

# Pane e salame

La nostra civiltà nasce con l'agricoltura nell'antica Mesopotamia. E probabilmente sono le donne che per prime selezionano le spighe

più adatte per la semina e cuociono l'impasto. Quel cibo acquista un valore simbolico enorme, dall'Ultima Cena dei Vangeli alle grandi svolte rivoluzionarie

di ROBERTO DEFEZ

**L**a luce fioca del crepuscolo illumina la piana di Eleusi in Attica. È il 20 settembre del 480 avanti Cristo e una nube di polvere rabbiosa si solleva dai campi riarsi dalla torrida estate. Quel giorno gli uomini sono distratti e non hanno reso omaggio alla dea del grano, che ha concesso loro un copioso raccolto. Demetra irata solleva la tempesta di polvere che si abatterà sulle navi persiane che incrociano in quelle acque. Aver offeso la dea del grano costerà all'esercito invasore la sconfitta nella battaglia navale di Salamina e con quel disastro tramonteranno i progetti persiani di invadere la Grecia. Se il mondo è quello che conosciamo oggi, se le culture di Egizi, Ebrei, Greci e Romani sono arrivate fino a noi, è anche perché i Persiani furono respinti e poco importa se è una leggenda l'ira della dea del grano.

Il grano ha i suoi simboli, i suoi miti, le sue leggende, le tecnologie, la genetica e le biotecnologie dove primeggiavano gli Egizi, capaci di dar vita agli alimenti fermentati. Di questi miti e di queste vicende narra *I seimila anni del pane* di Heinrich Eduard Jacob, un classico ora riproposto da Bollati Boringhieri. Questi seimila anni sono quelli che hanno forgiato noi dai nostri antenati e sono il filo conduttore della civiltà occidentale. Prima eravamo cacciatori/raccoglitori, vivevamo in sparuti gruppi nomadi incapaci di liberare le raffinate potenzialità della mente, le emozioni, le paure e le relazioni umane che fioriscono dalla vita di relazione in gruppi,

comunità, villaggi e poi città. Le prime nostre città nasceranno in Mesopotamia, dove viene coltivato il grano (o frumento). Le altri grandi culture fioriscono in seguito alla nascita dell'agricoltura: il riso in Cina e il mais in Messico/Guatemala. Tre cereali cambiano la storia del mondo. Smettiamo di inseguire la selvaggina in piccoli gruppi e ci fermiamo a coltivare i campi, a nutrire ed allevare la prole.

g

Fino a seimila anni fa i semi dei cereali venivano schiacciati e cotti come sfoglie: il pane azimo, la piadina o le *tortillas*. Gli egiziani comprendono il principio della fermentazione, fanno lievitare il grano che «cresce» come non sarebbe possibile con l'avena, l'orzo, il mais o il miglio. Con lo stesso lievito poi si farà fermentare l'orzo per ottenere la birra. Così il frumento spodesta tutti gli altri cereali e diventa un'icona. Solo un popolo stanziale può allestire un forno per cucinare il pane: probabilmente delle donne sono all'origine di questo brusco cambio di direzione dell'evoluzione umana. Loro osservano che, piantando dei semi, nascono delle piante che curate daranno un nuovo raccolto. E il mito del grano si fonde col mito della terra come madre gestante. Il seme depositato nel ventre della terra farà nascere una nuova vita. Il 25 marzo è la festa dell'annunciazione a Maria del suo concepimento, ma è anche il giorno in cui si ara per la prima volta il suolo che ospiterà i semi di frumento. Il

15 agosto è l'assunzione di Maria e anche il momento di piena maturazione del grano.

Così mito e credenze si intrecciano. Se per gli Ebrei l'agricoltura è la punizione per aver violato le regole del Paradiso, per i Greci è un mito esotico, visto che non avevano terre buone da coltivare e non ne sapevano molto di agricoltura. Lo stesso Ercole spreca tanto buon letame deviando un torrente e lavando così le stalle di Augia. Dovrà arrivare Justus von Liebig nell'Ottocento per inaugurare in Europa una sapiente chimica e microbiologia del suolo, dove i fertilizzanti (tra cui il letame) e l'humus sono la ricchezza dei terreni.

Gli Egizi invece avevano il dono delle piene del Nilo che rendeva fertile l'intero Paese e dava frumento per il faraone e da lui ai sudditi. Le stagioni ed il capodanno egiziano iniziano col solstizio di giugno, quando il Nilo aumenta la portata per poi esondare tre mesi più tardi. Il 21 giugno appare in cielo Sirio, la stella più luminosa, simbolo della costellazione del Cane maggiore. Anche Sirio è legata al grano. I Romani temevano le estati torride perché facevano ammalare il grano (la cosiddetta ruggine del grano, un fungo patogeno). Così per propiziarsi il raccolto facevano processioni che terminavano col sacrificio di cagne in onore a Sirio, che è posizionato sul naso del Cane. Da qui deriva il termine canicola, ossia un'estate torrida, e i nostalgici della purezza dei bei tempi andati possono riflettere sulla barbarie di immolare animali.

Ma coltivare il grano è molto faticoso, ad esempio servono mulini per macinare e questa tecnologia era invisibile un tempo perché soggiogava all'uomo la «natura», intesa come il vento o l'acqua che facevano girare le pale del mulino. Dante paragona Lucifero a un mulino con tre bocche dove colloca Giuda, Bruto e Cassio. Ma il pane è anche un piacere e Catone descrive le focacce romane di miele, di sesamo, di alloro come prelibatezze.

Il cibo che viene dal grano ha una grande forza simbolica: dal «prendete e mangiate questo è il mio corpo» al «dacci oggi il nostro pane quotidiano», nei Vangeli, fino al pane invocato dalle folle durante la Rivoluzione francese, o alla tessera frumentaria con cui i Romani sfamavano con due panini al giorno trecentomila indigenti, fino alla sintesi della falce e martello. Una falce che si lega alla prima donna che decide quale spiga conservare per coltivare il campo l'anno seguente: lei sceglie un mutante che non potrebbe sopravvivere senza le sue cure amorevoli. Sceglie spighe che a maturità non liberino i semi e restino ben salde sulla spiga. Così si potrà falciare il grano senza perdere il raccolto.

Un mutante, una selezione genetica, una mutazione nel Dna del frumento. Oggi la chiamiamo biodiversità, ma è e resta una mutazione genetica che non vive senza l'aiuto dell'uomo. Lo hanno mostrato agronomi come Nazareno Strampelli (il padre dei grani ibridi tra cui il Cappelli) prima e Norman Borlaug poi (premio Nobel per la pace per aver quadruplicato la resa del grano nei Paesi in via di sviluppo): senza l'innovazione e la selezione genetica non si potranno contrastare i cambiamenti climatici in corso, le patologie vegetali o sconfiggere le profezie di Thomas Robert Malthus per nutrire 10 volte più persone (e meglio) che nella sua epoca. Senza innovazione non ci resterà che affidarci alla nuvola di polvere di una qualche dea. Sperando che sia benevola.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

i



**HEINRICH EDUARD JACOB**  
**I seimila anni del pane.**  
**Storia sacra**  
**e storia profana**  
Traduzione di Oreste Rizzini  
BOLLATI BORINGHIERI  
Pagine 463, € 22

**L'autore**  
Nato a Berlino nel 1889 in una famiglia ebrea, Heinrich Eduard Jacob visse per qualche tempo a Vienna. Durante il periodo della Repubblica di Weimar si affermò come giornalista e scrittore di romanzi, racconti e biografie. Dopo l'ascesa al potere di Adolf Hitler nel 1933, Jacob perse il posto di corrispondente da Vienna del quotidiano tedesco «Berliner Tageblatt» e prese duramente posizione contro il nuovo regime nazista. L'annessione dell'Austria al Terzo Reich nel 1938 portò al suo arresto e alla confisca di tutti i suoi averi. Rinchiuse nel lager di Dachau e poi in quello di Buchenwald, Jacob venne liberato nel 1939 grazie all'azione condotta in

suo favore dalla futura moglie Dora Angel-Soyka. I due si sposarono subito dopo il rilascio di lui ed emigrarono negli Stati Uniti. Jacob prese la cittadinanza americana, ma negli anni Cinquanta tornò in Europa e morì a Berlino nel 1967

**Le opere in Italia**  
Il libro di Jacob *I seimila anni del pane*, pubblicato a New York nel 1944, fu tradotto in italiano da Garzanti nel 1951 nell'edizione ora riproposta da Bollati Boringhieri. In precedenza Sperling & Kupfer aveva pubblicato nel 1930 il romanzo di Jacob *Jacqueline tra i giapponesi* nella traduzione di Ervino Pocar, mentre era uscito da Bompiani nel 1936 il suo saggio *Biografia del caffè*, nella traduzione di Aldo Oberdorfer

**Gli scienziati**  
Il chimico tedesco Justus von Liebig (1803-1873) è noto per le sue scoperte e applicazioni nel campo dell'agronomia. Fondò l'azienda che porta il suo nome per produrre il famoso estratto di carne inventato da lui. Il genetista italiano Nazareno Strampelli (1868-1942) diede con i suoi studi un apporto importante alla «rivoluzione verde» degli anni Sessanta, a cui contribuì anche il Nobel l'americano Norman Borlaug (1914-2009)

**L'immagine**  
David Wojnarowicz (1954-1992), *Bread Sculpture* (1989 circa, installazione), courtesy Gail e Tony Ganz Collection