

# Come Pasqua il tempo

MARCELLO VENEZIANI



## Come Pasqua il tempo



Al mio paese, a Pasqua, c'era un ingorgo onomastico: quando non erano ancora in uso i nomi artificiali, di moda tv o d'importazione, erano in tanti a chiamarsi Pasqua e Pasquale, che da noi è anche un diffuso cognome. C'era persino un Pasquale Pasquale (un destino da ripetente), oltre che un Pasquale Calvario, un nome da Dostoevskij, da Morte e Resurrezione; c'era un Aniello Pasquale e persino una Colomba Pasquale, vittima sacrificale delle più scontate battute. Non sto parlando dell'Isola di Pasqua ma di

Bisceglie, la città di don Pasquale, il sacerdote che fondò il manicomio più grande del sud (il don Uva).

La Pasqua pugliese nella mia infanzia era un'atmosfera più che una ricorrenza, era un clima, un intreccio di riti, di odori e comunità. Era bella l'aria nei giorni di Pasqua, si sentiva il suo sapore nel vento, nelle campane e negli occhi della gente. Non ci crederete, ma c'erano pure gli sguardi pasquali. Facce miti da agnello e da colomba, facce di primavera rivestite di giulebbe, facce sante da precetto pasquale.

Tra i ragazzi in fila per il precetto pasquale si cercava di far peccare l'amico già confessato, strappandogli una bestemmia, un piccolo atto di violenza, una fornicazione. Così perdeva la purezza, non poteva farsi la comunione ed era costretto a rifare la fila per confessarsi di nuovo.

La famiglia a Pasqua usciva in formazione completa e provava la sua unità su strada: anche la nonna, dopo il lungo letargo invernale, lasciava gli arresti domiciliari e tornava a passeggio; pure la zia, bloccata d'inverno dai geloni ai piedi, scendeva in piazza, accimendata (infastidita) dai nipoti che esibivano a Pasqua il costume nuovo (l'abito). Il debutto avveniva il Giovedì Santo ai Sepolcri. Visitare cinque o sette chiese era il rito.

I più pigri e miscredenti si fermavano a tre, i più devoti e scrisciannari (passeggiatori) arrivavano a nove. Il pellegrinaggio per i Sepolcri era un itinerario mistico e fieristico, a metà strada tra la devozione e l'ammuina. Un intero paese ti scorreva davanti, lo incrociavi nei Sepolcri



alla Chiesa grande (la cattedrale) e poi alle altre chiese.

Uno struscio sacro dove si strofinavano due flussi di gente, entranti e uscenti dalla chiesa. Sacro e profano si mescolavano, fede e pettegolezzo, spiritualità e spiritosaggine degli spindinazzi, per far ridere le minenne.



Molti uagnoni rimorchiavano uagnedde nei tragitti dei sepolcri, tra una chiesa e l'altra. Nonostante fosse la visita al Sepolcro di Cristo, si respirava una vitale euforia, forse per il presagio della Resurrezione, forse per il clima primaverile esplosivo da poco. Il dolore e la commozione, invece,

emergevano alla processione del Venerdì Santo, l'incontro tra Cristo e la Madonna, seguito fino a pochi anni fa con intensa partecipazione dal pubblico e con il pianto delle vecchie davanti al Calvario. Ognuno rievocava in quel Cristo in Croce il povero Cristo di casa sua o il figlio perduto in guerra. Era però un dolore gravido di gioia, perché nascondeva nelle sue doglie la promessa del sepolcro scoperto, della resurrezione domenicale. Ma il Venerdì Santo il cielo si faceva sempre brutto, un forte vento riempiva il silenzio dell'Incontro al Calvario.

Ma Pasqua vuol dire soprattutto dolci, ciambelle ricoperte di giulebbe, friselle dolci e scarcelle, sagome di pasta frolla che figuravano animali e simboli pasquali, ricoperte di confettini colorati e farciti di uova. Era una delizia il culo della papera, soprattutto se il forno le aveva abbronzato le chiappe. I dolci pasquali si dividevano in tre categorie: al livello più alto c'erano quelli fatti in casa e mandati al forno; poi venivano i dolci interamente caserecci, buoni ma senza il sapore del forno; infine i dolci comprati dai negozi.

Ma i dolci paradisiaci erano quelli delle suore di clausura, una libidinosa castità, una morbida e virginea fragranza. Mia madre non era mai contenta delle sue ciambelle; vagheggiava sempre quelle di donna Gaetanella che erano a suo dire più alte e più vaporose. Disgustose erano invece le ciambelle comprate, bitumate da uno strato cementizio di glassa che le rendeva pesanti per lo stomaco e anche per il portafogli (andavano a peso).

Per i gusti hard, andava forte a Pasqua il sangicchio del porco o il pesantissimo sanguinaccio di maiale con



vincotto, garofano, zucchero e surrogato di cioccolato. Nei giorni pasquali risuonava dalle macellerie del mio paese lo spot pubblicitario di testimonial primitivi: Assapraat u' sangicchie du puerch! Quand è bbon u' sangicchie du puerch!

Il giorno di Pasqua si mangiava anche l'agnello di pasta reale che aveva lo stendardo tra le zampe e la faccia mansueta di zia Carolina. Era un peccato tagliarlo e infatti si esitava a farlo; ma una volta affettato, si leccava persino lo stendardo. Oltre la controfigura di pasta reale dominava la

tavola pasquale l'Agnello al forno, delizia della domenica di Pasqua e tormento del lunedì, per via di nonni e bambini con la diarrea. Gli agnelli non avevano l'aria depressa dei vitel tonnè. Erano abbacchi, non abbacchiati come in epoca vegana e animalista.

Erano vittime ma finivano in gloria, tra gli elogi dei presenti.

