

Spiritualità



Heinrich Eduard Jacob
«I seimila anni del pane»
Storia sacra e storia profana»
Bollati Boringhieri
pp. 463, € 22

LONTANO E VICINO

Sempre buoni sono panettone e pandoro (e dire che hanno seimila anni)

La storia sacra e profana del pane (e delle varianti “vestite a festa”) iniziata in un villaggio egizio

ENZO BIANCHI

Dal panettone al pandoro fino al più umile pan di Spagna, con l'avvicinarsi del Natale anche il pane – alimento essenziale e quotidiano, cibo tipico del «necessario» – indossa il vestito della festa, si regala il lusso della gratuità, il gusto dell'eccezione. L'aggiunta di pochi ingredienti – un tuorlo d'uovo, qualche acino di uva passa, una noce di burro, un po' di canditi, un cucchiaino di zucchero, la glassa mandorlata... – conferiscono all'abituale condivisione dell'impasto cotto di acqua, lievito e farina un clima di gioiosa fraternità che riscalda il cuore.

Perché allora non approfittare di queste feste per scandagliare l'austera nobiltà dell'alimento base, il profumo della sua storia, l'incanto della sua universalità? Ce ne offre l'occasione un libro a lungo lievitato e ora nuovamente sfornato di fresco, lo studio di un autore tedesco di origine ebraica che nel 1944 – in una stagione in cui il pane era razionato, sempre scarso e sovente di pessima qualità, oggetto di furti e causa di

violenze tra poveri e derelitti – pubblicò il risultato delle sue ricerche più che ventennali sull'affascinante avventura del pane. Heinrich Eduard Jacob nel suo *I seimila anni del pane* ripercorre la vicenda di quello che sarà l'autentico «simbolo del benessere fondamentale dell'uomo».

L'avventura inizia ben prima di una fino ad allora inedita informata in qualche villaggio egiziano. Jacob parte da una caverna in cui un pugno di semi è germinato ed è stato gettato via: da lì prende le mosse dapprima la cultura della semina, poi l'invenzione dell'aratro e infine la scoperta della cottura nel forno. Si dice che l'individuo che per primo seppe unire la pazienza del contadino con la curiosità dell'alchimista fosse appunto un egiziano. Ma credo che più che un «padre del pane» potremmo immaginarne la madre. Non a caso ancora oggi parliamo di «pasta madre», in onore di chi conosce con tutte le fibre del proprio corpo il mistero del lievitare della vita. E del resto a presiedere le vicende delle sementi e dei raccolti vi era una dea: Demetra per i greci, Cerere per i romani, nominalmente presente ancora ai no-

stri giorni nei cereali.

Jacob sa intrecciare dimensioni sacre e dimensioni profane del pane, spostandosi non solo nel corso dei secoli, ma anche al di là degli oceani, per un viaggio di andata e ritorno dalla culla del Mediterraneo alle Americhe, grazie alle navi che trasportarono granturco e patate, oltre che pomodori e cacao. E in questo itinerario l'autore –

L'autore è un ebreo tedesco, lo pubblicò nel 1944 rifugiato a New York

che, in quanto ebreo, ha dovuto a sua volta attraversare l'oceano per mettersi in salvo dalla barbarie nazista – incontra la rivoluzione francese e quella americana, le campagne napoleoniche e la guerra di secessione, fino a un'ulteriore rivoluzione, quella bolscevica. Ma accanto all'affascinante viaggio dei cereali vi

è anche il più tragico viaggio che i poveri compiono in cerca di nutrimento: da sempre è la fame che va verso il pane e non viceversa, perché gli esseri umani non sanno o non vogliono portare il pane là dove c'è la fame.

Monaci, demoni, contadini, fornai e affamatori di popoli si intersecano in un percorso che è fatto soprattutto di attesa, come ricorda il dialogo shakespeariano tra Pandoro e Troilo, citato da Jacob. Dopo la mietitura e la trebbiatura bisogna infatti aspettare la macinazione, poi il setaccio, poi la lievitazione e ancora non basta: «vi sono l'impastare, il foggjar la focaccia, lo scaldare il forno e la cottura; non basta, dovete anche aspettare che la focaccia si raffreddi...».

Il libro – pubblicato come detto nel 1944 – si chiude su uno dei capitoli più tragici della storia umana, occupandosi del *pacte de famine* di Hitler: la fame come arma di distruzione di massa. Eppure, come confessò il presidente

USA Hoover all'autore nel maggio 1943, «pace mondiale significa pace di pane», riconciliazione impossibile ma sognata anche dagli internati a Buchenwald: quel pane che del pane vero non aveva nulla «lo chiamavamo pane, in memoria del pane genuino che avevamo mangiato un tempo; l'amavamo e non vedevamo l'ora che venisse distribuito».

Il primo fornaio unì pazienza del contadino e curiosità del chimico

Così queste parole dure come un tozzo di pane rafferma sfociano su una visione di speranza: «Nei seimila anni in cui gli uomini e il pane sono vissuti insieme, vi sono stati momenti in cui ciascuna delle creature di Dio ha avuto tutto quello di cui aveva bisogno. “Ed essi furono saziati”, dice la Bibbia. Non vi sono parole più semplici per descrivere la felicità, la soddisfazione, la gratitudine». Pensiamo anche a questo nel mangiare con gioia il nostro panettone o il pandoro. Buon Natale. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Corrispondente da Vienna per il Berliner Tageblatt fino al nazismo
Heinrich Eduard Jacob (1889-1967) era un giornalista di origine ebraica. Internato alla fine degli anni '30 a Dachau e Buchenwald, riuscì a fuggire e a rifugiarsi negli Stati Uniti. Scrisse le vite di Mozart, Mendelssohn, Johann Strauss e pure una «Biografia del caffè»