

## Cibo sacro. Questioni alimentari nella storia delle religioni.

### 1. Ricerche

Mangiare non è un'azione priva di significato culturale, non si tratta semplicemente di nutrirsi per la sopravvivenza. Dietro un gesto all'apparenza immediato, si ritrovano numerose mediazioni: reperimento o scelta dei cibi, eventuale conservazione, preparazione, molto spesso anche condivisione. I modelli di utilizzo degli alimenti, sia individualmente, sia collettivamente, chiamano in causa tutta una serie di regole e costumi ai quali la religione di norma non è estranea, anzi: è intervenuta e ancora interviene in maniera sostanziale nella costruzione e nel continuo adattamento di tali modelli alla quotidianità dei gesti del mangiare, e del bere. Il cibo reca in sé una forte componente spirituale e culturale, che contribuisce a determinare le relazioni interpersonali e la concezione che l'uomo ha del mondo. Esso inoltre si pone e si è posto al centro dell'interazione tra umano e divino. Vi è dunque un elemento dinamico nel rapporto tra cibo e religione, il che rende tale relazione un oggetto storico di sicura rilevanza, oltre che di grande attualità. Lo ha chiarito bene Paul Fieldhouse nell'introduzione alla sua enciclopedia del cibo nelle religioni mondiali (ci torneremo in seguito), quando nel parlare delle differenze di interpretazione dei sacri testi, ha spiegato che la materia-cibo non è mai statica, come dimostrato, per esempio, dai movimenti spirituali di riforma e di revisione. Da questi spesso sorgono cambiamenti nelle regole alimentari, determinati da elementi sociali, culturali ed economici che possono indurre, o addirittura costringere, i fedeli ad adattarsi a nuovi comportamenti a tavola<sup>1</sup>.

L'obiettivo del saggio è quello di segnalare, senza pretesa di esaustività, come siano state trattate in storiografia alcune questioni legate alle interazioni tra cultura alimentare e religiosa, evidenziando nodi che paiono di particolare interesse e cercando di indicare anche quali prospettive possano essere toccate da eventuali ricerche originali future. Si tornerà a più riprese su quello che pare essere l'approccio più proficuo nel nostro ambito di ricerca: la collaborazione tra discipline diverse, definita qui multidisciplinarietà.

Nel 1862 Ludwig Feuerbach coniava la fortunatissima espressione «l'uomo è ciò che mangia», scegliendola come sottotitolo della sua opera *Il mistero del sacrificio* («Das Geheimnis des

---

<sup>1</sup> P. FIELDHOUSE, *Food, Feasts, and Faith: An Encyclopedia of Food Culture in World Religions*, Santa Barbara, ABC Clío, 2017, pp. XXII-XXIII.

Opfers. Der Mensch ist, was er isst»): prendendo le mosse in particolare dagli studi sul sacrificio nella mitologia greca, il filosofo tedesco individuò l'estrema importanza del cibo, riconoscendo come il cristianesimo avesse seguito credenze precedenti nel regolamentare l'esistenza in base all'alimentazione, disciplinando modi, tempi e tipi del nutrimento<sup>2</sup>.

L'interesse per la *food history* nacque negli anni 1960 con la scuola delle Annales, ma è stato soprattutto intorno a cavallo di XX e XXI secolo che la disciplina ha trovato piena presenza nella storiografia, grazie alla pubblicazione e alla traduzione di opere fondamentali e all'apparizione di riviste specializzate<sup>3</sup>. In tale contesto, l'importanza degli studi sulle connessioni tra cibo e religioni è tuttora presente e, con ogni probabilità, ancora crescente. Valga come esempio il primo numero del magazine «Eaten», pubblicato nel novembre 2017. Si tratta di una rivista quadrimestrale, nella quale scrivono giornalisti, scrittori e storici di professione con l'obiettivo di portare all'attenzione di un pubblico non solo accademico i temi legati alla storia dell'alimentazione. Gli articoli sono sintetici e generalmente ben scritti, supportati da un apparato di immagini davvero efficaci nella loro bellezza. Il primo numero è stato intitolato «The Food of the Gods»: si sono scelti per il fascicolo d'esordio i nessi tra costumi alimentari e fedi, con l'obiettivo di attrarre un pubblico il più vasto possibile, segno di un interesse diffuso per il tema. Gli argomenti toccati da «Eaten» testimoniano la ricchezza delle possibili ricerche su cibo e religione; per nominarne alcuni, si va dalla birra prodotta in un monastero benedettino francese a una selezione di versi poetici dedicati al Ramadan; dalla alimentazione dei monaci tibetani alle ricette di cibi kosher, dai dolci a base di miele usati in banchetti devoti nella Roma del I e II secolo a. e. c. (avanti era comune), al pollo, alimento testimoniato come sacro per certe culture afroamericane del XVIII secolo; dalla mensa di Gesù, alla sacralità del *pulque*, il fermentato dell'agave protagonista dei rituali della cultura messicana precolombiana.

Un buon punto di partenza per un discorso sulla connessione tra cibo e religione e sulla storiografia in tema è il saggio di Corrie E. Norman, intitolato «Food and Religion», pubblicato nell'opera «Oxford Handbook of Food History» (2012)<sup>4</sup>. L'autrice prende le mosse dallo studio di William Robertson Smith, «Lectures on the Religion of the Semites: Their

---

<sup>2</sup> H. LEMKE, *Feuerbachs Stammtischthese oder zum Ursprung des Satzes: „Der Mensch ist, was er isst“*, in «Aufklärung und Kritik», 1, 2004, pp. 117-140, 131-135 in particolare.

<sup>3</sup> J. C. SUPER, *Food and History*, in «Journal of Social History», 1, 2002, 36, pp. 165-178.

<sup>4</sup> C. E. NORMAN, *Food and Religion*, in J. M. PILCHER (ed), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford, Oxford University Press, 2012, pp. 409-422.

Fundamental Institutions» (citata l'edizione del 1927), evidenziando come in tale opera fossero stati messi in luce l'importanza del mangiare per la costruzione di una comune identità e di una relazione collettiva con il divino. Gli storici delle religioni, continua Norman, non proseguirono sulla traccia mostrata da Smith, lasciando piuttosto spazio a sociologi e antropologi e propone in questo senso il solido esempio di Mary Douglas che, come Smith, si interessò in particolare alle connessioni tra cibo e identità comunitaria. Il primo iniziò dalle feste, la seconda dai cibi 'abominevoli', inaugurando un filone che avrebbe interessato molti antropologi: alimenti proibiti e digiuni. Quello della prevalenza della ricerca antropologica su quella storica è un aspetto evidenziato anche da Giovanni Filoramo, che nel presentare un fascicolo dei «Quaderni di diritto e politica ecclesiastica» dedicato all'alimentazione<sup>5</sup>, ha messo opportunamente in evidenza la delicatezza della questione della comparazione all'interno dello studio del rapporto tra cibo e religione, indicando una possibilità d'indagine nella individuazione di modalità ricorrenti di comportamento e di valorizzazione al suo interno. Per quel che riguarda la prospettiva storico-religiosa in particolare, Filoramo ha ricordato come siano stati soprattutto gli antropologi a studiare in prospettiva comparata pratiche e abitudini alimentari (accanto a quelli di Mary Douglas, cita lavori di Claude Lévi Strauss, Mary Douglas, Marvin Harris, Jack Goody), nel tentativo di ricostruire come i codici alimentari abbiano contribuito all'autodefinizione di un gruppo e dunque al modo in cui la sua identità viene costruita e vista. In questo senso, una sfida metodologica per lo storico delle religioni sarebbe quella, proseguiva Filoramo, di cercare di mettere in evidenza il ruolo che il suo oggetto di studio gioca in tale autodefinizione, in collaborazione con altre dimensioni (geografia, economia, igiene, nutrizione).

Che con il nuovo millennio pratiche e regole alimentari legate a devozioni e credenze abbiano trovato nuovo spazio tra gli storici viene dimostrato anche in un'analisi degli articoli pubblicati in «Food & History», uno dei periodici leader nell'ambito di cui qui ci occupiamo. Nel volume 2/2012 Peter Scholliers, uno dei fondatori della rivista, ha proposto un'indagine molto accurata dei temi trattati nei suoi primi dieci anni<sup>6</sup>. Raggruppando le parole chiave degli articoli apparsi in questo lasso di tempo, Scholliers ha evidenziato il ruolo da protagonista giocato dalla religione (77 occorrenze), dopo l'economia (122) e gli studi su

---

<sup>5</sup> G. FILORAMO, *A tavola con le religioni*, in «Quaderni di diritto e politica ecclesiastica», Fascicolo speciale, «Regolare il cibo, ordinare il mondo. Diritti religiosi e alimentazione», dicembre 2014, pp. 17-3.1

<sup>6</sup> P. SCHOLLIERS, *Ten Years of Food & History*, in «Food & History», 10, 2012, 2, pp. 27-41.

singoli prodotti alimentari (100). Molto distante, al quarto posto si collocava la psicologia (44). All'interno del gruppo 'religione', sacrificio e rituali erano le parole chiave più presenti. Un intero volume (2/2008) era stato dedicato a *Food and Beliefs*, con una davvero ampia copertura cronologica e geografica, volta anche a superare quell'eurocentrismo che secondo Scholiers era stato uno dei limiti di «Food & History». Nello stesso 2012 è uscito un importante libro, curato dallo stesso Scholiers e da Kyri W. Claflin, il quale nel capitolo intitolato «Food among the historians: Early Modern Europe», tra i temi più frequentati dalla storiografia ha segnalato l'influenza della diversità religiosa su abitudini e attitudini alimentari (*foodways and attitudes*)<sup>7</sup>. Senza dilungarci sugli esempi, anche le pagine delle recensioni contenute in questa e altre riviste del settore successive al 2012 confermano che gli studi di storia religiosa affrontati attraverso la lente del cibo godono di ottima salute, in particolare per quel che riguarda le epoche antica e moderna e con un'importante quota riservata alla *world history*.

Un altro testo del quale tenere conto in questa rassegna storiografica è il già citato recente studio di Paul Fieldhouse, «Food, feasts and faith. An Encyclopedia of Food Culture in World Religions» (2017). Nella prefazione, l'autore esplicita il suo obiettivo: raccogliere in un'unica opera informazioni su cibo e bevande nelle diverse religioni mondiali, senza limitarsi alle maggiori. Non vi può essere pretesa di completezza in un simile impresa, tanto più se si tiene conto che l'enciclopedia contiene informazioni fattuali, guarda al cibo in una dimensione che va al di là di quella eminentemente nutritiva e ne esamina l'importanza nelle tradizioni religiose e nella quotidianità delle persone. I temi di interesse segnalati da Fieldhouse a conclusione della prefazione costituiscono una sintesi forse addirittura troppo ampia delle possibili indagini sulle connessioni tra cibo e religione: concetti e pratiche come il digiuno, i tabù, i sacrifici, la cura e la salute, il vegetarianismo; eventi come feste, banchetti e riti di passaggio (per esempio nascita, matrimonio e morte); scritture e testi sacri; figure religiose e secolari; cibi simbolici come uova, pane e vino<sup>8</sup>.

Tornare al lavoro di Norman ci consente di toccare un punto decisivo per lo sviluppo delle ricerche su cibo e religione: la loro multidisciplinarietà<sup>9</sup>. Con un linguaggio figurato, Norman

---

<sup>7</sup> K. W. CLAFLIN, *Food among the historians: early modern Europe*, in K. CLAFLIN - P. SCHOLLIERS (edd), *Writing Food History: A Global Perspective*, London - New York, Berg, 2012, p. 43.

<sup>8</sup> FIELDHOUSE, *Food, feasts and faith*, pp. XXI-XXV.

<sup>9</sup> NORMAN, *Food and Religion* pp. 409-413.

ha scritto che gli studiosi impegnati nei *religious studies* non si possono accontentare di un'unica ricetta, a meno di non volersi limitare a una cottura incompleta: uno degli assiomi di tali studi, infatti, è che sono per loro stessa natura comparativi. Come modello virtuoso di studio aperto alle discipline, Norman cita il celebre e riuscito libro di Caroline Walker-Bynum sul significato del cibo per le religiose del Medioevo<sup>10</sup>, sul quale torneremo in seguito. Gli esempi si potrebbero moltiplicare, ci limitiamo qui a ricordare i lavori di due istituzioni che fanno della multidisciplinarietà il proprio tratto caratterizzante e sono molto attive sia nella promozione e realizzazione di progetti, sia nella comunicazione della ricerca. Ci riferiamo all'*Institute Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation*<sup>11</sup> e alla *Association for the Study of Food and Society*<sup>12</sup>, promotrici tra l'altro di un fondamentale aggiornamento storiografico attraverso bibliografie pubblicate online. Dedicandosi alla cultura del cibo in generale, le due associazioni non si indirizzano esclusivamente agli studi religiosi, ma sono certo un punto di riferimento fondamentale per i nostri interessi. Sia l'*Institute*, sia l'*Association* pubblicano una rivista specializzata: di «Food & History» già abbiamo detto, ma davvero rilevante è anche «Food, Culture & Society», che si definisce «an international Journal of multidisciplinary research» e che accanto a una ricca proposta di saggi originali, per l'appunto multidisciplinari, propone una assai interessante sezione di recensioni<sup>13</sup>.

Come dimostrato dagli studi indicati in questa breve rassegna introduttiva e non certo esaustiva, sono davvero molte le possibili indagini legate al nostro tema: la sacralità di cibi e bevande; la loro presenza nelle pratiche e nei rituali, spesso quali strumenti di mediazione con la divinità; il loro ruolo nella ricerca di una via di perfezione e salvezza, o al contrario, di perdizione. Per evidenziare ulteriormente la ricchezza della multidisciplinarietà, rileviamo come, nella storia delle religioni, le regole dell'alimentazione abbiano sovente assunto le forme della prescrizione e del divieto, ciò che ne fa un oggetto di diritto: limiti ai consumi da un lato (digiuni e astinenze specificati nei modi e nei tempi, alimenti proibiti); prescrizioni vincolanti nelle maniere di preparazione e di consumo dall'altro<sup>14</sup>.

---

<sup>10</sup> C. W. BYNUM, *Holy Feast and Holy Fast. The Religious Significance of Food to Medieval Women*, Berkeley, University of California Press, 1988.

<sup>11</sup> <http://www.iehca.eu>.

<sup>12</sup> <http://www.food-culture.org>.

<sup>13</sup> Sulla indispensabile prospettiva interdisciplinare nei *food studies* insistono in maniera assai convincente S. HAMADA - R. WILK - A. LOGAN - S. MINARD - A. TRUBEK, *The Future of Food Studies*, in «Food, Culture & Society», 18, 2015, 1, pp. 167-186.

<sup>14</sup> «Quaderni di diritto e politica ecclesiastica», Numero speciale Daimon. «Diritto comparato delle religioni. Regolare il cibo, ordinare il mondo. Diritti religiosi e alimentazione», 2014, pp. 3-16; A. G. CHIZZONITI - M. TALLACCHINI (edd), *Cibo e*

## 2. Testi

Il sistema normativo alimentare ebraico trova le proprie origini all'interno della Bibbia: in origine, nel giardino dell'Eden ci si nutriva dei prodotti degli alberi («graditi alla vista e buoni da mangiare»), che Dio aveva fatto germogliare dal suolo (Gen. 2, 9). Dopo che la donna e l'uomo ebbero mangiato il frutto dell'albero della conoscenza le cose cambiarono (Gen. 3, 6) e sarebbe stato il patto stretto da Dio con Mosè a rendere lecito cibarsi degli animali («Quanto si muove e ha vita vi servirà di cibo»), fatta eccezione per il sangue, sede della vita (Gen. 9, 3-4). Da questa originaria prescrizione si sviluppò una regolamentazione piuttosto complessa, disciplinata in vari libri: per esempio in Esodo 23, 19 si impose di non mescolare la carne con il latte e i suoi derivati. Ma è in particolare nel Levitico (Lev. 17) che è contenuta la più celebre (e studiata) serie di divieti alimentari dell'ebraismo<sup>15</sup>, un insieme di regole definito *kasherut*. Come tipico delle norme stabilite nei libri sacri, nel corso dei secoli anche le leggi ebraiche sono state sottoposte a rivisitazioni esegetiche e interpretative, in virtù delle richieste tipiche dell'adattamento al contesto nel passare del tempo. Segnaliamo, a puro titolo di esempio, le questioni legate alla tecnologia e allo sviluppo delle conoscenze scientifiche: è da considerarsi legittimo l'uso del forno a microonde? È puro un alimento trattato con conservanti chimici? In un contesto simile, la *kasherut*, come scrive Giovanni Filoramo, è in sintesi «un vero e proprio sistema di vita, che ha contribuito fortemente, pur con tutti gli adattamenti del caso, a conservare nei secoli e nelle tante, spesso drammatiche vicende della diaspora, l'identità religiosa dell'ebraismo»<sup>16</sup>.

Un particolare caso di interpretazione dei testi sacri ci rimanda alle regole della Chiesa di Gesù Cristo dei Santi degli Ultimi Giorni (Chiesa mormone), studiate recentemente da Samuel A. Dodge in un articolo che costituisce un buon esempio di come la storiografia possa analizzare questioni note attraverso nuove lenti<sup>17</sup>. Nel 1833, il fondatore della Chiesa Joseph Smith stabilì delle norme alimentari in base a una diretta rivelazione divina, raccolta nella

---

*religione: diritto e diritti*, Università Cattolica del S. Cuore - Sede di Piacenza, Quaderni del Dipartimento di Scienze Giuridiche, Quaderno I, 2010.

<sup>15</sup> V. E. GRIMM, *From feasting to fasting, the evolution of a sin. Attitudes to food in late antiquity*, London - New York, Routledge, 1996, pp. 13-31.

<sup>16</sup> FILORAMO, *A tavola con le religioni*, p. 23.

<sup>17</sup> S. A. DODGE, "A Forced Abstinence": Negotiating Orthodoxy and the Emergence of Mormon Teetotalism, in «Journal of Mormon History», 44, 2018, 1, pp. 20-49.

«Parola di Saggezza» (*Word of Wisdom*), secondo la quale Dio disse a Smith che il tabacco non era adatto all'uomo, così come il vino (fatta eccezione per quello puro offerto nel sacramento) e le bevande forti (*strong drinks*), locuzione che fu letta come una proibizione degli alcolici. Da bandire sembrarono anche le bevande calde (tè e caffè, secondo l'interpretazione), malsane per il corpo e per il ventre. Ma queste regole sono state nella storia oggetto di complicate discussioni, poiché nello scritto di Smith non vi era alcuna indicazione a spiegare se le sostanze in questione fossero da evitare in toto o da assumere con moderazione. Lo stesso fondatore contribuì a ingarbugliare la questione con interventi successivi alla rivelazione: vi sono infatti documenti che lo testimoniano consumare moderate quantità di vino in occasione di matrimoni e altre festività come anche offrire da bere alcolici a chi lo visitava. In un primo momento la maggioranza dei mormoni optò per l'interpretazione meno severa, continuando a gustare senza eccessi caffè, tè, tabacco, vino dolce, rum, brandy, porto e altri liquori. Ma con il crescere del movimento per la temperanza negli Stati Uniti le cose cambiarono. La morte violenta del fondatore (1844) contribuì a complicare i conflitti interpretativi, come quello che indusse Emma Smith, la prima moglie di Joseph, a credere che la regola sulle bevande calde valesse per tutte, tranne il tè e il caffè, i quali avevano qualità curative e dunque non andavano proibiti. Le regole della «Parola di Saggezza» furono poi anche usate per scomunicare alcuni alti esponenti della leadership mormone del Missouri, condannandone i costumi alimentari allo scopo di risolvere i conflitti di potere sorti all'interno della Chiesa. Dopo la scomparsa di Smith, il suo successore Brigham Young, concorse decisamente al bando delle bevande menzionate nella «Parola di Saggezza», senza per questo risolvere l'ambivalenza: astinenza o moderazione? Nel 1906 i leader mormoni presero a sostituire l'acqua al vino nella celebrazione privata dei sacramenti. Negli anni Venti del Novecento vi furono addirittura delle trattative tra la presidenza della Chiesa mormone e la *Coca Cola Company*, la cui bevanda era stata dichiarata contraria ai testi sacri nel 1917 ed è tuttora evitata da qualche mormone particolarmente rigido, anche se non è più ufficialmente proibita da quasi un secolo.

Pure per l'induismo il legame tra testi sacri e regole alimentari è piuttosto forte: intorno all'anno 500 a. e. c. una nuova serie di scritti, «Dharmaśāstra» e «Dharmasūtra», stabilì la sostituzione della precedente enfasi vedica sui sacrifici animali con le pratiche di devozione e preghiera nel tempio. Ma fu tra il II secolo a. e. c. e il II secolo d .e. c. che il Libro di Manu

(«Manusmṛti») fissò una nutrita serie di regole relative al cibo, legate non solo alla purezza degli alimenti, ma anche ai modi di preparazione e consumazione<sup>18</sup>.

### 3. *Alimenti*

Il riferimento ai libri sacri dell'induismo ci consente di introdurre un'altra prospettiva di indagine. Il sistema dettato da questa religione è legato sia alla natura degli alimenti, sia alla collocazione dell'individuo che mangia o cuoce all'interno del sistema castale. Per quel che riguarda il primo elemento, la regola più nota anche alle culture occidentali è quella della proibizione del macello di vacche, vitelli e altri animali da latte e da tiro, sancito pure dalla costituzione indiana<sup>19</sup>. Celebre e discussa è la tesi dell'antropologo Marvin Harris sul tema<sup>20</sup>, ma ci pare qui il caso di darne un breve riassunto segnalandola come esempio di multidisciplinarietà e possibilità di dibattito su questioni fondamentali che legano il cibo alla religione. Harris partì dall'osservazione del proprio presente: nel momento della sua ricerca, l'India era il paese con il maggior numero di bovini 'inutili' (quindi né destinati al macello, né al lavoro agricolo) al mondo. Il dato si collegava evidentemente alla teologia induista, secondo la quale la vacca è sacra in quanto elemento fondamentale della dottrina della trasmigrazione. Di fronte al dato, Harris si domandò se fossero state le abitudini alimentari indiane a condizionare la religione, o se fosse accaduto invece il contrario. Per trovare risposta interrogò la storia e partì dal dato, già menzionato, che nella religione vedica la macellazione delle vacche non era affatto vietata, anzi, era un'azione attribuita ai religiosi brahmani. Secondo Harris un cambiamento epocale si verificò intorno al 600 a. e. c., quando l'incremento demografico e la conseguente riduzione degli spazi di pascolo non consentirono più di disporre di grandi mandrie: il livello di vita dei contadini peggiorò, mentre siccità e carestie divennero sempre più pericolose. In questo contesto socio-economico sorse il buddhismo (Buddha visse tra 563 e 483 a. e. c.), religione che non vieta del tutto il consumo della carne, ma vi è per principio contraria. Di fronte alla concorrenza del buddhismo, molto attrattivo per le masse contadine, i brahmani – sostenne Harris – sostituirono nel tempo la richiesta di

---

<sup>18</sup> P. FIELDHOUSE, *Food, Feasts and Faith*, pp. 264-270 (Hinduism).

<sup>19</sup> Art. 48: The State shall endeavour to organise agriculture and animal husbandry on modern and scientific lines and shall, in particular, take steps for preserving and improving the breeds, and prohibiting the slaughter, of cows and calves and other milch and draught cattle. [https://www.india.gov.in/sites/upload\\_files/npi/files/coi\\_part\\_full.pdf](https://www.india.gov.in/sites/upload_files/npi/files/coi_part_full.pdf)

<sup>20</sup> M. HARRIS, *Buono da mangiare*, Torino, Einaudi, 1990, pp. 39-59 (ed. orig. New York, Simon and Schuster, 1985).



sacrifici animali con la dottrina della *ahimsa* ('non nuocere' in sanscrito) e il latte prese così il posto della carne come cibo simbolo dell'induismo. Al di là della esattezza della teoria, la quale sappiamo essere stata ampiamente discussa<sup>21</sup>, quello che qui ci interessa è il procedere del ragionamento, che partendo da curiosità legate all'osservazione del tempo presente, si rivolge alla storia del legame tra cibo e religione per provare a trovare delle risposte. L'argomentazione di Harris ci consente infine di introdurre il concetto della 'presa di distanza', intendendo con tale espressione l'influenza sui costumi alimentari di una credenza della volontà di allontanarsi da costumi tipici di pratiche concorrenti. In questo caso, infatti, la sacralità della vacca pare aver segnato un confine netto non solo tra le comunità religiose buddiste e indù, ma anche tra queste e quelle musulmane, per le quali è legittimo macellare e cibarsi di bovini.

La connessione tra cibo e religione si rivela anche attraverso la combinazione tra piatti simbolici e festività. Nella cultura cristiana si ha particolare familiarità con tale accostamento: basti pensare alle tipiche pietanze di pranzi natalizi e pasquali, per non parlare della ritualità sociale e familiare che caratterizza la loro consumazione. Un caso di studio che bene spiega questa affermazione è quello del pudding natalizio (*christmas pudding*), un tipico dolce inglese a base di frutta secca di vario tipo e uova, di norma amalgamato con grasso animale (rognone), inumidito con melassa o zucchero sciroppato e insaporito con spezie (cannella, noce moscata, chiodi di garofano, zenzero e non solo). Secondo la tradizione medievale, il *pudding* doveva essere preparato nella venticinquesima domenica successiva alla festività della Santissima Trinità, dunque all'inizio dell'Avvento, utilizzando tredici ingredienti, a rappresentare Cristo e gli apostoli. La simbologia entrava in gioco anche nella concretezza della preparazione: il dolce doveva essere mescolato con un movimento da est a ovest, in memoria del viaggio dei magi verso Betlemme. Il *christmas pudding* fu bandito negli anni 1660 dai puritani, che nella loro lotta contro il Natale (legata sia alla sua inequivocabile

---

<sup>21</sup> Ci limitiamo qui a segnalare l'ampio dibattito sviluppatosi sulle pagine di «Current Anthropology» già molti anni prima la pubblicazione del libro: M. HARRIS - N. K. BOSE - M. KLASS - J. P. MENCHER - K. OBERG - M. K. OPLER - W. SUTTLES - A. P. VAYDA, *The Cultural Ecology of India's Sacred Cattle [and Comments and Replies]*, in «Current Anthropology», 7, 1966, 1, pp. 51-66; F.J. SIMOONS - S. M. BATRA - A. K. CHAKRAVARTI - P. DIENER - G. EICHINGER FERRO-LUZZI - M. HARRIS - A. HESTON - R. HOFFPAUIR - D. O. LODRICK - S. L. MALIK - W. E. MEY - S. N. MISHRA - S. ODEND'HAL - R. P. PALMIERI - D. PIMENTEL - E. E. ROBKin - C. W. SCHWABE - J. E. SCHWARTZBERG - M. SURYANARAYANA - P. L. WAGNER, *Questions in the Sacred-Cow Controversy [and Comments and Reply]*, in «Current Anthropology», 20, 1979, 3, pp. 467-493; A. VAIDYANATHAN - K. NARAYANAN NAIR, *On the Sacred-Cow Controversy*, in «Current Anthropology», 21, 1980, 3, pp. 380-384; M. HARRIS, *The Cultural Ecology of India's Sacred Cattle*, in «Current Anthropology», 33, 1992, 1, Supplement: «Inquiry and Debate in the Human Sciences: Contributions from Current Anthropology», 1960-1990, pp.261-276.

connotazione cattolica, sia all'avversione per le smodate celebrazioni della festività) lo condannarono denunciandone anche l'eccessiva ricchezza degli ingredienti. Fu Giorgio I a ripristinare la dolce tradizione: quando da Hannover si spostò in Inghilterra per sedere sul trono, chiese che nel banchetto natalizio fosse presente il *porridge*<sup>22</sup>.

È ben chiaro dunque come la tradizione religiosa sia intervenuta nel definire la storia di questa pietanza, ma ciò che la rende particolarmente interessante per un discorso storiografico risalta con evidenza dalle pagine del recente studio di Natacha Chevalier<sup>23</sup>, dal quale si evince come quella che abbiamo definito connessione tra piatti tipici e festività contribuisca alla definizione di una identità, anche quando il cibo perde il proprio simbolico significato religioso. Chevalier vuole indagare, attraverso questo tipo di *pudding*, le differenti forme del colonialismo inglese negli Stati Uniti, in India, e infine in Australia e Nuova Zelanda, esaminando la loro connessione con un simbolo di identità culinario. Si propone inoltre di sviluppare la ricerca attraverso lo studio dei ricettari<sup>24</sup>. Qui si pone la rilevanza metodologica del saggio, testimone del crescente interesse degli storici per le fonti culinarie (intendiamo con questo termine libri di cucina in generale, di ricette e di dietetica), documenti molto intriganti pure per la storia religiosa<sup>25</sup>. Si pensi, per esempio, alla possibilità di studiare i costumi alimentari propri dei periodi di digiuno (tempi di magro nella cultura cattolica) o, al contrario, di quelli festivi, e all'eventualità di stabilirne l'influenza sulla costruzione di un'identità culinaria segnata dalla religione. Ancora, è da prestare attenzione alla potenzialità di studi che analizzino il meticcio della tavola, indagando temi cari alla storiografia religiosa attraverso i sincretismi o i patchwork dei menù caratterizzati da ingredienti o da tempi legati a fedi e credenze differenti. È questa la strada seguita da Chevalier che, va detto, mantiene sottotraccia l'aspetto religioso, ma riconosce come in tutte le colonie da lei indagate la connotazione natalizia del pudding abbia contribuito senza dubbio a rafforzare il legame con la madrepatria e a preservare la tradizione, sia pure in maniera diversa a seconda dei luoghi<sup>26</sup>.

---

<sup>22</sup> A. BROOMFIELD, *Food and Cooking in Victorian England: A History*, Santa Barbara, Greenwood Publishing Company, pp. 149-150.

<sup>23</sup> N. CHEVALIER, *Iconic dishes, culture and identity: The Christmas pudding and its hundred years' journey in the USA, Australia, New Zealand and India*, in «Food, Culture & Society», 21, 2018, 3, pp. 367-383.

<sup>24</sup> *Ibidem*, pp. 368-369.

<sup>25</sup> H. NOTAKER, *A History of Cookbooks. From Kitchen to Page over Seven Centuries*, Berkeley, University of California Press, 2017.

<sup>26</sup> CHEVALIER, *Iconic dishes*, pp. 370-373.

Le indagini sugli alimenti legati alle pratiche di fede possono contribuire anche alla determinazione del contesto spaziale e temporale, come dimostrato già qualche decennio fa. Partendo dalla storia europea, segnaliamo qui le note di Jean-Louis Flandrin<sup>27</sup> sulle differenze tra cucina del burro e cucina dell'olio nella geografia religiosa del Vecchio Continente. Per quanto riguarda la costruzione di una cronologia della *food history*, invece, Hans Jürgen Teuteberg<sup>28</sup> propose una sorta di agenda tematica che molto può avere a che fare con calendari liturgici e devozionali: approvvigionamento, preparazione, ritmo dei pasti e loro implicazioni socio-culturali.

Allargando il campo geografico dell'analisi, va segnalato come Rachel Laudan, nel suo importante libro intitolato *Cuisine and Empire*<sup>29</sup>, abbia scelto proprio le religioni per segnalare uno stacco cronologico tra due epoche, la cui cesura si situa in punti differenti a seconda della geografia d'interesse. La prima di tali epoche sarebbe stata caratterizzata da quello che potremmo definire un'alleanza tra dei e uomini: i primi garantivano ai secondi il cibo e insegnavano loro a cucinare, in cambio di sacrifici presentati sotto forma di alimenti. Secondo Laudan, nel superamento di questa logica si crearono tre cucine da lei definite tradizionali, attraverso le quali «le religioni universali» rimpiazzarono «l'accordo sacrificale» offrendo la possibilità di una salvezza personale, anche attraverso i costumi della tavola. In particolare, la filosofia della cucina buddhista assegnò uno specifico valore al rifiuto della carne e dell'alcol, promuovendo al contrario alimenti considerati capaci di agevolare la meditazione e la crescita spirituale: una gastronomia sobria, basata su riso, burro, zucchero e altre alternative alla carne. La filosofia della cucina islamica guardò invece al cibo come a uno dei piaceri capaci di prefigurare le gioie dell'aldilà. Per questo, rielaborando la cultura alimentare persiana ed ellenistica, la gastronomia islamica si fondò sul pane di grano tenero, su piatti di carne arricchiti da spezie aromatiche e saporite e su pietanze dolci e delicate. Infine, la filosofia della cucina cristiana si concentrò soprattutto sulla sacralizzazione del pane e del vino e sulla alternanza di periodi di abbondanza e di digiuno, restando geograficamente piuttosto limitata ma incontrando un'espansione inimmaginabile dopo le scoperte del XVI secolo. A partire dal XVII secolo, conclude Laudan, questi tre sistemi dominarono la geografia

---

<sup>27</sup> J.-L. FLANDRIN, *Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIVe-XVIIIe siècle)*, in «Annales. Économies, Sociétés, Civilisations», 38, 1983, 2, pp. 369-401.

<sup>28</sup> H. J. TEUTEBERG, *Period and Turning-Points in the History of European Diet: A Preliminary Outline of Problems and Methods*, in A. FENTON - E. KISBÁN (edd), *Food in Change. Eating Habits from the Middle Ages to the Present Days*, Edinburgh, John Donald, 1986, pp. 11-22.

<sup>29</sup> R. LAUDAN, *Cuisine and Empire. Cooking in World History*, Berkeley, University of California Press, 2015.

alimentare globale<sup>30</sup>. La teoria, presentata qui in estrema sintesi, merita di essere discussa e ha l'indubbio pregio di mettere *food* e *religious studies* al centro di una riflessione storiografica di respiro molto ampio.

#### 4. Pratiche

Un altro campo d'indagine legato a cibo e religione è quello delle azioni concrete che legano la comunità dei credenti e l'individuo alla divinità; le informazioni archeologiche confermano che trattarsi di una questione assai antica. Per esempio, Francis Joannès scrisse che già nelle prime civiltà mesopotamiche i banchetti avevano una marcata rilevanza religiosa: sin dal III millennio a. e. c. (epoca sumerica), infatti, si offrivano agli dei cibi e bevande. Il principe Gudea (che regnò sulla città di Lagash intorno al 2150 a. e. c.), nell'inaugurare il tempio dedicato al dio Ningurusu, gli fece destinare «carne di bue e di pecora, focacce di pane fresco, latte, birra e vino». Simili offerte erano tipiche nelle religioni mesopotamiche, le quali prevedevano anche una specifica figura di 'cuochi' investiti di compiti religiosi, i prebendari. Essi ricevevano da chi sovrintendeva ai templi le materia prime ed erano incaricati di preparare le vivande da sacrificare agli dei; in cambio avevano un accesso privilegiato a cibi e bevande sacri<sup>31</sup>.

La prospettiva storiografica qui analizzata si avvale dell'indispensabile contributo degli scavi archeologici anche a proposito delle religioni andine, presenti nella cultura inca prima della conquista spirituale spagnola. I ritrovamenti di ceramiche cerimoniali, dimostrano infatti con evidenza che nel Perù preispanico le feste a sfondo religioso furono una costante per un lungo periodo di tempo, approssimativamente databile tra 1.100 e 450 a. e. c.: i recipienti recano infatti tracce di *chicha*, un liquore a bassa gradazione prodotto dalla fermentazione del mais, che veniva offerto alle divinità, in diverse occasioni, quale simbolo di fecondità della terra e veicolo di comunicazione tra l'uomo e gli dei. Durante tali celebrazioni, con ogni probabilità, i vasi contenenti il liquore venivano bruciati, assieme agli strumenti serviti alla sua preparazione, così che l'offerta comprendeva alimento, oggetto e, simbolicamente, lavoro<sup>32</sup>.

---

<sup>30</sup> La teoria che ho qui sintetizzato è sviluppata da Laudan nei capitoli 3, 4 e 5 del suo libro.

<sup>31</sup> F. JOANNÈS, *La funzione sociale del banchetto nelle prime civiltà*, in J.-L. FLANDRIN - M. MONTANARI (edd), *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, Laterza 2011<sup>5</sup>, pp. 26-36, qui pp. 34-36.

<sup>32</sup> E. LEÓN CANALES, *14.000 años de alimentación en el Perú*, Lima, Fondo Editorial Universidad de San Martín de Porres, 2013, pp. 552-561.

Accanto ai reperti archeologici, le relazioni dei missionari contribuiscono a far luce su tali pratiche religiose, nonostante il loro punto di vista sia di norma alterato da una pretesa superiorità della propria cultura su quella altrui. Tali scritti testimoniano come ancora nel XVI secolo fossero diffusi i rituali legati all'offerta di *chicha* al panteon andino, nella circostanza di particolari ricorrenze legate al calendario agricolo o di momenti di passaggio nella vita dei credenti. In tali occasioni si usavano contenitori chiamati *aquila* se fatti di oro o argento, *quero* negli altri casi. I rituali rimandavano al fondamentale concetto di reciprocità, per cui l'ordine cosmico e quello sociale erano radicati nelle relazioni di produzione, nelle quali entravano in gioco gli dei e gli antenati, che garantivano la fertilità; la comune solidarietà necessaria alla produttività agricola e il ruolo di intermediazione tra divino e umano rivestito dai sovrani (*inca*) e dai sacerdoti (*curaca*)<sup>33</sup>. Si tratta di una logica già incontrata nella riflessione di Rachel Laudan. La sacralità della bevanda poteva anche interessare la specificità di chi la doveva preparare: è questo il caso della *mamakonas*, donne destinate a lavorare esclusivamente per lo stato, chiamate a produrre solo una piccola ma preziosissima quantità di *chicha*, destinata a essere usata solo nelle cerimonie più importanti<sup>34</sup>.

Anche per l'induismo la persona che prepara il cibo può essere molto importante da un punto di vista religioso: come abbiamo visto, infatti, le prescrizioni alimentari dipendono dalla casta; per questo nella valutazione se sia o meno ammissibile consumare un determinato cibo è necessario pure sapere chi lo ha cucinato: per esempio, per la tradizione yogica, il maestro (*yogin*) che pronuncia il voto di castità, oltre a evitare alcuni cibi e ambienti, deve fare attenzione che essi non siano cucinati persone controllate da eccessive negatività o carica sessuale. Il rischio sarebbe infatti quello di un trasferimento di energie negative dal cuciniere al cibo e da questo al religioso<sup>35</sup>.

Un brillante esempio di multidisciplinarietà applicata alle pratiche è fornito dal libro di Elizabeth Pérez, «Religion in the kitchen», un lavoro etnografico, frutto di una lunga osservazione della ritualità propria di comunità religiose afroamericane, nelle quali vengono

---

<sup>33</sup> T. CUMMINS, *Toasts with the Inca: Andean Abstraction and Colonial Images on Quero Vessels*, Ann Arbor, University of Michigan Press, 2002, pp. 39-43.

<sup>34</sup> J. JENNINGS, *A Glass for the Gods and a Gift to My Neighbor. The importance of Alcohol in the Pre-Columbian Andes*, in G. PIERCE - Á. TOXQUI (edd), *Alcohol in Latin America. A Social and Cultural History*, Tucson, University of Arizona Press, 2014, pp. 25-45: da questo studio risulta altresì chiara la rilevanza delle ricerche archeologiche per le conoscenze sul tema.

<sup>35</sup> FILORAMO, *A tavola con le religioni*, pp. 24-25.

celebrate cerimonie legate soprattutto alla tradizione afrocubana chiamata *lucumí* (meglio nota come *santería*). L'analisi di Pérez – compiuta nel territorio urbano di Chicago – prende in esame tutta una serie di comportamenti (*micropractices* nel linguaggio dell'autrice) legati alla preparazione rituale del cibo, mettendo in rilievo il ruolo delle donne, che rivestono un ruolo specifico ed esercitano anche il proprio potere in relazione alle proprie conoscenze culinarie applicate alla religiosità<sup>36</sup>. Il concetto di micropratiche pare piuttosto interessante pure per lo storico, Pérez le descrive come una serie intima e routinaria di sequenze di operazioni, da potersi dividere in piccole unità d'azione. Esse contribuiscono alla formazione religiosa di chi le usa, poiché danno forma concreta alle convenzioni che governano particolari comunità di fede. Nella ritualità acquisisce fondamentale rilevanza la corporeità dei gesti: secondo Pérez ogni religione dipende da una «ricetta segreta» di micropratiche, responsabile del suo perpetuarsi. Due sono gli aspetti caratterizzanti: *work and talk*, la preparazione del cibo per gli dei e la narrazione di storie legate all'esperienza rituale<sup>37</sup>. Si tratta, come detto, di un'indagine etnografica, ma che nell'analisi della tradizione non può mancare di fare i conti con la dimensione storica della pratica, la quale tra l'altro mette in rilievo un altro aspetto molto importante dei *food e religious studies*: quello della differenza di genere, concretizzato sia nella specificità del ruolo femminile in determinate cerimonie (come è anche nel caso della *mamakonas*), sia nella tipicità di determinate abitudini alimentari concepite come sacre (come si vedrà nel paragrafo successivo).

## 5. *Momenti*

Uno degli aspetti tipici della connessione tra cibo e religione è l'idea che la regolamentazione del nutrimento, di norma in via limitativa, possa costituire o effettivamente costituisca una strada verso la salvezza o la perfezione, secondo una logica sacrificale o di preparazione ascetica<sup>38</sup>. Le pratiche più frequenti in questo senso sono il digiuno e l'astinenza, intesi il primo come l'astensione da ogni cibo per un periodo determinato, la seconda come l'eliminazione dalla dieta di specifici alimenti, di norma quelli considerati più nutritivi e appaganti (carni e alcolici). Come il digiuno, l'astinenza può essere circoscritta nel tempo ma

---

<sup>36</sup> E. PÉREZ, *Religion in the kitchen: cooking, talking, and the making of black Atlantic traditions*, New York, New York University Press, 2016. Un'interessante analisi del libro, in chiave metodologica, è data da S. A. BARTON, *Review of Religion in the kitchen*, in «Food, Culture and Society», 21, 2018, 1, pp. 119-121.

<sup>37</sup> Tali aspetti sono bene messi in evidenza nell'introduzione del libro.

<sup>38</sup> M. C. GIORDA, *Tabù, astinenza, digiuno: commensalità in assenza di cibo*, in «Diritto e Religioni», 11, 2016, 1, pp. 481-500.

vi sono anche casi in cui non esistono calendari ed essa si realizza come un vero e proprio stile di vita. Ci sono poi da tenere presenti prescrizioni alimentari più generali, l'esempio più comune è il vegetarianismo, per cui si evita una serie di cibi, considerati proibiti per le ragioni più differenti. È questo il caso delle vacche sacre all'induismo, esaminato sopra, ma anche quello della lunga serie di limitazioni stabilite dal Levitico, dalle quali l'apostolo Paolo volle allontanarsi (1 Cor. 10, 25-26), scrivendo che il cristiano poteva mangiare tutto quanto veniva venduto al mercato, senza porsi problemi di coscienza.

Vi sono moltissimi modi in cui tali pratiche si concretizzano: espiazione e commemorazione, momenti collettivi e individuali; si pensi per esempio alla differenza tra l'osservanza del Ramadan islamico e quella tipica di asceti come i padri del deserto del primo cristianesimo. Vi è poi un aspetto ulteriore da sottolineare, indagato con apprezzata profondità da Rose Marie Griffith in relazione alla cristianità americana: la regolamentazione alimentare in genere può entrare in uno schema di religiosità individuale che include la sacralità del corpo, costruendo nuove esigenze di rappresentazione della propria fisicità, secondo le quali un'adeguata attenzione alla linea può essere interpretata quale segno di adesione ai codici di sobrietà e moderazione che fanno del devoto un buon credente<sup>39</sup>. Le conseguenze dei digiuni chiamano in causa anche un interesse specifico sulla relazione tra gli alimenti cui si riconosce valore religioso e il corpo di chi li consuma, o al contrario, se ne priva<sup>40</sup>.

Entrare nel dettaglio del digiuno cristiano ci consente di suggerire alcune prospettive d'indagine storiografica, più o meno studiate. Pare opportuno prendere le mosse dalle ragioni del digiuno; per un'autorità teologica cristiana come san Tommaso D'Aquino (1225-1274) i pregi erano molti: la privazione purga la mente, conforta i sensi, sottomette la carne allo spirito, rende il cuore contrito e umiliato, disperde le nebbie della concupiscenza, spegne gli ardori della libido e accende la vera luce della castità, mortifica la carne, tormenta la gola<sup>41</sup>. Riassumendo, potremmo dire che esso rappresenta il trionfo dello spirito sulla materia. Tommaso scriveva quale erede di una lunga tradizione, risalente ai primi anni del cristianesimo. Lo testimoniano opere come «Gli otto spiriti malvagi» del monaco Evagrio Pontico (345-399), che poneva la gola a capofila di ogni vizio («Il desiderio di cibo ha generato

---

<sup>39</sup> R. M. GRIFFITH, *Born Again Bodies. Flesh and Spirit in American Christianity*, Berkeley - Los Angeles, University of California Press, 2004, in particolare i capp. 4 e 5.

<sup>40</sup> R. EARLE, *The Body of Conquistador. Food, Race and the Colonial Experience in Spanish America, 1492-1700*, Cambridge, Cambridge University Press, 2012.

<sup>41</sup> TOMMASO D'AQUINO, *Summa Theologiae*, II-II, Q. 147, art. 1.

la disobbedienza, e il dolce gustare ha scacciato dal paradiso. ... Un ventre vuoto prepara a vegliare in preghiera, ma quello sazio conduce al sonno profondo ... La preghiera del digiunante è un figlio d'aquila che vola in alto, ma la preghiera del crapulone, appesantita dalla sazietà, lo spinge in basso»<sup>42</sup>. Ma per ricostruire la fortuna di tale pratica nel cristianesimo, dobbiamo tenere conto di quella che abbiamo definito sopra 'presa di distanza': nel caso del cristianesimo serviva allontanarsi dall'immagine pagana del consumo carnivoro, legata all'importanza rituale del sacrificio di animali<sup>43</sup>. Nell'epoca delle Riforme, furono invece i protestanti a staccarsi dal sistema canonico cattolico, esibendo talvolta pubblicamente il mangiar carne nei giorni proibiti come segno di non-appartenenza all'antica tradizione, talaltra invece semplicemente non curandosi di norme considerate assurde<sup>44</sup>.

È interessante poi ragionare sui nessi tra astinenza e gastronomia: si pensi al caso del pesce nella dieta dei cristiani, anch'esso proibito almeno fino ai secoli IX e X accanto alle carni suina, bovina ed equina nei periodi cosiddetti di magro. Di lì in poi i cibi di mare si trasformarono presto in un simbolo della dieta monastica per arrivare poi a rappresentare delle vere e proprie delizie, immancabili nelle mense di re e signori in occasione dell'astinenza: il cristianesimo fu dunque decisivo per lo sviluppo della piscicoltura<sup>45</sup>. Questa breve nota ci porta a considerare le possibili piste di indagine legate alle relazioni tra regole religiose alimentari e andamenti o sviluppi del mercato e dell'industria.

Testimonianze relative a digiuni presenti nelle religioni diffuse nell'America spagnola sono state trasmesse in diverse delle cronache scritte dai conquistatori del Nuovo Mondo, con la parzialità di cui già si è scritto. Il cronista Juan de Betanzos (circa 1510-1576), nel narrare i culti al sole promossi dall'inca Túpac Yupanqui (approssimativamente 1430-1475), scrisse che questi ordinò ai sudditi di non cucinare né mangiare carne e pesce nelle ore in cui il sole splendeva in cielo. Era proibita anche la verdura, così come avere rapporti sessuali, solo si potevano consumare mais crudo e *chicha*. I trasgressori sarebbero stati puniti con la morte,

---

<sup>42</sup> EVAGRIO PONTICO, *Gli otto spiriti della malvagità. Sui diversi pensieri della malvagità*, Milano, San Paolo, 1996, pp. 34-35.

<sup>43</sup> C. FERLAN, *Ayuno eclesiástico*, in «Max Planck Institute for European Legal History Research Paper Series», 2018, pp... (autunno 2018).

<sup>44</sup> S. VILLANI, *Unintentional Dissent Eating Meat and Religious Identity among British Residents in Early Modern Livorno*, in K. ARON-BELLER - C. BLACK (edd), *The Roman Inquisition: Centre Versus Peripheries*, Leiden, Brill, 2018, pp. 373-394.

<sup>45</sup> M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza*, Roma-Bari, Laterza, 1988, pp. 20-21; 63-71.



bruciati in un rogo acceso per onorare il sole<sup>46</sup>. Il missionario gesuita José de Acosta (1540-1600) raccontò come anche quelli da lui definiti «sacerdoti del Messico» fossero abituati a digiunare cinque o dieci giorni prima delle feste più importanti, che nella propria lettura – sovente alla ricerca di connessioni tra mondi – egli accostò a quelle delle quattro tempora della cultura cristiana<sup>47</sup>. È molto probabile che le privazioni rituali mirassero a equilibrare la dieta, facilitando la disintossicazione dell'organismo attraverso l'eliminazione di alimenti che, se consumati in eccesso, potevano causare problemi digestivi<sup>48</sup>. Agli occhi degli osservatori europei esisteva una pericolosa relazione tra sobrietà alimentare e credenze antiche: da un lato dunque si temevano gli eccessi, dall'altro le privazioni, con un atteggiamento censorio del quale nell'accostarsi alle fonti lo storico deve tenere dovuto conto: missionari e predicatori non mancavano di ricordare ai propri interlocutori indigeni che le cerimonie dei tempi precristiani erano omaggio al demonio e non avevano nulla a che vedere con la buona novella.

Un lavoro molto importante sul tema della relazione tra cibo e religione, a buon diritto abbondantemente citato negli studi che si occupano del tema, è quello di Rudolph Bell, «Holy Anorexia»<sup>49</sup>, che individuò come il modello agiografico dominante delle mistiche italiane medievali (tra loro anche santa Caterina da Siena) fosse quello di donne chiamate a sottomettersi a una serie di privazioni, in primo luogo digiuno e astinenza (tanto dal cibo quanto dal sesso coniugale nel caso delle laiche), condizione previa per raggiungere la santità. Il modello ebbe successo anche nel Nuovo Mondo, dove Rosa de Santa María (futura Santa Rosa di Lima, vissuta tra 1586 e 1617) si distinse nella privazione bevendo ghiaccio, rifiutando la carne e alimentandosi con zuppe di erbe amare, alle quali aggiungeva cenere, senza riuscire a compiere il suo desiderio estremo: nutrirsi della sola ostia consacrata<sup>50</sup>.

Nel segnalare la centralità della privazione per la spiritualità medievale femminile, la già menzionata Caroline Walker Bynum evidenziò l'alto valore simbolico del cibo per la donna, che aveva un ruolo fondamentale nella sua preparazione e distribuzione. Prestando un'opportuna attenzione ai rapporti di genere, Bynum mise in chiaro come dai membri degli

---

<sup>46</sup> J. DE BETANZOS, *Suma y narración de los Incas*, Madrid, Imprenta de Manuel G. Hernández, 1880, pp. 67-68. Quello dei legami tra astinenza dal cibo e dal sesso è un tema di sicuro interesse, si veda per esempio, in relazione all'islam, GIORDA, *Tabù, astinenza, digiuno*, p. 497.

<sup>47</sup> J. DE ACOSTA, *Historia Natural y Moral de las Indias*, Sevilla, Juan de León, 1590, pp. 107-110.

<sup>48</sup> ANTÚNEZ DE MAYOLO, *La nutrición en el antiguo Perú*, Lima, Banco Central De Reserva Del Peru, 1981, p. 140.

<sup>49</sup> R. M. BELL, *Holy Anorexia*, Chicago, University of Chicago Press, 1985.

<sup>50</sup> F. IWASAKI CAUTI, (1993), *Mujeres al borde de la perfección: Rosa de Santa María y las alumbradas de Lima*, in «The Hispanic American Historical Review», 73, 1993, 4, pp. 581-613, in particolare pp. 605-607.

ordini maschili arrivassero di norma denunce contro gli eccessivi digiuni delle religiose<sup>51</sup>. Va detto che, in epoca successiva a quella da lei studiata, il calendario di digiuni e astinenze si era ampliato a dismisura, caratterizzando sempre più la devozione femminile, quella monacale in particolare. A metà XVI secolo si arrivò alla spropositata cifra di più di duecento giorni di precetto all'anno per le monache<sup>52</sup>. In generale poi, in una società sempre alle prese con il rischio della fame e della carestia, l'attenzione sul digiuno e sull'astinenza così come sul loro contrario, l'abbondanza (stigmatizzata come peccato di gola), non poteva che essere assai elevata. Fermiamoci su questa considerazione, del tutto condivisibile, per richiamare l'attenzione su quanto possa essere importante per gli studi storico-religiosi sul cibo tenere presente il suo rilievo nella vita sociale in genere, in particolare le possibili cause di scarsità e abbondanza. Portiamo a esempio il sintetico e acuto studio di Danielle Callegari, che analizzando i costumi alimentari di più o meno celebri religiose vissute tra tardo medioevo e prima età moderna, ne sottolinea la stretta familiarità con il cibo, la quale fa di loro non solo delle *abstinents or extremists*, ma anche delle *consumers or strategists*: dunque delle astinenti estreme e delle consumatrici strategiche. Le donne usavano il cibo sia perché rappresentava un territorio loro familiare, sia perché consentiva loro di comunicare con una larga audience<sup>53</sup>.

Il digiuno era parte fondamentale anche della religiosità lakota, nazione indigena stanziata in origine negli attuali stati americani del Nord e Sud Dakota, come dimostrato dalla cerimonia probabilmente più importante per la sua tradizione: la danza del sole. Attraverso una complicata ritualità preparatoria ed esecutoria, essa coinvolgeva l'intera tribù (talvolta anche più d'una) ed era centrata sul sacrificio in particolare dei candidati (così venivano chiamati i giovani uomini coinvolti nella danza), ma anche dei sovrintendenti la celebrazione. Nel sacrificio oltre alla mortificazione corporale, molto cruenta nella tipologia più estrema della danza, era previsto il digiuno che si estendeva dai momenti antecedenti il rito fino alla sua conclusione. Non erano banditi solo cibo e bevande, di norma a partire dalla notte antecedente la celebrazione, ma anche le relazioni sessuali nei giorni precedenti. La durata della danza del sole poteva raggiungere persino le quarantotto ore, durante le quali al

---

<sup>51</sup> BYNUM, *Holy Feast*, pp. 73-112.

<sup>52</sup> D. GENTILCORE, *Food and Health in early modern Europe*, London - New York, Bloomsbury, 2015, pp. 95-99; A. D'AMBROSIO, *Regimi penitenziali e cibo nelle regole alimentari francescane. Clarisse e cappuccine (sec. XVII-XIX)*, in «Collectanea Franciscana», 85, 2015, pp. 237-262, in particolare, pp. 240-241.

<sup>53</sup> D. CALLEGARI, *Fast, Feast and Feminism: Teaching Food and Gender in Italian Religious Women's Writings*, in «Religion», 9, 2018, 56, <http://www.mdpi.com/2077-1444/9/2/56>, 29.6.2018.

candidato era proibito bere e mangiare. Si pensi che la cerimonia si celebrava in estate e prevedeva che il candidato stesso seguisse il percorso del sole con il suo movimento, la sofferenza fisica era dunque notevole. Elemento purificatore per antonomasia, il digiuno serviva ad agevolare la comunicazione con una dimensione spirituale<sup>54</sup>. Anche in questo caso il contributo dell'antropologia è fondamentale: la maggioranza delle fonti sulla *Sun Dance* è infatti frutto di osservazioni etnografiche, talvolta però distorte dal preconconcetto, alla stregua delle relazioni di missione segnalate sopra; cosa della quale è ovviamente necessario tenere debito conto.

Nel concludere questa panoramica sulle connessioni tra cibo e religione nella storia e nella storiografia, pare opportuno mettere ancora più chiaramente l'accento su alcuni interessi testimoniati dagli studi più recenti. Le prospettive storiografiche conosciute come storia globale e storia connessa mirano a garantire nuovo spazio all'espansione geografica della ricerca, promuovendo anche la collaborazione interdisciplinare. Come scritto da Serge Gruzinski, la storia degli uomini rivela che le concezioni di locale e globale vengono continuamente riddiscusse (rischiando anche di perdere di significato, verrebbe da aggiungere), e solo moltiplicando i casi di studio possiamo raccogliere una mole significativa di dati per la conoscenza e la comprensione delle connessioni<sup>55</sup>: in tal senso, il cibo e quello sacro nel nostro specifico, sono oggetti di ricerca di indubbia rilevanza, dal momento che gli alimenti si sono mossi (e continuano a farlo) tanto quanto gli uomini, portando con sé il proprio significato simbolico. Indagare su questi temi ci può aiutare in una più chiara definizione di varie questioni, legate anche all'attualità, tra le quali ci preme segnalarne due in particolare. La prima richiama le differenze collegate alla determinazione della legittimità del cibo altrui: la comprensione di una cultura altra si concretizza anche a tavola, il che può anche dare luogo a malintesi difficilmente superabili. La seconda invece si riferisce più specificamente alla lotta per cercare di regolamentare la condotta alimentare dei fedeli di religioni diverse dalla propria. Sollecitata anche dalle urgenze del tempo presente, la storiografia si sta sempre più interrogando sull'influenza della pluralità religiosa sulla cultura

---

<sup>54</sup> C. HOLLER, *Black Elk's Religion. The Sun Dance and Lakota Catholicism*, New York, Syracuse University Press, 1985, pp. XXI-XXIII, 75-109. L'intero libro è di grande interesse per l'attenzione rivolta alla riproposizione della danza nella religiosità lakota a partire dai primi anni 1950.

<sup>55</sup> S. GRUZINSKI, *Les quatre parties du monde. Histoire d'une mondialisation*, Paris, Seuil, 2004, pp. 32-25, 54-56.

del cibo e sulle attitudini alimentari di popolazioni differenti, di esponenti di fedi diverse, alleandosi in quest'ottica con altre discipline, nella speranza che la mutua collaborazione possa dare risultati virtuosi<sup>56</sup>.

---

<sup>56</sup> CLAFLIN, *Food among the historians*.