

'A mammana Miella: tra medicina popolare e antiche tradizioni



'A mammana Miella Lucia D'Aponte con alla sua sinistra Flavio di Martino, Sindaco di Castellammare di Stabia negli anni '70, e la moglie Virginia.

Ai primi del '900, Lucia D'Aponte, che ebbe tra i suoi maestri anche il dottor Giuseppe Moscati, si diplomò a Napoli al Regio Collegio delle Ostetriche. Esercitò in tempi diversi dai nostri, quando si nasceva in casa con l'aiuto dell'ostetrica e delle donne di famiglia. Erano loro a tagliare il cordone ombelicale ai nuovi nati e a occuparsi delle tante incombenze del parto. Lucia D'Aponte, conosciuta da tutti come *'a mammana Miella*, sapeva cosa fare e cosa raccontare per alleggerire il travaglio. All'inizio del secolo, la medicina popolare aveva ancora bisogno dell'aiuto dei Santi: l'olio di sant'Antonio, il fazzoletto di san Gerardo, la reliquia di santa Rita... nella borsa della *mammana*, insieme al forcipe per tirare fuori un bambino troppo grosso, c'erano i segni di presenze amiche, invocate nei momenti più laboriosi del parto. Se un bambino nasceva già morto, l'ostetrica lo battezzava veloce per assicurargli almeno il Cielo, lei che non gli aveva potuto assicurare la terra. Una notte, *'a mammana* fu chiamata per un parto difficile, chiamarono lei perché «nisciuno criatuto po' mai

muri' c' 'a mammana Miella» (nessun bambino rischia di morire con la mammana Miella). Le mani esperte della *mammana* fecero nascere un bambino molto prematuro, tanto piccolo che 'a *Miella* lo avvolse in una camicina di ovatta, lo depose in una scatola di scarpe, e mormorò: «mo' aspettammo 'o vulere e Dio» (adesso attendiamo il volere di Dio). Pianse di gioia insieme alla mamma quando si accorse che 'a *creatura* (il neonato) iniziò piano a riprendere colore. Esercitò durante la guerra e fece nascere molti bimbi già orfani alle cui madri lasciava, sotto al cuscino, di che pagare il farmacista e comprarsi una fetta di carne, diceva che era il modo migliore per fare latte. Aiutò molte donne che partorirono senza avere marito e invocò i Santi anche per loro: «santo Nicola, vottalo fore! San Vincenzo 'ra Carità, lascia e muonace e viene ccà» (san Nicola, fallo nascere! San Vincenzo della Carità, lascia i monaci e vieni qua). Dopo averne tutelato la vita e la salute, capitò che dovesse tutelarne l'onore ed il futuro: portava il bambino all'Annunziata, e "ricuciva" la giovane madre così da regalare a futuri mariti la convinzione di essere i primi. La *mammana* asciugò lacrime e diede consigli, ma non giudicò mai, perché sapeva che il peccato era figlio della guerra. Una sera, 'a *Miella* fu ostetrica e nonna insieme: nasceva suo nipote, e con l'altra nonna, *Carulina 'a gravunara*, (Carolina, venditrice di carbone) assisteva sua figlia Anna che partoriva. Quel parto non fu difficile, ma nonna Carolina era ancora in lutto per la morte di suo marito, nonno Nicola, detto 'o *surdo* (il sordo), perché come quasi tutti gli operai dei cantieri navali di Castellammare, aveva perso l'udito per il troppo rumore ed era morto giovane per le troppe vernici inalate. Quella notte nacque 'na *femmenella* (una bambina), e 'a *mammana Miella* la mostrò compiaciuta all'altra nonna, dicendo «è nata Carulina», ma *Carulina 'a gravunara* non volle quel nome: «cummà, vulesse campà n'atu ppoco» (comara, vorrei virere ancora). Nonno Nicola aveva fatto in tempo a conoscere il nipotino Nicola, e aveva mormorato: «nasce Nicola, more Nicola». E così era stato. Così, quella notte, la *mammana* guadagnò una nipotina di nome Lucia, e ci furono ancora preghiere e raccomandazioni: «ova a zuppetella co' 'e cepolle e 'a birra, pe' fa' scennere 'o latte» (zuppa di uova con cipolle e birra, per fare latte).

Il sanguinaccio: storia e preparazione

Dolce della tradizione carnevalesca napoletana, il sanguinaccio è una crema al cioccolato a base di sangue di maiale che accompagna le più note chiacchiere (strisce di pasta frolla fritte cosparse di zucchero). La preparazione del sanguinaccio è abbastanza complessa e inizia nel momento in cui viene *scannato* il maiale, cioè quando si recupera l'ingrediente principale: il sangue.

Il sangue, infatti, si raccoglie in un capiente contenitore e si mescola con movimenti rapidi e continui al fine di evitare che si *quagli* (coaguli), diventando denso e grumoso; ciò avviene talmente in fretta che quando non si aveva a portata di mano un mestolo, lo si doveva «manià co le mmane» (Cavalcanti, 1844). Il movimento circolare a cui si sottoponeva il fluido ematico impediva infatti la formazione della fibrina che, imbrigliando le cellule, avrebbe formato un unico blocco di sangue rappreso.

Benché il sangue imbottigliato mantenga intatte le sue caratteristiche organolettiche, oltre alle sue qualità nutrizionali, per circa 10 giorni, si riteneva che la crema migliore fosse quella preparata con sangue fresco; con un «puorco (co reverezzia parlanno) e de chillo tanno scannato» (Cavalcanti, 1844).

La ricetta del sanguinaccio è stata trascritta diverse volte nel corso del tempo e sebbene siano riportate delle differenze tra le varie versioni, tutte convenivano che bisognasse mescolare a fuoco lento i seguenti ingredienti, aggiunti rigorosamente tutti insieme: sangue, cioccolato, zucchero, cedro e cannella.

miette ogni ncosa dint'a
na cazzarola, e co na
cucchiara vuote sempe,
comm'avisse da fa la crema
(Cavalcanti, 1844)

Nel Settecento, però, il cuoco e letterato napoletano Vincenzo Corrado, nell'opera *Il cuoco galante*, spiega come si puntasse alla cremosità del

sanguinaccio, aggiungendo alla ricetta canonica “panna di latte”, e all’esaltazione del cioccolato con “aranci canditi triti” (Corrado, 1773). Nel 1800 invece si cercava d’incrementare il sapore del dolce, più che la cremosità. Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino, letterato appassionato di gastronomia, in Cucina teorico-pratica agli ingredienti base aggiunge alla ricetta «no grano de carofano fino, [...] meza libbra de mustacciuolo pesato», ma non nomina la panna tanto importante per Corrado.



Sanguinaccio “senza sangue” (foto asciacatascia)

Nell’800 era solito conservare il sanguinaccio «dinto a lle stentina de puorco» (Cavalcanti, 1844), avendo premura di non riempirli troppo, rischiando così la rottura. Questo insaccato dolce era poi immerso in acqua calda e lasciato bollire pochi minuti, il tempo necessario a far cuocere l’intestino e, una volta pronto, si tamponava con stracci per asciugarlo e infine conservato. Poco prima di essere mangiato lo si poneva su carta unta di *nzogna* e si riscaldava per ravvivarne il gusto (Cavalcanti, 1844). Il sanguinaccio ottocentesco di Cavalcanti riprende la ricetta del ’700 in cui però l’acqua di cottura era arricchita con foglie di alloro, sale e

cannella (Corrado, 1773), tutti ingredienti che nel XIX secolo sono già parte della crema.

Bibliografia

- Ippolito Cavalcanti, *La cucina teorico-pratica, ovvero, Il pranzo periodico di otto piatti al giorno*, Napoli, Stamperia e cartiere del Fibreno, 1844.
- Vincenzo Corrado, *Il cuoco galante*, Napoli, Stamperia Raimondiana, 1773.

Immagini

- in testata: porco *pelatiello*, anche conosciuto come nero casertano (foto di Ciro Viaggio)

Gli animali del presepe: le pecore

Gli animali più rappresentati nel presepe napoletano sono certamente le pecore, spesso distribuite in diverse greggi guidate da pastori.

La loro simbologia è spesso collegata al pastore Benino, raffigurato come dormiente e posizionato in alto. Si pensa che il presepe stesso sia la rappresentazione onirica del viaggio di salvezza di Benino verso il Signore, e le pecore poste vicino a lui, presenti sempre in numero dispari, di solito sette, rappresentano i vizi capitali di cui il pastore sta per liberarsi.

Più tradizionalmente la figura del pecoraio che guida il gregge simboleggia il dio Hermes che accompagna i defunti nell'Ade (psicopompo): una delle più tipiche raffigurazioni del dio Hermes, infatti, lo ritrae mentre porta un agnello sulle spalle. Le pecore, dunque, rappresentano le anime dei defunti: possono essere candide come le anime pure o sporche come i peccatori.

Immagini

- in testata: pecora in terracotta, Napoli, XVIII-XIX secolo.

Gli animali del presepe: il bue e l'asino

Il bue e l'asino sono collocati nella grotta, simbolo del cosmo e spesso luogo in cui avvengono le iniziazioni. La grotta è elemento essenziale, ad esempio, nel culto di Mithra, che si celebrava in grotte naturali o in luoghi in cui venivano ricavati antri artificiali. La grotta è quindi una replica del cosmo, un luogo sacro e segreto, riservato agli iniziati e non accessibile ai profani.

L'asino, in molte culture tradizionali, è emblema dell'oscurità, di tendenze sataniche: in India è la cavalcatura di Nairrita, una divinità funesta, guardiano della regione dei morti; in Egitto l'asino rosso è una delle entità più pericolose che l'anima incontra nel suo viaggio dopo la morte. Nelle scritture cristiane, l'asino sembrerebbe avere una valenza positiva nel presepe e nell'episodio dell'ingresso di Gesù in Gerusalemme, ma l'esoterista René Guénon osserva che, nel presepe, esso si contrappone al bue come le tendenze malefiche si contrappongono a quelle benefiche e, nell'ingresso di Cristo in Gerusalemme, interpreta il ruolo delle forze malefiche vinte dal Redentore. Il confronto tra elementi malefici e benefici si ritrova anche nella crocifissione, con l'episodio del buono e del cattivo ladrone. L'asino è anche la "bestia scarlatta" dell'Apocalisse e rappresenta l'elemento istintivo dell'uomo, la natura inferiore dell'individuo, un'esistenza che si svolge unicamente sul piano terrestre e sensuale.

Durante il Medioevo, si celebravano due feste dedicate a questo animale: la "festa dell'asino" in cui l'asino veniva fatto entrare addirittura nel coro della chiesa, ove occupava il posto d'onore e riceveva segni di venerazione, e la "festa dei folli", «in cui il basso clero si abbandonava agli atti più sconvenienti, parodiando al tempo stesso la gerarchia ecclesiastica e la liturgia medesima. [...] Questi 'folli' portavano d'altronde un copricapo a lunghe orecchie, manifestamente destinato a evocare l'idea di una testa d'asino]» (René Guénon, 1990).

Passando al bue, si tratta di un animale che, nei culti di molte tradizioni, è vittima sacrificale (si ricorda l'ecatombe, il sacrificio di cento buoi) e che è consacrato ad alcuni Dei: Apollo, ad esempio, aveva i suoi buoi che gli furono rubati da Hermes. In tutta l'Africa il bue è un

animale sacro che si offre in sacrificio, connesso ai riti dell'aratura e della fecondazione della terra. Inoltre, come si può facilmente notare, il bue che apre il solco nella terra non è più sacrificato, ma sacrificatore e diviene, in questo modo, anche simbolo del sacerdote, cioè di colui che compie atti sacri in un culto. Il bue è, per certi versi, analogo al toro, il quale era considerato principio generatore: in Egitto, il bue Apis era il simbolo della fertilità e della fecondità e il toro fu anche un animale totemico per i popoli italici di lingua osca che scendevano lungo le dorsali appenniniche nel rituale del *Ver Sacrum*.

Il discorso su questa coppia simbolica è legato a significati iniziatici ed esoterici: quando l'uomo inizia a compiere un lavoro su di sé entra in conflitto con la sua sensualità, cioè con l'elemento istintivo del suo essere. L'iniziato è colui che riesce a dominare questa energia, ma non la reprime, generando, in sé, una nuova forma di esistenza. I due animali, soffiando sul Bambino, lo scaldano con il loro soffio vitale. Le energie di questi due animali sono quindi vitali e non entrano in conflitto tra di loro, ma bisogna continuamente dominarle per percorrere un cammino iniziatico. Non è casuale che si trovino, infatti, proprio nella scena della Natalità, quindi all'inizio di una nuova Vita.

Bibliografia

- Jean Chevalier, Alain Gheerbrant, *Dizionario dei simboli*, Milano, Biblioteca Universale Rizzoli, 1986.
- René Guénon, *Simboli della Scienza sacra*, Milano, Adelphi, 1990 («gli Adelphi», 16).

Immagini

- in testata: particolare della *Natività* di Giotto (Basilica inferiore di Assisi)
- in evidenza: particolare dell'*Adorazione dei pastori* di Domenico Ghirlandaio (1480 – Firenze, Santa Trinita).

**“De’ rimedii, che possono
tirarsi dette parti del Lupo”**

Si potrebbe dire che pochi animali abbiano pervaso la storia delle vicende

umane come il lupo, simbolo di coraggio e forza guerriera, sacro a Marte, guida per molte popolazioni italiche e associato a caratteristiche negative dalla cultura cristiana, principalmente nel periodo medioevale. La difficile convivenza tra uomo e lupo si deve soprattutto alla condivisione di una medesima nicchia ecologica dai tempi della comparsa dell'allevamento. Se nelle attività di caccia e raccolta l'uomo e il lupo potevano dividersi i territori ed essere contemporaneamente capaci di predare e nutrirsi nel rispetto reciproco, con l'allevamento sono comparsi i primi problemi. La caccia al lupo era un'attività molto diffusa, in passato, e ad essa si dedicavano nobili, cacciatori, corpi specializzati e addestrati per questo compito.

Un aspetto tenuto poco in considerazione, però, era quello inerente ai rimedi che potevano ottenersi dalle parti del lupo catturato, una volta ucciso.

Jean de Clamorgan, autore dello scritto *La caccia al lupo necessaria alla casa di villa*, del 1588, parla, nel capitolo "*De' rimedii, che possono tirarsi delle parti del Lupo*", dei benefici che potevano essere ottenuti dalle parti e dagli escrementi di lupo: "*Plinio al vigesimo quinto libro, della sua naturale historia, capitolo undecimo, dice che il linimento d'escrementi di lupo, giova grandemente al male de gli occhi.*" Si dice che il fegato disseccato del lupo, mescolato con il vino, fosse un farmaco efficace contro la tosse e le patologie epatiche.

I medici, si antichi, come moderni fanno grande stima del grasso et assunghia di lupo, ne minore conto fanno del fegato disseccato, et messo in polvere, poi bevuto in poca quantità con vino tepido, o molto per la

tosse invecchiata, et per
l'affettioni del fegato.
Jean de Clamorgan, *La
Caccia al lupo necessaria
alla casa di villa*, 1588



Immagine dal testo di Jean de Clamorgan, *La chasse du
loup*, 1588

la polvere della testa
d'un lupo guarisce il
dolore de' denti, e di
più, che negli escrementi
de' lupi si truovano
dell'ossa, le quali
applicati a i denti hanno
virtù conforme Plinio,
Naturalis Historia, Libro
XVIII

Anche il medico inglese Robert James cita nel suo testo di farmacopea universale le proprietà terapeutiche delle parti del lupo:

Il lupo – le parti di
quest'animale usate nella
medicina sono i denti, il
cuore, il fegato,
gl'intestini, il grasso,
le ossa, lo sterco e la
pelle. I denti, messi in
argento si danno ai
bambini, per fregare le
gengive, per facilitare la
uscita de'denti. Dicesi

che il cuore sia buono per la epilessia. Il fegato corregge i mali epatici; ed è perciò buono per quelli che sono idropici, oppure emaciati, o che sono travagliati dalla tosse. Gl' intestini sono stimati un rimedio straordinario ne' dolori colici; i quali, dicesi, guariscono, ligandoli all'intorno il paziente; e lo stesso effetto viene anche attribuito alla pelle. Il grasso ha la stessa virtù che quello del cane; ed è caldo, digestivo; guarisce i mali delle giunture, ed è buono per gli occhi infermi. Le ossa giovano alla pleurisia (pleurite); alle punture e alle percosse; e lo sterco è benefico nella colica. Roberto James F.D., *Nuova farmacopea universale*, 1758

Bibliografia

- Gaio Plinio Secondo, *Storia naturale*, Vol. IV, Einaudi, 1983.
- Jean de Clamorgan, *La caccia al lupo necessaria alla casa di villa*, presso Giovanni Pietro Brigonci, Venezia, 1668.
- Jean de Clamorgan, *Roberto James F.D.*, *Nuova farmacopea universale* – Edizione prima presso Niccolò Pezzana, Venezia, 1758.

Immagini

- in testata: *La Chasse au loup et au renard*, Pierre Paul Rubens, 1616.
- in evidenza: Zampa di lupo (Francia, Sud Cantal, 1880 – foto di J. Morel)

ll'occhio 'e santa Lucia



L'occhio e S. Lucia è l'opercolo del mollusco gasteropode *Bolma rugosa* che, montato in argento come ciondolo, ha un uso apotropaico. Per la sua forma, che ricorda quella dell'occhio, gli è stata attribuita una funzione anti-malocchio.

Servonsi di esso come
amuleto contro l'emorragia
nasale. Costa 1829

Bibliografia

- Oronzio Gabriele Costa, *Catalogo sistematico e ragionato de' Testacei delle due Sicilie*, Napoli, Tipografia della Minerva, 1829.

Otoliti di pesce

Gli otoliti sono concrezioni di carbonato di calcio presenti nei vertebrati in particolare nei pesci dove possono raggiungere diversi centimetri. Essi sono alloggiati in capsule nel labirinto formando un organo di equilibrio. L'analisi degli otoliti permette di determinare l'età del pesce e l'ambiente in cui è vissuto.

Si attribuiscono pure agli
otoliti virtù
medicamentose, come

odontalgiche, anticoliche,
ecc. Lo stesso volgo
ritiene in preferenza come
tali quelli della ombrina
e della cernia. E non è
mancato neppure qualche
medico distinto che gli
avesse accreditati per
tali. Costa O.G., 1866-68

Bibliografia

- Oronzio Gabriele Costa, *Degli otoliti in generale e Iconografia di quelli propri de' pesci viventi nel Mediterraneo che bagna le provincie napolitane e la Sicilia, seguita da quella de' fossili dei terreni terziari delle medesime regioni*, «Atti della Reale Accademia delle Scienze Fisiche e Matematiche», III (1868), 15, pp. 1-29.