

da: Lorenzo Sartorio – JERDLÀ MEMORIE PARMIGIANE – TECNOGRAFICA Editore
PARMA

Per San Biagio si “*segnava*” la gola

San Biäz al gh’ à la néva sott’al nüz”. Da buon mercante da neve San Biagio, secondo l’antico proverbio, ha una certa dimestichezza, dal punto di vista climatico, con neve e freddo. In occasione di questa solennità religiosa (festeggiata, nel Parmense, a Coloreto, Mamiano, Mossale, Roccaprebalza, Sauna, Talignano, Torrile, Vicopò) uno degli aspetti più singolari della liturgia, nel corso delle funzioni che si svolgono nelle varie chiese, è la benedizione della gola.

Si tratta di un antico culto che rifà al miracolo della lisca di pesce conficcata nella gola di un bambino, poi guarito per intercessione del Santo. Ogni anno, il 3 febbraio, dunque, i fedeli che si recano in chiesa possono ottenere la benedizione della gola attraverso l’imposizione di due candeline incrociate tenute insieme da un nastro rosso che ricorda il martirio del Santo.

L’usanza di farsi «**segnare la gola**», frutto d’una credenza le cui origini si perdono nella notte dei tempi, oltre avere un sapore più magico che religioso, oltre rinnovare il miracolo della lisca di pesce, ricalca un’altra antica leggenda sconosciuta ai più.

Una vedova, che viveva in assoluta povertà, possedeva un unico maialino che le fu sottratto da un lupo. Dopo aver costretto il feroce predatore a restituire l’animale, San Biagio, ricevette in omaggio dalla vedova cibo ed alcune candele che la poveretta fu invitata ad accendere ogni anno in suo ricordo.

San Biagio fu anche eletto protettore dei cardatori in quanto i carnefici che lo torturarono fecero appunto uso di pettini di ferro. Per quanto concerne le tradizioni profane, in occasione della ricorrenza di San Biagio, va ricordato che in tanti negozi si possono acquistare tre panettoni al prezzo di uno. Alcuni vecchi rammentavano che tale tradizione voleva essere un gesto magnanimo nei confronti dei poveri, mentre altri, più maliziosamente, sostenevano che i commercianti volevano disfarsi delle scorte in eccedenza.

Dal punto di vista gastronomico, in taluni paesi del nostro Appennino c’era l’usanza di portare in tavola il «prete» e il cotechino con contorno di verze cotte nell’aceto di vinacce.

Un menù molto calorico e particolarmente adatto ai rigori invernali; infatti il giorno di San Biagio, proprio per fare onore al suo rango di «mercante da neve», anche in passato è sempre stato caratterizzato dal freddo. Non per nulla, il cronista annota che nel 1695 *“molti parmigiani dubitando di qualche mina delle proprie case; hanno fatto alleggerire i tetti dalla neve caduta dell’altezza di un braccio e più”*.

Lorenzo Sartorio – JERDLÀ MEMORIE PARMIGIANE – TECNOGRAFICA Editore
PARMA

Tradizione del giorno dei morti

Se un tempo le zucche venivano accuratamente sistemate sotto il portico affinché potessero rappresentare una sicura riserva alimentare per l'inverno quando ristrettezze e miseria "toccano" anche la tavola, ora esse vivono il loro momento magico la notte del 31 ottobre, ossia la vigilia della ricorrenza dei Morti, meglio conosciuta dai ragazzi d'oggi come "Notte di Halloween".

Questa festa ha origini molto remote. Infatti gli antichi Celti insediati in Gran Bretagna, Irlanda e Francia festeggiavano l'inizio del nuovo anno, proprio il 1° novembre, giorno in cui si celebrava la fine della "stagione calda" e l'inizio della "stagione del freddo delle tenebre". Ed allora diveniva una notte intrisa di magia e di mistero in quanto v'era la credenza diffusa che i Morti tornassero sulla terra. La leggenda ha poi fatto la sua parte ponendo come protagonista un fabbro irlandese, Jak o Lantern: un balordo che, nella notte di Ognissanti, riuscì ad ingannare anche Belzebù. Infatti, quando alla sua morte venne rifiutato (sia in paradiso, in considerazione della sua vita dissoluta), sia all'inferno (perché aveva ingannato il demonio), Satana, gli porse un carbone ardente che proveniva dalle fiamme eterne. Al fine di illuminare il proprio cammino e non farlo spegnere, Jak, mise il tizzone dentro ad una rapa che stava mangiando. Da allora il fabbro irlandese fu condannato a vagare nell'oscurità con la sua lanterna divenendo, da allora, il simbolo delle anime dannate. Da qualche anno si è diffusa anche dalle nostre parti l'usanza di esporre fuori dalle porte e dalle finestre, una zucca intagliata con occhi, naso e bocca, all'interno della quale si introduce una candela proprio per emulare la lanterna di Jak. Un modo come un altro per tenere lontano spiriti e fantasmi che, nella notte del 31 Ottobre, infestano la terra. Ma nel parmense la tradizione era ben diversa e, se ora sia in città che in campagna nella notte dei Morti occhieggiano zucche illuminate, un tempo, con la zucca, le "rezdore" facevano solo ripieni per tortelli (specie alla Bassa) e sughi per la pasta, oppure veniva mangiata "sorda" e cioè senza condimento arrostita sulla brace del camino. La vigilia dei Morti, per i contadini di ieri, segnava una tappa molto importante in quanto chi, doveva trasferirsi da un podere all'altro, cominciava a mettere insieme le poche cose, riassetta il carretto e si preparava per l'11 di Novembre, San Martino, a fare trasloco.

Lorenzo Sartorio – JERDLÀ MEMORIE PARMIGIANE – TECNOGRAFICA Editore
PARMA

"Scartociäda" galeotta

Il folaiò, solitamente il più anziano di una corte, aveva il proprio «palcoscenico» d'inverno, all'interno della stalla e, d'estate, sull'aia. L'insolito personaggio si esibiva

dopo cena, o meglio, «*all'ordinotte*» (dopo gli ultimi rintocchi delle campane), come si usa dire in Garfagnana, per animare le veglie estive, autunnali ed invernali. Per quanto concerne le veglie estive e invernali approfondiremo l'argomento in una delle prossime puntate. Vediamo ora di mettere a fuoco le animazioni serali di cui il foliaio si rendeva protagonista nelle notti settembrine.

Quando ormai la torrida estate si arrendeva alle prime fresche brezze preautunnali, i campi, arsi dal sole e già arati, presentavano fittissimi «boschetti» con piante allineate in modo geometrico, frutto dell'altrettanto accurata e parsimoniosa semina primaverile, era giunto il tempo del «grano indiano», per dirla con i più antichi trattati d'erboristeria... «*il quale malamente alcuni chiamano formento turco perciocché s'è portato dalle Indie occidentali e non dalla Turchia*».

Dopo le varie fasi di coltivazione: diradamento, sfogliatura (le cime delle piante venivano date in pasto ai bovini quando non c'era altro di meglio) e la raccolta vera e propria dove le pannocchie, con il loro involucro, venivano ammucciate in una apposita gabbia di legno issata su di un carro trainato da buoi, iniziava una sorta di rito particolarmente caro alla nostra gente dei campi: «**la scartociäda al chiar di luna**» che coincideva con lo «spogliarello» della pannocchia dal suo abito ormai logoro.

La **scartociäda** aveva come teatro l'aia, al chiar di luna o alla luce di una fioca lanterna mentre nell'aria si spandevano i casalinghi profumi di conserva di pomodoro e di **marmläda äd brüggni** che le *rezdore* con cura, abilità e soprattutto tanta pazienza accudivano vegliando i roventi **fogón** sui quali troneggiavano enormi pentole borbottanti.

La **scartociäda** era sì un lavoro, ma si tramutava soprattutto in una festa di famiglia, un momento in cui tutti i «**casant**» della corte si riunivano per dar vita ad una delle veglie più suggestive ed insolite dell'anno agricolo.

La gente si disponeva in cerchio ed i giovanotti andavano a gara a «scartocciare» non mancando, il più delle volte, di fare la tanto sospirata dichiarazione d'amore a colei che avrebbero scelto come compagna di tutta la vita. Molti matrimoni, infatti, ebbero complice una **scartociäda** galeotta, mentre una romantica luna sciabolava d'argento gente umile e semplice che, sorridendo a Dio, trascorreva momenti davvero magici e irripetibili.

Muniti di un punteruolo di legno, d'osso o di ferro, o di un grosso chiodo assicurato con una cordicella al polso o alla cinta dei pantaloni perché non finisse tra gli «**scartoc**'» l'allegria brigata ammucciava in poco tempo montagnole di pannocchie gialle come l'oro. L'oro dei poveri: la polenta.

Il foliaio, intanto, raccontava storie fantastiche le cui origini si perdevano nella notte dei tempi. La maggior parte delle «fole» aveva un lieto fine e un'ambientazione vicina a casa: il castello o la chiesa del paese, il lago, un monte, un bosco, una casa

dove «ci si sentiva», mentre ragazzi e ragazze, un po' più appartati, si raccontavano l'eterna favola d'amore.

Se la polvere degli **«scartoc'»** intaccava gola e naso dei lavoranti, sbucavano alcune bottiglie di quello buono per placare l'arsura e favorire quei cori improvvisati che riproponevano antichi «cantari» popolari accompagnati dalle note di una fisarmonica o di un'armonica a bocca che si perdevano nella spensierata e tiepida notte padana. La **rezdora**, intanto, con altre donne, in cucina, era alle prese con la torta frita. Immergeva nel **dolégh** bollente rombi di pasta fresca che gonfiandosi quasi per magia, quindi ripescati con la **mess'cia foräda** e poi adagiati **in-t-la cavagna** di vimini, venivano offerti agli **scartoccianti**, gente forte e di buon appetito. Terminata la **«scartociäda»**, le pannocchie venivano distese nell'aia, perché il sole settembrino facesse la sua parte, quindi giungeva il momento della battitura alla quale si provvedeva con al **verzelli** che gli uomini **frustavano** sulle pannocchie a completa sgranatura.

Della pannocchia rimaneva solo il torsolo (sgandoj) che andava ad alimentare un modesto fuoco durante l'inverno: quel fuoco senza molto calore che i **pajzàn** chiamavano **fógh mort**.

In certe cascine della Lunigiana e Garfagnana era usanza appendere un «grappolo» di pannocchie sopra la porta di casa. Si trattava di un rito scaramantico e apportatore di abbondanza e di fortuna; inoltre alcuni anziani sostenevano che le pannocchie, sopra l'uscio di casa, tenessero lontano i malanni del periodo invernale. Ma quando i chicchi **'dla melga**, dopo la battitura, erano distesi nell'aia quasi a comporre un mosaico bizantino, alcune galline **scapadoreed** impertinenti facevano irruzione in mezzo a tutto quel ben di Dio.

Ed allora entrava in scena ancora la **rezdora** che, con poderose scopate, faceva desistere le indesiderate intruse che ripagavano subito dopo la padrona di casa con uova dal tuorlo più rosso del solito: un tuorlo che aveva il colore del sole, il profumo dell'estate e che avrebbe tinto d'oro la sua **fojäda**.

Lorenzo Sartorio – JERDLÀ MEMORIE PARMIGIANE – TECNOGRAFICA Editore
PARMA