Asfodeli: il fiore dei campi elisi

Angela Borghesi
1 Maggio 2022

Aprile. Necropoli rupestre di Pantalica, alle spalle di Siracusa. Sfolgora di verde l'altopiano nel rigoglio di una primavera sontuosa. Le api iblee, dall'invidiabile pedigree letterario, bottinano senza sosta. Tutto, lungo i sentieri da capre che s'insinuano tra le antiche tombe scavate nelle pareti a strapiombo sull'Anapo, tutto è pieno di vita. Si avanza, nel silenzio di un panorama originario, frastornati dalla ricchezza e varietà delle essenze, dalla festa delle fogge e dei colori, dalla fragranza di fiori ed erbe. Un barocco vegetale esaltante quanto, se non maggiore, quello delle chiese e dei palazzi di Ortigia o Noto.

Nei prati sassosi anche gli asfodeli sono in fiore: nessun stupore al veder incedere a gran passi l'anima di Achille, piè veloce (Omero, *Odissea*, XI, 538-539). Inseparate, morte e vita hanno il loro emblema in questo fiore leggendario.

Paul Celan, che fiori e piante chiamava per nome, non conosceva l'asfodelo. Nel 1964 lo vede per la prima volta sui tumuli etruschi di Cerveteri, e scrive *L'Eternità* , poesia raccolta in *Filamenti di sole*:

L’eternità diventa vecchia: in

Cerveteri gli

asfodeli s’interrogano l’un l’altro

fino a sbiancare.

Con borbottante mestolo,

dai crateri funerari,

oltre la pietra, oltre la pietra

scucchiaiano minestra

in tutti i letti

e Lager.

Avrà saputo che gli antichi li piantavano in prossimità delle tombe non solo per analogico richiamo ai prati di asfodeli dove i loro cari soggiornavano nel regno delle ombre, ma anche per fornirli di cibo: sono eduli fiori, germogli (a mo’ di asparagi) e rizomi. Nella Tomba dei Rilievi della famiglia Matuna, Celan avrà visto gli stucchi colorati degli oggetti domestici appesi alle pareti, vasellame e utensili da cucina pronti all’uso per la minestra d’asfodeli dell’aldilà.

Sulla scorta di fonti greche Plinio, nella sua *Naturalis Historia* (voll. XXI, 108-110; XII, 67-72), si sofferma con dovizia di informazioni sull'utilizzo in cucina della pianta: «Dell'asfodelo si mangiano sia i semi, abbrustoliti, sia il bulbo: quest'ultimo arrostito nella cenere e poi condito con sale e olio; è inoltre particolarmente gustoso, a giudizio di Esiodo, pestato insieme con i fichi». Quanto alle proprietà medicamentose sostiene che «le foglie, messe nel vino, si applicano sulle ferite prodotte da animali velenosi», e che cotti o ridotti in farina siano un toccasana per ulcere purulente e infiammazioni di mammelle e testicoli.

Non ci affidiamo a Plinio per la descrizione del fiore d'asfodelo, benché ci parli anche di come son fatte radici e foglie che dice simili a quelle del porro selvatico. Tant'è che, in alcune zone, vien chiamato ancor oggi porraccio. Parliamo dell' *Asphodelus ramosus*, presente in Italia dalla Liguria fino alle isole. Essenza mediterranea, costituisce famiglia a sé (ordine *Asparagales*, famiglia *Asphodelaceae*) e si accompagna spesso all'*Asphodeline lutea*, l'asfodelo giallo, dalle foglie più sottili distribuite lungo tutto il caule. Al nord possiamo invece incontrare l'*Asphodelus macrocarpus*, o asfodelo montano.

L’*Asphodelus ramosus* (o *A. microcarpus*) è una pianta perenne rizomatosa, con tubercoli a forma di fuso e un robusto stelo cilindrico da cui si dipartono ramificazioni laterali. Le foglie sono basali, nastriformi e glabre. L’infiorescenza racemosa a candelabro porta su peduncoli numerose corolle stellate composte da sei tepali bianchi striati di rosso al mezzo, a contorno del tondo rivestimento dell’ovario, aranciato come le antere dei sei candidi stami innestati su di esso al pari dello stilo. I fiori lasciano il posto a capsule sferiche contenenti neri semi.

Le api ne van matte e il miele d’asfodelo è rara ambrosia. In Sardegna se ne produce di ottimo. E non si sprecano nemmeno gli steli: a Flussìo, e nei paesi limitrofi, è ancora viva l’artigianale produzione di apprezzati cesti d’asfodelo intrecciato, arte che richiede una elaborata e faticosa lavorazione.

Nella novella di Grazia Deledda *La fanciulla di Ottàna* tre sorelle vanno nel bosco a raccogliere asfodeli per intesserne cestini. E di canestri, corbe e cofanetti d’asfodelo sono ben fornite le case dei suoi personaggi. Possiede un cofanetto pieno di monete d’oro e d’argento anche Maria Noina, la giovane, bella e altera protagonista del romanzo *La via del male* (1896), al centro di una torbida vicenda di passione, denaro e delitto, che si consuma nel dubbio e nel rimorso. Dopo essersi promessa a Pietro, il campiere di famiglia, finito in carcere per una falsa denuncia di furto, Maria sposa Francesco Rosana, pur senza amarlo. Durante la luna di miele, assalita da premonizioni infauste, logorata dal sospetto che Pietro voglia ammazzarle il marito, lo va a cercare nell’ovile dove trova conferma ai suoi timori:

«Francesco? Francesco?»

La sua voce si perdé, piccola, nella vastità della pianura. Ella si inoltrò fra l’erba, si fermò ancora, si guardò attorno. Non aveva mai, come in quella sera, sentito il mistero del crepuscolo, delle ombre invadenti. Che accadeva laggiù, dietro i boschi già neri? Che vedevano le pietre posate con misterioso equilibrio sopra le rocce, ancora lievemente chiare nell’estremo barlume del crepuscolo? Perché l’erba ed i fiori scuri e l’asfodelo sussurravano al suo passaggio?

[…]

Tre uomini stavano fermi fra le pietre e l’erba. Nel sentire i passi di lei si volsero, emisero esclamazioni di sorpresa e di dolore, poi si unirono tentando d’impedirle il passo. Ma lei vedeva…

Non gridò, non disse parola: respinse uno degli uomini che la teneva per le braccia, s’avanzò e cadde in ginocchio. Francesco Rosana era là, steso sull’erba calpestata, col viso quasi del tutto nascosto da un cespuglio d’asfodelo.

Gli antichi Greci associavano l’asfodelo al regno dei morti. Ma anziché alla morte, l’etimo del nome – “valle di ciò che non è stato ridotto in cenere” – rinvia alla sopravvivenza. I tubercoli degli asfodeli sopravvivono infatti agli incendi, pronti a rispuntare a nuova vita.

img_1233.jpg

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