quell'essere imprevedibile e la zona più fresca e più buia della casa. E' nella cantina che viene posto a fermentare il vino, è laggiù, in quella sorta di regno infero che sta alla base di ogni costruzione rurale che si compiono i delicati e misteriosi processi di trasformazione del mosto in bevanda inebriante, processi sempre esposti al rischio di una cattiva riuscita e sui quali influiscono, a giudizio del contadino, tutte le forze della natura, lo spirare dei venti e le lunazioni. E non a caso laggiù, in cantina, le credenze popolari collocavano la dimora della più imprevedibile figura che popola i racconti fantastici e i timori dei contadini. (Detto per inciso la cantina rappresentava la comunicazione delle entità celesti come il sole e la luna con l'oscura vitalità del sottosuolo, così come la bocca del camino rappresentava il condotto cosmico, un altrettanto misterioso e oscuro budello che metteva in comunicazione col cielo e le stelle. La fiamma del focolare, nella semiotica contadina, costituiva un prezioso veicolo di arcane comunicazioni e di misteriosi segnali.)



18) La bocca del camino, condotto cosmico e misterioso, oscuro budello che metteva in comunicazione col cielo ed il cosmo. La fiamma del focolare, nella semiotica contadina, costituiva un prezioso veicolo di arcane comunicazioni e di misteriosi segnali. Così pure la cenere e il ciocco natalizio.

Da signore del sonno degli uomini e degli animali, il genio dell'incubo si trasforma così in nume tutelare della fermentazione. La rappresentazione dell'inquietudine notturna assume su

di sé i caratteri dell'apprensione per tutto ciò che nell'azienda rurale durante il sonno, pur addormentata vive: gli uomini, gli animali e il mosto in cantina, che ribolle trasformandosi da materia inerte in alimento prezioso, ad alto contenuto magico. E ciò non vale soltanto per l'uomo: anche la terra necessita di nutrimento. Gli enzimi del mosto che ne fanno vino, il lievito che trasforma l'acqua e la farina in pane, il caglio che fa rapprendere il latte e che genera il formaggio, lo stesso letame che nutre il terreno aumentandone la fecondità, una sorta di non tanto simbolico lievito della terra, vengono posti in stretta connessione con la personificazione delle più inquietanti e imprevedibili forze della natura. Ciò spiega anche lo stare a cavalcioni delle botti da parte di un essere che, abitualmente, siede sul petto degli uomini o grava sul dorso degli animali. Ed ecco chiarirsi l'indicazione di alcune altre dimore attribuite, in maniera non casuale, ai folletti dagli informatori contadini delle zone appenniniche: i tini colmi al tempo della vendemmia e i mucchi di letame al limitare della corte. Diverse segnalazioni testimoniano queste credenze diffuse nel nostro territorio regionale e ciò non sorprende poiché è noto da tempo, ai folkloristi delle regioni slavo-balcaniche, che gli spiritelli della fertilità fossero abituali frequentatori delle concimaie (dove in fondo si verifica pur sempre un processo di fermentazione che servirà ad alimentare non gli uomini ma i campi). In epoca successiva alla cristianizzazione erano le streghe che tenevano in tali luoghi i propri convegni. Quando i contadini vi si avvicinavano, tenevano sempre in bocca, come amuleto, un piccolo pezzo di pane (in nome di un noto procedimento apotropaico che viene chiamato **INVERSIONE MAGICA**, che consiste nel contrastare il magico col magico (in quanto il pane è il frutto, appunto di un processo magico). Era lo stesso amuleto indicato per tenere alla larga il fastidioso e a volte pericoloso **LINCHETTO**: sia in Romagna che nel Luccardo (ma anche altrove, nelle Marche ad esempio) mangiare pane e cacio defecando (giova ricordare che la stalla era il gabinetto delle case coloniche) costituiva il rimedio magico più efficace contro l'incubo (incubo inteso nella sua duplice natura di colui che provoca l'incubo e dell'angoscioso sogno notturno che da costui ne viene suscitato). Circostanze verificate da tutti i raccoglitori di notizie sul **LINCHETTO** e sui suoi simili, come il **MAZAPEGOLO**. Ida Rossi nel 1897 registrava la seguente credenza dell'appennino forlivese: "Se adunque una ragazza bruna vuol essere liberata dallo spirito, basta che mangi del pane durante la defecazione. E a quel punto Mazapegolo appare un'ultima volta, irritato e scandalizzato, esclamando queste parole: «Brotta troja, porca, vaca, at' megn et pess et fé la caca». E a quel punto finalmente sparisce e non fa più ritorno".