DOPPIOZERO

Cuccìa

Vito Teti
12 Dicembre 2018

Era alla fine degli interminabili banchetti o anche delle mangiate improvvisate nelle cantine o nelle case che, ai tempi della mia infanzia e della mia giovinezza, qualcuno ad un certo punto diceva: «Adesso ci vorrebbe qualche “roba in coccio”». La “roba in coccio” – di solito noci, nocciole, arachidi, ceci, lupini – era un’allusione al senso di mangiare e bere come se fosse l’«ultima volta». Il valore alimentare, rituale, augurale, propiziatorio di semi, grani, bacche mi viene in mente proprio in questo periodo natalizio, quando in molti paesi della Calabria, il 13 dicembre, giorno di Santa Lucia, si prepara ancora la «cuccìa», un piatto a base di cereali e carni, la cui preparazione molto lenta ed elaborata richiede una cura di giorni. Per la festa di S. Francesco a Spezzano Sila o nei paesi vicino Cosenza, la preparazione della «cuccìa» è ancora quella descritta da Vincenzo Padula (grande studioso delle culture popolari dell’Ottocento, autore di poesie, drammi, descrizioni etnografiche nonché anticipatore della letteratura meridionalistica con le sue inchieste). Il grano si mette a mollo in abbondante acqua il venerdì, il sabato lo si fa cuocere per 5-6 ore a fuoco lento, solo con acqua. A parte, si fa bollire in acqua leggermente salata carne di capra e di maiale. Dopo la cottura del grano, si elimina l’acqua e la si sostituisce col brodo di carne nel quale i chicchi resteranno, sempre sul fuoco, per un’altra ora. Padula, che aveva tracciato la geografia della fame e delle pratiche alimentari dei contadini e dei braccianti della provincia cosentina, vedeva nella «cuccìa» un piatto eccezionale in un contesto di precarietà.

La «cuccìa», preparata in diverse circostanze festive in Calabria (periodo natalizio), Basilicata, Cilento e Sicilia con cereali (grano, granturco, farro, ecc.), ma anche ceci, fave, cicerchie bolliti a cui talvolta si aggiungono carni di animali minuti, è un piatto povero e insieme elaborato, con antecedenti nel mondo antico. Siamo in aree collinari e montane, dove la base dell'alimentazione è costituita da vegetali, erbe, legumi, mais, castagne, patate e dove la carne di ovini e suini compariva a tavola soltanto in occasioni eccezionali e festive.

Vincenzo Dorsa (*La tradizione greco-latina negli usi e nelle credenze popolari della Calabria Citeriore*, 1884) riconduce l'usanza di distribuire grano o granturco bollito in famiglia, ai parenti, agli amici e ai mendicanti nel giorno di S. Lucia all'offerta votiva di farro, fave o altre «civaje cotte» dei romani e dei greci in occasione delle Pianepsie ateniesi in onore d'Apollo, dio che portava a maturità i prodotti della terra. Il termine «cuccìa», secondo Dorsa, sarebbe rimasto dai greci bizantini presso i quali *coucia* corrispondeva alla voce classica *cuamos*, cioé fava.

Gerard Rohlfs, il grande studioso tedesco delle parlate e delle lingue della Calabria e del Sud attribuisce l'etimologia al greco volgare «tà koukkìa» (chicchi) e critica l'opinione di quanti traducono con «fave arrostite». Egli parla di una «specie di minestra di grano bollito, condita spesso con vino cotto che si mangia in occasione di *alcune* solennità religiose». Le feste dei pastori, la distribuzione dei prodotti del suolo (frumento) rinvia alle feste campestri e pastorali dei Latini, nelle quali i prodotti dei campi erano offerti agli dei e consumati nei sacri banchetti. Il culto di Santa Lucia avrebbe, sempre secondo Dorsa, un immediato riscontro nelle *Faunalia*, che si celebravano alle none di dicembre (approssimativamente il 13) in onore di Fauno, dio dei boschi e dei campi. Nel VII libro dell'Eneide, Fauno è indicato anche come una divinità oracolare, che rivelava il futuro in versi saturnî. Il contadino calabrese deduceva i pronostici delle stagioni a venire osservando l'andamento del tempo tra S. Lucia e Natale: dodici giorni che chiama *calènnule* (*Calendae*) o *journi cuntati*, giorni cantati (celebrati), credendo «che ciascuno di essi risponda in ordine

progressivo a ciascuno dei mesi dell’anno che succede». Altra caratteristica della festa di S. Lucia è la distribuzione di fichi secchi ai poveri. Ad Altomonte fichi secchi, cereali e legumi d’ogni sorta, in numero di nove, compongono le «nove cose» di Santa Lucia da offrire ai bisognosi (anche le portate della vigilia di Natale erano nove, o, in altre zone, tredici o ventiquattro).

A Rossano sono tredici, come il giorno della Santa. I calabresi, osservava Dorsa, invece di portare i cibi sulle tombe dei cari trapassati, li distribuiscono ai poveri. «Nel 2 novembre poi è generale l’uso di distribuire ai poveri, fichi secchi, fave ed altri legumi, che in Paola si chiamano le *juraglie d’i muorti*; ricordanza romana, giacché i Romani nei conviti funebri usavano specialmente le civaje, e fave nere gettavano ai Mani nelle Lemurie per placarli e liberarsi dai terrori dei fantasmi. A Cosenza si fanno regali di focacce ed insalate di lattuca e di altre erbe dette ***insalate dei morti.*** Anche questa è ricordanza dei banchetti funebri antichi, giacché la lattuca era adoperata dai Greci nelle cene dei morti e soleva offrirsi nelle esequie di Adone». Ricordare i morti ogni lunedì del mese (***’u primu lune***) riporta all’usanza dei Greci che imbandivano le loro “cene di Ecàte” per i poveri alle *neomenie* (ovvero il primo giorno del mese lunare) presso i trivî, luoghi liminali associati alla dea.

La «cuccìa», che ci ha portato lontano nel tempo, con un’eccezionale associazione e mescolanza di alimenti, riti, tradizione, devozioni, può condurci altrettanto lontano anche nei luoghi.

Molte testimonianze riportate da Vladimir Propp (*Feste agrarie russe*) segnalano che alla vigilia del Natale e dell'Epifania in Russia, Bielorussia e Ucraina, il piatto insostituibile del pranzo sia la «kut'ja», un semolino fatto di miglio ed orzo, o anche usando chicchi, di norma non frantumati, di frumento o di riso. Si tratta di elemento caratteristico dei riti funebri e di pranzi commemorativi, a volte servito anche in occasione di matrimoni, nascite, battesimi. Per quanto possa apparire sorprendente (ma non lo è, se si tiene conto di un comune sostrato agropastorale e culturale arcaico e di analoghe vicende di cristianizzazione) la «cuccìa» è un piatto ancora oggi presente in una vasta area che va dal Mediterraneo ai Balcani alla Russia. Il ciclo dei riti agrari russi, ricostruito e studiato da Propp, cominciava con la festa della vigilia di Natale e si protraeva fino al 6 gennaio, Battesimo di Cristo. Se si considera che la «kut'ja» (o la «cuccìa») è preparata con chicchi o «semi» (a cui si aggiungevano delle bacche: ciliegie selvatiche, uva passa), non è difficile avvicinarsi alla corretta interpretazione di questi riti. Il chicco ha la proprietà di conservare la vita a lungo, di riprodurla, di moltiplicarla. «Il noto circolo continuo seme-pianta-seme testimonia l'eternità della vita. Gli uomini, mangiando semi, divengono partecipi di questo processo. Al chicco o al seme corrisponde, secondo la mentalità contadina, l'uovo del mondo animale il quale ha la stessa sorprendente capacità di conservare, contenere la vita e di riprodurla».

Tutti i popoli hanno utilizzato le uova, segno di immortalità, per i riti funebri, come i cristiani per la Pasqua, celebrazione della Resurrezione del Cristo. Sempre in Russia si osservava nell'Ottocento un altro rito consistente nel dare alle fiamme grandi falò presso cui venivano chiamati i defunti per scaldarsi. Tra l'altro in questo periodo (che spesso si protraeva fino al Carnevale) gruppi di giovani andavano in giro ad eseguire canzoni dette «koliadj» e a fare questua presso gli amici chiedendo, con insistenza e toni quasi minacciosi, dei dolci commemorativi, delle frittelle lievitate dette «bliny». Gli slavi, al pari di altri popoli, pensavano che in quelle notti i defunti si alzassero per mangiare assieme ai vivi. Pensavano che gli antenati morti

partecipassero alla mensa. Con la loro forma tonda, i dolci di quel periodo rappresenterebbero il sole e costituirebbero uno strumento magico per assicurarne il ritorno dopo l'inverno.

A questo punto, in questo affascinante salto di tempi e di spazi, possiamo tornare in Calabria, dove l'uso di accendere enormi cataste di legna attorno alle quali vegliare e banchettare fino a notte è un'usanza ancora presente in tanti paesi e, ovunque io vi abbia assistito (nel periodo che va da inizio dicembre all'Epifania e da Carnevale a Pasqua), era evidente una forma di celebrazione dei defunti, che venivano attesi e accolti attorno al fuoco dove si consumava cibo in abbondanza. Negli stessi periodi dell'anno, in molte aree della regione, gli «strinari» andavano a cantare e suonare davanti alle case degli amici, augurando felicità e prosperità, ma anche chiedendo, prima garbatamente e poi in maniera insistita, salami, formaggio, frutta secca, vino, dolci. La particolare questua degli «strinari» è descritta in L. M. Lombardi Satriani, M. Meligrana, *Il ponte di San Giacomo*, 1982. Il loro atteggiamento è imperioso e scherzoso, perturbante: sono figure «vicarie» dei defunti, che nelle feste di passaggio, rinnovamento, inizio anno, tornano per mangiare insieme ai vivi.

Non rivelano subito la loro identità, giocano a farsi riconoscere, quindi attaccano i loro canti e, se il padrone di casa tarda ad affacciarsi, lo incalzano con versi sfottenti, offensivi, manifestando sdegno per il provvisorio rifiuto. Smettono di suonare, tra risate e grida di saluto, vedendo la luce della casa accendersi e il proprietario uscire con i doni richiesti. Dentro grossi panieri, che uno di loro porta a questo scopo, raccolgono salami, uva, fichi secchi, noci, nocciole, che poi consumano nel corso della notte con molto vino. I cibi che avanzano vengono divisi tra i partecipanti alla fine della questua. La ricerca di cibo avviene in un clima gioioso e

divertito; c’è tra gli «strinari» una vicinanza carnevalesca, e carnevalesca è l’elencazione esasperata e ripetuta del cibo richiesto. Il padrone di casa tarda volutamente l’uscita, quasi a esasperare l’attesa, rendendosi protagonista di un rito che rinnova miticamente il ritorno dei defunti. L’offerta è fatta con piacere, e anche con un senso di sollievo e di liberazione come se si fosse adempiuto a un obbligo importante, si fosse scongiurato un pericolo imprecisato. Qualche volta il padrone di casa, mentre le donne della famiglia restano dentro, tutt’al più affacciate sulla soglia, si aggrega alla comitiva; tuttavia quasi sempre torna in casa, al caldo, al sicuro. Gli «strinari» continuano il loro viaggio, le loro ombre scompaiono nel buio, le voci si sentono a distanza fino al ritorno della luce all’alba. In molti paesi della Calabria, il giorno di Capodanno, i bambini percorrono le vie dell’abitato, si fermano davanti alle porte delle case, bussano, attendono l’apertura della porta da parte del capofamiglia e chiedono la strenna (caramelle, cioccolate, soldi). Nel mio paese, S. Nicola da Crissa (VV), ancora alla fine degli anni Sessanta, noi bambini facevamo la richiesta dei regali con la seguente formula augurale: «Bonu Capudannu, facitimi la strina ca si nò mi dannu». Una formula che rivela esplicitamente il ruolo di figure vicarie dei defunti rivestito dai bambini.

La notte dell’Epifania anche l’ordine della natura può rovesciarsi: gli animali acquisivano il dono della parola e potevano parlare male dei padroni che li avevano maltrattati o non ben nutriti. Anche il «mangiare a scasciapancia» aveva un valore propiziatorio e augurale. Il sogno di un mondo alla rovescia riportava all’età dell’oro, ai miti di Giano e Saturno, al desiderio di cambiamento e di benessere. I banchetti, le mangiate, le abbuffate, in questi e in altri riti del mondo contadino, costituiscono rottura della quotidianità, passaggio da un regime alimentare normale a uno eccezionale. Le trasgressioni alimentari sono un viaggio dal regno

dell’indigenza a quello dell’eccesso, dalla frugalità imposta all’abbondanza bramata, dai digiuni agli stravizi alimentari. Viaggio provvisorio, con immediato ritorno all’ordine di sempre, viaggio alimentare ciclico, previsto, all’interno di tempi stabiliti, come i rituali di cui è componente essenziale. Un rovesciamento-ribaltamento dell’ordine sociale abituale e l’affermazione di un diverso ordine naturale in cui uomini, animali, natura, cose erano sullo stesso piano e facevano parte di un’unica vicenda cosmica. L’abbondanza, eccezionalmente raggiunta, era esibita e teatralizzata per sottolineare il desiderio popolare di sfuggire alle privazioni abituali. I riti raccontavano e riflettevano anche profonde diseguaglianze sociali e tra i sessi esistenti in una società patriarcale e segnata dal bisogno.

Così, la «cuccìa», un piatto arcaico e del presente, “locale” e diffuso in una vasta area, continua a suggerire oltre a probabili scambi, mescolanze, passaggi, anche storie di precarietà e, insieme, di fantasia alimentare e di capacità di mescolare prodotti vegetali e animali come era possibile in occasione delle feste. Per queste pratiche alimentari e culturali, in cui centrale è il rapporto con la memoria e con i defunti, si potrebbe pensare a sopravvivenze e permanenze di un universo scomparso per sempre, di cui restano soltanto labili tracce e pallide memorie. Il viaggio dal presente al passato, dall’oggi al mondo antico, è sicuramente pieno d’insidie, di rischi, di trappole.

La tentazione di stabilire continuità e somiglianze tra riti tradizionali e riti antichi è forte, ma spesso si tratta di sovrapposizioni forzate fatte dallo studioso o dal ricercatore. I rituali che prendiamo in considerazione sono ormai mutilati, amputati, disgregati, quando sopravvivono sono «spuntati» di molti elementi che un tempo ne costituivano le parti più significative. La «cuccìa» rimane ancora oggi piatto identitario, simbolico, rituale degli abitanti di paesi come Spezzano Sila che si ritrovano in occasione della festa e della processione di S. Francesco di Paola. Il ritorno, la riscoperta, la reinvenzione di antiche ricette, la ripresa, in maniera nuova, di antichi prodotti e di piatti del passato, la ricerca di convivialità e la dimensione del «mangiare insieme» (in famiglia, con gli amici) si presentano come elementi di resistenza ai processi di erosione, di spopolamento, di disgregazione dei paesi dell’interno.

Dinnanzi a una sorta di «ritorno» a tradizioni, sempre reinventate e adattate al tempo presente, non si può avere un atteggiamento liquidatorio o, peggio, altalenante tra retorica e mitologia, indifferenza e rimozione. I resti, gli avanzi, le memorie del passato, che trovano un nuovo senso nel mondo presente, forse, alimentando nuove possibili pratiche alimentari, segnalano un bisogno di incontro tra persone rimaste, persone che tornano, persone che arrivano. Immaginano, magari, una forma di ritorno alla terra, alla produzione agricola, a una cucina che significa anche festa, convivialità, bisogno di mangiare assieme. Forse queste ricette di un mondo sommerso, che a volte riaffiora in maniera imprevista, attestano l’ineliminabile bisogno di continuare a mangiare con i defunti, con gli altri, con quelli che sono andati via, e anche a dialogare con loro. Accogliere i defunti attorno ai falò o alla propria tavola nei giorni delle feste in cui la nostalgia sembra contrastare un’ideologia omologante che rifiuta il sacro e l’alterità può avere anche il senso di ricordarci che vivi e defunti, rimasti, emigrati e immigrati, partecipano di una stessa vicenda del mondo e del cosmo.

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