

Ossa dei morti, Pane dei morti, Fave dei morti.



La tradizione di preparare del **cibo da condividere con i morti**, come il ‘pan dei morti’, per le ricorrenze di novembre, non è una tradizione solamente anglosassone, ma è molto diffusa anche in America Latina e in Italia. In **Messico**, il 2 novembre, viene preparato un **dolce simile al nostro pan dei morti**, ma estremamente ricco in quanto a decorazioni e zucchero.

Nella notte tra l’1 e il 2 novembre le anime dei defunti vagano sulla terra, tra di noi. Dato che il viaggio per l’aldilà è lungo e faticoso, e per non perdere l’occasione di ingraziarsi le anime defunte, vengono preparati dei piatti in cui le anime stesse possano trovare ristoro e benevolenza. Il pan dei morti italiano è un biscotto semi-dolce, in origine a base di pane e/o grano, che si prepara in diverse regioni proprio per questo scopo.

Dopo i bagordi delle feste spaventose dove andate solo per protestare che Halloween “*non è una festa italiana*”, dedicate il weekend a preparare la versione che vi lasciamo oggi del **pan dei morti lombardo**. Recupererete integralmente un pezzo di tradizione e magari, alla fine, potrete sentire di aver rafforzato il legame con i vostri avi e defunti, anche attraverso il gusto.



L'origine dei biscotti pan dei morti

I biscotti **pan dei morti** sono conosciuti in Lombardia anche come “ossa dei morti” o “ossa da mordere” e venivano preparati per rendere omaggio ai defunti e per ricordarli. Anche per i defunti stessi **se ne preparava una porzione.**

La loro consistenza deve proprio sembrare quella di un “osso” per cui **il biscotto deve risultare duretto**, simile al cantuccio toscano.

In Italia, ne esistono alcune varianti. Mi viene in mente il Piemonte e la Toscana dove i biscotti pan dei morti sono più come dei biscotti frolli, a volte privi di cacao.

La tradizione di distribuire dolci per la notte dei morti e il giorno dei santi non è unicamente americana. Magari non abbiamo sviluppato nessun detto “dolcetto o scherzetto” eppure avevamo anche noi **un modo dolce per accontentare i morti e tenerli buoni.**

L'offerta di cibo è legata alla **ritualità funerea** pubblica e privata, non solo come tributo alla “fame” delle anime ma anche come **rito di passaggio tra vita e morte**. Cibo e morte sono uniti in quanto contrapposti: il primo infatti è uno dei gesti principale con cui ci manteniamo in vita.

I **banchetti o simposi funebri** sono conosciuti nella nostra cultura, in quella greca e romana, da sempre. Pensate a tutta la storia dell'arte etrusca con scene di banchetti funebri. Ma non serve restare solo qui intorno. In Asia centrale si seppellivano i defunti nomadi delle steppe euro-asiatiche (anche quelli di Cinghis Khan) con vasellame e cibo che li avrebbero aiutati nel viaggio e a prepararsi il cibo nell'aldilà (vedi i ritrovamenti dei siti nomadi degli Altai di Pazyric). Come pure facevano in Grecia e in Etruria.

In Messico, si usa fare la “pasquetta” sulle tombe dei morti e si preparano i tradizionali biscotti di zucchero **Calaveras**, a forma di teschio coloratissimi (quelli che potrebbero aver ispirato **Tim Burton** nel film *La Sposa Cadavere*). Ritornando al Mediterraneo, per comprendere il forte **legame cibo-defunto** basterà pensare anche al rito consolatorio per il funerale che, in molte regioni italiane, prevede la preparazione di cibo (da portare ai parenti del



defunto, cibo preparato da amici e conoscenti o il mangiare insieme dopo la tumulazione del defunto....).

Il **gusto** è uno dei sensi strettamente connessi a rituali e feste popolari.

Se con il tempo si sono persi i gesti ritualistici legati al culto dei morti, **non si è persa però né la ricetta né il piacere** di un cibo così ricco, in tutte le sue declinazioni: grano dei morti in Puglia, le ossa dei morti in Piemonte, Lombardia e Sicilia.