

La comida de los santos*

Salvatore D'Onofrio

RESUMEN

La creciente perspectiva simbólica en los estudios sobre la alimentación permite comprender mejor el complejo y abigarrado universo de las relaciones sociales en torno a la comida y la mesa. Este trabajo explora las implicaciones socioculturales de la preparación de panes y mesas votivos que se realizan para la fiesta de San José en el sur de Italia.

1

Es ahora una noción de sentido común que los alimentos sean también signos que despliegan su función comunicativa, sobre todo durante las fiestas. El marco ceremonial autoriza manipulaciones culinarias y simbólicas de varios tipos, a través de las cuales, marcando una distancia de la vida ordinaria, se responde a la exigencia de refundación periódica del tiempo. A esta relación entre fiesta y día común Brelich la define como una "oposición de correlatos", que configura una perspectiva desde la cual el estudio de los alimentos festivos permite conocer más a fondo la organización y el funcionamiento de las culturas, y vuelve más cómoda, además, la comparación.¹ A esto contribuye otra característica de los sistemas alimentarios. Por un lado, éstos reflejan modos originales y edificantes de los varios grupos humanos, que subrayan la dependencia de la variedad de ambientes geográficos y la diversidad de las materias primas; por otro, los sistemas alimentarios muestran cómo la organización de respuestas adecuadas a la satisfacción del universo biológico de la nutrición obedece de cualquier modo a las mismas reglas lógicas. Es suficiente recordar algunos esquemas

* Traducción del italiano por Dulce María Zúñiga.

¹ A. Brelich, *Introduzione allo studio dei calendari festivi*, Roma, Ateneo, 1954, p. 49.

interpretativos que utilizaremos para establecer esta relación: el triángulo culinario de Lévi-Strauss,² el análisis del menú de Roland Barthes³ o el del alimento único de Mary Douglas.⁴

Es a partir de este carácter dual,⁵ funcional y significativo, particularizante y generalizante de los sistemas alimentarios, que hemos localizado en Salento—con base en la documentación de las comidas “ajustadas” de la vigilia o del día de San José— uno de los momentos más importantes del calendario festivo, del cual tenemos una descripción minuciosa en Sicilia.⁶

Son dos las áreas geográficas de nuestra investigación que coinciden con los lugares donde el fenómeno está presente. No tomaremos en cuenta, sin embargo, la distribución más difundida de los panes votivos o de la pasta diversamente condimentada, por ejemplo con *ceci*, *cìciri* y *ttria*. La primera área, en el alto Salento, comprende una decena de pueblos, entre los que se encuentran los que en un tiempo constituyeron la llamada Albania tarantina: Monteiasi, Monteparano, Fragnano, Lizzano y, sobre todo, San Marzano de San Giuseppe, donde este consumo ceremonial, aunque es organizado por una sola anciana, zza Betta, presenta rasgos fuertemente conservadores.

La otra área de investigación se ubica al sur de Otranto y limita al noroeste con algunos de los nueve pueblos donde hoy se localiza la Grecia salentina. En estos pueblos del bajo Salento, en Giurdignano, Cerfignano, Minervino, Ugniano la Chiesa y Vitigliano, la tradición más viva y los mismos cambios producidos en época reciente encuentran una justificación ampliamente compartida. La expansión de las comidas, como “manchas de leopardo” y en regiones de diferente tradición cultural,⁷ dificulta la reconstrucción de posibles percusores de difusión a partir de épocas o centros que igualmente se han diferenciado en los estatutos tarantinos de la magna Grecia o en análogas instituciones albanesas; o también, en ciertos aspectos, en algunos usos alimentarios de la isla de Creta.⁸ El dato seguro es la inscrip-

² Claude Lévi-Strauss, “Le triangle culinaire”, en *L'Arc*, núm. 26, 1965, pp. 19-29.

³ Rolando Barthes, *Elementi di semiologia* (trad. it.), Torino, Einaudi, 1966.

⁴ Mary Douglas, *Implicit Meanings. Essays in Anthropology*, Londres, Routledge & Kegan Paul, 1975.

⁵ A. Cirese, *Oggetti, segni musei. Sulle tradizioni contadine*, Torino, Einaudi, 1977.

⁶ F. Giallombardo, *Festa, orgia e società*, Palermo, Flaccovio, 1990.

⁷ G. Rauisio, *Il paradiso folklorico. San Giuseppe nella tradizione popolare meridionale*, Napoli, Colaninno, 1981.

⁸ S. Fichetti, *Lizzano per San Giuseppe. Le tavolate devozionali. Storia e costume*, Brindisi, Amici della A. De Leo, 1988.

ción de estas mesas en el horizonte religioso e ideológico del cristianismo, pero también, en nuestros días, de la sociedad de consumo. Sin embargo, los cambios no son interpretados como elecciones individuales y confirman incluso el cuadro tradicional. La permanencia de la tradición ha sido asegurada de manera inconsciente por la reorganización, casi mecánica, de la estructura de las mesas en la sociedad de consumo. Como subrayan los autores mismos del rito, los cambios no han acelerado la disgregación de este aparato ceremonial; al contrario, han contribuido a adaptarlo a los modos de vida de la sociedad contemporánea para evitar su desaparición.

LOS MOTIVOS

Tanto en el alto como en el bajo Salento hay distinción entre la “mesa votiva” y la “mesa de lazo”, según haya sido provista por quien ha contraído el vínculo con el santo, o bien por un pariente, por lo general la hija de una persona fallecida o imposibilitada que continúe la tradición: *nsina campu* es la fórmula con la que con más frecuencia se promete la mesa. La realización del voto se programa hasta después de obtenida la gracia.⁹ En Salento como en Sicilia el léxico devocional restituye con eficacia los contenidos ideológicos de las relaciones entre el plano humano y el divino, a partir del acto de “voltearse” hacia el santo. Se trata casi siempre de relaciones que sitúan bajo la luz del milagro a la familia entera, más o menos con amplitud.

Esta centralidad de las instituciones familiares en la textura de las relaciones con el santo es reafirmada por la elección de las personas llamadas a consumir ritualmente la comida. Antes que nadie se da privilegio a los parientes consanguíneos y afines, porque, como se dice, *San Giuseppe oli i soi*, quiere a sus parientes, y esto también en el sentido de que algunos santos personificados por los comensales constituyen, además de la Sagrada Familia, la familia amplia de Jesús, la que resulta de los evangelios canónicos y del protoevangelio de Giacomo. Luego de una nueva “gracia recibida”, el objeto de la promesa puede sufrir un incremento y, de igual modo, una “mesa de lazo” puede convertirse en una “mesa votiva”. Una

⁹ Acerca de la institución del voto, Salvatore D'Onofrio, *L'letta santa. Un pellegrinaggio sui Nebودي*, Archivio delle Tradizione Popolari Siciliane, núm. 7, Palermo, 1983.

misma mesa puede tener modificaciones que reflejan la historia de las relaciones devocionales mantenidas con San José en una familia. La constitución de nuevos núcleos familiares y la explosión residencial pueden llevar a la organización de mesas autónomas, sobre todo por decisión de afines al sexo femenino.

El contacto inicial entre San José y el devoto puede suceder en el momento de la necesidad por iniciativa del propio santo, quien con hierofanías, sobre todo de tipo onírico, sugiere incluso con cuáles ungüentos de farmacia se le puede rendir el culto. El santo puede también intervenir para estigmatizar la falta de cumplimiento de una promesa, y en algunos casos para sostenerla, indicando a la devota, por ejemplo, la vía humillante de la limosna o multiplicando milagrosamente sus limitados recursos. Muchos relatos insisten en la pasta hecha en casa que crece de manera desmesurada, o sobre la inagotabilidad del vino o del aceite utilizado para el condimento o la fritura. La interferencia ocurre en un período en particular delicado del calendario, cuando al agotamiento progresivo de las reservas se sobrepone la preocupación, típica en las sociedades campesinas, de que las plantas no crezcan o los frutos no maduren. Este aparato simbólico parece transferir y resolver en el horizonte religioso tensiones relativas a procesos de cuyo cumplimiento depende la supervivencia de la comunidad entera. Registremos también signos de significado opuesto: la misma pasta puede cubrirse de gusanos o acedarse, el aceite y el vino pueden deteriorarse o escasear si, desafiando la voluntad del santo y sus prerrogativas, se suscita su ira. Por tradición San José salentino es un santo *que se ahuma*, irascible, capaz de perjudicar empresas por una insignificancia, aun cuando estén dedicadas a él. El período de las fiestas tributarias en su honor es también aquel en que mayormente se advierte la posibilidad de manifestarse por una situación de riesgo. Muchos relatos refieren desgracias acaccidas en marzo, después del día 19, y son atribuidas casi siempre a la voluntad del santo.

La promesa puede no tener cumplimiento en razón también de situaciones particulares, no sólo económicas: por ejemplo, un luto riguroso que afecta a la devota y que la hace percibir la provisión de la mesa como un lujo; pero no es extraño que también en este caso San José comunique en sueños su deseo de que la tradición de la mesa no sea interrumpida. La

promesa puede ser formulada de varias maneras o sufrir con el tiempo interrupciones o modificaciones que terminan por estabilizarse si el santo no viene a censurarlas. La relación con éste parece, en este sentido, bastante negociable.

LA ESTRUCTURA DE LAS MESAS

Tanto en el alto como en el bajo Salento, tradicionalmente las mesas comprenden varios platillos, cada uno multiplicado por el número de santos a los que van destinados, de tres a trece. A los personajes que forman la Sagrada Familia se pueden agregar hasta cinco parejas de santos de sexo distinto, que muchos devotos consideran marido y mujer (los de cierta edad) y a veces como novios (los más jóvenes). Esta regla conoce en la actualidad excepciones y restricciones en el alto Salento, pero es aún generalizada en el Otrantino. No siempre coincide el número de los santos con el de los platillos. Frente a dificultades económicas se tiende a rebajar el primero, y se prefiere mantener alto el número de platillos, por lo general de siete a trece. En los alimentos se confirma el contenido ideológico de esta ceremonia, porque su variedad permite a la devota poner a prueba las cualidades culinarias y estéticas ofrecidas, por medio de las mesas, a la vista y al gusto de los visitantes.

Describiremos esta comida especial utilizando, con algunos ajustes, las indicaciones hechas por Roland Barthes¹⁰ para la lectura de los menús de restaurantes. Este último actualiza dos planos: el sintagmático, que corresponde a la concatenación real de los platillos elegidos durante la comida (por ejemplo un primero y un segundo en el menú italiano; una entrada y un plato fuerte en el menú francés); y el plano paradigmático, que corresponde a la elección hecha en el interior del grupo de alimentos diversos o afines (la variedad de primeros platos, carne o pescado, los postres). Las dos lecturas, vertical y horizontal, aparecen ligadas y realizadas contextualmente en función de cierto sentido que se supone que el menú debe tener.

La mesa de San Giuseppe constituye un menú *sui generis*. A partir de la noche de la víspera los alimentos están casi todos listos y acomodados en

¹⁰ Barthes, *op. cit.*

orden en uno o más planos, para lo cual se utilizan las varillas de las camas o cualquier otra cosa que pueda servir a ese efecto. La mesa impone, pues, una visión "simultánea", extendida y verticalizada de todos los platillos que los santos deben consumir siguiendo un orden canónico correspondiente a aquel en que son presentados. Las unidades que resultan de la descomposición sintagmática de la mesa no son sustituibles, y también tienen significado en el plano paradigmático. Cada platillo reclama análogos alimentos cotidianos, elaborados casi todos para esa ocasión. Algunos alimentos cotidianos o genéricamente festivos son excluidos a causa de tabúes; otros no aparecen porque no tienen valor semántico. Aun en el plano paradigmático, el acercamiento de las cadenas alimentarias de cada mesa ha permitido aislar, junto con las invariables, las variantes que resultan de la actualización individual de un uso colectivo. Por su sistematicidad, las mesas salentinas de San José se prestan para una fecunda aplicación del esquema cuatripartita: esquema, norma, uso, palabras, según las indicaciones que para su utilización, en un ámbito antropológico, fueron elaborados por Antonio Buttitta.¹¹ En esta "lengua alimentaria" podemos aislar más niveles, presentes en cada uno de los momentos de que se compone, en los que se transcurre de los elementos comunes más abstractos y formales a las diferencias que se desprenden de la capacidad individual de realizar, y volver reconocibles, en un uso social, las normas ignoradas.

Sigamos ahora, de manera preliminar, la progresión de los alimentos en la comida ritual eligiendo los trece platillos de la zia Betta; nos acercaremos, con voluntad analítica, a algunas variantes del área otrantina.

La comida inicia con una especie de cebollitas silvestres (*Muscari comosum*) cuyo nombre en dialecto, *pampaciuni* (singular *pampaciune*, deformación de *lampascione*, del latín tardío *lampadionis*), es utilizado también con burla, tanto por adultos como por niños, para calificar a una persona de poco espesor, flacucha. Preparadas sobre todo en invierno en días normales, estas *pampaciuni*, ligeramente amargas, deben ser tratadas por largo rato con agua, sal y vinagre. La inauguración de la comida ritual con las *pampaciuni*, cuyo consumo está prohibido para las mujeres embarazadas en cualquier región del norte, concuerda bien con el culto a la pobreza

¹¹ Antonio Buttitta, *Dei segni e dei miti. Una introduzione alla antropologia simbolica*, Palermo, Sellerio, 1996, pp. 15-27.

que explica, aunque sólo en parte, la ideología de esta fiesta. Siguen los *li fai cu lla sarda*, un puré de habas secas con sardinas fritas por encima (las habas han constituido, junto con el trigo, la base alimenticia principal de las poblaciones del Salento). Luego brócoli, *li mǜgnuli o caùli e ffiuri* enteros o cortados en trozos y fritos con pastitas (en este caso se llaman *pittule*). Hay además dos platos de legumbres: los *céciri* y luego los *fasuli*, chícharos y ejotes, ambos *cu lu baccalài frittu* (bacalao frito), puesto también por la zia Betta encima del plato. Sola y cocinada en su jugo se presenta merluza (*stoccapesci a succu russu*), seguida por dos platos de pasta hecha en casa que caracterizan la comida ritual. El primero de estos dos platos es la *massa*, una especie de lasaña con una preparación especial con chícharos o coles, aceite cocido (*oliu fatto*) mucho tiempo para hacer más pesado el plato, cebolla, perejil, canela y pimienta negra: "A *San Giuseppi* —dice la gente— *cci piaci mangiari pisanti*". La masa se puede consumir caliente o hasta al día siguiente después de haberla hecho "confesar". Esta lasaña se presenta "amasada" —de ahí el nombre masa— y se come de preferencia con cuchara. El segundo plato de pasta, preparado sólo en estas ocasiones, está hecho con macarrones condimentados con miel y migajón de pan frito (*maccarruna cu lu muddica ti lu pani e lu meli*). Siguen los postres: aparte de los *zzéppuli*, de reciente introducción, notamos sobre todo los *ncartiddati* "tiras de pasta que, después de la frefda, se mezclan con miel".¹² Estas *ncartiddati*, cuya forma es conocida también en otras partes del Mediterráneo, como Creta o Túnez, se preparan también en Navidad, pero sólo para la fiesta de San José, sobre todo en Salento meridional, que pueden ser presentados en el mismo plato con otros dulces fritos, y a todos ellos se les llama *li fritti*. La mesa provee también muchos panes devocionales, su número es igual al de los santos, y algunos más para los visitantes. Los panes, preparados en hornos, son lisos o con formas de los símbolos de los santos (el bastón, la corona, el rosario, flor de lis, tres pequeños panecitos unidos que representan la paz, etcétera); eso es lo que los distingue del pan cotidiano.

Aparte, o colocada dentro de una canastilla para pan, encontramos una botella de vino que puede también aparecer al principio de la comida junto con los *pampaciuni*, o bien al lado de un hinojo o de una naranja. La mesa

¹² G. Rohlf, *Vocabolario dei dialetti salentini (Terza d'Otranto)*, München. Bayetische Akademie der Wissenschaften, 3 vol., 1956-1961; Galatina, Congedo, 1976.

de la zia Betta presenta también una ensalada de lechuga, ausente en otras mesas, que es dada a los santos al principio de la comida y que supuestamente es reclamada por el mismo San José.

En el Otrantino la comida ritual comienza siempre con los *pampaciuni* y termina con pan, vino, naranjas e hinojos, según una asociación que en muchos lugares ocurre también en Pascua, en memoria del ágape con el que los cristianos de los primeros siglos conmemoraban la Última Cena. La *massa*, la pasta con miel y el migajón de pan frito, los pescados fritos o cocidos (rara y recientemente introducidos, también asados), los dulces fritos, son los otros alimentos presentes de manera constante. Más raros, los ejotes, son sustituidos por arroz o por otro plato de verdura. Más o menos idénticas son las modalidades rituales para el arreglo de las mesas y el consumo de los alimentos. Variedad, composición y preparación de los platillos en forma de cúmulos, que además contienen pescados o frituras encima, transforman las mesas en figuraciones emblemáticas del país de cucaña, y aun la abundancia es sólo un nivel aparente porque, como veremos, el consumo ritualizado de estos platos permite una interpretación particular de su función.

MESAS COCIDAS Y MESAS CRUDAS

Haremos algunas observaciones y dejaremos a un lado el análisis de oposiciones significativas frío-caliente, suave-condimentado, comida-bebida, y también el análisis de la retórica alimentaria, en las cuales han insistido en particular Roland Barthes y Mary Douglas.

La exclusión de carne, huevos y lácteos tiene justificación en el calendario religioso y en las explicaciones de los devotos. En Salento, San José se festeja siempre en Cuaresma cuando tradicionalmente hay abstinencia en el consumo de estos alimentos. En Sicilia existe, por el contrario, una gran movilidad en la fecha de festejos para el santo, cuya recurrencia está clasificada, como es notorio, en fecha fija. Ni para las frituras saladas ni en la confección de dulces se utiliza huevo en Salento. Son usados ritualmente la última noche de Carnaval en el juego del *cannarutu* (que consiste en suspenderlos, con ayuda de un hilo, sobre los labios de cada uno de los miembros de la familia que intenta retenerlo), y recuperados luego para la

fabricación del pan de Pascua tradicional. En la pasta con miel, el migajón de pan frito sustituye, según las devotas, el queso. Estas prohibiciones tan comunes en Salento en otros lados son desconocidas, por ejemplo en Sicilia, donde se preparan con huevo frituras de muchos tipos.

A este tabú alimentario se agrega la ausencia de algunas verduras de estación, como alcachofas, apio, achicorias puglieses, pero sobre todo en el bajo Salento la exclusión de primicias como espárragos, habas frescas o chícharos, que ya en esas fechas están en circulación y que encontramos a veces en las mesas del alto Salento. En otros términos, más que las primicias, se valoran ingredientes y alimentos que se pueden conservar y que, además, están presentes de modo permanente en el mundo campesino: productos de la transformación del trigo (que en algunos lugares del Tarantino se consume también machacado y hervido: *u granu stumpatu*), legumbres, aceite, vino, pescado, verdura fresca de uso común como brócoli o rábano y los *pampaciuni*. El valor de último recurso para los pobres de este alimento “silvestre”, que no puede faltar y abre la comida ritual en las mesas salentinas de San José, se expresa también en otros lugares —por ejemplo en las mesas sicilianas— a través de los *cardoni*.

Algunos de los productos consumidos durante la fiesta de San José pueden ser almacenados en el momento de la cosecha; sobre todo el trigo, el vino y el aceite son seleccionados y conservados en recipientes adecuados. También es posible hacerlo con tiempo: una medida de harina puede ser guardada en cada panificación; un vaso de aceite en cada fritura; un cuarto de vino cada vez que se abre una botella. En las mesas del alto Salento, por lo general más ricas y en algunos casos más variadas desde el punto de vista simbólico, podemos encontrar grandes cantidades de alimentos dulces e incluso productos como tunas puestas en conserva un año atrás, con técnicas tradicionales que les permiten estar comestibles el día de la fiesta. La realización de la mesa resulta, pues, un conjunto de actos permeados por una lógica de tipo sacrificial, por la renuncia al placer privado e individual de los bienes: la retención inicial o periódica de parte de la cosecha o la adquisición de alimentos, su constitución a través del acopio, un regalo no solicitado.

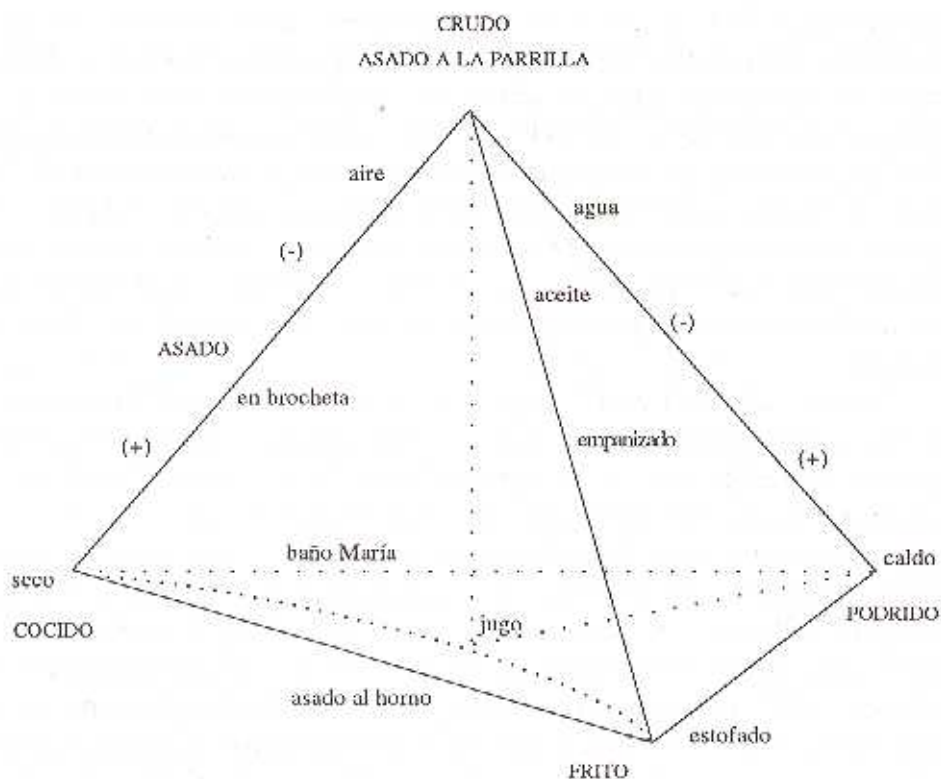
Registramos, por último, la tendencia a excluir alimentos asados y utilizar los hervidos o fritos, así como privilegiar modalidades de cocción que en algunos platillos encontramos incluso asociadas. La *massa*, consumida

caliente o fría, puede incluir una parte de la misma pasta que es frita después de que se cuece y es incorporada al resto; el migajón de pan frito es mezclado con los macarrones con miel; una análoga conjunción se realiza con los pescados o las frituras colocados sobre las habas o las pastas.

Esta tendencia a excluir los alimentos asados encuentra una primera justificación en los tabúes cuaresmales de la carne, la cual, asada, constituye también en Salento uno de los alimentos festivos más prestigiosos, signo de prodigalidad, además de respeto por el invitado. No se asan, como sí se hace a diario otras verduras, incluyendo los *pampaciuni*. La hipótesis más convincente parece ser que la tendencia a excluir los asados ponga en valor, inconscientemente, más las cualidades y las funciones de la cocinera que de la devota. La distancia mínima del fuego y la falta de elementos culturales decisivos en la historia de la civilización, como los recipientes utilizados para guardar y cocer con agua o con grasas, hace que los alimentos asados —cuya preparación al aire libre la hacen de modo significativo los hombres— estén asociados al polo no marcado del triángulo culinario, el de lo crudo, mientras que los hervidos y los fritos valoran más el rol de mediación cultural en el paso de lo crudo a lo cocido. Recordemos que para Lévi-Strauss la introducción del eje del aceite, junto con los del aire y del agua, transforma el triángulo en tetraedro, como en el modelo siciliano elaborado por nosotros en el análisis de los banquetes matrimoniales y funerarios. Lo proponemos aquí de nuevo para visualizar la oposición entre crudo y cocido que también en la cultura salentina se superpone a la de hombre y mujer; el tetraedro culinario siciliano presenta también posiciones intermedias entre las diferentes modalidades de cocción y, al centro de la base, en el punto de conjunción de los tres ejes que se oponen al polo no marcado del crudo, encontramos el jugo.¹³

Es significativo que la “patrona de la mesa” deba enviar la *massa* y los otros platillos apenas preparados a quienes colaboraron, autónomamente o durante el acopio, a reunir la cantidad necesaria de ingredientes para llenarla. Nadie puede contribuir a su realización con alimentos cocidos; se puede ayudar, sin embargo, en la operación de la pasta, la preparación y la cocción, en la casa y bajo la dirección de la devota. Todo lo que cuece la devota

¹³ Salvatore D’Onofrio, “A banchetto con i morti”, en *Le parole delle cose. Simboli e riti sociali in Sicilia*, Galatina, Congedo, 1997, pp. 77-99.



debe distribuirlo. Ese papel es asumido en la práctica por quien se tomó la responsabilidad de establecer la relación, delicada y riesgosa, con el santo, en beneficio del grupo al que se pertenece, y sólo las mesas organizadas por las administraciones comunales —a las que se da el nombre de *sagre* de San José— o por las parroquias locales que en algunos casos han suplido estas tradiciones familiares.

A la comida cocinada considerada globalmente y a cada platillo se le nombra “devoción”. El término abarca también los infaltables *pampaciuni* y las *ncarteddade*, también las *pittule* colocadas sobre una mesita en la entrada de la estancia donde se arregla la mesa, alimentos a los que a cada visitante se invita a probar. Fuera de la mesa, en un día cualquiera de marzo, la devota puede distribuir también, según le plazca, los panes votivos

(los *pucce*) y sobre todo la *massa*, la que prepara según modalidades que la sacralizan: recitando plegarias durante el cocimiento; mezclándola siempre en el mismo verso; respetando las prohibiciones de probar la primera *quataruttata* (privilegio reservado a la persona que representa a San José, o a un hombre escogido por casualidad de entre los que pasan delante de la puerta de la casa); distribuyéndola toda durante el día en orden inverso del que fue cocinada y después de haberla dejado reposar; respetando escrupulosamente la tradición según la cual los platos utilizados para ese fin se lavan al terminar el rito para evitar que ni un solo hilo de pasta sea desperdiciado.

Una lógica de rechazo del desperdicio parece permear también las transformaciones recientes de la fiesta. Desde hace unos diez años se distingue entre *tavola calda* (mesa de alimentos calientes), en todo idéntica a las del pasado, y *tavola cruda* (mesa de alimentos crudos), que presenta, sin embargo, cierto número de alimentos cocinados: casi siempre los *pampaciuni*, las frituras saladas, los pescados fritos y los fritos, término que, como se ha dicho, reúne los dulces cocinados de esta manera. Es significativa la diferencia entre la lexicalización del nuevo uso que amenaza desde el interior la función de "cocinera sagrada" que se le reconoce a la devota y la práctica que esta función aún conserva. Los otros alimentos, no cocinados, se distribuyen a cada santo bajo forma de ingredientes que ya no son objeto de acopio, ni son obtenidos en las propias despensas, sino que son comprados en la tienda. Cada santo puede recibir también un sobre con dinero. El paso de la *tavola calda* a la *tavola cruda* encuentra su justificación en el hecho de que los platos cocinados, en una época en que el hambre ya no se haya entre los mecanismos reguladores de la fiesta, terminarían de manera inevitable en la basura. Por razones de higiene, los platos cocinados de las *tavole crude*, además de la merluza, están protegidos, en la mayoría de los casos, con plástico transparente. Hemos registrado el mismo paso de las *tavole cotte* (mesas de alimentos cocidos) a *crude*, por los mismos motivos, y como consecuencia de la iniciativa de las parroquias locales, en el pueblo siciliano de Favara, provincia de Agrigento.

Detengámonos en la organización de la estructura de las mesas para entender el modelo ideológico expuesto. Registremos antes que nada un recuadro de algunas funciones de esta comida ceremonial: 1) la función

social, que se afirma a través de alimentos y su distribución; 2) la función estética, que se afirma por medio de la disposición y la presentación de los alimentos y, sobre todo, mediante los adornos. Estos últimos son realizados con servilletas bordadas, arreglos florales (que proporcionan, desde hace al menos diez años, los floristas), la forma del altar: se dice *a ccena* si la estatuilla o el cuadro se ponen en un plano horizontal; a *tiosellu* si se pone en el interior de una estructura hecha con tela (por lo regular de raso de colores vivos: amarillo, rojo y azul), que remite a la idea de nicho o gruta. El cuadro, casi siempre una estampa, puede representar la Sagrada Familia, San José con el niño en brazos o él solo. La estatua no representa nunca la Sagrada Familia.

Desde hace algunos años se otorga más espacio a la función estética y a los gestos rituales, porque en la sociedad de consumo las imágenes del país de cucaña llenan ya sin pudor la vida cotidiana. La fiesta es marcada pues, mayoritariamente, por la forma del rito que por el lenguaje de los alimentos. La parte cocida de la *tavola cruda* presenta cambios que se han vuelto sólidos con el nuevo culto de la abundancia y del "todo está permitido"; aunque rara vez en algunas mesas del norte de Salento, y sobre todo en las *mattre* (canastas llenas de comida expuestas en la calle central del pueblo el día de la fiesta), la carne en caldo apareció hace algunos años, los pescados más grandes y apreciados e incluso los más comunes como los *ope* (bagres) pueden ser asados; nuevos dulces como los *zèppole* contienen huevo en su composición (mesas y *mattrede* arregladas en Lizzano en 1965, y en Monteparano en 1967, fueron documentadas fotográficamente en la colección Majorano).¹⁴

Por otra parte, no notamos que ninguna legumbre tradicional haya sido sustituida. Junto con los cambios en el modo de cocer algunos alimentos y en la cantidad de ingredientes utilizados, se registran los "lugares de resistencia". Sólo la memoria, la tradición oral y las *tavole cotte* son modelos para la composición de los ingredientes distribuidos en la *tavole crude*, los cuales, en la calidad y en la medida estandarizada en que son presentados (un kilo en los comercios), parecen confirmar los modos de venta impuestos hace unos decenios por las grandes cadenas de distribución privada.

¹⁴ A. Cirese, "Descrizione sommaria della raccolta etnografica tarantina di Alfredo Majorano", en *Aspetti della ritualità magica e religiosa nel Tarantino*, Manduria, Lacaita, 1971.

Finalmente, la introducción del dinero entre los alimentos en algunas *tavole crude* (encontramos este dinero en un sobre entre las naranjas y los hinojos) corre el riesgo de vaciar el rito de valores simbólicos ligados al consumo de alimentos y proyectarlo a una dimensión diferente, la de la limosna para los pobres, que es la medida de un bienestar tan reciente como incierto. La misma ideología se expresa en casos —aún raros— de mesas que registran una “explosión” del número de platos presentados.

AL FONDO DEL RITO

El consumo ritual ha sido poco tocado por la introducción reciente de alimentos crudos. Los santos se sientan casi siempre en la parte de atrás de la mesa. Exigencias de espacio y visibilidad a veces imponen a la devota arreglar en la misma sala una mesa normal, sobre la cual, desde la víspera, se disponen, junto con el pan y el vino, los platos llenos de *pampaciuni*, así como igual número de platos y de santos.

La serie se abre siempre con San José, y sobre su silla se amarra una vara, que simboliza el bastón florecido. Siguen el Niño y la Virgen, y los otros santos en pareja: San Joaquín y Santa Ana, San Zacarías y Santa Isabel, Santa María Magdalena y San Juan, Santa Agnès y San Antonio, Santa Martha y San Simón o Santo Tomás de Aquino. Los cambios suceden en general con los santos no casados —llamados *santos carusi*, jóvenes—, cuyo acoplamiento no encuentra eco en las Escrituras y por la intervención de los párrocos que proponen a veces escoger el nombre de los apóstoles o de los santos que no tienen pareja. La devota conserva con frecuencia una hoja de papel en la que están anotados los nombres de los santos y las personas que les corresponden. Para representar a San José se eligen personas adultas y casadas. San Joaquín y Santa Ana, San Zacarías y Santa Isabel, están también casados, la Virgen y el Niño, como María Magdalena, San Antonio y Santa Agnès, no están casados. Es significativo que la Virgen deba ser siempre una muchacha soltera, mientras que San José debe ser un hombre casado, pero no puede ser el marido de la devota.

Después de la bendición de la mesa por el sacerdote y de haber rezado el rosario, San José golpea con el tenedor el borde del plato decretando el inicio de la comida y del consumo de cada platillo y hace lo mismo cuando

se termina. En la práctica se limita a probar entre la hilaridad de los parientes, amigos y visitantes y la rapidez impresionante de la patrona de la mesa y sus ayudantes, que se abstienen de comer, sustraen el plato de las narices de los santos, luego de que San José ha golpeado con el tenedor *ttuzzatu cu lla furcina*. Los platillos se consumirán en casa más tarde y en el curso de algunos días, mientras que las naranjas y los hinojos se sacan de la casa en una bolsa sin haberlos probado siquiera. San José, que normalmente es un pariente de buen tenedor, no deja casi nunca de aprovecharse de la situación.

Excepto la ostentación —que el santo puede castigar de manera severa si provoca un exceso de competitividad—, en las mesas el consumo es siempre regulado con rigor, con las concesiones propias de la abundancia y el ayuno de otros momentos del calendario festivo salentino. En las vísperas de las fiestas de la Inmaculada y de Navidad, por ejemplo, el ayuno consiste en comer bastante en horarios normales, siempre los mismos platillos, pero excluyendo varios alimentos.

Es significativo observar cómo ninguno de los trece platillos se asocia a los santos, mientras que San José lo agradece, porque tiene fama de ser muy goloso. En el alto Salento la función de la insaciabilidad encuentra su expresión bajo los despojos de una especialización del rol: años atrás, cuando no había muchas mesas ni comidas, las fiestas de San José transcurrían andando en la mañana de una casa a otra hasta que se participaba en ocho o diez “comidas”.¹⁵ Tal función no es exclusiva de las mesas salentinas. En Milena, Sicilia, se agrega a San Pedro, *lu manciuni*, a la Sagrada Familia, a quien le toca el papel de robar de modo furtivo del plato de los otros o de recibir en el suyo lo que los demás no quieren. San José presenta rasgos análogos a aquellos que, contrarios a la Cuaresma, son propios del Carnaval.

El número de los santos convocados para que consuman ritualmente la comida encuentra en el ámbito popular, en los llamados modelos hechos en casa, una doble justificación. Algunos lo relacionan con el hecho fundamental de la Última Cena. Otros hacen referencia a una comida que no se consigna en las Escrituras, que San José organizó para los pobres y para

¹⁵ E. Imbriani, “Reti di S. Giuseppe nella Puglia meridionale. Lizzano Monteparano San Marzano di San Giuseppe”, en *Limes*, 1991, pp. 59-67.

algunos de sus parientes. Es verosímil que se hayan terminado por fundir en las mesas dos elementos de fuerte valor simbólico: el número de comensales de la Última Cena —que anuncia la muerte de Cristo— y una selección de los santos orientada de forma ideológica. En lo que respecta al primer elemento, es necesario considerar no sólo el número máximo de participantes, trece, sino también su disposición en el caso de que no haya una mesa cercana a la principal en la que se exponen los alimentos; presenta a San José siempre sentado en un extremo, como en uno de los modelos bizantinos de la Cena, donde aparece Cristo en la misma posición y no en medio de los apóstoles. Un precioso testimonio de este esquema, además del más conocido, es el de San Apolinar Nuevo en Ravena y en el Códice Púrpura de Rossano, que se conserva en Otranto, en la iglesia de San Pedro de los siglos x y xi.

A los santos elegidos para la mesa se asocia, por el contrario, una condición de pureza de inmediato integrada a la idea de fecundidad y potencia que se desprende de su unión. Antes que ningún otro, San José, San Joaquín y San Zacarías con sus respectivas consortes, cuya concepción milagrosa es emblemática; luego los santos solteros (*carusi*), jóvenes, ellos también por parejas de sexos opuestos. Los santos de las mesas salentinas se constituyen en este sentido como símbolos ambivalentes, en parte análogos a los reconocidos por Víctor Turner en las fases liminares de los ritos de pasaje.¹⁶ Los *virginetti* (pequeños vírgenes, adolescentes de ambos sexos), los *vicchiaretti* (ancianos) y también los huérfanos y pobres, tienen el mismo valor ideológico.

La estructura del rito, en los aspectos definidos por las funciones de los santos, satisface exigencias propias de toda la comunidad cristiana. No es sólo a escala popular que las incongruencias de las Escrituras necesitan una explicación, y con frecuencia las elaboraciones que derivan de ellas, sean cultas o populares, se mezclan también por la intervención de los párrocos. Después del Concilio de Trento, en el siglo xvi y sobre todo en el xvii, algunas órdenes religiosas (jesuitas, teatinos, etcétera), dieron vida a nuevas devociones desconocidas en la Edad Media, de las que encontramos amplios y prestigiosos testimonios en el arte sacro coeva.¹⁷ En aquella épo-

¹⁶ Víctor Turner, *Il processo rituale* (trad. it.), Brescia, Morcelliana, 1972.

¹⁷ E. Mále, *L'arte religiosa nel '600. Italia, Francia, Spagna, Flandra* (trad. it.), Milano, Joca Book, 1984.

ca por primera vez se afsla y se pinta la Sagrada Familia; se introduce a San José junto a la Virgen y al Niño y se saca la figura de San Juan, Santa Isabel, los ángeles y otros más. Encontramos de igual modo la imagen edificante de José inclinado sobre su banco de carpintero, mientras la Virgen amamanta al Niño; o la de un San José canoso, viejo y con la barba blanca, que porta en brazos al Niño, y finalmente también la imagen de José solo. Muchos escritores religiosos de los siglos XVI al XVIII habían tratado el problema que hace poco ha vuelto a discusión: la edad de San José.

Aún más significativa para nosotros es la devoción y la representación de la muerte de San José, sobre la cual no existe huella en los evangelios. Además, San José no participa, como la Virgen, en el ciclo de muerte y resurrección del Hijo. El padre dominico Isolanus habla de ella en su *Summa dei doni di San Giuseppe*, de 1522, a partir de un antiguo relato que conoció en versión latina y que es un fragmento de un evangelio apócrifo, la *Historia de San José el carpintero*, cuyo original se remonta a los siglos IV y V. La "nueva devoción", de la que se conserva en el ámbito folclórico un precioso testimonio en los pueblos sicilianos de Alimena¹⁸ y de Mezzojusto. En el primer caso la mesa es ofrecida como banquete funerario (*cònsulu*) a la Virgen por la muerte de su esposo José, quien muere después de haber hecho su testamento; en el segundo los jóvenes del pueblo "velan" en honor de San José la noche del 18, y comen hogazas y salchichas muy acorde con la ideología profunda de la fiesta, confirmada también con la iconografía del santo que lleva en brazos al Niño. Este cuadro representa de modo eficaz y evidente la vejez y la niñez, figuras de la muerte y la vida, de acuerdo con la crisis de un pasaje no concluido aún. San José, irascible y goloso, como Carnaval hace un testamento y muere; recordemos que para la Iglesia las fiestas de los santos son los aniversarios de su muerte y que en el sentido paleocristiano el *natalis* es un nacimiento a la vida eterna. En cada uno de los fuegos ceremoniales que se llevan a cabo al oscurecer el día de San José en muchos pueblos del alto Salento, en Sava, por ejemplo, el muñeco de Carnaval es quemado junto con el de Cuaresma, luego que se ha consumido la comida ritual y con la serie de lamentaciones fúnebres divertidas. En este sentido, las hipótesis de que en toda fiesta se celebra la

¹⁸ E. Giallonardo, *op. cit.*

muerte y renacimiento del tiempo¹⁹ y de que existe un arquetipo ideológico común al Carnaval y a la Pascua²⁰ encuentran en esta fiesta, que cae en plena Cuaresma, y en la historia de San José la confirmación y la posibilidad de ulteriores profundizaciones.

¹⁹ A. Brelich, *op. cit.*; M. Eliade, *Le mythe de l'éternel retour* (trad. fr.), París, Gallimard, 1969; A. Burtitta, *Pasqua in Sicilia... y Dei segni...*; S. D'Onofrio, *A banchetto...*

²⁰ A. Burtitta, *Die segni...*, pp. 266-277.