ROSSELLA GALLETTI

Il dono di Natale. Scambio e reciprocità nell'ultimo grande *potlach* contemporaneo

Negli ultimi trent'anni il dono è emerso come un tema centrale all'interno di un ampio e diversificato campo di studi disciplinari, suscitando l'interesse non solo degli antropologi, impegnati dai tempi di Franz Boas e Bronislaw Malinowski nello studio di particolari forme di dono (*il kula e il potlach*), ma anche dei sociologi, degli economisti, dei filosofi e dei critici letterari. L'origine di tale interesse è senza dubbio l'*Essai sur le don* di Marcel Mauss. Il testo maussiano è considerato a ragione una pietra miliare degli studi di antropologia, nonostante la sua indeterminatezza, nonostante accosti disordinatamente "fatti" appartenenti agli ambiti più disparati: religioso, economico, familiare, politico, giuridico; ma forse proprio per la sua indeterminatezza, proprio perché enuclea una radice comune alle transazioni di oggetti, servizi, donne, cibo, animali, è un modello. I doni di ospitalità, i banchetti dati e ricevuti, i matrimoni, gli oggetti sacri, cibi e bevande, favori, sono tutte forme di "scambio", di relazione, di legame.

Se per Alain Caillé l'*Essai* disvela il valore di legame del dono, per Claude Lévi–Strauss conduce direttamente nella terra promessa dello strutturalismo. Se, ancora, per George Bataille rivela la tensione umana alla *dépense* improduttiva, per Marshall Sahlins il "dono" è paragonabile al contratto sociale hobbesiano e Jacques Derrida lo considera come *presente* e come *il presente* l'impossibile.

Oggi la questione dei "beni comuni", in quanto tali sottraibili alle logiche privatistiche della democrazia utilitaristica[1], ha puntato ancor più i riflettori sull'antropologia del dono come testimonianza *tout court* di un sistema di prestazioni non fondate sull'interesse individualistico, ma su di un reciproco scambio.

In questo breve articolo, dedicato in particolare alle regole dello scambio e della reciprocità nei banchetti natalizi a Napoli, emergerà – tra gli altri – un aspetto molto singolare del dono: la sua potenza distruttiva. Accomunando, infatti, il dono di Natale al *potlach* degli indiani della costa nord–occidentale dell'America, emerge l'in–temporalità, per dirla con Braudel, delle strutture universali caratteristiche delle pratiche di scambio–dono. Tale assunto (consumo come distruzione) non è in contrasto con la "comunione dei beni" scambiati nel Dono (inteso qui come fenomeno generale di prestazioni e controprestazioni offerte e ricevute). Privandoci di qualcosa, oltre a far morire quella cosa per noi, ovvero scatenare un impulso distruttivo (improduttivo nella traduzione bataillena), la resuscitiamo in seno ad un altro, il tutto avviene all'interno di un circolo ideale in cui perdita e ricostituzione dei beni danno vita ad una comunità[2].

Il dono del cibo nei banchetti natalizi a Napoli

Per "scrivere una cultura" non si può prescindere dal novero di tradizioni alimentari che ordinano e regolano il vivere sociale. E ancor meno lo si può fare quando si abbia l'intenzione di

[1] Sul concetto di "democrazia utilitaristica" cfr. A. CAILLÈ, *Critica della ragione utilitaristica*, Bollati–Boringhieri, Torino 1991 e *Quelques considérations sur le siècle nouveau*, Revue du MAUSS permanente, 6 décembre 2010 [en ligne].

[2] Sulla definizione e il concetto di "comunità" cfr. R. ESPOSITO, *Communitas*, Piccola Biblioteca Einaudi, Torino 2006.

"leggere una cultura" o alcuni dei suoi tratti fondamentali. L'atto del mangiare, la scelta degli alimenti, le modalità di preparazione e di cottura dei cibi, il contesto e i tempi in cui questi vengono consumati, l'allestimento dei banchetti, in particolare festivi, non sono solamente dei fenomeni che pertengono alla sfera apparentemente naturale della nutrizione, ma anche, e soprattutto, l'arte altamente codificata di una messa in scena dei principi su cui si fonda una società e che si replicano in quelle che potremmo definire le azioni della tavola.

Nel delineare una breve etnologia dei banchetti natalizi a Napoli si ritiene, infatti, che emergano alcuni dei caratteri profondi della cultura della città ed in particolare la concezione «indulgenziale della vita, la mutualità contrattuale e solidale che ne ordina i valori comunitari»[3].

Il momento del festivo, per la sua efficacia simbolica, costituisce un'area privilegiata della ricerca etnografica nel campo dell'alimentazione poiché le consuetudini culinarie vi sono ben radicate, oltre che profondamente formalizzate, e hanno la forza di tracciare le linee guida della cultura di riferimento. La festa, come categoria antropologica, è il periodo in cui ogni comunità celebra se stessa, la memoria di quello che è stata e l'attualità di quello che è. Nella festa il tempo si manifesta nel continuo gioco dialettico tra passato e presente, non scorre ma ricorre, come ha scritto Marino Niola. La comunità vi "santifica" se stessa, le sue radici, scrive e riscrive le sue tradizioni, in breve si ancestralizza. Ciò dà ragione del fatto che il festivo sia un tempo sospeso: a ridosso di passato e presente, vita e morte, tragedia e commedia, quotidianità e straordinarietà. Una soglia porosa e reversibile poiché si

[3] M. NIOLA, *Il purgatorio a Napoli*, Meltemi, Roma 2003, p.14.

configura come un luogo–temporale in cui i confini si destrutturano e le soglie si abbassano.[4]

Il simbolismo legato al cibo, tradizionalmente considerato emblema della vita, raggiunge la massima pienezza di significazione sociale durante la festa del Natale a Napoli. Soprattutto da quando nella cultura napoletana ha luogo un passaggio decisivo che sposta il baricentro della produzione simbolica del sacro. E i riti della Natività acquistano un'importanza via via crescente rispetto a quelli della morte, in specie sui cerimoniali dolorosi della Settimana Santa e sul ciclo pasquale in generale. Nel passaggio, risalente alla fine del XVII secolo, dalla morte alla nascita quale codice simbolico «si aggruma intorno al tema paradigmatico della natività un imponente immaginario festivo che assume importanti funzioni di regolamentazione delle coscienze e di rinnovamento delle condotte sociali»[5]. Ad esempio lo scambio dei doni e di auguri «le riunioni familiari, le visite reciproche, i pranzi conviviali e le sparatorie liberatorie cui dava luogo»[6], ancor'oggi istituzioni ricorrenti.

Il periodo storico a cui si fa riferimento, oggetto di analisi e di studio, è compreso tra gli anni '30 e gli anni '60 del XX secolo. Un'epoca ricca di avvenimenti storici di portata mondiale, che hanno ridisegnato i confini geografici delle nazioni introducendo mutamenti di non breve momento nelle pratiche devote e nella loro rappresentazione sociale. Naturalmente Napoli, per la sua centralità da ex capitale borbonica, non ne è stata esente. Basti pensare all'uso di addobbare l'abete l'8 dicembre, diffusosi nella città, e

[4] Si veda a proposito A. BUTTITTA, *Ritorno dei morti e rifondazione della vita*, in C. LÉVI–STRAUSS, *Babbo Natale giustiziato*, Sellerio, Palermo 1995 e M. ELIADE, *Trattato di storia delle religioni*, Bollati–Boringhieri, Torino 1957, p. 205.

[5] M. NIOLA, *Il presepe*, L'ancora del Mediterraneo, Napoli 2005, p. 15.

[6] L. BARLETTA, *Chiesa e vita religiosa*, in *Storia del Mezzogiorno*, vol. IX, Edizioni del Sole, Napoli 1991, p. 442.

propagatosi poi in tutta la regione Campania a macchia d'olio, solo dopo la fine della seconda guerra mondiale. Nella memoria dei più anziani[7] l'avvenimento è strettamente collegato allo sbarco in città degli americani, i quali non solo avrebbero portato la pace e la ricchezza, una sorta di annuncio del "boom economico", ma avrebbero innescato un processo irreversibile di trasformazione degli usi e delle abitudini alimentari. La polvere d'uovo, di piselli e di patate, il chewingum e le bibite gassate, distribuite al "popolino" affamato dai soldati della United States Army, non sono altro che i prodromi simbolici di tutte le preparazioni preconfezionate e precotte che costituiscono una parte essenziale della cucina di oggi.

Come l'antropologo francese Claude Lévi–Strauss interpretò la diffusione nella credenza in Babbo Natale nella Francia post–bellica, in cui egli stesso viveva, alla stregua di un fenomeno di *diffusione per stimolo*, scatenato dal ruolo progressivamente più centrale della cultura americana nell'Europa continentale[8], così riteniamo che anche per quanto riguardi il contesto napoletano il merito – o demerito – degli americani è aver avviato un processo di attuazione di alcuni stimoli che erano già presenti nella cultura di arrivo (quella napoletana) allo stato potenziale. In sostanza si tratta di quella che Kroeber, il primo ad averla menzionata, ha definito *stimulus diffusion*: «l'usanza importata non viene assimilata, ma gioca piuttosto il ruolo di catalizzatore; suscita, cioè, tramite la sua sola presenza, la comparsa di un'usanza analoga che era già presente allo stato potenziale nell'ambiente secondario»[9].

Napoli, con lo sbarco dell'esercito statunitense, evento che l'ha condotta simbolicamente nella contemporaneità, ha teso le fila dei legami con la parte di mondo che costituiva e costituisce

[7] Molti dei dati di cui ci si avvale nel presente articolo sono stati raccolti a Napoli, attraverso lo strumento delle interviste, tra dicembre 2011 e febbraio 2012.

[8] C. Lévi–Strauss, *op. cit.*, 1995.

[9] *Ibidem*.

il suo orizzonte di riferimento: l'Occidente[10]. Comunicando (se è vero che ogni comunicazione è uno scambio[11]) in maniera più intensa su scala nazionale con la parte restante del paese, soprattutto quella settentrionale – riconoscendosi con ciò maggiormente come città italiana – e su scala internazionale con l'Europa e gli Usa, sulla scia e insieme alla rivoluzione dei mezzi di informazione e di comunicazione che dalla seconda metà del Novecento ha introdotto modificazioni irreversibili nelle società e nelle culture dell'Occidente. E schiudendo il guscio nel quale – in un filo diretto con la Sicilia che echeggiava un cammino storico comune – rifletteva la sua stessa immagine in un gioco di specchi riflessi[12].

Le testimonianze degli intervistati costituiscono la "memoria antropologica" attraverso cui è possibile interpretare le ragioni dei diversi processi sociali: la signora Emilia, di settantaquattro anni, che abita nell'ultimo *basso*[13] ancora esistente in via Gennaro Serra, strada che si arrampica sul Monte Echia, alle spalle di piazza del Plebiscito, riferisce: «Noi bambini ricevevamo i regali il giorno della Befana. A Natale al massimo avevamo le maglie felpate e i calzini. Babbo Natale è arrivato nel '46 quando si è anche iniziato a fare l'albero, prima si faceva solo il

[10] Cfr. GALASSO, *Storia d'Europa*, Laterza, Roma–Bari 1996, vol. III, pp. 398, 428, 438–442, 454–456; L. SALVATORELLI, *Storia d'Europa*, Utet, Torino 1951, vol. II, pp. 1323–1338.

[11] Sul concetto di comunicazione come scambio, si veda C. LÉVI–STRAUSS, *Introduzione all'opera di Marcel Mauss*, in M. MAUSS, *Teoria generale della magia e altri saggi*, Einaudi, Torino 1965.

[12] Cfr. B. CROCE, *Storia del Regno di Napoli*, Laterza, Roma–Bari 1953; E. DE MARTINO, *Sud e Magia* (1959), Feltrinelli, Milano 2010, pp. 172–180; A. SCIROCCO, *Dalla seconda restaurazione alla fine del regno*, vol. IV e G. D'AGOSTINO, *Napoli capitale*, vol. V, in G. GALASSO, R. ROMEO (a cura di), *Storia del Mezzoggiorno*, Edizioni del Sole, Napoli 1991.

[13] Il basso napoletano è un'abitazione posta al piano terra, di circa due vani, il cui ingresso è situato direttamente sulla strada.

presepe». Il '46 è percepito[14] come l'anno cardine dei cambiamenti nelle tradizioni natalizie: l'addobbare l'abete, usanza antica diffusa principalmente nel nord Europa, incomincia a radicarsi presso il popolo napoletano; così come pure inizia a diffondersi la credenza nel vecchio babbo, che dispensa regali ai bambini il 25 dicembre. Si tratta del rubizzo Santa Claus *made in Usa* vestito di rosso dalla CocaCola[15].

Un'acquisizione ferma nell'immaginario dei partenopei era la dicotomia nord–sud apprezzabile attraverso i rispettivi simboli natalizi dell'albero e del presepe[16]. Se al nord il giorno impiegato ad addobbare l'abete era categoricamente l'otto dicembre, dedicato all'Immacolata Concezione, al sud il presepe si allestiva generalmente il ventiquattro dicembre, un tempo sospeso in cui la frenesia dei giorni precedenti svaniva lasciando posto all'attesa.

Per quanto riguarda le variazioni nelle usanze alimentari, si presti attenzione alle seguenti parole della signora Emilia: «Il 25 si stava tutti a tavola e facevamo il brodo con i tortellini, questo nel dopoguerra, prima mia madre lo faceva con le farfalline». È solo dopo il secondo conflitto mondiale che nelle famiglie si

[14] Tutti gli intervistati, nati precedentemente la Seconda Guerra Mondiale, hanno affermato di ricordare che è a partire dal 1946 che le usanze di addobbare l'abete, di far rientrare nel pasto del Natale il panettone o i tortellini, la credenza in Babbo Natale, sono diventate parte integrante della tradizione. Riteniamo che tali *innovazioni* siano paragonabili alla diffusione nell'Europa continentale post–bellica nella credenza in Babbo Natale, che l'antropologo francese Claude Lévi–Strauss interpreta, riferendosi alla Francia, come un fenomeno di *stimulus diffusion*. Cfr. p. 2 del presente articolo.

[15] Sulla "invenzione" di Babbo Natale, nato dall'amalgama di figure mitiche e leggendarie, e sull'usanza di addobbare l'abete a Natale, rimandiamo a C. LÉVI–STRAUSS, *op. cit.,* 1995, pp. 61–62 e M. PERROT, *Etnologia del Natale*, Elèuthera, Milano 2001.

[16] Tale affermazione si è acquisita dalle interviste raccolte sul campo. Ma è deducibile altresì dalle numerose fonti letterarie locali, tra i tanti si citano i libri di: D. REA, *Crescendo napoletano*, Leonardo, Milano 1990; G. MAROTTA, *San Gennaro non dice mai no*, Avagliano, Roma 2011 (1948); M. ORSINI NATALE, *Cieli di carta*, Avagliano, Napoli 2002.

inizia a preparare il brodo di carne del venticinque dicembre con i tortellini bolognesi, facendo propria del pasto natalizio la pasta farcita tipica dell'Emilia Romagna.

Non è casuale che – sempre dopo la guerra e dopo l'avvento degli americani – i napoletani abbiano iniziato a mangiare il panettone milanese a Natale, facendolo diventare parte integrante della tradizione gastronomica dei giorni di festa, mentre mangiavano la cassata siciliana già prima del dopoguerra. In una delle interviste raccolte, la signora Liliana, che ha sessantasette anni, ricorda di quando bambina nella sua casa si assaporavano «gli stessi dolci che ancora si mangiano oggi: struffoli, però allora rigorosamente fatti in casa, il croccante di mandorla che avvolgeva gli struffoli, i roccocò, il marzapane, i mustacciuoli sia bianchi che scuri e la cassata siciliana. Il panettone è venuto in seguito. A casa mia arrivò, portato da un parente, prima quello milanese che non è alto, ma è schiacciato e basso», oggi i panettoni commerciali sono invece più alti e sinuosi. Che gli scambi alimentari con la Sicilia fossero già consolidati da molto tempo è risaputo. Quelli con il Nord d'Italia pare si siano intensificati in un secondo momento.

La trasformazione dell'alimentazione rituale rivela un progressiva, ancorché parziale, adozione da parte della società napoletana di modelli cerimoniali dello scambio e della comunicazione festiva di origine statunitense e nord europea. A dimostrazione del fatto che il cibo, come diceva Roland Barthes, è «al tempo stesso un sistema di comunicazione, un corpo di immagini, un protocollo di usi, di situazioni, di comportamento»[17]. I comportamenti alimentari dei napoletani dal secondo dopoguerra iniziarono a cambiare, l'immagine di una Italia a tavola diventava predominante grazie all'integrazione dei prestiti alimentari da altre città. Le identità non sono inscritte nei geni di un popolo, né nella storia arcaica

[17] R. BARTHES, *Elementi di semiologia*, Einaudi, Torino 2002, p. 19.

delle sue origini, ma sono il risultato di uno scambio[18]. Quando nel suo viaggio Marco Polo scopriva la Cina, riconosceva i sapori della sua infanzia a Venezia. È così che nel confronto con la *diversità* si finisce per scoprire l'altro che è in noi.

Si determina così una sorta di sincretismo alimentare che mescola tradizione e innovazione, modelli alimentari di altra provenienza ed elementi di cui viene simbolicamente rimarcata l'autoctonia, facendone quasi un paradigmatico *fil rouge* dell'identità alimentare locale. È il caso, per esempio, del capitone cui sia prima che dopo la guerra viene attribuito il ruolo di marcatore simbolico di autoctonia alimentare natalizia.

«L'uomo più povero che la sera della vigilia non riesce a rincasare con un cartoccio di capitoni non sarà riconosciuto padre e sposo. Avrà perduto l'onore»[19]. Quest'affermazione dello scrittore Domenico Rea, tratta da un racconto non privo di spunti etnograficamente significativi, racchiude la cifra devotamente gastronomica che fa del menu natalizio una sorta di orgia alimentare dal carattere vincolante e obbligatorio, una sorta di *fatto sociale totale* che chiama in causa e al tempo stesso mette in scena, attraverso il codice della nutrizione, ruoli, appartenenze, funzioni e gerarchie sociali.

L'onore funziona da diagramma variabile del riconoscimento e dell'approvazione comunitaria delle condotte individuali. In tal senso: "perdere l'onore" significa non possedere più le qualità che la collettività ritiene adeguate ai ruoli di marito e padre. In tale contesto di valori il possesso di un cartoccio di capitoni assume un alto grado di significazione sociale. Diventando quasi una metafora della cucina festiva napoletana e del suo carattere rituale: la riconoscibilità di uno scambio complessivo e collettivo che passa – osiamo dire – nel rapporto – tradizionalmente

[18] M. MONTANARI, *L'identità italiana in cucina*, Laterza, Roma–Bari 2011, p. 46.

[19] Il passo, tratto da D.REA, *Crescendo napoletano*, Leonardo, Milano, 1990, si riferisce al Natale del 1938.

caratterizzato da una spiccata dialettica simbolica – che la cultura alimentare partenopea intrattiene con questo pesce appartenente alla famiglia delle anguille. Il capitone, infatti, viene ucciso dopo essere stato tenuto in vita fino ad un attimo prima di essere cotto e consumato configurandosi alla stregua di un pasto sacrificale. Cibo di vigilia *par excellence*, è donato ai più bisognosi per instaurare un circuito di scambio cerimoniale che consente a ciascun membro della comunità la possibilità di partecipare al banchetto rituale e, di conseguenza, di non perdere la faccia.

Giuseppe Marotta, in merito alla socializzazione di tale consumo sacralizzato, ha scritto: «La sera di Natale un napoletano può essere povero o ricco, sano o infermo, solo o accompagnato, ragionevole o pazzo, onesto o perduto, ma non privo, ma anzi non orfano del rituale capitone nel piatto»[20]. Lo scrittore, allo stesso modo di Domenico Rea, evidenzia la centralità sociale e simbolica del capitone nella cena di Vigilia. Tale da dar vita a singolari istituzioni popolari di previdenza festiva come quella, cosiddetta, del "canestro": «I grandi negozi di generi alimentari dei quartieri popolari un bel dì decisero di andare incontro al popolino. "D'ora in poi – dissero – tutti potranno santificare come si deve le sante feste. A cominciare dalla vigilia di Natale che sta passando, verserete un'irrisoria somma che noi registreremo in un libretto personale con un bollino. Secondo il numero di bollini registrati, alla vigilia del prossimo Natale riceverete il ben di Dio e nessuno sarà costretto ad impegnarsi l'occhio della fronte"»[21]. La serie di fattorini, postini, garzoni, portavano in carretti, buste, cassette o quant'altro, il dono di canestri aggraziati con i cibi del Natale da una casa all'altra. Se i salumieri accreditavano le golosità del Natale a chi non poteva permettersele, è pur vero che

[20] G. MAROTTA, *San Gennaro non dice mai no*, Avagliano, Roma 2011 (1948), p.186.

[21] D. REA, *op. cit.*, p. 35.

guadagnavano la fiducia dei futuri clienti. Il canestro, difatti, rappresentava simbolicamente il patto di fiducia reciproca che legava il venditore al consumatore. Dagli informatori si è appreso come tale patto fosse considerato vincolante e come venisse rinsaldato ogni anno a Natale.

Negli anni '30 a Napoli i poveri erano ancora più poveri. Ma se durante tutto l'anno si poteva patire la fame e tirare avanti con un pasto frugale, dal quale erano quotidianamente escluse le carni, alla vigilia e a Natale ci si doveva *abbuffare*. È vero che la religione cristiana imponeva di mangiare di magro il ventiquattro, era difatti interdetta la carne dal pasto, ma in ogni caso l'ostentazione dell'opulenza costituiva un obbligo rituale. Nelle ventiquattro ore che precedevano la vigilia anche il più avaro dei signori offriva una regalia a coloro che erano sprovvisti di mezzi economici per procurarsi le cosiddette "devozioni", ovvero i cibi comandati, indispensabili per santificare la festa sul piano alimentare.

Il ventitré dicembre, dall'inizio agli anni '60 del XX secolo, – in alcuni quartieri popolari ancora oggi – era caratterizzato da una frenetica animazione popolare, da un andirivieni da una bottega all'altra che costituiva il prologo rituale del dì di festa: salumerie, pescherie, macellerie, frutterie, bancarelle di fuochi d'artificio, pasticcerie, restavano aperte ininterrottamente. Notte e giorno diventavano un sol tempo, senza soluzione di continuità con il ventiquattro dicembre. Si determinava una autentica sospensione temporale per cui la notte, che nell'immaginario folklorico ha connotazioni inquietanti ed è legata alla presenza dei morti, si vegliava, l'intera città era percorsa da un fremito rituale. Tutti i negozi di generi alimentari erano affollati, i banconi brulicavano di cibi: capitoni, baccalà, capponi, frattaglie, capretti. Nelle strade «correvano carrettelle cariche di mercanzie da portare in dono ai padroni,

commendatori, dottori e levatrici»[22]. A costituire l'oggetto del dono erano principalmente i cibi, caricati nell'occasione di un particolare valore simbolico.

D'altra parte, come testimoniano numerosi esempi tratti dalla storia degli studi antropologici, il cibo non è solo oggetto da donare ma è uno dei paradigmi simbolici del dono. Non a caso Marcel Mauss traduceva il verbo *potlach* con 'nutrire, consumare' e l'uso sostantivato dello stesso termine con 'colui che nutre, dono, distribuzione'[23]. Una delle caratteristiche principali del dono è, secondo l'autore dell'*Essai sur le don*, il fatto che esso debba passare di mano in mano, essere ceduto. Il passaggio implica il consumo.

Tale considerazione maussiana era il frutto dell'analisi del *potlach* – un rituale di scambio caratterizzato da una spiccata componente ostentatoria oltre che agonistica – presso le popolazioni indiane residenti nell'America nord–occidentale. In particolare per la popolazione dei kwakiutl, l'onore consisteva nella perdita, nella dissipazione, nella capacità di spreco. Una sequenza ricorrente del rituale era rappresentata dalla distruzione delle proprie ricchezze, dal fatto di mangiarle simbolicamente. Lo scambio, in quanto tale, presuppone sempre la perdita, non solo e non tanto perché ci si priva di una risorsa materiale che costituisce il nostro regalo al donatario, ma perché, come ricorda Lévi–Strauss, nello scambio si esce fuori da sé e si abbandona in tal senso una parte della identità personale[24], per entrare a far parte di un circuito di comunicazione, dunque di comunione, un circolo costituito da alterità che si riconoscono e negano reciprocamente.

Nello scambio–dono si attua sempre una mediazione tra Noi e gli Altri. E se il dono consiste in un alimento si può

[22] *Ibidem*.

[23] M. MAUSS, *Il saggio sul dono*, Einaudi, Torino 2002, p. 10.

[24] C. LÉVI–STRAUSS, *Introduzione all'opera di Marcel Mauss*, in *Teoria generale della magia e altri saggi*, Einaudi, Torino 1965.

addirittura arrivare ad incorporare l'alterità. Sul legame simbolico tra uomini e cose, nella cultura follklorica del Meridione, esistono pagine di paradigmatica centralità teorica[25] da cui si evince come i doni – *in primis* i cibi – dicono sempre qualcosa del donatore, il quale con l'atto del *dare* mette in una certa misura la sua identità in gioco.

Sembra che anche a Napoli, analogamente a quanto avveniva in altre aree del Meridione italiano, nei giorni di Natale, l'onore di un uomo consistesse nel cedere parte delle proprie ricchezze. Nel dono il gruppo riconosceva una delle caratteristiche della propria autorappresentazione collettiva e ridefiniva, rendendoli visibili, i legami intercorrenti tra i vari membri[26]. L'onore di ogni uomo era garantito dal fatto di potersi rifornire della spesa necessaria ai due giorni di abbondanza che sarebbero seguiti per condividere i cibi ottenuti con tutti i membri della famiglia.

I poveri vedevano così riconfermata la loro posizione nei gradini più bassi della scala sociale perché, non potendo ricambiare i doni ricevuti, restavano in una condizione di debito, dunque di inferiorità. I ricchi, dal canto loro, trovavano nell'esibizione sociale della generosità la conferma della loro superiorità. Dalle pasticcerie, dalle gastronomie uscivano i facchini con casse di dolci e altri beni alimentari destinati ad alimentare un intenso circuito di scambio cerimoniale. Un vero e proprio *fait social total*, per dirla con Marcel Mauss, che legava attori sociali diversi, e appartenenti a diversi livelli sociali, in una rete di doni e controdoni.

La città si trasformava in un mercato a cielo aperto. Da cui i poveri non erano esclusi, anche loro dovevano poter consumare, per esempio, i tipici dolci della festa: il *sosamiello*, fatto con

[25] L.M. LOMBARDI SATRIANI, M. MELIGRANA, *Il ponte di San Giacomo*, Sellerio, Palermo 1989, pp. 194–198.

[26] F. LIBRANDI, *Il dono del cibo nelle culture folkloriche*, in V. TETI, *Mangiare meridiano*, Abramo, Catanzaro 2002, p. 204.

miele e mandorle, il *mustacciuolo*, fatto di fior di farina, cioccolato e conserva di frutta, la *pasta reale*, fatta di mandorle, amarena, pistacchio e altri aromi, il *Divino amore* preparato in origine dalle suore del convento omonimo consistente in una pasta di mandorle ricoperta di una ghiaccia di zucchero bianco, gli *struffoli*, palline di farina e uova fritte condite con abbondante miele.

In un efficace resoconto, databile ai primi anni del Novecento, Matilde Serao testimonia della consuetudine di offrire i dolci ai meno abbienti: «La grande celebrazione del Natale era proprio là, in quella bottega (Caflisch), il Natale di tutti i napoletani, di quelli che hanno pochi soldi e che non sanno privarsi dei dolci, come di quelli che ne hanno molti e comperano i dolci anche per i poveri, anche per i miserabili. Anche dentro Caflisch i collettori entravano, trascinando colà le persone non convinte, offrendo loro generosamente delle paste, del Malaga, dei vini dolci e forti che stordivano i loro invitati, pagando tutto loro»[27].

È importante notare come nei pranzi festivi (in occasione del Natale, ma anche di Capodanno, dei matrimoni, della Pasqua) i dolci a base di miele o zucchero, ingredienti rari e costosi soprattutto fino alla prima metà del XX secolo, la fanno da padrone. Il carattere di rarità degli alimenti li rende quasi dei *sacra* che hanno la funzione di "addolcire" i *passaggi* da una fase all'altra della vita[28]. Nei giorni di festa sono dei cibi *benedetti*[29]. A Natale e nelle cerimonie funebri sono dei cibi necessari.

Ancora oggi in molte parti del mondo, in corrispondenza di

[27] M. SERAO, E. SCARFOGLIO, *Napoli d'allora*, Longanesi, Milano 1976, p. 129.

[28] K.E. MÜLLER, *Piccola etnologia del mangiare e del bere*, Il Mulino, Bologna 2005, pp. 44–45.

[29] Si pensi come nel contesto napoletano, fino a pochi decenni fa, i dolci erano esclusi dalla dieta quotidiana, mentre venivano consumati puntualmente a conclusione del pasto domenicale.

celebrazioni funebri, vengono allestiti dei banchetti ricchi di dolci, nell'immaginario popolare di buon auspicio per facilitare il passaggio definitivo del defunto nel *regno dei morti*. Il miele, in particolare, era considerato nelle culture antiche dell'Europa il nettare degli dei; donandolo ai defunti sotto forma di dolcetti si garantiva l'immortalità degli antenati e la quiete sulla Terra.[30]

In determinate occasioni, come il Natale appunto, i dolci sono destinati soprattutto ai bambini per la loro funzione di custodi del *limen*, quindi per la capacità di comunicare con altre dimensioni[31].

Come tutte le feste più importanti dell'anno, il Natale rientra nei cicli di celebrazione e propiziazione della rinascita della natura, dunque della vita. Cadendo in inverno, per antonomasia la fase stagionale dell'aridità e caratterizzata nell'immaginario folklorico da una fitta serie di pratiche simboliche legate al tema del risveglio dei morti, che riemergono dalle profondità della terra fredda, la celebrazione della Natività assume una funzione rituale e regolatrice necessaria per mettersi in comunicazione, attraverso lo scambio di doni, con l'aldilà[32].

Gli scambi a Natale avvenivano – e in verità ancora avvengono – principalmente tra il mondo dei Vivi e il mondo dei Morti. L'affermazione può apparire di prima lettura sconcertante, soprattutto considerata in relazione alla concezione "frivola", leggera e desacralizzata che si ha oggi delle feste di fine anno, vissute essenzialmente come occasione di consumo, che all'apparenza sembrano essere ben distanti dalle dinamiche

[30] Si vedano a proposito: M. NIOLA *Si fa presto a dire cotto*, Il Mulino, Bologna 2006, pp. 53–57; K. MÜLLER, *Piccola etnologia del mangiare e del bere*, Il Mulino, Bologna 2005, pp. 47–62.

[31] Cfr. A. BUTTITTA, *Introduzione*, in C. LÉVI–STRAUSS, *op. cit.*, 1995; dello stesso autore, *Cultura figurativa popolare in Sicilia*, Flaccovio, Palermo, 1961; F. GIALLOMBARDO, *La tavola, l'altare, la strada. Scenari del cibo in Sicilia*, Sellerio, 2003, e *Festa, orgia, società*, Flaccovio, Palermo 1990; C. LÉVI–STRAUSS, *op. cit.*, 1995.

[32] A. BUTTITTA, in C. LÉVI–STRAUSS, *op. cit.,* 1995.

relazionali con l'altro mondo. In realtà l'intero dispositivo cerimoniale, quel vorticoso carosello di doni – alimentari, di prestigio, d'uso e di lusso – testimonia di un'abbondanza, un eccesso rituale che in tempi antichi si esprimeva anche nella sfera sessuale con le riunioni orgiastiche.

A tal proposito, sempre in *Crescendo napoletano*, Domenico Rea restituisce l'atmosfera di concitazione rituale che connota la cosiddetta tombola di mezzanotte facendo di quello che in apparenza è solo un gioco di società un'immagine simbolica di una società del gioco, una collettività ricostituita dallo scompiglio ludico, dalla comunione orgiastica instaurata dal suo pandemonio sacralizzato. La prossemica e il decalogo del pudore che nel quotidiano regolavano fisicamente i rapportati tra uomini e donne non sussisteva più. E in una sorta di sospensione festiva della regola ci si abbandonava al delirio comunitario dei corpi: «Tunnino infilava il ditone del piede, attraverso la calza rotta, artatamente bucata, nella dirimpettaia umida bocca di Sisina che, lanciato un ebete sorriso sulla faccia cadeva in estasi come santa Teresa. Ed era anche il momento in cui Filina allungava la mano sull'asta di Fafiluccio, scappucciandola e con delicatezza facendola andare avanti e indietro».

Come a dire che l'opulenza va inscritta nei corpi e scambiata tra i corpi. Nella profusione di alimenti che si consumano durante la cena della vigilia e il pranzo di Natale, nel trionfo dei sensi che si instaura durante l'intervallo sacro risuona l'eco lontana di un antico calco rituale agrario tradotta in una sorta di scongiuro popolare contro la miseria.

Morti, poveri, bambini e cicli stagionali sono spesso simbolicamente apparentati da una comune funzione di rinnovamento della natura e della società. Non a caso, come scrive Lévi-Strauss a proposito delle questue natalizie, si donava e si dona a poveri e bambini per donare ai trapassati, affinché con la loro "potenza" possano ristabilire il ciclo di morte e

rinascita. Le offerte fatte loro servono a riconfermare proprio la mutualità esistente tra i due mondi.

In realtà molti dei cibi che si consumano nei giorni di Natale hanno questo simbolismo del *doppio*: due fasi che, concettualizzate nel *quotidiano* come nettamente distinte, si riconciliano nel giorno di festa. Le tipiche *ciociole* (con tale termine è indicata a Napoli la vasta gamma di frutta secca): mandorle, noci, fave, castagne, che si consumavano, e in parte ancora si consumano, negli interminabili convivi natalizi, che avevano inizio la sera della vigilia e proseguivano fino alla notte inoltrata del giorno successivo al ritmo delle tombole, per il loro duplice significato di vita e di morte, ne sono una testimonianza eloquente.

Le barriere tra morti e vivi, tra natura e cultura, vengono abbattute grazie al dono che «di fatto in quanto vi implode l'idea di scambio omologa i soggetti interessati»[33]. Nella cultura tradizionale del Meridione italiano i morti sono tutt'oggi concepiti in *cum-presentia*[34]. Essi, anzi, si fanno presenza nei poveri di questo mondo che rappresentano le anime tormentate dell'aldilà, quelle bloccate nel limbo del purgatorio che più spesso ritornano sulla terra[35]. A Napoli il sentimento, avvertito come un dovere, di donare ai poveri a Natale va letto anche alla luce di tali imperativi rituali e devozionali.

Che forniscono un ulteriore supporto interpretativo alle pratiche natalizie napoletane e alla centralità del principio della

[33] A. BUTTITTA, in C. LÉVI-STRAUSS, *op. cit.,* 1995, p. 21.

[34] C'è un lungo filone di studi dell'antropologia italiana che va da Giuseppe Pitrè a Luigi Maria Lombardi Satriani, da Ernesto De Martino a Marino Niola, che ha toccato le dinamiche relazionali che si instaurano tra i Vivi e i Morti nel Sud Italia. Cfr. E. DE MARTINO, *Morte e pianto rituale nel mondo antico. Dal lamento funebre antico al pianto di Maria*, Bollati Boringhieri, Torino 2008; dello stesso autore, *Sud e magia*, Giangiacomo Feltrinelli editore, Milano 2010. L.M. LOMBARDI SATRIANI, M. MELIGRANA, *Il ponte di San Giacomo*, Sellerio Editore, Palermo 1996. M. NIOLA, *op. cit.*, 2003.

[35] M. NIOLA, *op. cit.*, 2003.

condivisione alimentare, che intrecciava una rete di relazioni vasta e complessa, in grado di tenere stretti i legami tra i vivi nonché fra questi e i defunti. Come pure nei confronti di quelle singolari figure di *stranieri* che sono gli zampognari, i quali giungevano in città dalle montagne del Molise o dell'Abruzzo. A guisa di viandanti portatori della Buona Novella a questi suonatori ambulanti era attribuito l'ufficio rituale di suonare le novene nei palazzi dei signori come nelle case del popolo. In tale occasione di solito «gli si offriva una cosa calda o un bicchiere di vino. Io ricordo che gli davamo un bicchiere di vino»[36], aggiunge una informatrice a sottolineare la pregnanza simbolica dello scambio alimentare in questo rituale di accoglienza. Già Lévi–Strauss, del resto, notava come nella Francia dei suoi tempi, sul finire degli anni '40, nelle osterie le barriere quotidiane tra estranei, proprie del mondo occidentale, calavano grazie al vino che i commensali si offrivano a vicenda[37]. Come dire che attraverso tale gesto era la socialità ad essere nutrita.

Ma anche ai nostri giorni, a dispetto della secolarizzazione crescente, la scintilla della convivialità si riaccende, per *intervalla sacra*, come avviene a Natale. La parola *convivio* deriva da *cum–vivere*, che letteralmente vuol dire vivere insieme. Dove la sostanza del "vivere insieme" è identificata proprio con la *commensalità*, con lo stare insieme attorno alla tavola. Facendo del cibo una sineddoche devota della vita e della comunione una metafora della *communitas*. Lo stare insieme implica dunque a sua volta la condivisione, lo scambio reciproco di cibi tutti più o meno significativi. Tutta la grammatica della tavola si sviluppa in una successione di regole che disciplinano lo scambio incessante di cibi e bevande offerti e ricevuti. Condividere gli stessi cibi vuol dire appartenere alla

[36] Intervista raccolta a gennaio 2012.

[37] C. LÉVI–STRAUSS, *Le strutture elementari della parentela*, Giangiacomo Feltrinelli editore, Milano 2003, pp. 100–119.

stessa comunità. È proprio nel convivio, nonché nel simposio, che il legame sociale si rafforza.

Prendendo in prestito il termine da Illich, che a sua volta lo riprende dal gastronomo francese Jean Brillat–Savarin, per Serge Latouche la *convivialità* rappresenta la condivisione dei beni che, tradotta sul piano sociale, ritesse il legame comunitario, in sintonia con l'*ágape* cristiana, sentimento fraterno, in cui il dono ha un ruolo cardine configurandosi come la pratica consuetudinaria di ridistribuzione delle ricchezze contro le disuguaglianze delle società contemporanee[38].

In questo modo la comunione alimentare messa in atto nei banchetti natalizi, insieme all'atto di *donare il cibo*, costituisce la trama che nutre le relazioni e riproduce la solidarietà, ridando letteralmente corpo alla metafora del tessuto sociale. Descrivendo gli antichi eserciti germanici, Tacito notava come fosse proprio attorno alla tavola che si prendevano le decisioni strategiche di guerra e si compivano le scelte importanti. Nelle confraternite tedesche, le *gilde* che si sviluppano in Germania nel Medioevo[39], un ruolo importantissimo lo svolgevano proprio i banchetti sacrificali, durante i quali il gruppo si rifondava simbolicamente condividendo lo stesso pasto. La logica del sacrificio in linea di massima si fonda su una distruzione produttiva di cose o di esseri a beneficio delle divinità o degli antenati. Questi non solo traggono beneficio dai doni che vengono fatti loro, ma anche da quelli destinati ai loro omonimi sulla terra[40]. Nel caso del Natale a Napoli: poveri e bambini.

Nei convivi natalizi dei napoletani il capitone ha, per molti versi, lo statuto rituale di una vittima sacrificale, offerta al dio cristiano, che nasce per sacrificarsi in nome della salvezza

[38] S. LATOUCHE, *Per un'abbondanza frugale*, Bollati–Boringhieri, Torino 2012, p. 54–55.

[39] Sull'istituzione e il significato delle *gilde* cfr. E. BENVENISTE, *Il vocabolario delle istituzioni indoeuropee*, Einaudi, Torino 2001, volume I, pp. 51–54.

[40] M. MAUSS, *op. cit.*, 2002, pp. 61–62.

dell'umanità, e agli avi. La comunità tutta si riconosceva in quella tradizione. Come si è visto, infatti, l'uso di uccidere e mangiare il capitone alla vigilia, con una sorta di sacro zelo, costituiva un punto di incontro tra cultura popolare e cultura d'élite.

Il capitone era il protagonista di un vero e proprio rituale ordinato e cadenzato da alcuni momenti topici, destinati a ripetersi regolarmente di anno in anno, cui corrispondeva l'articolazione cerimoniale di diverse mansioni rigorosamente distribuite tra i componenti della famiglia secondo una logica di genere. Innanzitutto era compito dell'uomo di casa provvedere all'acquisto dell'animale vivo dal pescivendolo o direttamente dai pescatori, che a partire dalla metà di dicembre affollavano la città facendola assomigliare a una enorme pescheria: da Mergellina a via Santa Brigida, passando per i quartieri più popolari, si aveva l'impressione di passeggiare in un presepe vivente dall'inconfondibile colorito partenopeo, in cui ogni sorta di cibi facevano bella mostra di sé. E l'attrazione incontrastata dei numerosi banchi di pesce erano sempre e comunque i capitoni, tenuti in vasche ricolme d'acqua dove guizzavano e nuotavano aggrovigliandosi furiosamente.

La letteratura locale è piena di riferimenti e testimonianze in proposito. I mercati alimentari, le piazze, i vicoli del "ventre di Napoli", nei giorni che precedevano l'Avvento, erano caratterizzati dall'onnipresenza di questo anguillide che si divincolava freneticamente. Il giorno della vigilia di Natale, scrive Giuseppe Mezzanotte, il mare aveva riversato a Santa Brigida e a Largo della Carità: «Un odore crudo di pesce si spandeva nell'aria: era l'odore grasso dei capitoni lividi che si torcevano serpeggiando l'uno sull'altro, nella lunga agonia, sgrassandosi, nel torcersi, fra di loro, sulle pareti delle sporte,

nelle mani dei pescivendoli, nei piatti delle bilance»[41]. A tale proposito Giuseppe Marotta, scrittore napoletano emigrato ventenne a Milano e tornato in visita a Napoli nel dopoguerra, offre una intensa testimonianza della passione collettiva suscitata da questa sorta di emblema totemico del Natale: «Voi non commetterete l'errore di credere che il capitone muoia. E che sia un effettivo, normale pesce solo perché sta nell'acqua (...) non è neppure la grossa anguilla che sembra essere, nulla ha di comune con i rettili ai quali può far pensare se striscia sul terreno, non è il nervoso cavo di ormeggio o l'inestricabile nodo che simula quando si tende o quando si arrotola tra cesti e nasse».

Il capitone dunque non è un pesce comune. Marotta ha scritto che non muore: «È pazzesco tuttavia sperare che dovendo diventar cibo natalizio di chiunque il capitone si rassegni a morire e muoia. Il capitone viene pescato, ma non muore. Il capitone viene stipato e compresso in panieri e in casse, ma non muore. Il capitone viaggia in carri chiusi e bollati da Comacchio a Napoli, ma non muore. Il capitone rimane all'asciutto per interi giorni, ma intercetta ogni più vaga umidità dell'aria, la trasforma in giudizioso ossigeno, e non muore (...) Il capitone viene stordito con speciali percosse, lo sbattono sul banco e gli rompono il dorso con un peso di bilancia, allo scopo di renderne possibile, dopo averlo venduto, il trasporto in un normale pacchetto o in una borsa d'avvocato; ma il capitone non muore. Non muore quando lo fanno a pezzi sul tavolo di cucina e non muore quando trascolora nella padella o quando si impermalisce tutto rughe sulla graticola: è cotto, è servito, è mangiato, sto per dire, e ancora freme; non muore, è inutile non vuole saperne di morire, il capitone». Per questa sua caratteristica di muoversi anche quando è fatto in pezzi, al

[41] Il passo di Giuseppe Mezzanotte si trova in L.M. LOMBARDI SATRIANI, (a cura di) *Santità e tradizione*, Meltemi, Roma, 2004, p. 17.

capitone viene attribuito lo statuto simbolico di morto vivente. In questo senso è, forse, ipotizzabile associarlo alla categoria di esseri liminali, poveri e bambini, ai quali l'universo natalizio conferisce un ruolo di primaria importanza. Figure marginali che nella festa più importante dell'anno da una parte vengono integrate in seno al sistema sociale attraverso l'intensificazione degli scambi di cui sono oggetto o protagonisti. Mentre dall'altra mantengono il loro status di marginalità grazie al quale il gruppo si rigenera.

In realtà più che una semplice non–mortalità, Giuseppe Marotta sottolinea la resistenza del capitone alla morte, che giunge *in extremis* solo dopo una lunga ed estenuante lotta con l'uomo.

Una lotta ancor più necessaria, oltre che simbolicamente costitutiva, dal momento che era considerato di fondamentale importanza comperare un capitone vegeto e non morente, se non si voleva rischiare di perdere l'onore ed essere bollati di "mollezza" d'animo e di corpo. Il pescivendolo Benigno, descritto da Marotta, quantifica a chiare lettere il valore economico, sociale e sacrale di un capitone vivo: «Si capisce che pagate eziandio i movimenti del capitone! Vendo forse un cadavere? Quella anche l'anima ha una suo peso, e come!». Si consideri che nella cultura popolare partenopea si riteneva non ci fosse imbroglio maggiore da parte dei pescivendoli che vendere i capitoni morti o quasi.

A tal proposito, la novantatreenne signora Elia riferisce: «Una volta i capitoni uscirono dalla tinozza e io e le mie sorelle scappammo dalla cucina e lasciammo mio padre dentro per farglieli recuperare». Si tratta di un episodio ricorrente nella rappresentazione del Natale partenopeo dove la fuga dell'animale e la sua cattura diventavano altrettanti capitoli della mitologia comunitaria.

Il teatro e il cinema offrono interessanti testimonianze interpretative di un fenomeno la cui diffusione è direttamente

proporzionale alla fortuna performativa, alla sua trasformazione in topos comunitario. In una scena di *Natale in casa Cupiello*, Concetta, protagonista femminile del dramma, batte la testa proprio mentre cerca di recuperare il simbolo del banchetto natalizio campano che le è sfuggito dalle mani. E tutta la famiglia cerca forsennatamente di acchiapparlo, ma alla fine il viscido animale scappa dalla finestra, facendo della sua scomparsa il segno nefasto della morte del protagonista maschile, che giunge regolarmente di lì poco. Senza il capitone Natale non sarebbe più stato Natale per la famiglia Cupiello. Paradossalmente oggi per molti napoletani Natale non è Natale se non si assiste collettivamente alla replica di *Natale in casa Cupiello*. Nell'incipit di un film commerciale – ma capace di cogliere interessanti *tranches de vie* popolari – come *Il mistero di Bellavista*, tratto nel 1985 da un racconto di Luciano De Crescenzo, Rachilina, la cameriera di casa Bellavista, lotta con il capitone. La donna, mentre scorrono i titoli di apertura e risuona una lugubre melodia di sottofondo, tenta di accoltellare la bestia che scappa e si nasconde negli anfratti della casa: sotto il letto, dentro l'armadio, dietro la tenda. Il capitone è in scena come un animale pressoché parlante, quasi antropomorfizzato, in conflitto aperto con la governante della casa.

Una volta introdotto dentro lo spazio domestico bisognava adoperarsi affinché rimanesse in vita, come un prigioniero cui rendere gli onori prima di immolarlo: era largamente diffusa la consuetudine di tenerlo nella vasca da bagno, mentre nelle numerosissime case senza bagno la vittima animale veniva messa in grandi bacinelle piene d'acqua di mare. Questa sorta di rituale a metà tra l'*incubatio* e la domesticazione aveva luogo la notte tra il ventitré e il ventiquattro dicembre, quando infine il pesce serpentiforme sarebbe stato solennemente sacrificato. L'acqua in cui venivano tenuti i capitoni diventava una sorta di

contrassegno lustrale, dunque, dell'attesa della nascita del dio bambino.

All'uomo, come si è detto, era affidato il compito di comprarlo vivo e mantenerlo in vita fino alla vigilia. Un particolare che lega lo statuto del ruolo maschile alla funzione di procacciatore del cibo, pena il suo onore di capofamiglia. L'uccisione del capitone spettava invece generalmente alla donna di casa, che si doveva subito dopo occupare di cucinarlo. L'operazione non era priva di rischi: il capitone si muoveva continuamente e in maniera violenta. Quando finalmente riusciva a bloccarlo, la donna gli recideva con un grande coltello il corpo dal quale uscivano zampilli di sangue. Poi lo tagliava in grossi pezzi, ma nonostante ciò l'animale continuava a muoversi nervosamente. Una scena che oggi definiremmo *pulp*, che restituisce l'efficacia simbolica della portata sacrificale.

A riguardo si riportano in successione alcuni spezzoni delle interviste raccolte dalla signora Liliana (67 anni) e dalla signora Myriam (90 anni) le cui differenti età esemplificano la continuità nell'uso tradizionale di sacrificare il capitone il giorno della vigilia:

Il capitone era d'obbligo e dovevano essere rigorosamente presi vivi, tenuti in casa vivi fino a poco prima di cuocere. Mia madre li uccideva il 24, mio padre li comprava il 23. Ricordo che questi capitoni dimoravano una notte nella vasca da bagno che riempivamo con acqua di mare, mio padre infatti portava a casa anche delle buste d'acqua di mare. Io bambina ricordo che mi affacciavo nella vasca da bagno e guardavo questi serpentelli che si giravano e si voltavano. Era un trauma quando il giorno dopo vedevo che venivano presi e uccisi. C'era sangue in quantità – una scena terribile – e i pezzi dei capitoni facevano un movimento che continuava ad essere sempre più violento e a scatti, il capitone non moriva, per me tutti questi pezzettini erano vivi e si muovevano ancora quando erano nella padella, si

irrigidivano. Nel primo impatto con l'olio bollente c'era l'ultimo scatto. Noi lo mangiavamo infarinato e fritto, però c'erano anche altre ricette: si facevano macerare questi pezzi fritti nell'aceto e olio e poi venivano serviti freddi. A casa nostra il pesce doveva essere caldo per cui veniva fritto e portato immediatamente in tavola. Ed ero costretta a mangiarlo anche se non volevo.

I capitoni erano una cosa importantissima per preparare la cena della vigilia, il piatto di capitale importanza che si faceva in vari modi, arrostito o bollito, forse con un po' di pomodoro. Il capitone la vigilia si mangiava cotto con il lauro. Mia mamma diceva che non si poteva cuocere il capitone senza il lauro profumato, che dava profumo a tutta l'aria. Mio padre viveva in America perciò lo andava a comprare mia mamma o forse Emma, la cameriera. Lo compravano vivo. Una volta a casa si metteva in un recipiente con l'acqua, poi il giorno dopo si prendeva e uccideva. A me faceva impressione che quello moriva ed era vivo. Ricordo che quello era ancora vivo e quelli lo uccidevano a pezzi e si muoveva. Una volta scappò dalle mani, per me era una scena orripilante, ma invece il capitone era amatissimo dai commensali, doveva primeggiare la vigilia di Natale.

L'uccisione del capitone non veniva delegata per nessuna ragione agli addetti ai lavori, quali pescivendoli e pescatori. Cosa che invece abitualmente avveniva e avviene per altre specie di pesce destinate ad essere consumate la sera della Vigilia. L'esecuzione della vittima alimentare era un vero e proprio rituale domestico che coinvolgeva emotivamente tutti i membri della famiglia. I più piccoli di solito erano spaventati dalla scompostezza del lungo serpente di mare che si agitava fino all'ultimo istante, quando veniva ridotto in pezzi e buttato in padella mentre ancora si contorceva spasmodicamente. Ma la tradizione imponeva a tutti, bambini compresi, di mangiare il

capitone, altrimenti il precetto alimentare natalizio non sarebbe stato osservato.

Se è vero, come ha mostrato Lévi–Strauss, che dietro le abitudini alimentari e le tecniche di trasformazione e di cottura del cibo si nascondono i meccanismi profondi che ordinano la struttura di una società, allora il consumo natalizio del capitone non è quello di un cibo semplicemente buono da mangiare. Dietro il colore locale che affiora dalle mitologie comunitarie e dai leggendari famigliari si delinea un vero e proprio ciclo sacrificale. Che fa della grassa femmina dell'anguilla un cibo buono da pensare, il vero alimento simbolico del Natale partenopeo[42].

I napoletani utilizzano diverse modalità di cottura del capitone: la frittura che, come dice Brillat–Savarin nella *Fisiologia del gusto*, è la sorpresa[43]. L'alimento cuoce violentemente nell'olio bollente. In un certo senso la frittura si configura come una continuazione del sacrificio come tale in genere cruento dell'animale.

La bollitura, o la variante napoletana denominata "all'acqua pazza" – che prevede l'aggiunta di qualche pomodorino e olio all'interno di poche dita d'acqua – è invece una modalità più dolce, più graduale: più *compita*, si usa dire a Napoli con una estensione metaforica del codice delle buone maniere a quello della cottura dei cibi, come dire che la bollitura è una trasformazione che trasferisce al cibo la *politesse* della cultura che lo consuma. Le proprietà del pesce si disperdono nell'acqua e la pentola funge da mediatore tra l'alimento e il fuoco. Non a caso i valori simbolici attribuiti al bollito da Brillat–Savarin a Lévi–Strauss sono la domesticità, la "cultura" in quanto

[42] C. LÉVI–STRAUSS, *Il crudo e il cotto*, Il Saggiatore, Milano 2008; *Le triangle culinaire*, L'Arc, 1966, ripubblicato in *L'origine delle buone maniere a tavola* (1968), col titolo *Piccolo trattato di etnologia culinaria*, Il Saggiatore, Milano 1971, pp. 422–445.

[43] M. NIOLA, *cit.*, 2009, p. 49.

negazione della natura[44]. Mentre l'arrosto è anch'essa una cottura violenta, ma a differenza del fritto è più graduale e meno istantanea. Si attesta più dal lato della "natura".

Nella tradizione napoletana della Vigilia tali modalità di cottura coesistono. Si tratta di una compresenza che sembra voler tenere insieme l'efferatezza cruenta del sacrificio e la domesticità socializzante del rituale nella quale il capitone costituisce una sorta di *totem di famiglia*. Questo potrebbe spiegare, almeno in parte, il motivo per cui tradizionalmente il compito di sacrificatrice spetta alla donna, ovvero alla figura che nella cultura tradizionale partenopea rappresenta, almeno fino alla fine degli anni '60, il nume tutelare della casa.

Un altro particolare simbolicamente significativo è rappresentato dall'uso di coronare il capitone con l'alloro[45], antico emblema dell'immortalità come tutte le piante sempreverdi. Nell'antica Roma l'alloro era albero consacrato ad Apollo, divinità solare e illuminante per antonomasia, e rappresentava l'immortalità acquisita per mezzo della vittoria sul tempo. In questo senso la valenza simbolica della pianta fa parte degli elementi propiziatori per il nume che si appresta a nascere ciclicamente ogni anno. In particolare l'incarnazione del dio cristiano, figura dominante del dogma della Natività di cui sono state messe in luce i riscontri simbolici con antichi culti solari e riti solstiziali, rappresenta la vittoria della vita eterna e la sconfitta della morte.

Pur nella consapevolezza della cautela necessaria nell'uso di analogie tra fenomeni lontani, è anche il caso di sottolineare che l'anguilla era nell'antico Egitto l'emblema del sole nascente, l'Harsomtus di Dendera, simbolo della manifestazione

[44] M. MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma–Bari 2004, p. 58.

[45] Le informazioni riportate sono quanto emerso dalle interviste raccolte durante la fase etnografica della ricerca.

primordiale che emerge dall'acqua[46]. L'acqua è universalmente considerato elemento che favorisce i passaggi: è dall'acqua che le mitologie mediterranee fanno nascere degli esseri ibridi, come le sirene, che hanno spesso il ruolo di custodi del limite, di emblemi della soglia che separa due mondi, di signori e regolatori dei passaggi[47]. Ed è persino superfluo ricordare il valore palingenetico dell'acqua nel battesimo cristiano, attraverso il quale ogni essere umano rinasce sotto l'egida del dio.

Al simbolismo lustrale dell'acqua la cultura tradizionale partenopea attribuisce una valenza particolare. Una delle informatrici ascoltate nel corso della ricerca, la signora Liliana, racconta, per esempio, che nella sua casa paterna, la sera della vigilia, c'era l'usanza di cuocere in abbondante acqua, aromatizzata con prezzemolo e basilico, secondo le tassonomie popolari dei napoletani rispettivamente simboli del maschile e del femminile, il pesce che sarebbe stato consumato la sera della vigilia. E, particolare ancor più interessante, l'acqua in cui il pesce era stato cotto non veniva buttata via, ma veniva riposta in una ciotola. Dopo la mezzanotte il capofamiglia la usava per aspergere tutti gli angoli di tutti gli ambienti della casa. Nel corso del rito di aspersione il *pater* era seguito dall'intera famiglia in raccoglimento solenne: «Ricordo che tutti lo seguivamo in silenzio. Noi bambini sentivamo che quell'azione era necessaria, era un momento importante nel quale ci riconoscevamo. Mio padre benediceva la casa come fa il sacerdote a Pasqua in visita nelle case del quartiere. Quando ero piccola abitavamo al Vomero e prima ancora a piazza Leonardo, poi venimmo a Monte di Dio, ma anche qui continuavamo il rito, era anzi un elemento di continuità che ci portavamo dietro

[46] J. CHEVALIER, A. GHEERBRANT, *Dizionario dei simboli*, Rizzoli, Milano 2008, p. 60.

[47] E. MORO, *L'enigma delle sirene. Due corpi un nome*, L'Ancora del Mediterraneo, Napoli 2009, pp. 33–38.

di casa in casa». La donna, nata nel 1944, riferisce che l'usanza è rimasta in vigore fin quando il padre era in vita, all'incirca all'inizio degli anni '70.

Dalla testimonianza si evince fino a qual punto il rito lustrale venisse avvertito come necessario perché la casa e i suoi abitanti fossero protetti per l'intera durata del nuovo anno alle porte. I bambini, anche se non a conoscenza delle ragioni del rito, ne apprendevano spontaneamente la necessità. E proprio la condivisione di tale carattere necessario funzionava come dispositivo identitario, come connettivo simbolico familiare e comunitario.

La maggior parte delle famiglie napoletane facevano seguire al cerimoniale dell'aspersione la pratica rituale della processione domestica nel corso della quale l'abitante più giovane della casa, in genere un bambino, seguito dagli adulti e dagli altri bambini che recavano tra le mani una candela, dopo la mezzanotte portava la statuina del Bambin Gesù in ogni camera dell'abitazione, intonando il canto *Tu scendi dalle stelle* di Alfonso Maria de'Liguori. Spesso la processione usciva dai limiti domestici per sconfinare nel vicinato o nei cortili dei palazzi contigui. Il dio-infante veniva infine riposto nella grotta del presepe dove erano già posizionati Maria e Giuseppe, emblemi del nucleo familiare. Al rituale partecipavano obbligatoriamente tutti i convitati presenti alla cena della vigilia.

La funzione di mediazione simbolica attribuita al bambino spiega perché sia il membro più giovane della famiglia il custode della statuetta che raffigura il dio e perché sia proprio lui a farlo nascere. I bambini, si è detto, sono considerati degli esseri marginali non integrati appieno nel sistema sociale: sono dei non-adulti, dei non-vivi, ma proprio per questa loro particolare essenza sono gli unici a poter intermediare con le dimensioni ultraterrene, con le quali intrattengono un rapporto privilegiato. Sono in comunione con il sacro più di quanto lo siano gli adulti proprio perché la loro identità profana, umana e sociale, non è

definita. Ogni infante rappresenta l'incarnazione in fasce del dio[48], dunque ad essere in gioco nel rito non è tanto il suo corpo fisico quanto il suo corpo simbolico che viene investito di una significazione divina. Gli adulti, per dirla con Lévi–Strauss, mettono in atto un complesso sistema rituale di comunicazione con il sacro e, attraverso i bambini, godono dei benefici transitivi dell'esistenza di un dio che rinasce ogni anno per la salvezza dell'uomo.

Emblematica a riguardo è la sequenza della processione dei re magi di "Natale in casa Cupiello" in cui Eduardo De Filippo ha rappresentato una versione *home made* del rituale: al figlio del protagonista, Tommasino, soprannominato un po' affettuosamente un po' ironicamente *Nennillo*, viene assegnato il compito di offrire alla madre i regali acquistati dal padre, *Lucariello*– Eduardo. "*Nennillo*" è uno dei soprannomi vezzeggiativi con i quali i napoletani si rivolgono ai più piccoli. Nel caso specifico della commedia eduardiana ormai Nennillo non è più un bambino, la valenza del personaggio sta dunque proprio nell'irrisolta duplicità tra il suo carattere di infante, il suo animo di fanciullo, e il suo corpo di uomo adulto. Non riconosciuto tuttavia come tale dalla famiglia e dalla società proprio perché non ha ancora compiuto il *passaggio* iniziatico indispensabile per accedere alla condizione di adulto, identificabile nella cultura napoletana degli anni '30 con il matrimonio o l'impiego lavorativo. È per tale motivo che a *Nennillo* è affidato il compito di recare i doni: in quanto "fanciullo" il suo personaggio funziona da significante di una funzione mediatrice, di uno scambio familiare sacralizzato di cui la Sacra Famiglia è il paradigma cerimoniale.

I rituali descritti avevano importanti funzioni apotropaiche, come quelle di benedire e proteggere la casa e i suoi abitanti da eventi nefasti. Si trattava di espressioni cultuali domestiche in cui

[48] Cfr. M. Niola, *op. cit.*, 2005, p. 16 e C. Lévi–Strauss, *op. cit.*, 1995, p. 73.

la religione cristiana viene tradotta in devozione intimistica. In alternanza o in successione al rituale familiare alcune famiglie partecipavano a quello pubblico che ha luogo tutt'oggi nelle chiese, dove il ventiquattro si celebra la santa messa di mezzanotte.

Accanto alle funzioni religiose ufficiali, che hanno come luogo la chiesa, nella cultura napoletana assume grande rilievo una dimensione intimistica, una autentica domesticazione della devozione che data dagli ultimi decenni del XVII secolo e le cui ragioni sono ascrivibili al nuovo protagonismo sociale della borghesia che trasferisce all'interno dello spazio domestico il luogo della produzione simbolica del sacro.[49]

In questa prospettiva può essere letto il sacrificio domestico di una vittima altamente significante come il capitone. Non a caso questi animali totemici sono massicciamente presenti sulla scena di quel teatro della Natività che è il presepe. In queste macchine rituali di sughero e cartapesta, che localizzano il dogma dell'incarnazione in un *hic et nunc* partenopeo, traducono il Vangelo in dialetto, l'abbondanza alimentare è la vera protagonista della scena: taverne, macellerie, vinerie, botteghe di formaggi, pescherie, sono particolari assolutamente necessari, le cosiddette guarnizioni, avvertite in realtà come le vere chiavi di volta simboliche della scena devota. Probabilmente perché specchio della società in cui vive o, meglio, della comunità che celebra se stessa nella festa. La mole dei cibi presenti sui presepi è significativamente sovrabbondante, al punto da assumere lo statuto metaforico dell'iperbole devota. La pienezza dell'esultanza che si esprime in esultanza della pienezza. Oltre all'onnipresenza di cibo appaiono in tal senso significative le raffigurazioni dei pastori che recano, quali doni destinati al bambin Gesù,

[49] I valori borghesi del culto della famiglia e della domesticità determinarono una cultualità collettiva di tipo intimistico, destinata ad avere una lunga durata. Si vedano a proposito, M. NIOLA, *op. cit.*, 2005, pp. 17–27 e G. BORRELLI, *Il presepe napoletano*, De Luca–D'Agostino, Roma 1970, p. 46.

principalmente i frutti della terra: dai cavolfiori alle insalate, dalle mele alle pere, dalle carote alle zucchine. Calchi di antichi riti stagionali e delle offerte primiziali che li caratterizzavano.

Il patto col "nuovo dio" viene onorato dal dono e garantito dalla reciprocità. Ancora una volta le astrazioni del dogma si materializzano nella metafora del cibo. Da un lato nelle offerte alimentari che vengono offerte dai pastori–uomini sulla scena simbolica del presepe, dall'altro dalla comunione orgiastica dei banchetti natalizi, in particolar modo dal cenone della Vigilia. Lo stesso nome di "devozioni" che come si è detto designa i cibi consumati nel corso del banchetto ne riflette la natura sacrificale, l'incorporazione del divino. Lo *spirito* del Natale cristiano a Napoli si fa presenza nei corpi degli uomini, anche e soprattutto nell'abbondanza rituale. Che apparenta sacro e profano, vita e morte. In questo senso non è casuale se l'attesa, che caratterizza la sera del ventiquattro dicembre, ha il sapore di una veglia funebre, cadenzata com'è dall'allestimento del presepe, dalla preparazione dei cibi in cui risuona il simbolismo di morte e vita, dalla processione che tocca tutti gli ambienti della casa, coinvolgendo l'intera famiglia, per riporre infine il simulacro del Bambinello nella grotta, e infine dal ruolo recitato dai bambini. Elementi tutti che contribuiscono a caratterizzare la Vigilia come un rituale notturno in cui si dialoga con la morte. Se, come si è accennato, i napoletani, a partire dalla seconda metà del XVII secolo, predilessero la nascita quale nuovo paradigma del sacro, facendo del Natale l'architrave calendariale della devozione, non per questo la morte ha abbandonato la scena rituale. Nel Bambinello che si reincarna ogni anno, il popolo ricompone la disgiunzione moderna di vita e morte in un'unione che, come direbbe Baudrillard, restituisce allo scambio la vita e la morte. Il cibo, emblema per antonomasia della vita perché pane del corpo, diviene così il dono destinato ai morti e da loro ricambiato, controdonato ai loro rappresentanti e discendenti che possono così simbolicamente nutrirsi e continuare la loro esistenza.

Bibliografia

Barletta, L., *Chiesa e vita religiosa*, in Galasso, G., Romeo, R., (a cura di), *Storia del Mezzogiorno*, vol. IX, Edizioni del Sole, Napoli, 1991

Barthes, R., *Elementi di semiologia*, Einaudi, Torino, 2002

Baudrillard, J., *Lo scambio simbolico e la morte*, Feltrinelli, Milano, 2007

Benveniste, E., *Il vocabolario delle istituzioni indoeuropee*, Einaudi, Torino, 2001, vol. I e II

Bevilacqua, P., a cura di, *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea. Spazi e paesaggi*, Marsilio, Venezia, 1989

Borrelli, G., *Il presepe napoletano*, De Luca–D'Agostino, Roma, 1970

Brillat–Savarin, J. A., *Fisiologia del gusto* (1826), SEB 27, Torino, 2002

Buttitta, A., *Cultura figurativa popolare in Sicilia*, Flaccovio, Palermo, 1961

Introduzione, in Lévi–Strauss, C., *Babbo Natale giustiziato*, Sellerio, Palermo, 1995

Caillè, A., *Critica della ragione utilitaristica*, Bollati–Boringhieri, Torino, 1991

Quelques considérations sur le siècle nouveau, Revue du MAUSS permanente, 6 décembre 2010 [en ligne].

Camporesi, P., *Il paese della fame,* Il Mulino, Bologna, 1978

La terra e la luna. Alimentazione folclore società, Garzanti, Milano, 1995

Chevalier, J., Gheerbrant, A., *Dizionario dei simboli*, Rizzoli, Milano, 2008,

Cicchitti, C.R., *La seduzione alimentare*, in *Porco e Aglianico, Storia rito e mito alimentare in Basilicata* pres. di Calice, N., Basilicata editrice, Matera, 1984

Croce, B., *Storia del Regno di Napoli*, Laterza, Roma–Bari, 1953

D'Agostino, G., *Napoli capitale*, vol. V, in Galasso, G., Romeo, R., (a cura di), *Storia del Mezzoggiorno*, Edizioni del Sole, Napoli, 1991.

De Martino, E., *Morte e pianto rituale nel mondo antico. Dal lamento funebre antico al pianto di Maria*, Bollati Boringhieri, Torino, 2008

Sud e magia, Feltrinelli, Milano, 2010

Eliade, M., *Trattato di storia delle religioni*, Einaudi, Torino, 1957

Esposito, R., *Communitas*, Piccola Biblioteca Einaudi, Torino, 2006.

Galasso, G., *Storia d'Europa*, Laterza, Roma–Bari, 1996, vol. III

Giallombardo, F., *Festa, orgia, società*, Flaccovio, Palermo, 1990

La tavola, l'altare, la strada. Scenari del cibo in Sicilia, Sellerio, 2003

Godbout, G., *Lo spirito del dono*, Bollati Boringhieri, Torino, 1993

Latouche, S., *Per un'abbondanza frugale*, Bollati–Boringhieri, Torino, 2012

Lévi–Strauss, C., *Babbo Natale giustiziato*, Sellerio, Palermo 1995

Lévi–Strauss, C., *Introduzione all'opera di Marcel Mauss*, in *Teoria generale della magia e altri saggi*, Einaudi, Torino, 1965.

Il crudo e il cotto, Il Saggiatore, Milano, 2008

L'origine delle buone maniere a tavola (1968), Il Saggiatore, Milano, 1971

Le strutture elementari della parentela, Feltrinelli, Milano, 2003

Librandi, F., *Il dono del cibo nelle culture folkloriche*, in Teti, V., *Mangiare meridiano*, Abramo, Catanzaro, 2002

Lombardi Satriani, L. M., a cura di, *Santità e tradizione*, Meltemi, Roma 2004,

Lombardi Satriani, L. M., Meligrana, M., *Il ponte di San Giacomo*, Sellerio, Palermo, 1996

Marotta, G., *San Gennaro non dice mai no*, Avagliano, Roma, 2011 (1948)

Mauss, M., *Il saggio sul dono*, Einaudi, Torino, 2002

Teoria generale della magia e altri saggi, Einaudi, Torino, 1965

Montanari, M., *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma–Bari, 2004

L'identità italiana in cucina, Laterza, Roma–Bari, 2011

La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa, Laterza, Roma–Bari, 1993

Moro, E., *L'enigma delle sirene*, L'Ancora del Mediterraneo, Napoli, 2009

Müller, K. E., *Piccola etnologia del mangiare e del bere*, Il Mulino, Bologna, 2005

Niola, M., *Il purgatorio a Napoli*, Meltemi, Roma, 2003

Il presepe, L'ancora del Mediterraneo, Napoli, 2005

Si fa presto a dire cotto, Il Mulino, Bologna, 2009

Orsini Natale, M., *Cieli di carta*, Avagliano, Napoli, 2002

Perrot, M., *Etnologia del Natale*, Elèuthera, Milano, 2001

Rea, D., *Crescendo napoletano*, Leonardo, Milano, 1990

Salvatorelli, L., *Storia d'Europa*, Utet, Torino, 1951, vol. II

Scirocco, A., *Dalla seconda restaurazione alla fine del regno*, vol. IV, in Galasso, G., Romeo, R., (a cura di), *Storia del Mezzoggiorno*, Edizioni del Sole, Napoli, 1991.

Sentieri, M., *Cibo e ambrosia. Storia dell'alimentazione mediterranea tra caso, necessità e cultura,* Dedalo, Bari, 1993

Serao, M., Scarfoglio, E., *Napoli d'allora*, Longanesi, Milano, 1976

Sereni, E., *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i napoletani da "mangiafoglia" a "mangia maccheroni"* in Id. *Terra nuova e buoi rossi,* Einaudi, Torino, 1981

Sorcinelli, P., *Gli italiani e il cibo. Appetiti, digiuni e rinunce dalla realtà contadina alla società del benessere,* Clueb, Bologna, 1995

Storchi, M. R., *L'alimentazione nel Regno di Napoli attraverso i dati della statistica murattiana,* in *Studi del Regno di Napoli nel decennio francese (1806-1815),* Liguori, Napoli, 1985

Teti, V., *Il colore del cibo. Geografia mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Meltemi, Roma, 2000

Il pane, la beffa e la festa. Alimentazione e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne, Guaraldi, Rimini-Firenze 1978

Mangiare meridiano, Abramo, Catanzaro, 2002