

PAOLO SCARPI*

Religioni e scelte alimentari. Per una semantica alimentare religiosa

Per non perdersi negli equivoci e nelle nebbie della religiosità o del sentimento religioso, è opportuno circoscrivere il concetto di religione a realtà storiche, cioè a dei sistemi strutturati, i quali facciano discendere la propria legittimazione da una “alterità” extra-umana o sovrumana, variamente identificabile, metastorica, che può anche avere un carattere metafisico. In quanto sistema condiviso, entro il quale l’esistenza umana si organizza e riceve un senso, una religione fonda sull’“alterità” extra-umana lo stesso complesso delle regole che disciplinano lo stare umano nel mondo, comprensivo dei rapporti tra gli uomini e di quelli tra contesto umano e sovrumano, nonché delle relazioni tra l’uomo e l’ambiente esterno. In questo modo esse sono forme delle diverse civiltà, in organica interazione e connessione con gli altri aspetti di quelle, come l’arte, la poesia, la filosofia, la struttura economica, sociale, politica, le diverse gerarchie, in un elenco che è pressoché impossibile esaurire (Scarpi, 2010).

Poiché sono strumento organizzatore dell’esistenza umana, le religioni inevitabilmente fissano anche i termini e i canoni della commestibilità, definendo ciò che è buono da mangiare prima di tutto perché buono da pensare. Hanno così origine non poche forme di classificazione descrittiva degli oggetti commestibili e non commestibili, animali o vegetali che siano, nonché i tempi, le occasioni e quali cibi consumare nelle diverse circostanze, al punto che potremmo dire che vi sono paradigmi alimentari specifici per ciascun momento, festivo o meno. Il cibo dunque risponde in ultima analisi ai plessi simbolici dei diversi sistemi religiosi e ne è uno dei codici di comunicazione. Produzione, preparazione e consumazione si traducono in un linguaggio

* *Università di Padova*

espressivo da cui scaturisce quella che si potrebbe chiamare una semantica alimentare religiosa (Scarpi, 2015).

Aristotele (*Politica* 1256 a 19-30), da quell'attento osservatore che era, aveva del resto scritto: «esistono diversi generi di alimentazione e pertanto diversi stili di vita, tra gli uomini come tra gli animali. Non si può infatti vivere senza alimentarsi, cosicché le diverse scelte alimentari determinano i diversi stili di vita degli esseri viventi».

Possiamo ricostruire solo in forma congetturale il rapporto con il cibo e lo schema simbolico delle popolazioni di età preistorica, dedite prevalentemente alla raccolta e alla caccia. Pare comunque che già allora esistessero forme di comportamento religioso e di classificazione in cui non poteva non rientrare anche il cibo. La comparazione etnografica e alcuni documenti rupestri lasciano intravedere anche per l'età preistorica la presenza di esseri extra-umani rubricati dalla ricerca etnografica come Signori o Signore degli animali, sotto la cui tutela erano posti gli animali selvatici oggetto delle azioni di caccia. Un esempio è la figura femminile nuda con arco e frecce circondata da animali e pesci, graffita sulle pareti della grotta di Vernofeto nell'isola di Creta (Faure, 1969), la quale era forse una anticipazione della più tarda Artemide greca, definita proprio Signora delle fiere (πρότνια θηρῶν) nell'*Iliade* (XXI 470). Non è da escludere che sia da ricondurre parimenti a questa tipologia l'antico Cernunnos celtico, essere extra-umano raffigurato con corna di cervide, Signore degli animali, ma pure della frutta e della prosperità. In India Paśupati, propriamente Signore del bestiame, evoca un antico Signore degli animali, se nella sua qualità di *avatar* di Śiva era appunto Signore degli animali, mentre nelle vesti di Rudra dominava sulle fiere selvagge (*Satapatha Brahmana* XII 7, 3, 20).

Queste figure, il Signore o la Signora degli animali, sottraevano all'uomo il diritto di proprietà sugli animali medesimi, che in tal modo erano collocati sotto la tutela dell'"alterità". L'animale cacciato e ucciso non poteva essere consumato se prima non avesse avuto luogo l'offerta primiziale, che poteva consistere o in un animale intero, se di piccole dimensioni, lasciato nella foresta, o di una parte dell'animale stesso. Una volta garantita all'essere extra-umano la sua porzione, la carne poteva essere introdotta nei circuiti del consumo comunitario attraverso la spartizione. Il Signore degli animali operava però anche come deterrente nei confronti dell'azione del raccoglitore, del cacciatore o eventualmente del pescatore, obbligandoli a limitare la propria azione alle sole quantità indispensabili al soddisfacimento delle necessità della comunità, così da contribuire a mantenere in equilibrio l'ecosistema (Lévi-Strauss, 1967).

Quando poi l'uomo divenne un produttore e accumulatore di cibo, affermatosi i politeismi, prese consistenza una ricca e significativa mitologia che attribuiva a una o più divinità la scoperta delle piante alimentari e delle tecniche di coltivazione. In Grecia questa divinità fu Demetra e a Roma Cerere. In Egitto Iside e Osiride erano gli dei che avevano introdotto la cerealicoltura e avevano insegnato agli abitanti a controllare le piene del Nilo (Scarpi, 2005). In Giappone il *kami* preposto alla fertilità e al riso era Oinari o Inari, ora maschio, ora femmina, ora androgino. Tra i Maya, nell'America centrale, Yum Kaax era il signore del mais, mentre nella mitologia azteca Ixtlilton era il dio della guarigione, del mais, delle feste e delle celebrazioni. Sempre secondo la mitologia azteca dio del mais era anche Centeotl, talora concepito come un essere androgino, maschio e femmina, sepolto appena nato così che dal suo corpo avessero origine le piante alimentari, come appunto il mais e la patata dolce o *batata*.

Ma una relazione tra una figura extra-umana e un prodotto alimentare affiora con prepotenza anche nella tradizione cristiana, dove un santo come sant'Antonio abate aveva la funzione di patrono degli animali domestici. Ma l'altro sant'Antonio, quello venerato a Lisbona e a Padova, si presenta nelle vesti di un Signore dei pesci quando la tradizione agiografica ricorda la predica rivolta ai pesci appunto in una Rimini abitata da una numerosa comunità catara, mentre durante le *Festas* a Lisbona, celebrate il 13 giugno, in suo onore si consumano ancora oggi le *sardinhas* cotte alla brace, mentre il santo medesimo è raffigurato in forma di sardina.

L'introduzione delle tecniche produttive agrarie e in particolare della cerealicoltura dal punto di vista dell'immaginario mitologico si è spesso accompagnata all'idea che con esse fosse cominciata la civiltà. Così è stato infatti in Grecia dove la nascita della cerealicoltura era stata infatti associata all'introduzione delle norme civili, i *thesmoí* – Thesmophoros, «colei che porta le norme» era uno degli epiteti della dea Demetra –, per mezzo delle quali gli uomini avevano abbandonato una vita selvaggia, il cannibalismo e avevano cominciato a celebrare i riti matrimoniali.

Accanto alla cerealicoltura l'altro dono divino carico di significato simbolico era stata la viticoltura e la produzione del vino, che in Grecia era posta sotto la tutela di Dioniso. È legittimo dire che la prospettiva greca rappresentava efficacemente l'intera tradizione mediterranea. Per l'immaginario dei Greci di fatto i doni di Demetra e di Dioniso erano il segno concreto e visibile della loro identità culturale, della vita civilizzata, in opposizione alla barbarie, allo stato selvaggio e alla brutalità ferina, e per quanto concerne il vino la tradizione mitica greca collegava l'introduzione dell'«arte di piantare e coltivare

le vigne» con la costituzione e organizzazione dello stato, arte successivamente fatta conoscere agli altri uomini (Scarpi, 2012b).

Trasformato dal cristianesimo nel sangue di Cristo e divenuto, insieme al pane e poi all'olio, uno dei tre simboli con cui la Chiesa di Roma, identificatasi a sua volta come comunità dei fedeli nella vigna medesima, andò alla conquista dell'Europa, il vino assunse il ruolo di principio di identificazione per la civiltà mediterranea che allora il cristianesimo ormai rappresentava. E se l'antichità ebbe feste religiose per desacralizzare il vino prima di consentirne il consumo, il cristianesimo conobbe le benedizioni cominciate a quanto pare con Gregorio di Tours per il *vinum novum* (Scarpi, 2005).

A sua volta il cibo dei morti, nel senso di un cibo destinato ai morti, è un altro degli ambiti di organizzazione cosmologica proprio di molti sistemi religiosi e consumarlo equivale a entrare a far parte di quel mondo, perché la condivisione di un cibo implica una partecipazione quando non segnala una appartenenza. Consumare perciò questo cibo contribuisce a costruire e rinnovare il legame con i propri defunti, non consumarlo ma cederlo interamente loro equivale a marcare la provvisorietà dell'incontro coi defunti nelle tradizionali date critiche dell'anno.

Ad Atene gli *Anthesteria*, la festa dei fiori dedicata all'apertura dei *pithoi*, le botti contenenti il vino nuovo, si chiudevano dapprima con il silenzio inquietante dei banchetti del secondo giorno, *Choes*, i «boccali», dove ciascun commensale portava il proprio cibo e il proprio vino e dove l'ospite offriva soltanto ghirlande di fiori, profumi e *dessert*, e poi con la celebrazione di Ermete Infernale, al quale veniva offerta una zuppa di verdure varie, cotte appunto nelle marmitte, da cui derivava il nome del terzo giorno della festa, *Chytrai*, una zuppa destinata a placare le anime dei defunti e che nessuno dei vivi assaggiava (Scarpi, 2005).

L'antico Egitto, a sua volta, conosceva la preparazione di un pasto che veniva posto nella tomba del defunto, perché questo potesse nutrirsi nel corso del suo viaggio verso l'*Amduat*, l'Adilà egiziano (Bresciani, 1997). In Inghilterra e Irlanda, probabilmente a partire dal Medioevo, per i defunti si preparava invece il cosiddetto dolce o torta dell'anima, costituito da una pagnotta dolce riempita con noce moscata, cannella o altre spezie dolci, uvetta e ribes, in cui forse è da ravvisare un antenato del nostro panettone natalizio.

A Roma durante i *Parentalia*, che cadevano a febbraio, il mese delle purificazioni, e la cui celebrazione cominciava il 1 e si concludeva il 21 del mese con i *Feralia*, nel corso dei *dies parentales* si commemoravano i defunti della *familia*, ai quali si offrivano farina di farro con un grano di sale e pane inzuppato nel vino. Un ruolo importante spettava alle fave abbrustolite, distribuite

tra i partecipanti ai riti funebri, considerate un veicolo di comunicazione con i morti, e con le quali sono forse in relazione le favette dolci o fave dei morti, diffuse in molte regioni italiane, conosciute anche come ossa dei morti o «Ossi da Morti», benché non si debbano ignorare le disposizioni introdotte nell'abbazia di Cluny agli inizi del sec. X, che per favorire la veglia notturna dei monaci in occasione della commemorazione dei defunti il 2 novembre consentirono loro una speciale razione notturna di fave (Scarpi, 2015).

Nella Cina arcaica la famiglia colpita da un lutto consumava una zuppa di grano e beveva solo acqua. Sempre in oriente, Cina, Giappone, Taiwan, Vietnam, attorno al nostro Ferragosto o nel nostro mese di settembre, si celebra la Festa degli spiriti affamati, cioè i defunti, e si offre loro per lo più cibo a base vegetale e frutta. La festa buddhista *Ullambana*, diffusa in Asia orientale nel Sud-Est asiatico, dedicata ai defunti e agli esseri degli Inferi, voluta dal Buddha medesimo per devolvere meriti positivi agli abitanti dell'Aldilà, prevedeva offerte vegetali per placare la loro fame. A sua volta la festa *Zhongyuan*, taoista e in parte buddhista perché derivata dall'*Ullambana*, celebrata in Cina e conosciuta anch'essa come festa dei morti affamati, prevedeva invece l'offerta dei cinque tipi di carne, maiale, coniglio, pollo, anatra e pesce (Khare, 1992).

Il mondo islamico, da parte sua, conosce il consolidamento dei legami di amicizia e di vicinato proprio in occasione di un lutto. Poiché i membri della famiglia che ne sia stata colpita non possono cucinare nei tre giorni successivi all'infausto evento, i vicini si fanno carico di uccidere un vitello, se sono abbienti, o un montone, con cui poi preparano un *cous cous* che viene consumato collettivamente, spesso nella moschea stessa, così che i legami tra gli appartenenti alla comunità si ricostituiscono e rafforzano, grazie alla «cena del morto» (Tozzi Di Marco, 2007, 2010).

Nell'Egitto islamico in occasione della festa *īd al-adḥā*, che commemora il sacrificio di Abramo e chiude il mese del pellegrinaggio alla Mecca, dalle caratteristiche funebri perché è nel più antico cimitero musulmano del Cairo, in Egitto, *Al Qarafa* o *al Maqaber*, che le cerimonie hanno luogo, si ergono dei tendoni che accolgono i montoni destinati a essere sacrificati durante la festa, parte dei quali, una volta cucinati, è regalata ai guardiani delle tombe. Sempre in Egitto l'*īd al-fitr*, con cui si celebra la fine del mese sacro del digiuno, il *Ramadan*, conosce la preparazione e l'offerta di pani speciali, a forma di cerchio, denominati *fetiyrā*, e di arance. E nel cimitero di *Al Qarafa*, al Caito, l'offerta e la presenza del pane ha un valore metaforico carico di particolare senso nel momento in cui è designato dal termine *'aish* che significa vita (Tozzi Di Marco, 2007).

È chiaro che le feste dei morti sono solamente una delle molte feste che caratterizzano il calendario festivo di una società. E la festa è uno spazio temporale in cui il tempo quotidiano si interrompe e viene provvisoriamente sospeso, per lasciare irrompere un tempo “altro” e limitato, durante il quale ha luogo l’incontro con l’“alterità”, defunti, esseri sovrumani o extra-umani o dei che siano. Ed è sufficientemente noto che ogni sistema religioso ha elaborato pietanze e dolci tipici per mezzo dei quali identifica ma anche scandisce il trascorrere del tempo.

Ed ecco che per i seguaci delle dottrine islamiche non è pensabile la chiusura del Ramadan senza l’inizio di un tempo di festa con il quale si pone fine al digiuno dando avvio a una complessa serie di elaborazioni gastronomiche che comunque devono rispettare la distinzione tra cibi *halal* (leciti) e *haram* (proibiti). Egualmente è oggi per noi inconcepibile un Natale senza il panettone o il pandoro o il torrone (con mandorle e miele secondo la ricetta più antica), oppure un Carnevale privo dei dolci fritti. A Pasqua ormai è accreditato l’uovo dolce di cioccolato, ma pure sodo e dipinto, e la focaccia a forma di colomba. Sempre a Pasqua il consumo dell’agnello, evocazione dell’Ultima Cena, forse il cibo più significativo del calendario festivo cristiano come il tacchino nel *Thanksgiving Day* statunitense, in realtà è riproposizione della cena della *Pesach* ebraica, in cui è d’obbligo la zampa d’agnello, in memoria dell’antico sacrificio primiziale e dell’uscita degli Ebrei dall’Egitto. In particolare il calendario festivo ebraico appare meticolosamente scandito da complessi ricettari, che distinguono una festa dall’altra, a cominciare da *Shabbat*, in cui si consuma uno speciale pane a forma di serto nuziale (*Hallot*), e che è il giorno più importante della settimana, nel quale però non si può cucinare, così che il cibo per questa festa deve essere preparato il venerdì pomeriggio.

Queste tre religioni, ebraismo, cristianesimo e islamismo, che oggi sono le religioni dominanti, radicano però il loro rapporto con il cibo su un modello che, per quanto paradossale possa sembrare, è possibile far risalire all’antico sacrificio animale praticato dalle popolazioni mediterranee, che era il solo momento in cui era consentito consumare ufficialmente la carne, soprattutto del bue. Questo modello rimase invariato sino al 392 d.C., quando l’imperatore Teodosio condannò la *gentilicia superstitio* proibendo tutte le pratiche sacrificali e vietando ogni forma rituale pagana. La spartizione era il principio su cui si fondava il sacrificio destinato agli dei celesti, in onore dei quali si bruciavano il grasso e gli ossi della vittima – il bue era l’animale sacrificale per eccellenza, ma ricorrevano con frequenza ovini, suini e pollame –, mentre le carni venivano consumate dai partecipanti al banchetto (Grottanelli, 1997; Scarpi, 2004; 2005). La vittima, nella sua interezza prima dell’uccisione rituale, esprimeva e sublimava l’unità dell’universo umano, rappresentato per

Greci e Romani dalla città, e di quello divino, offrendo per così dire l'immagine di una società strutturata in base a una sorta di uguaglianza ideologica. Ma una volta sacrificata la vittima e iniziata la spartizione, che ne traduceva la separazione dal mondo divino, il mondo umano produceva una distinzione in senso verticale al suo interno. Per quanto unita nella consumazione del pasto comune entro le mura cittadine, la società infatti si articolava gerarchicamente attraverso la distribuzione delle parti della vittima secondo il rango dei partecipanti al banchetto sacrificale, così che il pregio riconosciuto alle parti dell'animale sottolineava *status*, ruoli e funzioni.

L'aspetto comunitario mascherava dunque la marcata gerarchizzazione della società. E non pare fosse molto diversa la logica che aveva caratterizzato la spartizione sacrificale nell'India dei *Veda*, i libri sapienziali dell'antica tradizione religiosa hindu, dove la divisione della vittima (*paśor vibaktih*) implicava una precisa corrispondenza delle singole parti con i destinatari, divini o umani. A differenza dell'universo greco e latino, però, il sacrificio vedico, che pure prevedeva la spartizione e la consumazione delle carni della vittima, aspirava in realtà alla ricomposizione e unione dell'animale in una prospettiva che aveva l'obiettivo di negare o addirittura di mascherarne la morte, al fine di rifondare il mondo stesso che attraverso il sacrificio era pensato dall'uomo assumendo così un significato (Malamoud, 1989).

La civiltà islamica ha conservato la pratica sacrificale come memoria del momento fondatore. Eseguito annualmente nel corso della festa *id al-ad. h. ā*, e cioè la festa del sacrificio, conosciuta anche come festa dell'offerta (a Dio) (*id al-qurbān*), durante la quale è vietata ogni forma di digiuno, perché si tratta di «giorni di letizia», il sacrificio rituale vuole essere memoria del sacrificio sostitutivo compiuto da Abramo, quando Dio per metterlo alla prova gli impose di sacrificargli il proprio figlio. Solo quando ormai Abramo era sul punto di sgozzarlo, intervenne l'angelo a fermarlo e a invitarlo a sostituire il ragazzino con un montone. In questa occasione Abramo appare espressione della totale sottomissione a Dio, traduzione in immagine del termine *islām*, che vale appunto sottomissione. In base alla *shari'a*, la legge di Dio, l'animale sacrificato nel corso di questa festa deve essere fisicamente integro, non diversamente dalle condizioni in cui dovevano trovarsi gli animali votati al sacrificio secondo le leggi sacre delle città del Mediterraneo antico. E analogamente a quell'antico modello, la carne dell'animale deve essere spartita, in questo caso preferibilmente in tre parti uguali, la prima delle quali viene consumata dai membri della famiglia che ha organizzato il sacrificio, una seconda parte viene conservata e consumata successivamente, una terza parte è destinata ai poveri, che non hanno i mezzi economici per acquistare l'animale per il sacrificio.

Per quanto concerne invece le comunità ebraiche, che al tempo dell'antico Israele praticavano il sacrificio animale, dopo la distruzione del Tempio, nel 70 d.C., esse abbandonarono le tradizionali pratiche sacrificali istituzionali. Nondimeno queste paiono riaffiorare indiscutibilmente nella pratica della macellazione, altamente ritualizzata e regolamentata dalle rigide norme *kasher* (Soler, 1997; Motis Dolader, 1997). Sembra comunque rispondere ai paradigmi del banchetto sacrificale cibarsi dell'agnello in occasione della *Pesach*, la Pasqua ebraica, a seguire semplicemente quanto narra il libro dell'*Esodo* (12: 3-20; 13: 6-7) e quanto afferma inequivocabilmente il *Deuteronomio* (16: 1-16). Probabilmente una traccia sacrificale si potrebbe poi riconoscere anche nelle cerimonie che accompagnano il Capodanno ebraico, *Rosh haShanah*, nel corso del quale si fa risuonare lo *shofar*, un piccolo corno di montone, e parimenti nella festa del Giorno dell'espiazione, *Yom haKippurim*, caratterizzata da un digiuno di dieci giorni, i Dieci Giorni del Pentimento, che cominciano con *Rosh haShanah*, festa che aveva conosciuto l'offerta del capro espiatorio.

Senza dubbio ormai il modello dell'antico sacrificio, con le sue tensioni ed emozioni, di cui tracce si trovano nella pratica della macellazione privata del maiale nelle case dei contadini di molte regioni italiane in occasione della festa di sant'Antonio Abate, conosciuto anche come Sant'Antonio «d' 'o puorco» o del «pursell» o del «pork», si è nel mondo occidentale dissolto. Con la diffusione del cristianesimo ogni sacrificio ha perso di senso dopo la morte di Cristo e si è sussunto in quella morte interpretata appunto come sacrificio estremo a cui il figlio di Dio si è sottomesso a vantaggio dell'intera umanità, offrendo ai suoi fedeli le proprie carni e il proprio sangue sotto le specie del pane e del vino nel corso del banchetto eucaristico (Grottanelli, 1997; Stroumsa, 2009).

Se le caratteristiche, i vincoli, le limitazioni dell'azione sacrificale, a cominciare dalla necessità che l'animale sia integro, si sono mantenute nella macellazione ebraica e islamica, per i cristiani, secondo i quali ogni cibo, animale o vegetale, è un dono di Dio all'uomo, essa è divenuta attività decisamente profana, sottoposta esclusivamente a precise norme igieniche che non rispondono certo ormai a qualche principio religioso. La macellazione ebraica e quella islamica invece sono caratterizzate da una complessa ritualità, che ha lo scopo di evitare che un animale consentito o lecito si trasformi per incompetenza dell'esecutore in animale impuro o illecito.

L'attenzione per le forme della macellazione è molto accentuata presso gli ebrei ortodossi. Già l'uccisione di un animale, sia pure per nutrirsi, è atto violento che non può tradursi in una azione *routinière*, e se questa morte un tempo poteva avere funzione espiatoria come in *Yom haKippurim*, oggi non

sempre è facile giustificarla, se non rinnovando il principio dell'espiazione attraverso il rigoroso rituale della *shechitah*. È questa la macellazione rituale degli animali «sacrificabili», che cioè rispondono alle indicazioni tassonomiche del *Levitico* (11: 1-44) e del *Deuteronomio* (14: 3-21), e alle prescrizioni della *kasherut*, fatta esclusione per i pesci. Essa può essere eseguita esclusivamente dallo *shochet*, un ebreo che ha ottenuto una specifica licenza e che ha il compito di controllare attentamente l'affilatura del coltello sacrificale, per evitare sofferenze inutili all'animale (Soler, 1997).

Benché non accolga il minuzioso sistema ebraico di classificazione dei cibi, mentre invece rifiuta l'ampia libertà alimentare del mondo cristiano, l'Islam rivela anch'esso un legame con le antiche formule sacrificali, da una parte ancora praticate e dall'altra riaffioranti nelle regole di macellazione, che si possono applicare solo ad animali riconosciuti come leciti dal *Corano*. Una volta riconosciutane la liceità e il perfetto stato di salute, senza malformazioni né ferite, l'animale viene orientato con la testa in direzione della Mecca. L'uomo che ha il compito di eseguire l'operazione, oltre a essere un seguace del Profeta, deve trovarsi in una condizione di purità legale. Per mezzo di un coltello affilato all'animale vengono recise iugulari, laringe e trachea, in modo da favorirne il completo dissanguamento. Mentre esegue questa operazione l'addetto alla macellazione deve pronunciare la formula «Nel nome di Allah! Allah è il più grande», altrimenti quella carne non sarebbe ritenuta lecita. Recita infatti il *Corano* (*Sura VI* 121): «Non mangiate ciò su cui non sia stato pronunciato il Nome di Allah» (Hocine Benkheira, 2000).

Pur nel rispetto delle molte differenze, si può credere che le scelte alimentari, fondate sull'organizzazione religiosa dell'esistenza, in più di un caso concorrano anche a fissare i contorni di una precisa identità culturale.

Funzione identitaria e classificatoria hanno pertanto le norme alimentari ebraiche, che si inseriscono in un panorama culturale, il Mediterraneo antico, caratterizzato da forti spinte etnocentriche e nello stesso tempo da una grande permeabilità culturale. Fondato sull'idea di purità rituale, il modello alimentare ebraico, tradottosi nella *Kasherut*, trova i suoi testi di riferimento nel *Levitico* (11: 1-44) e nel *Deuteronomio* (14: 3-21), dove la liceità o meno concerne quasi esclusivamente la carne degli animali. L'obiettivo di questa articolata e complessa classificazione è espresso in maniera inequivoca da *Levitico* 11: 46-47, dove è precisato il principio generale di questa legge consuetudinaria (νόμος), relativa ai quadrupedi, ai volatili, agli esseri che vivono nelle acque e a quelli che strisciano sulla terra – prospettiva cosmologica che ne definisce l'*habitat* –, obiettivo che consiste nel far distinguere gli animali impuri da quelli puri, e quelli commestibili da quelli non commestibili.

La prospettiva islamica, benché non sia così scrupolosa come quella ebraica, in qualche misura con quella rivela non poche analogie, forse frutto della contiguità geografica e storica, ma forse anche del fatto che il profeta riconosceva l'*auctoritas* della tradizione biblica. In linea generale il regime alimentare islamico si fondava e si fonda sul principio della moderazione: «Mangiate e bevete, ma senza eccessi, perché Allah non ama chi eccede» (*Sura VII 31*). Dopodiché, però, entrano in gioco anche per i seguaci dell'Islam i cibi consentiti e quelli proibiti, e cioè *halal* (leciti) e *haram* (illeciti), a cominciare da quelli su cui «è stato menzionato il nome di Allah» (*Sura VI 118*), commestibili, e da quelli «su cui non sia stato pronunciato il nome di Allah» (*Sura VI 121*), evidentemente non commestibili. L'invito fatto ai seguaci del Profeta è quindi di mangiare «le cose buone e lecite che Allah (...) ha concesso» rendendo grazie alla sua benevolenza, se è lui che essi venerano (*Sura XVI 114*). Interdetti sono le carogne animali, il sangue e la carne di maiale, non diversamente dalla tradizione ebraica, nonché l'animale sul quale fosse stato invocato nome diverso da quello di Allah, quello morto per soffocamento o ucciso a bastonate, oppure morto per una caduta, incornato o sbranato da una belva feroce, o ancora immolato su altari idolatrici (*Sura II 173; V 3; XVI 115*).

A differenza poi di ebraismo e cristianesimo, e di tutte le religioni del mondo antico, l'Islam interdice anche il consumo delle bevande alcoliche, che all'epoca della sua nascita era di fatto il vino. In questo caso l'interdizione però non ha propriamente una funzione distintiva, ma aspira a impedire la disgregazione della comunità islamica. Il consumo del vino è associato al gioco d'azzardo e alla pratica divinatoria (*Sura II 219; V 90*) ed è presentato come azione di Satana per rompere i legami comunitari e incrinare la sottomissione ad Allah: «con il vino e con il gioco d'azzardo, Satana vuole seminare inimicizia e odio tra di voi e allontanarvi dalla menzione di Allah e dalla preghiera» (*Sura V 91*).

Il cristianesimo, da parte sua, nato da una costola dell'ebraismo, non conosce le rigide regole alimentari ebraiche e nemmeno qualcosa di analogo a quelle islamiche. Per il cristianesimo l'uomo è libero di scegliere come crede il proprio regime alimentare. Infatti nel *Vangelo* di Marco (7: 18-19) è possibile leggere: «Non capite che tutto ciò che entra nell'uomo dall'esterno non può contaminarlo (κοινῶσαι), perché non gli entra nel cuore ma nel ventre e va a finire nella fogna (εἰς τὸν ἀφεδρῶνα)? [Gesù] Dichiarava in questo modo puri tutti gli alimenti (καθαρίζων πάντα τὰ βρώματα)». A sua volta san Paolo (*1ª Timoteo 4: 3-4*), probabilmente in polemica con movimenti religiosi ereticali, sosteneva che non vi potevano essere alimenti vietati, in quanto ogni cosa creata da Dio era buona e niente doveva essere respinto se usato per rendere grazie a Dio.

In linea di massima poche attenzioni erano e sono tuttora richieste, fatto salvo il pericolo di provocare scandalo a qualcuno, come scrive sempre san Paolo, perché: «è bene non mangiare carne, né bere vino (τὸ μὴ φαγεῖν κρέα μηδὲ πιεῖν οἶνον), né compiere altra cosa per la quale il tuo fratello possa scandalizzarsi» (*Lettera ai Romani* 14: 21).

Con il tempo si sono affermati precisi momenti di astinenza e di digiuno, in particolare nel periodo liturgico della Quaresima, durante la quale (la Μεγάλη Σαρακοστή) per i Greci ortodossi è d'obbligo la pratica vegetariana, perché periodo dedicato esclusivamente alla penitenza e al vero digiuno. A ciò si aggiungono l'astinenza dalle carni e il digiuno il mercoledì delle ceneri e il venerdì santo, con cui per lungo tempo è stata associata, e in realtà vige tuttora, la pratica del mangiare di magro il venerdì di ogni settimana.

Solo nella vita monacale il cristianesimo pare aver conosciuto forme di restrizione alimentare, tra cui in particolare l'invito a ridurre i consumi di carne e a moderare l'uso del vino, anche se con il tempo queste restrizioni si sono progressivamente allentate. Il monaco, che aspirava alla perfezione nutrendosi di pochi e di poveri vegetali, era un modello di riferimento, soprattutto per quanti si opponevano agli schemi della società profana. I monaci e gli eremiti cristiani che alla fine del mondo antico e agli inizi del Medioevo attraverso l'ascesi e una alimentazione povera perseguivano un ideale di perfezione che li conducesse all'unione con Dio, avevano cominciato a guardare alla carne con sospetto. E se Tertulliano (*de ieiunio* 1, 4) aveva invitato a osservare persino la xerofagia, ovvero a cibarsi esclusivamente di alimenti secchi e dunque non di carne (*xerophagias obseruemus siccantes cibum ab omni carne et omni iurulentia*), san Tommaso d'Aquino, nella 147^a *quaestio* (a. 8) della *Summa Theologica* così aveva scritto: «La chiesa ha interdetto i cibi che soprattutto producono piacere e inducono l'uomo ai piaceri venerei (...) la loro consumazione conferisce al corpo un maggiore nutrimento, tale da accrescere la produzione di seme e la sua moltiplicazione è un incitamento alla lussuria»¹.

¹ A questo punto si aprirebbe una lunga parentesi dedicata alla scelta vegetariana, che trova ampio spazio nel Mediterraneo antico, dove si oppone alla pratica sacrificale e al consumo di carne, scelta operata da orfici, pitagorici, neoplatonici ed ermetici, per non parlare poi dei manichei, che possiamo omologare agli attuali vegani se non addirittura ai fruttaristi, e dai più tardi catari. Una prospettiva analoga si incontra in Oriente, all'interno dello stesso induismo, dove la polemica antisacrificale è registrata nel *Mānavadharmaśāstra*, quale conseguenza dell'opzione non violenta del buddhismo (*ahimsā*), benché la scelta vegetariana non sia immediatamente resa esplicita, così come non del tutto esplicita essa appare nel sikhismo, per quanto prevalentemente praticata. Per questo rinvio a Scarpi, 2012a, 2015; Khare, 1992; Singh Mann, Singh Saron, 1989; Owen Cole-Singh Sambhi, 2005.

RIASSUNTO

Le religioni sono sistemi strutturati, che si appellano per la loro legittimazione a una alterità extra-umana o sovrumana, variamente identificabile, metastorica, che può anche avere un carattere metafisico.

Poiché esse organizzano l'esistenza umana, le religioni fissano anche i termini e i canoni della commestibilità. Esse definiscono ciò che è buono da mangiare prima di tutto perché buono da pensare e danno origine a forme di classificazione descrittiva degli oggetti commestibili e non commestibili, animali o vegetali che siano.

Il cibo dunque risponde in ultima analisi ai plessi simbolici di un sistema religioso e insieme ne è uno dei codici di comunicazione. Produzione, preparazione e consumazione si traducono in un linguaggio espressivo, dotato di grammatica e sintassi. Ne scaturisce quella che si potrebbe chiamare una semantica alimentare religiosa che, in linea generale, risente immediatamente dei sistemi di valori delle diverse religioni, le quali stabiliscono attraverso regole la liceità o meno dei cibi, i tempi, le occasioni e quali cibi consumare nelle diverse circostanze, al punto che potremmo dire che vi sono paradigmi alimentari specifici per ciascun momento, festivo o meno.

ABSTRACT

Religions and food choices. Religions are structured systems which refer to an extra-human or superhuman otherness – variously identified in terms of metahistorical or metaphysical character –, in order to acquire legitimation. Religions organize human life and establish also the rules of edibility.

Religions select foods that are “good to eat” because they are primarily “good to think”, in order to classify edible and inedible objects, animals or plants.

As a symbolic expression of the religious systems, food is at the same time a privileged religious code.

The meanings attached to food (producing, cooking, eating) speak a particular language, with specific grammar and syntax.

The result is a religious semantics of food immediately influenced by different value/religious systems. Religions in fact establish, through rules, the lawfulness of food, times, occasions and which foods should be consummate in different circumstances. In this way we could say that there are specific food paradigms dedicated to each moment, festive or not.

BIBLIOGRAFIA

- BRESCIANI E. (1997): *La cultura alimentare degli Egiziani antichi*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J-L- Flandrin e M. Montanari, Laterza, Bari, pp. 37-45.
- FAURE P. (1969): *Sur trois sortes des sanctuaires crétois*, «Bulletin de Correspondance Hellenique», 93, pp. 174-213.

- FISCHLER C. (1990): *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Odile Jacob, Paris.
- GROTTANELLI C. (1997): *La carne e i suoi riti*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J-L-Flandrin e M. Montanari, Laterza, Bari, pp. 83-96.
- HOCINE BENKHEIRA M. (2000): *Islâm et interdits alimentaires. Juguler l'animalité*, PUF, Paris.
- KHARE R. S. (1992): *The Eternal Food. Gastronomic Ideas and Experiences of Hindus and Buddhists*, State University of New York Press, Albany.
- LÉVI-STRAUSS C. (1967): *Mythologiques II. Du miel aux cendres*, Plon, Paris.
- MALAMOUD Ch. (1989): *Cuire le monde. Rite et pensée dans l'Inde ancienne*, la Découverte, Paris.
- MOTIS DOLADER M.A. (1997): *L'alimentazione degli ebrei nel Medioevo*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J-L-Flandrin e M. Montanari, Laterza, Bari, pp. 282-300.
- OWEN COLE W. AND SINGH SAMBHI P. (2005): *A Popular Dictionary of Sikhism*, London–New York.
- ROSEMBERGER B. (1997): *La cucina araba e il suo apporto alla cucina europea*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J-L-Flandrin e M. Montanari, Laterza, Bari, pp. 266-81.
- SCARPI P. (2004): *Principi e orientamenti dell'alimentazione greca e romana*, in *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, I, a cura di M. Montanari e F. Sabban, UTET, Torino, pp. 70-78.
- SCARPI P. (2005): *Il senso del cibo. Mondo antico e riflessi contemporanei*, Sellerio, Palermo.
- SCARPI P. (2010): *Si fa presto a dire Dio*, Ponte alle grazie, Milano.
- SCARPI P. (2012a): *Le radici mediterranee del vegetarianismo*, in *Alimentazione, produzioni tradizionali e cultura del territorio*, a cura di S. Mannia, Fondazione Ignazio Buttitta, Palermo, pp. 23-33.
- SCARPI P. (2012b): *Vino e orizzonte mitico-rituale nel Mediterraneo antico / Wine, Myth and Ritual in the Ancient Mediterranean*, in *Symposion. La cultura del vino nei valori della conoscenza storica e nelle strategie di mercato / The Culture of Wine within the Values of Historical Knowledge and the Marketing Strategies*, a cura di / ed. by S. Menghini, Firenze University Press, Firenze, pp. 5-39.
- SCARPI P. (2015): *Religioni. Sistemi religiosi e ordine alimentare*, in *Cultura del cibo*, IV, *Il cibo nelle arti e nella cultura*, a cura di M. Montanari, UTET – Grandi Opere, Torino, pp. 295-319.
- SINGH MANN J., SINGH SARON H. (1989): *Advanced Studies in Sikhism*, Institute of Sikh Studies, Chandigarh (India).
- SOLER J. (1997): *Le ragioni della Bibbia: le norme alimentari ebraiche*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J-L-Flandrin e M. Montanari, Laterza, Bari, pp. 46-55.
- STROUMSA G. (2009): *The End of Sacrifice: Religious Transformations of Late Antiquity*, Chicago University Press, Chicago.
- TOAFF A. (2011): *Mangiare alla giudia. Cucine ebraiche dal Rinascimento all'età moderna*, il Mulino, Bologna.
- TOZZI DI MARCO A. (2007): *Offerte di cibo e convivi nell'Islam popolare della Città dei Morti del Cairo: osservazione partecipante e riflessioni dal campo*, «Etnoantropologia», 2, pp. 202-208.
- TOZZI DI MARCO A. (2010): *Egitto inedito. Taccuini di viaggio nella necropoli musulmana del Cairo*, Ananke, Torino.
- WAINES D. (2011): *Food Culture and Health in Pre-Modern Islamic Societies*, Brill, Leiden–Boston.