

3. La cipolla tra quotidianità e rituale

La cipolla rivestì un ruolo fondamentale nel periodo romano, accompagnando la vita quotidiana degli uomini di quel tempo in svariati campi.

E' soprattutto nell'uso alimentare che la cipolla diventa una dei protagonisti indiscussi della cucina dei romani, sia come singola preparazione che come condimento o accompagnamento di pietanze più elaborate.

Come ci ricorda Marco Porcio Catone (politico, generale e scrittore del periodo repubblicano), durante le conquiste di Roma i **soldati dell'esercito** venivano nutriti con cibo a base di cipolla (.....).

In età romana, come per altro durante tutta l'antichità, la cipolla era considerata un fondamentale ingrediente per portentosi medicinali, sia per uso umano che veterinario. Plinio il vecchio (scrittore e naturalista del I sec. d.C. autore della *Naturalis historia*) ci tramanda una grande varietà di rimedi medici a base di cipolla per combattere i disturbi più disparati, dall'alopecia al mal di denti.

Già sacra agli Egizi, i romani attribuivano alla cipolla un forte valore simbolico e rituale ed era ritenuta capace di proprietà scaramantiche e propiziatorie. Proprio come l'aglio, le sue capacità antisettiche e disinfettanti hanno dato luogo alla consuetudine di considerarla un ottimo rimedio "scacciademoni" o "antistreghe".

Già in epoca remota, la cipolla entra nelle leggende legate ai miti dell'età monarchica: nella riscrittura dei Fasti del poeta Ovidio (fine del I sec. a. C. Inizi del I sec. d.C.), si narra che **Numa Pompilio**, il secondo dei sette re e riformatore della religione romana, si fece svelare da Giove come difendersi dalle conseguenze nefaste dei suoi fulmini: il rito, così come indicato dalla divinità prevedeva il taglio di una testa umana ma come furbescamente fu interpretato dal monarca, giocando sulle parole, si ridusse al meno cruento taglio di una cipolla, di una ciocca di capelli e l'uccisione di un pesce.

La cipolla accompagna anche le pratiche di ritualità funeraria antica. Fu ampiamente utilizzata per facilitare il pianto straziante delle **Prefiche**, donne reclutate, a pagamento, per disperarsi durante i funerali, come avveniva ancora poco tempo fa in alcune zone dell'Italia meridionale. Durante il fluire del corteo funebre, "le prefiche" precedevano il feretro stando dietro i portatori di fiaccola: con i capelli sciolti in segno di lutto e cantavano lamenti funebri e innalzavano lodi al morto, accompagnate da strumenti musicali, a volte graffiandosi la faccia e strappandosi ciocche di capelli.

Anche gli attori durante le rappresentazioni teatrali del mondo classico utilizzavano la cipolla per fare sgorgare le lacrime nelle scene più drammatiche.

Rilievo del I sec. a.C. con raffigurazione di corteo funebre da *Amiternum*; particolare delle *prefiche*. (L'Aquila. Museo Nazionale di Abruzzo).



I soldati dell'esercito romano si accontentavano molto spesso di un solo pasto al giorno, quello di mezzogiorno, il *prandium*, in particolare se occupati nelle guerre. Se ai tempi della repubblica la loro alimentazione era sostanzialmente vegetariana, costituita in prevalenza da cereali, a cui si aggiungevano verdure, tra cui la cipolla, in età imperiale non divenne raro l'utilizzo di carne, soprattutto di maiale.



Nel mese di gennaio - mese che segna il pieno inverno - è necessario nel mondo contadino cominciare a stabilire i tempi per le semine future e quindi torna utile capire il clima che verrà. Per fare questo si utilizzavano una serie di metodi tra i quali la divinazione attraverso l'uso della cipolla. La divinazione principale avveniva la notte tra il 24 e 25 Gennaio, nota dalla tradizione come notte di **San Paolo dai segni**. E' uno di quei "giorni di marca" che consentivano alle comunità pagane e rurali di leggere i segni della Natura e di fare previsioni. Un'altra di queste notti magiche è la notte di San Giovanni in concomitanza al Solstizio estivo.

La notte del 24 e 25 gennaio i contadini marchigiani, in particolare quelli di Urbania, utilizzano un metodo speciale per prevedere le condizioni metereologiche.

Si prendere una cipolla e si taglia in 12 spicchi, da cui si prende un velo, ciascuno per ogni mese dell'anno. I veli di cipolla vengono disposti su un tagliere e cosparsi con un pizzico di sale. La notte tra il 24 e 25 gennaio il tagliere verrà esposto su un davanzale.

Il mattino successivo sarà possibile leggere le previsioni del tempo osservando dove il sale si è sciolto:

- Sale completamente sciolto: pioggia o neve
- Sale sciolto in parte: tempo bello e brutto
- Sale completamente intatto: tempo bello, sole, ma anche siccità

Non resta che provare!



La *praefica* accompagna il defunto verso la sepoltura attraverso una serie di suoni disorganizzati e ritmati: questi si ascrivono nell'ambito del *planctus*, l'insieme degli atteggiamenti e delle azioni che costituiscono l'esteriorizzazione del *luctus* e che si manifestano durante tutto il rito funerario, ma in special modo durante veglia ed esposizione e la successiva *pompa funeris*. Quello delle *prefiche* non è un pianto sobrio, espressione contenuta del dolore, ma il *ploratus* un gridare e gemere ostentato, dove la copiosa lacrimazione era spesso indotta dalla cipolla.

Tre cose fanno piangere gli occhi: fumo, cipolla e mala femmina.
(Proverbio)