

UNE TABLE METAHISTORIQUE EN CALABRE. VIVANTS, MORTS, SAINTS ET ANGES EN PARTAGEANT LA NOURRITURE

*A Metahistorical Table in Calabria:
The Living, the Dead, Saints and Angels Sharing Food*

Alfonsina BELLIO¹
GSRL, Paris

Résumé

Ce texte explore la centralité symbolique et rituelle de l'alimentation, au prisme des pratiques de partage entre vivants, saints et morts en Italie du Sud. Les faits alimentaires instaurent un système de relations entre les humains et les êtres invisibles et représentent également un pôle d'orientation, un repère pour les comportements collectifs et individuels. Le rythme de la vie même est battu par l'expérience alimentaire : on naît au monde par une forme de partage de nourriture et les cérémonies liées aux mets et leurs offrandes signent toutes les étapes décisives du parcours de la vie et après la mort même.

Mots-clés: nourriture et anthropisation, communication avec l'invisible, nourriture et mort, fêtes des morts, Italie du Sud

Resumen

Este texto explora la centralidad simbólica y ritual de los alimentos, a través del prisma de las prácticas de uso compartido entre vivos, muertos y santos en el sur de Italia. Los hechos alimentarios instauran un sistema de relaciones entre los seres humanos y los seres invisibles a la par que constituyen una orientación, un punto de referencia para el comportamiento colectivo e individual. Así mismo, el propio ritmo de la vida humana se ve fuertemente afectado por la experiencia de la comida: se inicia nuestra pertenencia al mundo a través de formas de compartir la comida,

¹ Chercheure associée *Groupe Sociétés, religions, laïcités* (GSRL), EPHE-CNRS, Paris. Correo electrónico: alfonsina.bellio@gmail.com Fecha de recepción del artículo: 2 de julio de 2016. Fecha de aceptación: 12 de septiembre de 2016.

de las ceremonias relacionadas con los alimentos, de las ofrendas..., marcando así las etapas decisivas del viaje de la vida incluso tras la muerte.

Palabras clave: alimentación y antropización, comunicación con lo invisible, alimentos y muerte, fiestas de muertos, Sur de Italia

Notre première expérience nutritionnelle, dans le ventre maternel déjà, est —en quelque sorte— une forme de partage entre mère et enfant, au travers du cordon ombilical. Un partage symbolique et culturel mais aussi biologique, qui représente à la fois une toute première forme d'incorporation et introjection du monde, au moins de la portion de monde à laquelle nous appartenons, par des nutriments qui en caractérisent les pratiques culinaires. Après la naissance, ce lien parental passe encore à travers la nourriture et le partage des aliments, et il reste un élément important des dynamiques de transmission intergénérationnelle.

Amélie Nothomb, écrivaine célèbre, dans un récit de ses premières années, décrit le passage de « plante » à personne, qui reconnaît et affirme son « moi », par la force impétueuse d'une volupté alimentaire qui rend conscient :

Ce fut alors que je naquis, à l'âge de deux ans et demi, en février 1970, dans les montagnes du Kansai, un village de Shukugawa, sous les yeux de ma grand-mère paternelle, par la grâce du chocolat blanc. (Nothomb 2000 : 30-31)

On voit dans ce texte une forme d'isolement sensoriel qui ressemble presque à une absence de vie, décrit avec des images anatomiques, physiologiques, alimentaires. Mais naître, en tant qu'être relationnel et identitaire, c'est la conséquence du partage de nourriture. Et encore : « En me donnant une identité, le chocolat blanc m'avait aussi fourni une mémoire » (Nothomb 2000 : 35). Quand la grand-mère fait goûter du chocolat blanc belge à la « plante » —c'est ainsi que l'écrivaine décrit elle-même, en faisant référence à ses deux premières années de vie, comme être inanimé, donc végétal— l'anthropisation a lieu. Goûter au chocolat de Belgique, lieu d'origine de la famille, installée au Japon, lui donne la vie. La « plante » acquiert ainsi une conscience de soi et une identité même : naître c'est donc, d'après ce récit, partager la nourriture, avoir accès à une conscience liée au goût.

La centralité de la nourriture dans les formes de socialisation et d'acquisition d'une appartenance, et de même sa signification symbolique

sont universellement reconnues. À travers l'alimentation, que ce soit un plat, des pratiques ou, un système alimentaire dans son ensemble, l'individu rentre constamment en contact avec sa dimension sociale. Les nourritures permettent la construction du sujet et son inscription dans le collectif, le corps social (Kanafani-Zahar, Mathieu, Nizard 2007 :12). Les faits autour de la nourriture deviennent les éléments d'affirmation d'une appartenance spécifique et, par conséquence, un patrimoine qui s'inscrit dans les processus d'institution de la culture et, en même temps, un vecteur de transmission identitaire. Le goût même, loin d'être un sens tout à fait comme les autres, est « tributaire de la culture du mangeur » (Flandrin 1986 : 148). Un aliment doit être non simplement bon à manger, mais aussi « bon à penser » (Lévi-Strauss 1962 : 128), en participant de choix collectifs qui vont bien au-delà de la dimension nutritionnelle. Les coutumes nourricières ont un lien profond avec le religieux et le politique. « En termes freudiens, la religion commence par un repas, dans la mesure où le complexe d'Œdipe, qui représente le début de l'organisation sociale, y compris de la religion [...], ne consiste pas seulement à tuer le père, mais également à manger son corps » (Goody 2007 : 27).

Fernand Braudel souligne que manger et boire ne représentent pas seulement des nécessités, mais des enjeux communautaires, qui mettent en relation les humains avec la société, mais aussi avec le monde surnaturel (Braudel 1949). L'offrande de mets, comme moment d'intersection avec le monde surnaturel, rentre dans les formes parmi lesquelles les différentes cultures pensent une communication possible entre le monde terrestre et les autres mondes : qu'ils soient supérieurs ou des enfers selon les différentes représentations. L'anthropologie du sacré reconduit la religion à son signifié étymologique de *re-ligare*, lier ensemble des mondes différents, mais aussi de *re-legere*, dans le sens d'expliquer l'autrement incompréhensible et, en tout cas, moment de projection des instances humaines dans une dimension métaphysique (Boyer 1992 : 12 et s.). Il faut donc lire les aliments comme « catégorie de la sociabilité » qui, « à travers la liturgie de la table rentre dans le domaine de compétence de la communication » (Camporesi 1980 : 8), dans toute forme de communication et avec tous les éléments constitutifs d'une communauté : les vivants, les morts, les figures angéliques, saintes ou divines, qui interagissent entre eux.

Les pratiques alimentaires de l'Italie du Sud, dans toute leur diversité selon les époques et les lieux, n'échappent pas à cette réalité. En raison du poids des croyances religieuses dans cette région, ces pratiques sont aussi

en connexion profonde avec tout un système articulé et cohérent d'éléments mythiques fondateurs, de croyances, de rituels, de valeurs, qui présentent des traits très importants et en transformation continue jusqu'à aujourd'hui, même si tout a rapidement changé avec la fin de la civilisation agropastorale.

Les formes symboliques des comportements alimentaires, festifs en particulier, deviennent une fenêtre d'analyse privilégiée pour saisir une dynamique culturelle, que l'Italie méridionale a vécue à partir de la deuxième partie du XX^e siècle. On peut ici observer un processus accéléré de changements, souvent avec des tendances contradictoires, entre innovations et « tradition ». La Calabre, dans le spécifique, a vécu dans les années 1950-1970 un vrai tournant culturel, une rupture historique irréversible. Un panorama où les formes de production, les rapports de genre et entre groupes sociaux, les formes du croire et les pratiques religieuses n'avaient pas assez bougé du Moyen Âge (Cingari 1982), explose sur une trentaine d'années en donnant lieu à des institutions socioculturelles même impensables avant (Bellio 2014).

Le système alimentaire est défini par la dimension temporelle : il n'y a pas d'événement de la vie ou saisonnier significatif qui ne soit pas célébré par une coutume nourricière. Dans le passé, on observait une distinction marquée entre la nourriture festive et celle fériale. Les repas de fêtes étaient exceptionnels dans le temps, mais aussi par les mets qui y étaient servis, tandis qu'aujourd'hui la perception de cette exceptionnalité s'est plutôt affaiblie, en raison de la disponibilité continue de matières alimentaires, permettant la préparation de n'importe quel plat dans n'importe quelle saison. La société contemporaine, peut être qualifiée de « société hypertexte » (Ascher 2005 : 14), c'est-à-dire structurée et fonctionnant comme un hypertexte, dans lequel les individus sont tels que des mots « nœuds » qui agissent en même temps sur plusieurs champs sociaux (celui du travail, de la famille et du quartier, par exemple). Dans ce contexte, les choix alimentaires relèvent de plus en plus de la sphère individuelle et diffèrent en fonction des circonstances sociales (*Ibid* : 16), tout en donnant lieu à une diversité de pratiques, de goûts, de codes.

Les savoirs ethnographiques euro-méditerranéens nous ont transmis des rites de passage relatifs aux étapes fondamentales de la vie, soulignées par des pratiques alimentaires. Après la mort, que Robert Hertz appelait « le scandale » pour la société endeillée (Hertz 1907), la nourriture devenait une composante centrale de la cohésion communautaire.

La nourriture devient, ainsi, un lien et un moyen de contact entre les hommes et les êtres invisibles, chargé d'une connotation métaphysique. Dans plusieurs cultures, comme par exemple en Grèce ancienne, et non seulement donc en Italie méridionale, on trouve des pratiques qui permettent une forme de communication symbolique avec le monde surnaturel, à travers des offrandes alimentaires rituelles. La plupart des sociétés entretiennent des rapports très intimes avec leurs dieux par les biais des aliments. Il y a des formes d'échange continu entre les mondes : le village des vivants est projeté sur un espace et un temps pleins de situations de partage avec le monde des morts, des saints et des autres figures divines. Le partage alimentaire nous donne le sens d'un système social et villageois où les morts, les anges et les figures divines ou surnaturelles trouvent leur place à côté des vivants dans un réseau de représentation cohérent (Bellio 2009). Le partage de nourriture peut concerner des formes d'offrande alimentaire aux morts et aux saints, mais aussi une consommation symbolique et rituelle du corps de l'Autre, dans le sens de l'altérité sacrée, non humaine, divine. Comme nous le verrons plus bas, manger le corps de l'Autre, c'est franchir le seuil des mondes. Vivants et morts, vivants et saints, en quelque sorte se « mangent réciproquement » tout en préservant l'unité et la distinction des sphères. Les morts et les autres figures surnaturelles sont très proches des vivants, mais ils appartiennent à l'univers du *sacer*, du sacré ambigu et perturbant. Franchir le seuil prévoit un parcours rituel et la coutume alimentaire du partage nous donne beaucoup d'exemples de situations dans lesquelles les vivants se rapprochent des êtres invisibles.

1. PARTAGE ENTRE LES VIVANTS, LES MORTS ET LES SAINTS

1.1. Les fêtes des morts

En consacrant un regard ethnographique sur l'Italie du Sud et sur ses coutumes alimentaires autour des fêtes des morts, il faut opérer une distinction préalable entre la coutume alimentaire liée à la mort elle-même et les pratiques liées aux fêtes saisonnières des morts. Des pratiques d'élaboration du deuil sont mises en œuvre à partir du décès jusqu'à la transformation —qui varie dans le temps et selon les milieux— du disparu en ancêtre, en âme bienveillante et en protecteur de l'horizon famille-communauté, maison-village. L'idéologie de la mort sous-tendue aux pratiques rituelles du

Sud de l'Italie organise la vie individuelle, familiale et collective, mais aussi les temps et les espaces du village dans un système cohérent finalisé à la protection de la communauté entière. Dans cet horizon culturel, on craint un retour imprévu et non ritualisé des morts sur terre, surtout s'il s'agit d'âmes errantes. Le contact avec les esprits errants est potentiellement dangereux pour la communauté entière, en raison d'une forme de contagion qui émane de la mort même, qui a un fort potentiel destructif (Lombardi Satriani, Meligrana 1982).

1.2. Le passage de la vie à la mort

Selon la plupart des interprétations des scientifiques, la peur des morts et les formes de protection de leur contagion sont à l'origine des coutumes alimentaires liées à l'élaboration du deuil dans la société agropastorale du Sud de l'Italie. Dans ce contexte socio-culturel, les morts ne mouraient pas, dans le sens où ils ne disparaissaient pas vraiment, ils changeaient seulement de condition. La mort était donc un passage dans un autre monde (Teti 2007 : 84 et s.), en relation stricte avec le monde des vivants. Cette proximité était considérée potentiellement dangereuse si les règles et les comportements ritualisés n'étaient pas respectés.

Déjà au moment de l'agonie, la famille et la communauté entière mettaient en scène des pratiques nécessaires pour conduire le défunt dans l'autre monde et réaliser un passage correct, ce qui comportait la transformation du disparu en âme bienveillante. Quand la mort arrivait de manière imprévue, loin de la famille et du contrôle culturel, la mort « non-domestiquée » dont parle Philippe Ariès (Ariès 1977), une attention majeure aux pratiques se rendait indispensable.

Dans ce rituel, l'alimentation tient un rôle central : manger c'est, avec la respiration, la preuve de vie par excellence. À partir des conceptions les plus archaïques de continuité de la vie après la mort, on a toujours la présence de l'élément alimentaire. La nourriture est également présente parmi les objets donnés au mort pour accomplir le voyage extrême, celui qui conduit à franchir le seuil de l'au-delà. De nos jours encore, et surtout dans les villages, la mort d'un proche est caractérisée aussi par des coutumes de partage de nourriture.

Au moins jusqu'au début des années 1980, tout le voyage de l'âme prenait un rythme alimentaire. Immédiatement après le trépas, quelqu'un donnait du pain à manger aux animaux de la rue, aux chiens errants notamment, en analogie avec la croyance dans un gardien des portes des

enfers, qui prend souvent l'apparence d'un chien et qu'il faut apaiser avant de franchir le seuil.

Cette pratique a aujourd'hui presque disparu. Le décès signifiait la suspension de l'ordre domestique, pour en créer un autre, l'ordre de la mort précisément, dont l'expression importante était, l'extinction temporaire du foyer domestique pendant la durée du deuil. Dans la maison, aucune nourriture n'est préparée. Ce sont les amis, les membres de la parenté étendue qui apportent à manger, y compris la vaisselle, aux intimes du disparu. Le repas prend alors, dans les dialectes de certains villages de Calabre, la dénomination de *cunsulu*, c'est à dire « réconfort », que l'on célèbre tous ensemble, le soir après les funérailles, dans une ambiance chaleureuse. Les évocations du mort sont souvent au rendez-vous, ainsi que celles des moments saillants de sa vie. Des éclats de rire ne manquent presque jamais. Les plats qui composent ce repas ne sont pas codifiés. On apporte parfois du bouillon chaud aux boulettes de viande, servies avec des pâtes. On amène également des légumes, des entrées, des fromages et de la charcuterie : une abondance d'aliments pour réconforter la famille saisie par la douleur.

Dans certains villages, la tradition prévoit encore aujourd'hui une conclusion alimentaire des rituels liés directement au trépas. Pendant trois jours, à partir du moment où le cercueil est installé dans la maison à la façon d'un maître-autel, qui représente le *Sancta Sanctorum* temporaire de la vie domestique, les femmes de la maison et du voisinage se réunissent autour du disparu pour prier et égrainer ensemble un chapelet au bénéfice de son âme. À la fin du troisième rosaire, la famille du défunt partage avec toutes les femmes présentes des gâteaux et des pâtisseries, des boissons froides et chaudes. On amène les plateaux dehors pour en offrir aux hommes qui attendent dans la rue. C'est ainsi que le voyage du cher disparu s'accomplit, après ces prières et échanges alimentaires. Selon la tradition, au bout de quarante jours, le défunt deviendra enfin une âme bienveillante, dont le prénom dans les discours est précédé par l'expression *la buonanima* (la bonne âme, bienveillante). Il aura alors accompli son rite de passage extrême. À compter de ce moment, il rentrera dans la cour des trépassés et les survivants auront accompli le passage du deuil à la mémoire. Les prières, telles que des rosaires ou l'offrande de messes, par exemple, vont continuer ainsi que certaines formes de partage de nourriture.

1.3. Poursuivre la communication avec les morts en partageant la nourriture entre les vivants

Le partage de nourriture est un important moyen de communication avec le monde des trépassés. Différentes formes d'offrande de nourriture aux morts existent : privées ou collectives, liées ou pas à des moments particuliers du calendrier, se réalisant par l'offrande de plats à consommer « pour l'âme des morts ». Une grande importance est accordée aux offrandes destinées aux « figures vicariantes de morts » (Lombardi Satriani, Meligrana 1982 : 107 et s.), telles que les étrangers, les pauvres, les enfants. Il s'agit, en tout cas, de figures qui n'ont pas, ou pas encore, un *status* stable et précis, comme les enfants ; des personnes qui, par l'âge ou la condition sociale (les étrangers ou les mendiants) incarnent les marges, les limites. Ces figures représentent les seuils entre l'ordre de la communauté d'un côté, et le chaos, l'imprévu, de l'autre ; tout ce qui échappe à l'humanisé, aux espaces culturellement contrôlés. Les « figures vicariantes » évoquent les forces d'opposition aux processus d'institution de l'humain.

Pour définir les modalités des offrandes aux morts et pour l'âme des morts, il faut donc considérer le temps, car les pratiques évoluent, la typologie (offrande privée ou commémoration collective), les acteurs sociaux et les plats préparés.

L'offrande privée n'a pas de temporalité ni de circonstances prescrites. Elle peut se faire à tout moment, partageant toute sorte de nourriture avec quelqu'un qui se trouve dans une situation de besoin, ou avec des enfants. Il arrive encore, au Sud de l'Italie ou dans les communautés d'Italiens du Sud émigrés, de recevoir des offrandes alimentaires spontanées. Parfois le destinataire n'est pas au courant qu'il s'agit d'une offrande pour l'âme des morts. Pour la personne qui offre la nourriture, partager avec les autres c'est partager avec ses propres morts. Je trouve très explicatif l'exemple suivant. Il y a maintenant plus que quinze ans, sur la plage, j'avais à mon côté une femme d'origine calabraise, habitant à Milan. Il était presque midi et un jeune colporteur maghrébin passait devant nous. La dame lui a demandé d'attendre un peu, s'il avait soif, et est rentrée à la maison qui se trouvait proche de la plage, d'où elle a rapporté une bouteille d'eau froide et une assiette de salade de riz préparée pour le déjeuner. Le jeune but et mangea avec satisfaction, tandis qu'elle pleurait, en se cachant à la vue de l'autre. Après, elle m'a expliqué qu'elle venait de perdre sa mère, et que c'était pour son âme qu'elle avait donné à boire et manger au jeune garçon.

Les offrandes collectives sont principalement des pratiques alimentaires réalisées au mois de novembre, ou dès la deuxième partie d'octobre, avec des pains rituels ou des « gâteaux pour les morts ». Ici nous ne citerons que quelques exemples liés strictement au Sud de l'Italie, sans aborder la coutume alimentaire évoquant le rapport Carnaval-Carême, à reconduire au rapport symbolique entre la vie et la mort, qui nous porterait trop loin de notre thème spécifique.

En Calabre, à partir du mois d'octobre, les célébrations pour les morts commencent avec une forme de distribution alimentaire. Les plats préférés du parent disparu sont préparés à la maison. Il s'agit habituellement de pâtes au ragoût avec des boulettes de viande hachée parfumées à l'ail et au persil, de pâtes au four, et, dans le passé surtout, de pâtes avec des pois chiches : les petites graines rappellent la vie, l'abondance, en opposition à la mort. Tous ces plats sont nommés « pasta dei morti » (pâtes des morts) et préparés avec un sentiment de mélancolie et de reconnaissance en même temps, et ils sont envoyés encore fumants aux voisins et aux amis.²

Une tradition aujourd'hui disparue concernait les villages *arbëreshe*, ces villages de Calabre ou d'autres régions du Sud de l'Italie fondés au XV^e siècle par les Albanais fuyant l'invasion des Turques. La tradition de ces îles alloglottes, où le rituel orthodoxe est parfois préservé, prévoit la célébration du jour des morts le samedi de Carnaval, nommé *Psycosabbathon*. Après la messe, tout le monde se rendait au cimetière et des banquets étaient préparés directement sur les tombes. Plats et vin étaient offerts aux passants, dans une ambiance d'agape rituelle (Bolognari 2001).

Un autre élément important, qui n'appartient pas seulement au Sud de l'Italie, est la préparation de plusieurs formes de nourriture sucrée pour les morts : des pains sucrés ou des gâteaux qui rappellent dans la forme et la dénomination leur signification, tels que les « os des morts », ou les « fèves des morts ». Les origines de ces préparations et le lien des fèves avec le monde des morts se perd dans un passé lointain : en Grèce, par exemple, les Pythagoriques l'avaient souligné, en apportant une contribution importante au substrat philosophique des théories de

2 Dans mon village d'origine, Belvedere Spinello (dans les alentours de Crotone), les dernières semaines d'octobre et en novembre, il y a un défilé continu de personnes qui sonnent à la porte des amis et des parents pour offrir une assiette de « pasta dei morti ». La même chose peut arriver à Glen Cove, dans l'État de New York, si on a comme voisins des immigrants provenant de cette région de la Calabre.

pensée des époques suivantes (Sole 2004). En Sicile, on prépare encore des vraies œuvres d'art culinaire avec les *pupiddi*, figures anthropomorphes en sucre, offertes aux enfants pendant les fêtes de morts (Bellio 2010 : 31 et s.).

Les fêtes des morts sont des moments où la communauté se concentre sur les enfants, pour lesquels on prépare ces gâteaux. Dans quelques villages, les morts mêmes « portent des cadeaux » aux enfants. En Calabre, Sicile ou Sardaigne, la commémoration des morts prévoyait au passé des quêtes d'enfants, qui, en petits groupes, frappaient aux portes du village en prononçant des expressions codifiées, dans le but d'obtenir des friandises ou quelques pièces. En Calabre, par exemple, on disait *mi faciti i miuarti ?*, c'est-à-dire « est-ce que vous me faites les morts ? ». 'Faire les morts' signifie que les habitants de la maison se substituent momentanément aux morts pour faire des cadeaux alimentaires ou donner un peu d'argent aux enfants. En Sardaigne, pour la fête *is animaddas* ou *is mortus* (des âmes ou des morts), les enfants frappaient aux portes en demandant : *carchi cosa posas animas* (quelque chose pour les âmes) et recevaient des gâteaux faits maison et des fruits, surtout des grenades.

Il y a un rapport étroit « entre l'enfant, le sucre, les morts dans la tradition catholique du Sud de l'Italie [...] Dans un système dévotionnel à deux pôles, qui a comme objets de culte d'une part, les morts (les âmes du purgatoire en particulier) et d'autre part les enfants, l'offrande d'aliments sucrés est donc un gage de transmission intergénérationnelle et un régulateur de relations entre les vivants et les morts. Les morts viennent offrir aux enfants le pouvoir de vie. Trois éléments d'analyse retiennent l'attention : la « patrophagie symbolique » (les enfants mangent les morts, les incorporent), la fragilité du monde mise en scène par ces figurines qui fondent dans la bouche tout en en permettant la représentation, enfin la créativité et le jeu de simulacre. » (Diasio 2007 : 124).

1.4. Les fêtes des Saints

La circulation et le partage de biens alimentaires assure, donc, le lien et en même temps la séparation entre les mondes contigus des humains et des êtres invisibles.

Le Saint étant un « mort particulier », le saint patron représente d'une certaine manière l'ancêtre d'une communauté entière, l'âme bienveillante qui garantit le salut collectif, mais pour laquelle il faut respecter des règles, qui passent, encore, par l'offrande et le partage alimentaire. Comme pour

les morts, des offrandes privées individuelles et des offrandes collectives saisonnières sont organisées pour les Saints (Bellio 2010 : 31 et s.).

Une pratique répandue consiste à réaliser des offrandes collectives ou individuelles, parmi lesquelles les dévots et les saints se mangent réciproquement. On offre aux Saints et aux figures divines des gâteaux ou des pains sucrés anthropomorphes, ou qui prennent la forme de membres du corps guéri et, en retour, on partage des aliments qui rappellent dans leur forme et leur dénomination des parties du corps du Saint ou des figures divines que l'on veut célébrer, dans une forme de « theophagie » rituelle.

L'Italie du Sud, parmi ses mets préparés pour les fêtes, connaît une pâtisserie qui dans la forme et la dénomination évoque le corps du saint, surtout les membres dont on parle dans les récits hagiographiques. En Sicile et dans des autres régions, par exemple, on mange des *minnuzze* (seins) de Sainte Agathe, ou bien des *mani* (mains) de Sainte Febronia, des *varve* (barbes) de Saint Joseph, des yeux de Sainte Lucie.³ Il y a aussi, mais beaucoup plus rares, des cas où la relique du corps d'un Saint rentre dans des préparations à manger pour guérir d'une maladie spécifique.⁴ Le partage de mets rituels associe la consommation de nourriture aux moments centraux de l'existence, de la vie et dans la mort. Manger des membres humains, de saints et de morts, en forme de pains et gâteaux évoque des mythes et des rituels de type cannibalique (Volhard 1949) et des formes d'incorporation rituelle et initiatique (Csordas 1990, 2003). Les dieux modèlent les hommes, les « pétrissent » à partir de la matière, les récits autour de la création citent parfois cet acte fondateur d'un dieu qui donne à une matière la forme humaine. De même, les hommes pétrissent les dieux, les saints et les morts à partir de farine, eau, sucre, œufs, et les mangent. Par le biais des gâteaux rituels, hommes, dieux, saints et morts

3 Voir Bellio 2010, pp. 34-38; Uccello 1976; Cusumano 1982, 1992; Buttitta A. 1992; Buttitta I. E. 2006; Ruffino 1995.

4 Par exemple, la barbe de Fra 'Ntoni da Panettieri, un mystique de la région de Cosenza, en Calabre, qui vécut à la fin du XIX^e, fut coupée après sa mort. Les *piulilli* (poils) furent partagés parmi les dévots et consommés dans une préparation rituelle par les femmes qui avaient des problèmes pendant leur grossesse (Bellio 2009 : 120-121; Falbo 2003). Le concept de relique —en ce sens— s'étend parfois aux lieux consacrés par la présence du divin, comme on peut le voir encore à Bethleem, dans la grotte où la Vierge aurait allaité l'Enfant Jésus : les pèlerins prélèvent un peu de poudre du rocher, qui est consommée par les femmes qui désirent avoir un enfant, dissoute dans du lait, dans une pratique rituel qui dure plusieurs jours et prévoit une prière spécifique.

deviennent nourriture, sont mangés, et « se mangent » réciproquement, dans l'effort symbolique de raccourcir les distances entre les mondes, entre humain et divin (Petrarca 1990).

2. LE VERBE QUI DEVIENT NOURRITURE

Tous ces exemples que nous n'avons pas la possibilité d'approfondir ici, soulignent l'importance de la ritualité de l'alimentation.

L'interaction par le moyen du partage alimentaire évoque la nourriture spirituelle, le *Panis Angelorum*, élément et aliment symbolique par excellence dans la liturgie, *Corpus Domini* dont la communauté des croyants doit se rapporter constamment pour cheminer dans le monde. Ce pain est l'offrande de soi-même du Christ à l'homme, avec l'institution de l'Eucharistie dans le jour des Azymes (Mc 14, 12-16.22-26), mais qui doit être en même temps nourriture et don de soi-même : «Occorre continuare a camminare «ripartendo» da Cristo, cioè dall'Eucarestia ...«Date loro voi stessi da mangiare» (Lc 9,13)».⁵ Le pain dans le christianisme devient l'aliment le plus sacré, « instrument de la communion eucharistique avec la divinité » (Montanari 1993 : 28).

L'offrande des pains et de mets en général instaure un rapport de réciprocité qui rentre dans la dimension circulaire du don (Maus 2007), dont le cérémoniel a eu une grande importance dans la société agraire du sud de l'Italie, et qui subsiste encore dans certaines régions. Le partage rituel est la réalisation d'une communion identitaire qui règle les rapports entre les classes d'âge, mais aussi entre amis, voisins, proches, et en même temps réunit la famille metahistorique, c'est à dire les vivants, les morts, les saints, les figures angéliques et divines. En partagent la nourriture dans une réciprocité mise en scène par l'offrande, tout seuil de séparation entre les sphères de l'existence est franchi.

5 «Il faut continuer à marcher, tout en repartant du Christ et de l'Eucharistie [...] Donnez-leur vous-mêmes à manger», Jean Paul II, homélie prononcée le 14 juillet 2001, pour la fête du *Corpus Domini*. Dite aussi Fête-Dieu, ou Fête du Saint Sacrement, il s'agit d'une célébration catholique commémorant la présence vivante et réelle de Jésus Christ pendant l'Eucharistie, dans le pain et le vin consacrés.

2.1. Le pain de l'Évangile

Le rapport de réciprocité alimentaire symbolisé par l'offrande aux morts et aux figures surnaturelles en général est un élément important des rituelités. C'est l'allusion au pain qui paraît fondamentale dans ces pratiques de préparation, consommation et partage de biscuits et pains sucrés ou pas. Moment central de la vie du Christ, transmis par les quatre évangélistes, c'est le miracle de la multiplication des pains et des poissons, qui représente aussi l'exorde du discours sur le « pain de la vie » Jean (6, 1-15). C'est le *Panis Angelorum* que nous retrouvons dans la Cène : dans l'acte de rompre le pain — promesse de vie éternelle — Jésus en même temps renouvelle l'alliance entre Dieu et l'homme, garantie de salut pour ceux qui mangeront de ce pain, et fonde l'église en tant que communauté. Être chrétien signifie appartenir à la famille de ceux qui partagent le pain rompu sur l'autel. Jésus institua l'Église, en tant que communauté des croyants, à travers ce pain rompu et partagé avec les Apôtres.

Le pain partagé, dans la forme qui précède celle des Évangiles, évoque l'Ancien Testament. Dans le deuxième livre des Rois (4, 42-44), l'homme venu de Baal-Salisa « porta des prémices » à l'homme de Dieu : il s'agit de vingt pains d'orge et blé nouveau qu'il avait dans sa besace. Élisée dit de les distribuer aux gens, mais son serveur se lamenta sur l'insuffisance des aliments par rapport aux cent personnes présentes. Ici aussi, dans la réponse d'Élisée, est constaté un principe identitaire et en même temps de réciprocité. « Donne-le à manger aux gens » dit le Seigneur « ils en mangeront et ils en épargneront ». La communauté est ici fondée sur le partage du pain offert par le Seigneur. Cette offrande contient le partage qui engendre l'abondance, en tant que réciprocité. Le « do » au Seigneur rend implicite ce « ut des » mais Dieu multiplie tous les dons de ses fidèles uniquement par le moyen d'un partage, d'une communion, qui porte abondance. Cinq pains et cinq poissons, à côté du lac de Genezaret, donneront à manger à 5000 affamés (Matthieu 6,41) ; dans l'épisode de l'Ancien Testament vingt pains seront suffisants pour cent hommes et femmes et il en reste.

2.2. Le partage dans la société paysanne de l'Italie du Sud

La culture paysanne a gardé le signe de partage, de communion et offrande des aliments, qui maintiennent dans les pratiques rituelles cette même force de médium qui renouvelle l'alliance (le pacte). Cette alliance invoque abondance, mais toujours dans le partage. Les aliments offerts à Dieu, à la

Vierge et aux Saints ne se consomment pas au sein de la famille seulement, mais il faut les partager avec toute la communauté. C'est seulement de cette façon qu'aura lieu l'abondance, en tant que bénédiction pour tous les membres de la communauté. Ce qui est offert, c'est un aliment de salut qui est en même temps multiplié par Dieu grâce au partage. Les défunts participent de ce parcours circulaire offrande-partage-abondance de la nourriture, en tant que figures du « panthéon paysan ». Ils participent du *sacer* ambivalent du saint et du divin, dont il faut conquérir la bienveillance périodiquement. Comme avec les figures divines, le rapport avec tous les défunts et ses propres défunts, âmes bienveillantes, est fondé sur une réciprocité qui n'est pas donnée et acquise définitivement, mais il faut la renouveler avec des pratiques spécifiques. Dans ce partage entre vivants et morts, un élément clé est lié aux formes de « patrophagie », « théophagie » ou « anthropophagie » symboliques auxquelles renvoient les pains et gâteaux rituels.

Les pratiques d'institution du pacte d'alliance-réciprocité avec le défunt, à travers la nourriture, commencent, comme nous l'avons vu, avec les célébrations liées au décès. Toutes pratiques ne sont pas seulement des évocations de la vie par rapport à la mort, mais deviennent institution de réciprocité dans le partage.

Les morts sont-ils des figures divines ou les saints sont-ils des morts tout court ? Cette question renvoie à l'inconnu, à ce que l'homme peut percevoir, approcher sans en faire partie complètement. C'est bien autour de cet imperceptible, insondable, que le *sacer* fonde la vie de la communauté en représentant l'horizon de sens qui oriente la dynamique de toutes les relations entre les acteurs sociaux.

Les faits alimentaires instaurent donc un système de relations entre les humains et les êtres surnaturels et représentent également un pôle d'orientation, un repère pour les comportements collectifs et individuels. Le rythme de la vie même est battu par l'expérience alimentaire: on naît au monde par une forme de partage de nourriture et les cérémonies liées aux mets et leurs offrandes signent toutes les étapes décisives du parcours de la vie et après la mort même. On prend congé du monde selon un processus —la mort— qui prévoit ses propres phases nourricières. La centralité de la symbolique alimentaire est présente dans les formes des savoirs ethnographiques euro-méditerranéens, et trouve parfois une explication narrative dans les contes populaires de ces pays, avec beaucoup de variantes. Le rêve d'un monde où tout soit comestible, expression d'un imaginaire affecté par la famine, retrouve, par exemple, une représentation

très significative dans le thème de la maison de massepain, décrite par les Frères Grimm, où Hansel et Gretel célèbrent leur fête de l'abondance, mais qui cache un péril extrême: manger tout ce que l'on désire, sans aucune restriction, peut signifier être mangés par la sorcière. Les deux enfants abandonnés dans le bois —l'inconnu, le non humanisé— comme le Petit Poucet de Perrault, sont obligés de parcourir le chemin douloureux qui mène à l'émancipation de la condition filiale et enfantine, ils doivent se perdre pour se retrouver enfin eux-mêmes (Bettelheim 1976). Pendant cette voie de l'abandon, de la perte, ils sèment par terre des petits cailloux et des miettes de pain. La pierre et le pain pour marquer le territoire, pour retrouver la route. La pierre qui s'enracine dans les profondeurs du passé, qui rappelle une spéléologie de la mémoire. Le pain comme nourriture, qui est en même temps vie, substance, communication. Le pain qui marque toutes les étapes du voyage identitaire, jusqu'au voyage extrême et après le passage dans un autre monde. Manger « avec » les morts, les saints, les figures divines, partager la nourriture en franchissant les seuils entre les mondes, évoque la Cène qui devient mémorial eucharistique de l'incarnation du Verbe.

Verbum caro factum est, pain et vin comme éternelle transsubstantiation de la Parole qui dévient Chair, *mais* à partager.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- ARIÈS, Philippe, 1977, *L'homme devant la mort*. Paris, Seuil.
- ASCHER, François, 2005, *Le mangeur hypermoderne. Une figure de l'individu éclectique*. Paris, Odile Jacob.
- BELLIO, Alfonsina, 2006, « Les femmes qui vont avec les morts en Calabre. » En J. Bonnet, éd., *Malemorts, revenants et vampires en Europe*. Paris, L'Harmattan : 145-166.
- BELLIO, Alfonsina, 2008, « *Au-delà du silence. La parole des femmes voyantes, petit patrimoine calabrais.* » En L.S. Fournier, éd., *Le petit patrimoine des Européens: objets et valeurs du quotidien*. Paris, L'Harmattan : 27-40.
- BELLIO, Alfonsina, 2009, « Women who cook with Angels in Calabria ». En F.Xavier Medina, Ricardo Àvila, Igor de Garine, eds., *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers. Essays in Honour of Helen Macbeth*. Guadalajara, Universidad de Guadalajara: 101-125. (Col. Estudios del Hombre, 24.)
- BELLIO, Alfonsina, 2010, *All'ombra delle pupazze in fiore. Antropologia di un rito nella Calabria grecanica*. Calimera (LE), Kurumuny.
- BELLIO, Alfonsina, 2014, « Tradition en Calabre contemporaine : invention, réinvention et instrumentalisation. » *Anthroserbia. Revue du Département d'an-*

- thropologie et ethnologie de la Faculté de Philosophie de l'Université de Belgrade*, 14 : 148-164.
- BETTELHEIM, Bruno, 1976, *The uses of enchantment. The meaning and importance of fairy tales*. New York, Alfred A. Knopf.
- BOLOGNARI, Mario, 2001, *Il banchetto degli invisibili. La festa dei morti nei rituali di una comunità del Sud*. Catanzaro, Abramo.
- BOYER, Régis, 1992, *Anthropologie du sacré*. Paris, Mentha.
- BRAUDEL, Fernand, 1949, *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II*. Paris, A. Colin.
- BUTTITTA, Antonino, 1992, «Una metafora della vita. Le feste del pane in Sicilia». En Cristina Papa éd., *Il pane*. Perugia, Electa Editori Umbri: 35-42.
- BUTTITTA Ignazio E., 2006, *I morti e il grano. Tempi del lavoro e ritmi della festa*. Roma, Meltemi.
- CAMPORRESI, Piero, 1980, *Alimentazione, Folklore, Società*. Parma, Pratiche.
- CAVALCANTI, Ottavio, 1995, *Cibo dei vivi, cibo dei morti, cibo di Dio*. Rubbettino, Soveria Mannelli.
- CINGARI, Gaetano, 1982, *Storia della Calabria dall'Unità a oggi*. Roma-Bari, Laterza.
- CSORDAS, Thomas J., 1990, « Embodiment as a Paradigm for Anthropology. », *Ethos*, 18/1 : 5-47.
- CSORDAS, Thomas J., 2003, «Incorporazione e fenomenologia culturale». *Antropologia*, 3: 19-42.
- CUSUMANO Antonino, 1982, *Pani e dolci della valle del Belice*. Palermo, Stamba Tipolitografica Bonfardino. (Col. *Studi e materiali per la storia della cultura popolare*, 8b)
- CUSUMANO Antonino, 1992, «Il pane nelle feste popolari in Sicilia». En Cristina Papa éd., *Il pane*. Perugia, Electa Editori Umbri: 139-146.
- DIASIO, Nicoletta, 2007, «La 'petitesse salvatrice'. Les enfants, le sucre, les morts dans la tradition catholique du Mezzogiorno italien. » En Aïda Kanafani-Zahar, Séverine Mathieu y Sophie Nizard, dirs., *À croire et à manger. Religions et alimentations*. Paris, L'Harmattan : 123-142.
- ELIADE, Mircea, 1948, *Traité d'histoire des religions*. Paris, Payot.
- ELIADE, Mircea, 1949, *Le mythe de l'éternel retour. Archétypes et répétition*. Paris, Payot.
- FALBO, Leonardo, 2003, *Un Santo per il popolo. Vita, prodigi e profezie di fra 'Ntoni da Panettieri*. Cosenza, Progetto 2000.
- FLANDRIN, Jean-Louis y Massimo MONTANARI, dirs., 1996, *Histoire de l'alimentation*. Paris, Fayard.
- FLANDRIN, Jean-Louis, 1986, «La distinction par le goût.» En Philippe Ariès y Georges Duby, *Histoire de la vie privée*. T. 3. Paris, Seuil : 267-309.

- GOODY, Jack, 2007, « Alimentation et religion. » En Aïda Kanafani-Zahar, Séverine Mathieu y Sophie Nizard, dirs., *À croire et à manger. Religions et alimentations*. Paris, L'Harmattan : 23-29.
- HERTZ, Robert, 1907, « Contribution à une étude sur la représentation collective de la mort. », *Année sociologique*, X : 48-137.
- KANAFANI-ZAHAR, Aïda, Séverine MATHIEU y Sophie NIZARD, dirs., 2007, *À croire et à manger. Religions et alimentations*. Paris, L'Harmattan.
- LÉVI-STRAUSS, Claude, 1962, *Le totémisme aujourd'hui*. Paris, PUF.
- LOMBARDI SATRIANI Luigi M. y Mariano MELIGRANA, 1982, *Il ponte di San Giacomo. L'ideologia della morte nella società contadina del Sud*. Palermo, Sellerio.
- LONGO, Oddone y Paolo SCARPI, dirs., 1989, *Homo Edens. Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*. Milano, Diapress.
- MAUSS, Marcel, 1925 [2007] *Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*. Paris, PUF.
- MONTANARI, Massimo, 2010 [éd. it. 2004], *Le Manger comme culture*. Bruxelles, Éditions de l'université de Bruxelles.
- MONTANARI, Massimo, 1993, «La Cultura del pane, fra Mediterraneo e Mitteleuropa». En Oddone Longo y Paolo Scarpi, dirs. *Nel Nome del Pane. Homo Edens IV, Regimi, miti e Pratiche dell'alimentazione nelle civiltà del Mediterraneo*. Trento, Regione Trentino-Alto Adige: 27-34.
- NOTHOMB, Amélie, 2000, *Métaphysique des tubes*. Paris, Hachette.
- PETRARCA, Valerio, 1990, «La festa dei morti in Sicilia». En *Le tentazioni e altri saggi di antropologia*. Roma, Borla: 119-130.
- RUFFINO, Giovanni, 1995, *I pani di Pasqua in Sicilia. Un saggio di geografia linguistica e etnografica*. Palermo, Edizioni del Centro di studi filologici e linguistici siciliani.
- SBARDELLA, Francesca, 2007, *Antropologia delle reliquie. Un caso storico*. Brescia, Morcelliana.
- SOLE, Giovanni, 2004, *Il tabù delle fave. Pitagora e la ricerca del limite*. Rubbettino, Soveria Mannelli.
- TETI, Vito, 2007, *La melanconia del vampiro*. Roma, Manifestolibri.
- TETI, Vito, 1999, *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*. Roma, Meltemi.
- UCCELLO PANI, Antonino, 1976, *Pani e dolci di Sicilia*. Palermo, Sellerio.
- VOLHARD, Ewald, 1949, *Il cannibalismo*. Torino, Einaudi.