

Educare col pane.

## IL PANE UNISCE IL TEMPO DELLA TERRA ALL'ETERNITA' DEL CIELO

Nel pane c'è la verità più evidente e il mistero più segreto.

“Dacci oggi il nostro pane quotidiano” è la preghiera dell'uomo nell'urgenza del bisogno più immediato e naturale; “dacci il pane per l'indomani” apre la speranza della salvezza eterna. Il pane unisce il tempo della terra all'eternità del cielo. Serba in sé una dimensione sacra che appartiene all'essenza più intima del sentimento umano. “Frutto della terra e del nostro lavoro” si offre nel segno del sostentamento e del conforto, dell'umiltà e della carità.

Nella lingua sarda il pane è “sa Grassia de Deus”, il dono di Dio, il cibo senza il quale non esiste nutrimento. Proprio per questo il pane non si vendeva: nel bisogno si prestava, si donava, ma non era oggetto di commercio. Si barattava grano, carne, formaggio, vestiti, scarpe ma non il pane. L'essenziale per la vita non si compra e non si vende. E non lo si può sprecare perché sarebbe come buttare il dono di Dio. Offesa fatta a Lui e agli uomini, alla terra e al creato.

Negare il pane ad uno che lo chiedeva era atto di cattiveria ed inimicizia. Donarlo era atto di amore e di amicizia. Rifiutarlo era offesa indimenticabile. Significava infatti dichiararsi estranei ed ostili: se non si condivide il pane non si può avere in comune neanche il resto, non si può fare insieme la festa o il lutto.

La terra e gli umani attendevano che il chicco di grano diventasse spiga. Era l'attesa di tutti, dell'intero universo. Dal raccolto di quelle spighe dipendeva la vita del villaggio, la lotta contro il sempiterno nemico che ha per nome la fame. Un'attesa vigile. Bisognava togliere le erbacce, pregare perché il gelo o la troppa pioggia non facessero marcire il seme, stare in allerta perché il fuoco o gli animali non distruggessero la fatica di mesi. Senza contare gli uccelli e le cavallette. Quel chicco di grano era come un bambino da cullare, coccolare e proteggere.

Non a caso, in molti paesi, c'era l'usanza di far camminare un bambino sul terreno pronto per la semina, o quando la spiga si apprestava a diventare matura. Gesto propiziatorio ma anche certezza che il bene si attira con il bene. Il contadino toccava con mano la sua impotenza.

Aveva dissodato la terra, arato, seminato, fatto tutto con perizia e scrupolo. Ora sapeva che il frutto, il raccolto non dipendeva da lui. Occorreva che Dio intervenisse con la sua protezione, magari tramite sant'Isidoro patrono dei campi, oppure con la solenne benedizione pasquale. Dono di Dio, frutto della terra e del lavoro degli uomini.

Il germoglio del grano viene chiamato *su labore*. Nel suo etimo richiama il *labor* latino. E' la materializzazione del lavoro e del sudore umano: la fatica ed il sacrificio da cui nasce la vita. La fatica del contadino e quella del chicco di grano che muore per dare frutto. Il pane è sinonimo del lavoro per eccellenza. Lavoro, in sardo, si dice *Traballu*, e sottintende una prestazione remunerata, salariata. E' un termine che non si applica al seminatore. *Su labore* ha in se qualcosa di gratuito, oltrepassante l'impegno umano. La piantina tenera spuntata dai chicchi di grano viene chiamata *laboreddu*, piccolo lavoro della natura e dell'uomo, piccola realtà in attesa di diventare grano.

2

Dietro il pane c'è un lavoro che non finiva con il raccolto. Lì terminava l'opera degli uomini ed iniziava quella delle donne. Il grano separato dalla pula doveva essere ancora pulito, lavato, fatto asciugare, macinato, nuovamente ripulito per essere pronto a diventare pasta e poi pane. Quanta fatica dietro quel tozzo di pane attorno al quale si organizzava il cibo degli uomini! Quanto coraggio e quanta fede per sostenere l'attesa degli uomini!

Per fare il pane sardo (la carta-musica di lunga conservazione) non basta una persona: bisogna essere almeno in due. Nella genesi del pane c'è una collaborazione, una comunione. Abitualmente erano le vicine di casa che si organizzavano per darsi una mano reciproca quando c'era da panificare. Se si ricorreva alla prestazione di qualcuna che lo faceva come lavoro (per lo più si trattava di vedove), il suo compenso era in pani. In questo modo c'era solidarietà e sostentamento per tutti.

Nei tempi bui delle guerre e delle carestie, per gli scampati alle pestilenze e alla malaria, c'era sempre qualcosa da mangiare. Nelle zone interne della Sardegna si viveva di carne, formaggio, legumi, ghiande, castagne. Eppure erano tempi di fame, si soffriva la fame. Quando manca il pane è come se manchi il cibo: qualunque altra cosa si mangi non sazia, non fa star bene.

Il pane non è ne bello ne brutto. E' una delle poche cose dove l'estetica è nella sostanza. Esso è semplicemente buono, anzi è il

sinonimo della bontà. Può assumere infinite forme ma l'importante è che sia buono.

Rito, pegno e messaggio. “Egli prese il pane, lo benedisse, lo spezzò, lo diede ai suoi discepoli e disse : ”Prendete e mangiate; questo è il mio corpo”. Dono dell’offerta e della memoria, della ripetizione del sacrificio, viatico di un cammino terreno e promessa di vita eterna. Il mistero del pane che transustanzia in corpo è nell’ordine del miracolo, eppure svela una familiarità e un’umanità così intensa come se ci fosse una relazione profonda tra pane e corpo. Una corrispondenza sostanziale e simbolica. L'uomo buono è come il pane.

All’origine del pane c’è un impasto, come all’origine della creazione dell’uomo, impasto della terra e soffio dello spirito. Il pane nasce da un rito e da una fattura: impastare, lievitare, artefare, cuocere. Compenetrazione degli elementi primordiali: acqua, farina (terra), lievito e soffio (aria), fuoco. Il pane non è una cosa inanimata. E' pasta misteriosamente fecondata dal lievito, che si gonfia, cresce, prende forma.

Le mani sono artefici di un lavoro creativo. Il rito si apre con un saluto “Ave Maria” e una risposta “grathia plena”. Sull’ammasso di pasta si fa un segno di croce e si mormora una preghiera di augurio. La pasta lavorata si copre con teli di lino e nel tempo di nascondimento entra in amore, in umore. Rito sacrificale: chiama in causa il gesto, il segno, la parola, la formula. Tempo dell’attesa e della propiziazione. Il lavoro era nella scansione di un tempo sacro: iniziava a mezzanotte e si concludeva al tocco dell’Ave Maria della sera.

Ricorre ancora la parabola evangelica: il pane viene da un seme che è morto sotto terra per rinascere e diventare spiga, dentro la sacralità della morte e della rinascita e nell’ordine della moltiplicazione. L’attesa degli uomini è speculare a quella del chicco di grano nascosto sotto terra, divenuto spiga, macinato, fuso con infiniti altri chicchi prima di diventare un unico pane.

3

E’ davvero profondo il rapporto della cultura sarda col pane nella ricca esperienza della produzione e nell’infinito gioco delle metafore linguistiche. Straordinaria sapienza e abilità nella panificazione feriale e nella modellazione dei pani festivi e cerimoniali. Una varietà molteplice che si esprime in una scansione calendariale: pani del Natale e della Pasqua, del carnevale, di sant’ Antonio e di san Giovanni, pani del battesimo e delle nozze. Pane spezzato ritualmente

sulla testa del primogenito, pane offerto alla donna a capodanno, o portato in processione su una croce, confezionato cerimonialmente dagli scapoli e dalle nubili del paese.. Pani dalle svariate forme geometriche, antropomorfe, zoomorfe. Pienezza di una valenza estetica che è un inno alla grazia , alle bellezza e al decoro.

Pane dell'offerta nello scambio dei doni, nel ringraziamento e nell'elemosina ai poveri, e nella memoria dei defunti. Nulla di buono poteva accadere senza essere accompagnato dal pane. Alcuni chicchi di grano venivano messi nelle fondamenta di una casa in costruzione. Il pane doveva essere pronto prima di una nascita, un matrimonio, una festa, un viaggio, una ricorrenza importante. L'erba spuntata dai chicchi, tenuta nascosta per tutto il tempo della crescita, veniva poi posta davanti al sepolcro di Cristo dalla notte del Giovedì Santo. Era il segno della morte ma anche della vita che rinasce e perdura, afferma la sua vittoria e risplende. La vita e la morte sono l'impasto del pane. Un impasto dove però la vita vince la morte, la trasfigura, la redime.

I chicchi di grano venivano usati per tenere lontano il maligno. Nelle notti d'agosto, quando il caldo non fa dormire gli uomini, anche le anime dannate non trovano requie e vanno in giro per trovare compagnia, per prendersi qualcuno dal mondo dei vivi. Sugli usci delle case veniva sistemata una manciata di grano in modo che il maligno si fermasse a contare i chicchi e non entrasse dentro l'abitazione. Un lavoro che lo teneva occupato sino alle prime luci dell'alba, sino all'ora in cui gli spiriti maligni debbono tornare a nascondersi.

Chicchi di grano erano anche la materia prima per la medicina contro il malocchio. Nella credenza popolare il male e le sventure si diffondono per contagio. Questo può avvenire casualmente, ma il più delle volte accade per deliberata volontà delle persone invidiose. Il loro sguardo diventa il tramite di questo contagio. Per difendersi da esso occorre appunto la medicina ottenuta immergendo dei chicchi di grano in un bicchiere d'acqua. Ogni chicco era accompagnato da una preghiera. Alla fine con l'acqua ci si faceva il segno della croce e in parte veniva bevuta. I chicchi di grano e la restante acqua venivano invece sparsi nel cortile di casa o nella strada di accesso. Avevano il potere di disinnescare le trame maligne ordite dall'invidia.

Coi chicchi di grano si augura agli sposi lunga vita e una famiglia ricca di figli. "Ghettare sos granos", lanciare i chicchi è un onore che si dà e che si riceve, un atto di stima e di amicizia. Lo stesso rituale viene utilizzato anche

per le ordinazioni sacerdotali. Ovvio che in questo caso si alluda a figli spirituali. Il riferimento comunque è alla sovrabbondanza di vita, di felicità, di bene. E' il modo per dire "cielo e terra", tutto.

Il miracolo della moltiplicazione dei pani si compie per sfamare la gente che era venuta per ascoltare la Parola. C'è una profonda relazione tra pane e parola, e tra parola e corpo. La parola si fa corpo, il pane si fa corpo.

Ma c'è anche una linea del male nel percorso da seme a spiga e da grano a pane, incombe un'ombra che traccia una traiettoria di fame, carestia e morte. Anche per questo il pane è sempre pane della vita.

Il seme è morto, la spiga recisa, il chicco è diventato farina e poi pane: la fame è scongiurata. Le spighe rimaste per terra sono state raccolte dalle spigolatrici. E' una grazia per tutti, ed è ben misera l'aia che teme la formichina affamata. Ben miseri siamo noi se non sappiamo condividere un dono.

La prima tentazione di Cristo avviene nel digiuno del deserto: "Fa che queste pietre diventino pane". La pietra ha uno statuto differente dal pane: scartata dal costruttore può diventare testata d'angolo ma non pane. Il demonio proponeva il miracolo dell'egoismo, della superbia e del potere. Il pane dice sempre dell'umiltà e del dono. La scienza forse riuscirà un domani a trasformare le pietre in pane. Gli uomini avranno però comunque bisogno di un altro Pane, di un altro Amore, di un altro Dono. Avranno sempre bisogno delle parole pronunciate dalla bocca di Dio.

Pane e corpo: la festa del Corpus Domini è particolarmente sentita dalla tradizione sarda che per antica cultura sa coglierne la più segreta corrispondenza, la più arcana relazione. Anche qui c'è un particolare linguistico interessante. La carne, in sardo, ha due termini diversi. "Petha" per indicare la carne macellata, proveniente da un animale morto. "Carre" invece indica la carne viva, di un soggetto vivente. Ed indica anche la fratellanza parentale. "Su carrale" vuol dire fratello carnale. Il corpo, "su corpus" è sempre l'attributo di una persona umana. Il corpo nel suo aspetto puramente animale si chiama "sa carena". Corpus è dunque il corpo di una persona vivente, "in carre". Il Corpus Domini viene chiamato più semplicemente "Su Signore", il Signore. La sua "Carre" è il Pane Eucaristico.

Altro intreccio tra pane e corpo è il termine sardo usato per indicare le ghiandole della mammella: "pane 'e titta". Anche il latte succhiato dal bambino è dunque come il pane, nasce dal pane. Come la vita.

Concludo ringraziandovi per la vostra commovente attenzione e ringraziando Bachisio Bandinu, per me maestro ed amico, cui sono debitore di molti passi di questo mio dire.

Relazione di Francesco Mariani, Convegno liturgico a Olbia 2005.