



LOS HOMBRES DE PAN

EXVOTOS ANTROPOMORFOS EN LAS FIESTAS ITALIANAS

Ignazio E. Buttitta

En Italia se celebran multitud de fiestas populares protagonizadas por la ofrenda de panes ceremoniales. La presencia de panes votivos, en ocasiones antropomorfos, se reparte por varias regiones. En Sicilia todavía se observa una amplia tipología de panes ceremoniales, en particular con motivo de las fiestas de San José y Semana Santa. Estos panes tan «especiales» se ofrecen, sin embargo, también con motivo de otras festividades y de muchas fiestas patronales o de especial relevancia para una comunidad concreta. De particular interés son, por la forma y el uso ritual, los panes antropomorfos ofrendados como exvotos para restablecer el orden del cuerpo y del cosmos.

■ PREMISA

Los mitos, al igual que los ritos, tienen, con más frecuencia de lo que generalmente se cree, profundas raíces en los territorios, paisajes y también en la historia que ha atravesado y transformado estos territorios y paisajes. Y si bien es cierto que el poder penetrante de los mitos a menudo acaba por ocultar aspectos enteros de la realidad circundante, incitando a prestar atención solo a algunos de ellos, no hay duda de que Italia, y en particular sus islas y la parte meridional, ha constituido durante milenios uno de los espacios mediterráneos privilegiados de producción cerealista, así que podemos considerar esta vocación como una de las principales claves para interpretar las historias y las culturas, antiguas y modernas, de esta tierra.

Por tanto, como en cualquier historia de esta zona del Mediterráneo, hay que tener en cuenta que los encuentros y desencuentros entre pueblos, las revueltas dentro de las comunidades, entre clases sociales y el ascenso y la decadencia de individuos y grupos sociales fueron en gran medida consecuencia más o menos inmediata de la pugna por controlar las zonas productoras y de la evolución en la producción de cereales. Cualquier investigación socioantropológica, por tanto, no puede dejar de considerar cómo las visiones del mundo, las organizaciones sociales, las formas de cultura material o el imaginario mítico

«LOS GESTOS Y LAS PALABRAS QUE ACOMPAÑABAN A LA PREPARACIÓN Y AL CONSUMO DE PAN SE RITUALIZARON Y SE CONSTITUYERON EN PORTADORES DE SIGNIFICADOS AMPLIAMENTE TRANSCENDENTES DEL VALOR NUTRICIONAL»

y ritual se han confrontado en cada época con el trigo y se han construido sobre las vicisitudes de este cereal y de sus derivados: el pan primero, resultado concreto de un proceso ergológico que con su actividad, fases y momentos críticos regulaba los tiempos y las formas de vida comunitaria, dado que las festividades más importantes del calendario ceremonial se ordenan en relación a los ciclos de producción agrícola, y en particular de los cereales (Buttitta, 2006).

■ EL VALOR DE PAN

Deseado, buscado, disputado... el pan era, y sigue siendo en gran medida, un elemento vital en las comidas de los pobres y en las de los pudientes: hipóstasis real y genuina de la comida, tanto en el plano de la alimentación como en el simbólico. Baste recordar, por un lado, cómo los gestos y las palabras que precedían y acompañaban a la preparación y al consumo del pan se ritualizaron y se constituyeron en portadores de significados ampliamente trascendentes del valor nutricional y, por el otro, cómo se ha recurrido al pan en contextos festivos, fuese dándole formas simples o plásticamente elaboradas.

Metáfora cosmológica y cosmopoyética, síntesis de cada transformación creativa y de cada ciclo vital, la historia del pan, desde la semilla hasta el producto ela-

A la izquierda, Pierre Huyghe. *La estación de las fiestas*, 2010. Instalación.



© Artile Russo

Los exvotos de pan antropomórficos son muy habituales en Sicilia. Se trata de ofrendas que los devotos hacen a los santos en agradecimiento o demanda de una curación.

borado, recorre todas las historias y etapas humanas: nacer, vivir, morir, renacer; una dialéctica entre imanencia y trascendencia como la que existe entre naturaleza y cultura. Amasado, cosechado, ofrecido en la misa, bendecido, manipulado, adorado, seccionado, distribuido, consumido en distintos momentos y de las formas más diferentes y variadas, se puede decir que el pan se presenta en el vocabulario de lo sagrado como un semema de especial densidad y en las prácticas rituales como un elemento extraordinariamente multifuncional, cuyas valencias se van redefiniendo de tiempo en tiempo en relación con el valor simbólico específico adscrito a diferentes contextos de uso. Contextos, hay que señalar, generalmente sujetos a procesos de transformaciones sociales y económicas así como a las presiones de las fuerzas económicas e institucionales a menudo endógenas,

a veces traumáticas, que imponen a los actores sociales procesos de recodificación y de redefinición de los procedimientos y de los símbolos rituales.

■ PAN Y FIESTA

La ruta italiana de panes ceremoniales y, en particular, votivos ha sido objeto de varios estudios. La presencia de panes votivos, en ocasiones antropomorfos, se muestra, entre otras regiones, en los Abruzos, el Lacio, Basilicata, Calabria, Apulia y Cerdeña (Rossi, 1971; Cirese *et al.*, 1973; Cavalcanti, 1995; Faeta, 1987 y 2000). En Sicilia todavía se observa una amplia gama de panes ceremoniales, en particular con motivo de las fiestas de San José y Semana Santa (Giallombardo, 2006; Rufino, 1995). Estos panes «especiales» también se ofrecen, sin embargo, con motivo de otros días festivos (San Blas, Santa Lucía, Difuntos) y de muchas fiestas patronales de especial relevancia para una comunidad concreta (San Calogero, San Sebastián, SS. Crocifisso, etc.) (Uccello, 1976; Buttitta y Cusumano, 1991). Se puede observar hoy lo que Giuseppe Pitrè (1913) señalaba a principios del siglo XX: «En casi todos los pueblos de la isla, por gracia invocada y obtenida y en cumplimiento de los votos hechos, se suelen elaborar o hacer elaborar en ciertas fiestas del año *devozioni*, panecillos bendecidos» (1913: 183).

Prescindiendo de la gran variedad de panes, tan numerosa que pone a prueba cualquier intento riguroso de clasificación, aquí trataremos un tipo concreto, las ofrendas votivas antropomorfas de pan que, observadas en varias regiones de Italia, en Sicilia no han sido exhaustivamente estudiadas ni analizadas.

«EN ESTAS ORGÍAS DE CUERPOS, DE MIEMBROS, DE ÓRGANOS EN FORMA DE PAN, PODEMOS VER UN ACTO DE ANTROPOFAGIA O, MÁS EXACTAMENTE, DE PATROFAGIA, E INCLUSO PODEMOS RELACIONAR EL RITO CON LA EUCARISTÍA»

■ EXVOTOS ANTROPOMORFOS DE PAN EN SICILIA

Los exvotos que reproducen de manera más o menos estilizada, pero siempre reconocible, el cuerpo humano, aunque sea parcialmente, son ofrendas que los devotos a un santo taumaturgo le brindan para agradecer o, más raramente, para pedir una curación y se erigen en testimonio en primera instancia, concreta y pública, del cumplimiento de los votos contraídos. Al igual que cualquier otro exvoto, los panes se proponen, por un lado, como prueba, como historia de curaciones milagrosas, y por el otro, como dones, como testimonio de una renuncia en favor del santo y del sacrificio realizado, ya que en los exvotos no hay que ver tanto el valor intrínseco del objeto, un valor quizá ausente



© Atrillo Russo

Ofrecimiento de pan a la imagen sagrada. En las ofrendas de pan vinculadas a una procesión, se busca que el pan se sacrifique al entrar en contacto con la imagen. La foto pertenece a la fiesta patronal de San Roque, Butera (Sicilia).

(aunque en un pasado no muy lejano el pan fuese un alimento codiciado y no siempre disponible en la mesa de los campesinos), como el proceso que va de la producción a la donación: baste pensar en el viaje del oferente, su ofrenda de un *munus* corporal. Los panes votivos, por tanto, sintetizan una historia y una necesidad: la historia individual de una recomposición del orden del cuerpo, la necesidad de la intervención divina para que esta se pueda lograr. Tanto la esencia (el pan) como el uso ritual de estas ofrendas requieren una lectura más profunda.

■ CONTEXTO ETNOGRÁFICO

En el corazón del Vallone, en lo que fue el centro de la Sicilia cerealista, entre las localidades de Villalba y Marianopoli, en una colina que domina un extenso valle todavía ampliamente dedicado al cultivo del trigo, se encuentra el santuario de Bilici, dedicado al Santísimo Crocifisso. Allí, cada año, el 3 de mayo, procedentes de los pueblos vecinos (Villalba, Marianopoli, Vallelunga)



© Atrillo Russo

A las fiestas de San Calogero, celebradas en Campofranco (Sicilia) hacia finales de julio, acuden fieles de otros pueblos como Milena, Bompisere, Sutera y Casteltermini.

e incluso de otros más distantes (Casteltermini, Santa Caterina Villermosa, Mussomeli, Resuttano, Geraci, Petralia Sottana y Soprana, Castellana Sicula), se reúnen muchos peregrinos «*pi fari u viaggiu a lu Signuri*»: para dar las gracias al Crucificado, es decir, a su taumática intervención para aliviar los males de cuerpo y espíritu a la vez que volver a pedir garantías de cosechas abundantes futuras. Muchos de los peregrinos llevan ofrendas de pan en forma de cuerpos, brazos, manos, cabezas, que depositan en un banco situado para este fin en la iglesia. El pan se bendice durante la misa, se parte y se distribuye a los fieles antes de la breve procesión entorno del santuario. Nada más asomar la venerada cruz a la puerta de la iglesia los fieles exclaman: «*Viva, viva u Santissimu Crocifissu!*» y alguien lo invoca: «*Oh, Santissimu nostru Crocifissu! Misericordia! Pani e paradisu!*», invocación de tipología similar a la de la fiesta de la Cruz de Geraci: «*Pani e Paradisu! Piatà e misiricordia, Signuri!*» y que émicamente podríamos explicar como lo refería un viejo campesino: «Nosotros siempre hemos trabajado la tierra, y la tierra es del Señor, en Él confiamos.»

De la secuencia ritual articulada que caracteriza la peregrinación y la fiesta, de la todavía evidente vitalidad del rito, de las propias razones de su creación no podemos hablar aquí. Sin embargo, hay que hacer hincapié en que el 3 de mayo, festividad de la adoración de la Santa Cruz y, como es muy habitual en Sicilia, del culto a Cristo Crucificado, es un momento de celebraciones externas, directamente referidas su posición en el calendario. Así, en mayo las espigas están a punto de concluir el proceso de maduración y un suceso atmosférico imprevisto (el *siroco*, una tormenta, etc.) puede poner en peligro un año de trabajo cuando está a punto de culminar: solo la voluntad divina puede evitar un desenlace infausto. Por otra parte, que sean las etapas de la producción y de la vida social y no hitos específicos del calendario litúrgico los que en principio permiten definir el sentido, las funciones y los contenidos simbólicos relacionados con las fiestas lo demuestran evidencias incuestionables. En Barrafranca, por ejemplo, el 3 de mayo se celebra San Alejandro, patrono de la ciudad, a quien también se ofrecen exvotos de pan. En esta ocasión también se trata de figuras humanas, tanto completas como de cabezas, de brazos, de piernas traídas por los fieles, que desde primera hora de la mañana empiezan a llegar a la iglesia para participar en las celebraciones eucarísticas que se suceden durante la mañana. Como en el caso de las numerosas ceremonias dedicadas a la Santa Cruz, la relación del patrono de Barrafranca con el ciclo cerealista se puede comprobar en otros símbolos que conforman el proceso ritual. Entre estos los haces de espigas que todavía adornan, por ejemplo, las *andas*. Hasta hace poco, la imagen de san Alejandro se portaba a hombros hasta la linde del pueblo, donde se llevaba en tres carreras entre las mieses ondulantes. Los campesinos atribuían explícitamente a estos recorridos el poder de influir en el éxito de la cosecha.

El hecho de que las ceremonias religiosas se celebren en esta fase decisiva de la producción frumentaria no es raro, teniendo en cuenta que toda la articulación del calendario ceremonial tradicional siciliano y de los símbolos rituales relacionados con él, entre ellos el pan, pone de relieve una estrecha relación con los momentos culminantes del ciclo del cultivo del trigo.

En Naro, el 18 de junio, en pleno *tempu i San Caloia-ru*, la temporada que empieza en mayo con las primicias hortofrutícolas, la maduración de la mies, la promesa de abundancia y que se prolonga con el inicio de las labores de siega, centenares de devotos procedentes del término municipal y de pueblos cercanos (Canicattì, Delia, Sommatino) acuden al santuario urbano de San Calogero, a veces tras una larga peregrinación descalzos, para llevar trigo y panes antropomorfos junto a la demanda de curación. Los panes, que allí llaman *pupi*, representan personas de cuerpo entero o, más raramente, órganos o



© Attilio Russo

Es muy frecuente acudir a los santos con ofrendas de panes antropomórficos en busca de remedios para la salud. En la imagen, una mujer descalza con su exvoto antropomórfico en las fiestas de San Calogero, Campofranco (Sicilia).



© Attilio Russo

Los sacerdotes bendicen el pan de las ofrendas durante la misa. Después se parte y se distribuye a los fieles antes de una breve procesión entorno al santuario.



Los peregrinos llevan los exvotos a la iglesia, donde serán bendecidos. Foto de las fiestas del Santísimo Crucificado; santuario de Castel di Bilibi (Sicilia).

partes del cuerpo. Los peregrinos que llevan ofrendas son recibidos por los sacerdotes junto a una larga mesa situada junto al santuario. Tras la bendición, se cortan a rebanadas que se distribuyen entre los fieles que se agolpan alrededor y que en cuanto atrapan uno se lo comen tras haber recitado una breve oración o se lo guardan para llevárselo a los parientes o amigos que se han quedado en casa. Buena parte del pan se recoge en grandes cestas para posteriormente distribuirlo entre los pobres. Cabe destacar que la relación entre el santo y la cosecha confluye en la *Straula*, las andas procesionales arrastradas por los fieles por medio de largas cuerdas que tipológicamente recuerdan la *slitta*, una especie de patines con los que se transportaban las gavillas de trigo a la era para la trilla.

Las ofrendas de pan asociadas a una procesión también son típicas de Campofranco, en la provincia de Caltanissetta, donde la fiesta del santo se celebra en julio, en referencia explícita al final de las labores de la siega tradicional. En Campofranco, sede de un santuario dedicado al santo, afluyen la noche del último domingo de julio, para participar en la fiesta del día siguiente, fieles de Milena, Bompensiere, Sutura y Casteltermini. Reunidos en pequeños grupos, los fieles hacen *u viaggu scanzu* (a pie y descalzos) a fin de cumplir el voto

«SON LAS ETAPAS DE LA PRODUCCIÓN Y DE LA VIDA SOCIAL Y NO HITOS ESPECÍFICOS DEL CALENDARIO LITÚRGICO LOS QUE EN PRINCIPIO PERMITEN DEFINIR EL SENTIDO, LAS FUNCIONES Y LOS CONTENIDOS SIMBÓLICOS RELACIONADOS CON LAS FIESTAS»

■ **OBSERVACIONES A MODO DE CONCLUSIÓN**

contraído. Como exvoto llevan *i pupi* (“títeres”) o panes de san Calò, que reproducen la parte del cuerpo curada o, más a menudo, cuerpos enteros de dimensiones variables según la entidad del milagro que se cree haber recibido. Estos panes, en parte por haber sido bendecidos por el sacerdote, en parte por haber sido sacralizados por el contacto con la imagen durante la procesión, se parten y se consumen junto a la *vara* (“andas”) del santo. También se llevan al pueblo de procedencia y se distribuyen entre vecinos y parientes.

Además de las diversas fiestas dedicadas a San Calogero, los panes votivos que representan cuerpos y miembros humanos intervienen también en la fiesta de San Juan Bautista de Raffadali y en Aragón. En Raffadali, en particular, ya a partir de la madrugada del 24 de junio, los fieles acuden de los pueblos de Sant’Elisabetta y Joppolo Giancaxio, llevando cestas repletas de panes antropomórficos, colocados en bandejas decoradas con espigas y pañuelos bordados. Sobre manteles blancos extendidos sobre largas mesas perfectamente alineadas dentro de la iglesia, los peregrinos van colocando los

panes: piernas, brazos, manos, cabezas, corazones para agradecer a san Juan la curación recibida. Los panes –antes amasados en casa, hoy en día los suelen elaborar las panaderías– se bendicen durante el oficio y a su término se consumen y distribuyen entre parientes, amigos y vecinos. Antiguamente una porción se desmigaba en el campo para propiciar una buena cosecha.

Lo aquí expuesto no agota el panorama de contextos festivos caracterizados por la presencia de exvotos de panes antropomorfos. De hecho incluso se podrían añadir las ofrendas de panes a san Calogero que se hacen en Agrigento, Delia, Milena, Favara, San Cataldo, Sutura, Caltavuturo, Canicattì, así como las dedicadas a san Felipe de Agira en Aidone y a san Roque en Butera. Todos estos santos reciben de hecho el pan como testimonio de una súplica satisfecha y por tanto sirven para sancionar el cumplimiento de un voto contraído: lo reciben para restituirlo y redistribuirlo entre las personas, concretamente en el momento del rito, al día siguiente de la cosecha. Así pues, está clara la intención de la donación de exvotos de pan no solo para agradecer sino para activar un circuito positivo de intercambio con las potencias trascendentes.



Este pan donado al santo (y que conlleva el esfuerzo necesario para obtener la harina, amasarlo, cocerlo, transportarlo en romería) es «sagrado». Sagrado porque lo bendice el sacerdote, sagrado porque ha tocado al propio santo. Sin embargo, más que un alimento sagrado, ese pan es la potencia del santo hecha alimento, una potencia que así se pone a disposición de las personas para que la incorporen y la aprovechen en su beneficio. El pan destinado a los santos es, de hecho, íntegramente consumido por personas (tradicionalmente y preferiblemente, por cierta clase de personas, los pobres, en este caso), igual que sucede con los dulces y la sopa de legumbres (*cuccia*) preparados con motivo de la conmemoración de los difuntos o como también pasa con los panes de San José.

Ciertamente podemos ver, no sin razón, en estas orgías de cuerpos, de miembros, de órganos en forma de pan, un acto de antropofagia o, más exactamente, de patofagia, e incluso relacionar el rito con la eucaristía, la comida sagrada de unión, de comunión, de comunicación entre los hombres y los dioses. Cabe añadir que, en última instancia, ya que los sujetos preferentemente destinados a comerse el alimento sagrado, es decir, la divinidad hecha pan, son llamados a representar, a veces explícitamente, figuras vicarias de las propias potencias trascendentes, somos testigos realmente de un acto de autoalimentación: es lo divino que se come a sí mismo, como prueba de su sustancial diversidad ontológica y como confirmación de que todo lo creado le pertenece, de que todo deriva de él, de que todo lo que entra en su cuerpo cósmico tiene que retornar para que la vida se renueve. ☉

BIBLIOGRAFÍA

- BUTTITTA, A. y A. CUSUMANO, 1991. *Pane e festa. Tradizioni in Sicilia*. Guida. Palermo.
- BUTTITTA, I. E., 2006. *I morti e il grano. Tempi del lavoro e ritmi della festa*. Meltemi. Roma.
- CAVALVANTI, O., 1995. *Cibo dei vivi, cibo dei morti, cibo di dio*. Rubettino. Soveria Mannelli (Cz).
- CIRESE, A. M. et al., 1973. *Plastica effimera in Sardegna: i pani*. Regione Autonoma della Sardegna. Cagliari.
- FAETA, F., 1987. «Le figure di pasta dolce in un paese rurale calabrese». *La Ricerca Folklorica*, 16: 117-124.
- FAETA, F., 2000. *Il santo e l'aquilone. Per un'antropologia dell'immaginario popolare nel secolo xx*. Sellerio. Palermo.
- GIALLOMBARDO, F., 2006. *La festa di san Giuseppe in Sicilia. Figure dell'alternanza e liturgie alimentari*. Fondazione Ignazio Buttitta. Palermo.
- PITRÈ, G., 1913. *La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano*. A. Reber. Palermo.
- ROSSI, A., 1971. «Ex voto di pane». *Esso rivista*, 3: 8-13.
- RUFFINO, G., 1995. *I Pani di Pasqua in Sicilia. Un saggio di geografia linguistica e etnografica*. Centro di studi filologici e linguistici siciliani. Palermo.
- UCCELLO, A., 1976. *Pani e dolci di Sicilia*. Sellerio. Palermo.

Ignazio E. Buttitta. Cátedra de Historia de las tradiciones populares. Universidad de Estudios de Palermo (Italia).

