

Gastronomia e Calendario

Ritualità del cibo nelle tradizioni popolari del Friuli Occidentale

di Giosuè Chiaradia

Non si fa festa da soli, e non si può fare sempre festa. Si può lavorare da soli: molti lavori tradizionali (artigianato, attività montane e boschive, agricoltura, allevamento, ecc.) sono fatti da uomini soli. Si può piangere o strozzare in gola un dolore da soli. Ma per fare festa, non basta nemmeno essere in due, ci vuole almeno la famiglia, il parentado, il gruppo, il clan, la contrada, il borgo, il paese, l'*ethnos*. E soprattutto dev'essere un giorno speciale a creare l'evento: per caso si fa baraonda, non festa. È da questo confluire dei due elementi, quello della condivisione e quello dell'occasione, che nasce la ritualità del cibo: nel momento cioè in cui quell'incontro in quella data speciale viene segnato da un certo cibo. Negli altri giorni ci si nutre, in ossequio alle leggi fisiologiche d'ogni organismo vivente, mentre in quei giorni si mangia assieme, che è ben diverso: il mangiare e il bere assieme sono valori universali, momenti fondamentali e costitutivi dell'aggregazione del gruppo. Ce ne ricordiamo tutti facilmente soprattutto nei momenti salienti della vita, quando due persone che si amano decidono di impegnare solennemente in un matrimonio il loro amore; o quando busca o viene al mondo una nuova creatura; o quando tristemente un'esistenza si spegne.

In realtà, le occasioni sono molto più numerose. Poiché la vita, che noi pensiamo come una sequenza rettilinea progressiva, è invece una successione indefinita di cicli vichiani in cui tutto torna, anche se nulla sembra tornare, all'interno del grande ciclo della materia dalla terra-madre alla madre-terra, dello spirito da Dio a Dio, della storia dal non-tempo iniziale al non-tempo finale, si capisce subito come la ciclicità, il ritorno continuo delle stesse scadenze, sia fondamentale nel folklore perché è fondamentale nell'uomo stesso: la nostra vita è un continuo ritorno alle stesse scadenze, agli stessi capodanni del primo di marzo o di maggio, del primo agosto o di novembre, agli stessi solstizi di dicembre (Natale) o di giugno (san Giovanni).

Ma occorre specificare subito che, mentre la società in cui momentaneamente siamo inseriti conta i giorni per scadenze tributarie, per bollette da pagare, per riscossioni di stipendi e di pensioni, per interessi attivi o passivi e per ratei, la società dalla quale siamo partiti per questa babele informatizzata contava i giorni per santi (l'insalata novella si semina a *posent* a sant'Apollonia il 9 febbraio o a san Valentino, le zucche a san Giuseppe, il mais a san Marco) o per festività del calendario liturgico della nostra o d'altre religioni, o di ben più antichi calendari fissati nella pietra diecimila anni fa dalle prime comunità agrarie. E si capisce allora, essendo ovvio e naturale, che queste scadenze erano (e sono) segnate anche dalla consumazione comunitaria di certi cibi, che finiscono spesso per identificarsi con quelle ricorrenze, sicché ancora oggi parliamo delle mele di san Biagio, o della *renga* delle Ceneri, della *pinza* epifania e dei *crostoli* di fine Carnevale, del pane di san Valentino e dell'oca e la polenta novella e il vino nuovo di san Martino, ecc.

Nell'attuale livellamento consumistico, che tristemente sta scivolando verso la pizzomania e il macdonaldismo dell'ingozzamento rapido (si dice *fast-food*), nell'attuale babele etnico-religioso-linguistico-culturale cui non bastano più i satelliti, molto di quanto detto sopra si va perdendo o è già perduto. Qualcosa - speriamo parecchio - si è salvato, magari stravolto dall'aver perso nella coscienza

della gente il primitivo significato, la sua ragion d'essere: s'è salvato solo per l'attaccamento della nostra gente a certe tradizioni per non perdersi, per non finire travolta nel qualunquismo, al quale consegue l'accettazione passiva degli ordini imposti dalla civiltà consumistica.

Io vorrei qui soffermarmi su alcune di queste scadenze, particolarmente significative nei loro rapporti con la gastronomia del Friuli Occidentale, nella speranza di contribuire anche così a quello studio completo sulla ricchezza e varietà gastronomica della provincia che è ancora da affrontare, non essendo ancora diventato un'esigenza di coscienza. E prenderò le mosse dal primo di novembre, la festa dei Morti, autentico capodanno (assieme a san Simone, 28 ottobre, e a san Martino, 11 novembre), ben più importante del primo di gennaio.

1) **La Festa dei Morti**

Solo dall'VIII secolo, e cioè da circa 1200 anni, è detta di Ognissanti: ma la festa dei Morti è molto più antica, precristiana, protostorica, preistorica. Il Cristianesimo ha sostituito ad essa la festa dei Santi, poi, dopo alcuni secoli, ha dovuto inventare la commemorazione di tutti i Defunti il 2 novembre: ma questa ricorrenza ha faticato ad imporsi, e solo dal 1500-1600. Ciò perché la vera festa dei Morti era ed è sentita da tutti il primo di novembre. Questa data è uno dei capodanni più antichi e importanti, il capodanno del semestre invernale in tutto l'emisfero boreale, dal Mediterraneo - anzi dalla Mesopotamia, dall'Iran, dall'Oceano Indiano - al Mare del Nord: è assurdo, quindi, ridurla al solo cosiddetto mondo celtico (concetto del resto piuttosto evanescente) anche se è naturale fosse più sentito nei paesi delle ombre lunghe, degli interminabili inverni, delle notti che rubano sempre più la luce del giorno fino a spegnerlo. Era ed è convinzione diffusa e radicata che, per tale data, i Morti tornino sulla terra, non per far paura ai vivi (come vorrebbe far credere quella carnevalata macabra che oggi si va stupidamente diffondendo con il nome di Halloween), ma per portar loro doni e ricevere offerte che placino la loro inquietudine. Nel mondo antico si sono sempre fatte offerte al tumulo di pane, farina, vino, uso ancora presente nei nostri cimiteri fino a non molti decenni fa, sostituito via via dalle offerte alla parrocchia, al sacrestano, ai poveri, o da distribuzioni a tutti di pane o di minestra di fagioli.

Queste contribuzioni, ancora vive fino a poco tempo fa e - in alcuni paesi - fino ad oggi, sono antichissime, risalgono alle *epulae funebres* degli antichi, appartengono a quel mangiare e bere insieme che, in occasione dei funerali, ancora si usa in Italia, in Germania, in Danimarca, in Ungheria, in tutto il mondo slavo, fin nel Sud-Est asiatico (ad esempio, in Cambogia il morto viene sepolto solo dopo che per tre giorni i vivi hanno mangiato insieme): serviva, e serve, a rinsaldare i vincoli tra i vivi proprio nel ricordo del defunto, di cui si tessono le lodi e si raccontano le vicende, in quell'epica minore di cui visse e vive la grande epica.

La distribuzione di pane in occasione della festa dei Morti (pane un po' speciale, scuro, di farina di mais e altro, chiamato *pan piccolo*, *pan misto*, *pan di siala*, *pan de sarturc*, *pan di cjase*, *pagnuc*, *pagnut di Ognisant*, *pan de sinquantin*, *pan dei muarz*, *pan dei morti* e in altri modi analoghi) era viva fino a pochi decenni fa in diversi paesi del Friuli pordenonese, tra i quali Budoia, Claut, Chions, Fanna, Fiume Veneto, Roraipiccolo di Porcia, Torre di Pordenone, Vigonovo: ed è importante sottolineare che il pane era distribuito e parimenti richiesto, in un reciproco gesto di comunione.

Per quanto riguarda la minestra di fagioli, che fino a tempi recenti veniva distribuita a tutti il mattino dei Morti ad Aviano, Giais, Meduno, Morsano, oltre che nella vicina Farra d'Alpago, si tratta d'una tradizione anch'essa antichissima, connessa con la convinzione che i fagioli - come le fave - contenessero in qualche modo le anime dei morti: non so se perché nascono dalla terra e alla terra tendono presto a tornare per subito rinascere; o per il loro "occhio", ben noto ai Romani; o per la loro forma a barchetta (il latino *phaselus/phaseolus* indica sia il fagiolo che un battello leggero), che per gli antichi ricordava il traghetto indispensabile per raggiungere la dimora dei morti oltre il grande fiume. Hanno la stessa origine anche le distribuzioni di minestra di fave, che un tempo

s'usavano anche nel mondo padano, mentre ora sono tipiche del centro-sud della penisola; e i comunissimi dolcetti detti favette (*favetel/faetel/favetis*). Diffusi in tutto il Veneto, ma non sconosciuti al Friuli, sono anche i biscotti denominati ossi di morto (*ossi de mort*), attestati anche in area pordenonese.

Momento importante della festa dei Morti è la cena, la sera del primo di novembre, che riunisce tutto il nucleo familiare nel ricordo di chi non c'è più: la tradizione esige minestra di riso - tipica delle solennità - in brodo di gallo o gallina, magari con le verze, e poi il lessso o, nella parte centromeridionale della provincia, la *ratha* (anitra) arrosto con la polenta; ma nel Pedemonte il secondo era spesso costituito da uccellini di passo, in teglia o magari allo spiedo. Il momento conclusivo era ed è tuttora rappresentato dalle castagne, oggi caldarroste, un tempo anche bollite (in acqua salata con una foglia d'alloro e qualche seme di finocchio), o le patate *mericane* dolci, o la zucca *santa* (perché seminata il sabato santo al suono del Gloria). La tavola quella sera non si sparpaccia, e le bucce di castagna cadute per terra non si scopano, si lasciano per i morti della famiglia. Ma si veda meglio in mie precedenti pubblicazioni, di cui in bibliografia.

2) *San Martino*

Fa parte dei santi del raccolto e della gratitudine. Come san Simone, 28 ottobre: nota fiera a Codroipo, data entro la quale devono essere finiti i lavori di raccolta e sistemazione del mais; sera nella quale le filatrici potevano fare nelle stalle una festiccioia a base di zucca, perché, nell'impigrirsi dei maschi, esse cominciavano ad aggiungere al lavoro estivo il lavoro invernale. Come i Morti, che vengono a vedere la terra e la casa e gli affetti che un tempo appartenevano a loro. Così san Martino: quella dozzina di giorni intercorrenti non sono affatto un problema, sono - come dicono gli esperti - un "periodo intercalare", come i dodici giorni del periodo natalizio, necessario per pareggiare i conti tra l'anno lunare e l'anno solare. Tra san Simone, i Morti e san Martino, bisogna aver, più che raccolto, già sistemato il raccolto in granai, cantine, dispense, dopodiché, con la prima farina da polenta e il vino nuovo e le castagne e l'oca, si può fare festa:

Ocis, cjastinis e vin

a son plâz di san Martin

afferma un famoso adagio friulano, documentato già nel 1894 da Valentino Ostermann e ben reperibile anche nel Friuli Occidentale. Quella dell'oca è una storia un po' complicata: certo in tutta Europa, specialmente nei paesi centrosettentrionali, la scadenza di san Martino è associata alla cena a base di oca. Lo si spiega con la leggenda che Martino, nato in Ungheria, vissuto e morto in Francia, transitato almeno tre volte per il Friuli aquileiese, si fosse a un certo punto della vita rifugiato nell'isoletta di Gallinara, tra Albenga e Alassio, per sfuggire agli abitanti di Tours che volevano farlo vescovo, e che le oche starnazzanti avessero palesato ai ricercatori il suo nascondiglio, una grotta che ancor oggi si mostra ai turisti. La leggenda mostra fin troppo la parentela con quella delle oche che salvarono il Campidoglio. In realtà verso san Martino comincia la grande migrazione delle oche da nord a sud Europa, dicendo a tutti che l'inverno sta per venire. Ma probabilmente c'è una ragione più profonda: Martino di Szombathely, detto di Tours, già estremamente popolare per meriti tutti suoi (promotore del monachesimo occidentale, fondatore dei seminari, predicatore delle campagne, difensore dei deboli e dei contadini, dei viandanti e dei soldati, martello degli eretici, ecc.), ebbe la "fortuna" di morire l'8 novembre (l'11 è la data della sua sepoltura) quando nel mondo celto-gallico si festeggiava una divinità precristiana, immaginata guardacaso proprio come un soldato a cavallo con un corto mantello (come Martino), accompagnato da un'oca volante (se non erano le "ali" del suo elmo), divinità che a inizio di novembre spariva sottoterra, combatteva contro le potenze infernali e la morte stessa, per riapparire vincitore a primavera, simbolo della natura che muore-rinascere e prefigurazione del Cristo che muore-risorge. Fatto sta che, soprattutto nell'Europa tedesca, per san Martino si mangia l'oca e anche in Friuli, soprattutto nella Bassa ricca di

acque (Morsano al Tagliamento). Ma è tradizione tutt'altro che omogenea, perché in molte località del Friuli Occidentale si preferisce la ben più diffusa *rathal/rassa*, l'anitra, secondo l'adagio pordenonese

San Martin me tenta

che fasso la polenta

che copo 'na rassuta

che bevo 'na bossuta

e in altre realtà locali, pedemontane e liventine, l'animale preferito per far festa è il galletto in umido, ottimo marito della polenta novella.

C'erano anche dei dolci tipici, che ricordavano il mantello del santo o la sua figura di cavaliere (Budoia, Fiume Veneto, Morsano); probabilmente qui sono andati svanendo, ma sopravvivono ancora nel vicino Veneto trevisano e veneziano. Si veda meglio quanto ne ho scritto più diffusamente in altra pubblicazione specifica.

3) *Vigilia di Natale*

Diversamente da quanto avviene da qualche decennio, il 24 dicembre era giorno di vigilia, di stretto magro: non solo era totalmente sconosciuto il cenone, ma era esclusa anche qualsiasi forma di carne e di grasso, per cui il condimento doveva consistere in puro olio. Il lavoro era praticamente bandito, anche se non c'era alcun divieto specifico: solo a Fanna era tradizione pulire stalle e pollai per evitare che d'estate fossero invasi dalle cimici, nel resto della provincia ci si limitava ai pochi lavori indispensabili. Per quanto riguarda l'alimentazione, probabilmente un tempo era giorno di digiuno totale: in Val Tramontina (l'informazione mi è giunta da Tramonti di Sotto, località Prapitol) si faceva *possegna* la sera prima, cioè verso le 22.00 del 23 dicembre si aggiungeva qualcosa alla cena di qualche ora prima, esattamente una zuppa fatta con *batuda* (il latticello residuo dopo la preparazione del burro) e *pestarei* (quella polentina che in lingua italiana si chiama "farinata"), in modo da poter restare totalmente digiuni fino alla mezzanotte di Natale che avrebbe segnato la fine del digiuno. Il mattino del 24 non conosceva colazione, al massimo un po' di caffè. Poi, a seconda dei tempi e delle famiglie, si sarebbe consumato o un solo pasto verso le 15.00-16.00, cioè a metà pomeriggio, o un pasto di mezzogiorno con una limitata appendice ad ora di cena, e in ogni caso la gastronomia del giorno prevedeva - e talora ancora prevede - anzitutto *biguilbigoli* in salsa (cioè conditi con le *sardele da sall'saradelis saladis*, oggi con i filetti d'acciuga), oppure un *puoc de fasuoi cuot in te l'aga* (zona di Aviano), cioè fagioli *coti de magro* (Ronche di Sacile), in acqua con un po' d'olio, aglio e prezzemolo. Il secondo più diffuso era il *bacalà* con la polenta, oppure polenta e *renga* o altro pesce; meno diffusi l'anguilla (*bisatalbisat*) e le chioccioline o lumache (*s-cios/sclos*).

Dopo la messa di mezzanotte, in diversi paesi si passa in osteria a mangiare un piatto di trippe (sia *sopa de tripe* che *tripe in umido*) o almeno a bere una tazza di brodo o un bicchiere di *brulè*.

4) *Natale*

La festa di Natale è di tale importanza, non solo ovviamente dal punto di vista religioso ma anche del folklore, che, nel contesto di questo discorso dedicato alla gastronomia "rituale", si può dedicarle poco più che un accenno limitato al pranzo natalizio.

Esso aveva ed ha una particolare solennità, essendo il momento di aggregazione di tutto il gruppo familiare, con le generazioni intermedie e le giovanissime riunite nella casa dei nonni; era ed è gradito - anche se non da tutti - invitarvi parenti, appartenenti allo stesso clan o in via di diventarlo. Tradizioni ormai abbandonate - ma molto suggestive - sono quelle relative alla presenza di ospiti occasionali, anche solo attesi: in diverse località del Friuli Occidentale c'era non solo la tradizione di invitare al pranzo natalizio qualche estraneo, ad esempio un bambino povero del paese (Domanins di San Giorgio, Chies d'Alpago, ecc.), ma anche quella di lasciare - a tavola o un po' discostata - una sedia vuota per un ospite che avrebbe potuto sopraggiungere: un povero, un militare, il

Signore stesso, o fors'anche qualcuno di casa che se n'era andato per sempre (Budoia, Cordenons, Corva di Azzano, Fiume Veneto, Range di Polcenigo, San Leonardo di Montereale, Spilimbergo).

Quanto al contenuto, alcune caratteristiche generali rendevano il pranzo di qualche eccezionalità: quali la comparsa d'un antipasto di affettati casalinghi o comunque nostrani, la presenza del riso (al posto dei soliti fagioli), del pane (al posto della polenta di ogni giorno), d'un po' di carne bovina da brodo e da lesso (accanto agli animali del cortile, allevati ed ingrassati con certissima pazienza, proprio in vista delle feste natalizie).

Più in particolare, un pranzo-tipo, rispettoso della tradizione del Friuli Occidentale, oggi è così concepito: antipasto di affettati nostrani (un tempo del tutto eccezionale e quasi esclusivo di Natale); minestra di riso in brodo con i fegatini (o tagliatelle di casa o, più recentemente, tortellini); piatto di lessi tra i quali era ed è predominante il tacchino (*dindia/dindiot/dindi, piton*), seguito dal pollo (gallina o cappone), un po' di carne di manzo e il beneaugurante delizioso cotechino (*muset*); a contorno, patate o verdure lesse, sottaceti di casa (i sottoli erano un tempo assai rari, per la loro costosità), salsa di pomodoro, *cren e brovada*; dopo una pausa si passa all'arrosto (sono destinate a questa fine certe parti del tacchino di cui sopra, o un gallo o un'anitra), con il radicchio di campo o il *purè* (un tempo tutt'altro che frequente). Il panettone o il pandoro industriali e la bottiglia di spumante sono comparsi solo dopo il secondo conflitto mondiale del 1940-1945, con la rivoluzione industriale degli anni '50-'60; ma un tipo di panettone casalingo, con lievito e uva passa e cedrini, si è sempre usato, anche se non in tutte le case. E poiché il Natale - fissato al 25 dicembre solo intorno alla metà del IV secolo d.C. - appartiene sul piano del folklore alle feste del solstizio d'inverno, ed è quindi il cominciamento d'un nuovo ciclo solare destinato a culminare esattamente sei mesi dopo nella grande festa di san Giovanni Battista (24 giugno), è facilmente intuibile il significato beneaugurante degli affettati, del cotechino ridotto a rotelle, come dei chicchi d'uva e dei canditi nel panettone.

5) Capodanno

Collocato al centro del periodo folklorico più importante dell'anno, cioè i dodici giorni tra Natale e l'Epifania, il Capodanno di gennaio - un tempo denominato solo "Circoncisione di Nostro Signore Gesù Cristo" - ha assunto nei secoli via via sempre più importanza, fino a diventare e restare "il" Capodanno. Ho già avuto modo di scrivere diffusamente nel precedente numero della rivista su tutte le tradizioni del Friuli Occidentale relative al Capodanno (il giorno e la sera di san Silvestro, il carattere "magico" di quella notte, i doni dell'uccellino ai bambini, gli auguri, la *bonaman*, la *coleda* o questua di capodanno e le sue formule di domanda, i regali, i gesti di carità, le *patte*, ecc.), compreso il pranzo di Capodanno; per la qual cosa, chiedendone venia al lettore più attento, mi rifaccio a quanto già pubblicato.

Per i cultori della tradizione, il pranzo di Capodanno di oggi non si discosta molto da quello del passato, se non in particolari accessori; per gli altri, non ci sono limiti alla fantasia, davanti a un mercato alimentare e gastronomico che ci offre sempre di tutto e di più. Certo la sua preparazione è sempre stata oggetto di particolare cura da parte delle donne di casa, anche in secoli di magra, perché *se si mange ben il prin da l'an, si mange ben dut l'an*, in base alla convinzione, plurimillennaria e ancora molto diffusa, che tutto ciò che si fa o avviene il giorno di Capodanno si farà o si ripeterà per tutto l'anno, e quindi ogni gesto di quel giorno avrà conseguenze positive o negative sul prossimo futuro.

Per la tradizione, il primo è rigorosamente minestra di ottimo brodo, o con il riso (nella maggioranza dei casi) o con le tagliatelle, un tempo fatte in casa, o con i più recenti tortellini che hanno cominciato a diffondersi nella seconda metà del '900. Per la preparazione del brodo, un ruolo di minoranza compete alla carne, mentre sono dominanti i volatili, un tempo quelli del piccolo allevamento

domestico: l'anitra, il tacchino, la gallina, il cappone, il gallo, che fornivano non solo il brodo e i fegatini per il migliore dei risotti, ma soprattutto il secondo di lesso, accompagnato da *cren* o *brovada*, o verze, oppure da giardiniera, peperoni o peperonata, sottoli e sottaceti della riserva di casa. È ancora ritenuto di buon auspicio mettere in tavola a Capodanno quelle ghiottonerie sottovetro che sono state confezionate con amore durante l'estate. Il cotechino locale, o *muset*, normale o con dentro una listarella di *lengua* del maiale, con contorno di fagioli lessi di produzione propria o comunque locale, ben accompagna il pollame lesso: solo in quest'ultimi decenni la sua presenza è stata talora minacciata da prodotti foresti in certo senso analoghi (quali lo *zampone* e la *bondiola*) con il contorno di beneauguranti lenticchie.

Decisamente in secondo piano era e resta l'arrosto, con il contorno di purè, patate o verdura fresca. Il pranzo si conclude con la frutta secca di casa (soprattutto noci e nocciole), la frutta sciropata o sotto grappa di produzione domestica, o quella fresca che s'è riusciti gelosamente a far durare come portafortuna (nespole, mele, pere, ma soprattutto uva). La presenza del panettone o pandoro e dello spumante da botto a fine pranzo è recente: prima, o non si usava dolce, o ci pensavano i dolci di casa, come un certo panettone nostrano o, in qualche caso, la *pinza* - più tipica come dolce epifanico delle terre tra Piave e Tagliamento - o altri dolci di casa. Comune il *pan co la thuca* a base di farina di mais (Ronche di Sacile, vari paesi del Sanvitese), il *pan di cogna* con farina di cinquantino e di segala (San Martino al Tagliamento), ecc., o infine lo *strudel* domestico, da sempre ritenuto portafortuna come e per le stesse ragioni del panettone.

6) Epifania

È una festa antichissima e d'eccezionale importanza, non solo perché la tradizione cattolica rievoca in questo giorno la venuta dei Magi dall'Oriente iracheno o iraniano, quanto per la magica notte che la precede, l'ultima delle "notte sacre" del ciclo delle dodici, la notte della strega, soprattutto di quell'Erodiade che volle la testa del Battista, il battezzatore, e che passò ai secoli odiata come e più di Caino e di Giuda, con decine di nomi da Befana a Rodia a Frau Holle e via dicendo. Sulle tradizioni della sera del 5 gennaio ho già scritto qualche cosa in gioventù, in uno dei primi numeri della prima serie di questa rivista (1971/1972): è la sera dedicata alla benedizione delle acque, dei frutti, del sale, degli alberi da frutto, dei campi, ma soprattutto all'accensione del sacro fuoco del falò. È ben noto che si tratta d'una tra le più venerande tradizioni veneto-friulane, le cui remote origini non possono essere ridotte - come spesso si fa - al mondo celtico, dal momento che sono sia più antiche di questa fase della protostoria europea, sia riconducibili ai culti solari di un'area estesa quanto meno dal mondo germanico a quello iranico (quell'Iran, dal quale probabilmente vennero i Magi e dove ancor oggi i seguaci di Zarathustra praticano il culto del fuoco).

Per quanto riguarda la gastronomia, non è importante tanto il pranzo del 6 gennaio, quanto la cena del 5, che deve comprendere obbligatoriamente la salsiccia (*luganega/luania/luiana/luliana*, e via dicendo) e il povero dolce che viene distribuito, con qualche bicchiere di vino, attorno al falò. Il suo nome, assai diffuso tra Veneto e Friuli, va da *pintha* lungo il Livenza a *pinze* lungo il Tagliamento, attraverso i vari *pinsa/pincia/pinse* nella fascia di transizione, derivando dal participio del verbo latino *pinsere* = battere, pigiare, infarcire. I suoi ingredienti - come ho avuto modo di precisare anche in un recente volume dedicato alla polenta - sono piuttosto soggettivi, ma alcuni sono storicamente immancabili, e cioè la farina di mais (in fondo è una polenta), fichi secchi a pezzi e uva passa come dolcificante, semi di finocchio e zucca gialla come aromatizzanti, nient'altro. Poi ciascuno può fare aggiunte soggettive come altre farine, grasso (burro), zucchero, lievito, vino o grappa o qualche liquore aromatico.

7) San Biagio

Il santo, che si festeggia il 3 febbraio, è ritenuto taumaturgo contro il mal di gola, perché in Armenia (o in Cappadocia) prima di essere consacrato vescovo fu un bravo medico, e in carcere guarì un bambino che stava per morire a causa d'una lisca di pesce fermatasi in gola; ma è anche da ricordare che, essendo stato torturato con il grande pettine metallico dei cardatori, è pregato per questo da tutti i cardatori, i filatori, i tessitori, che si ritengono particolarmente soggetti al mal di gola a causa della loro attività. La celebrazione della sua festa comporta in diversi paesi, ma soprattutto a Giais di Aviano, la benedizione della gola con le due candele incrociate; ma, più ancora, in tantissime famiglie si mangiano le mele benedette (anche altri frutti, ma in particolare le mele), proprio contro il mal di gola. E qui sorge il problema: nelle diocesi di Udine e di Concordia-Pordenone si mangiano il 3 febbraio le mele benedette la sera del 5 gennaio, vigilia dell'Epifania; in diocesi di Ceneda- Vittorio Veneto (che comprende quasi tutto il Sacilese) si benedicono e si mangiano le mele il 3 febbraio. Poiché è parecchio strano benedire un frutto il 5 gennaio e mangiarlo il 3 febbraio, deve trattarsi della sovrapposizione di due tradizioni diverse, che, provenendo l'una dal mondo padano (romano?) e l'altra dal mondo balcanico (greco?), si sono incontrate qui, determinando una soluzione di compromesso. Ma anche nel Friuli udinese ci sono paesi in cui per san Biagio si benedicono e direttamente si mangiano le mele.

8) San Valentino

Tra leggendari, di fantasia, doppioni artefatti e figure storiche, ci sono circa una ventina di san Valentino, nessuno dei quali ha nulla a che fare con gli innamorati, almeno nel mondo italiano, tedesco, iberico: diverso è il caso d'un Valentino per nulla santo, bel giovane romano innamorato, probabilmente appartenente alle leggende medievali del mondo bretone (Francia del Nord e Inghilterra), da dove la tradizione passò nel mondo americano.

Quello che noi festeggiamo il 14 febbraio dovrebbe essere stato un vescovo (?) di Terni o un prete romano, o forse un prete di Terni martirizzato a Roma e sepolto o a Roma o a Terni, del quale ci sono reliquie un po' dappertutto (comprese diverse teste). Tutto sommato, a noi la cosa importa poco: importa molto di più che il santo era (ed in parte ancora è) pregato contro l'epilessia, anche se non è chiaro il perché: forse solo perché in latino *valens/valentis* = che sta bene. Certo la prima quindicina di febbraio ha stranamente diversi santi della salute: la Madonna della Candelora (2 febbraio) è pregata soprattutto dalle donne, san Biagio (3 febbraio) protegge contro i problemi della gola, sant'Agata (5 febbraio) è pregata per quelli connessi con il seno e l'allattamento, sant'Apollonia (9 febbraio) aiuta contro il mal di denti, la Madonna di Lourdes (11 febbraio) è pregata per ogni situazione di bisogno, e finalmente arriva san Valentino. In tante chiese del Friuli Occidentale (ben precisate, dotate quanto meno d'una tela o una statua o un altare al santo), a cura d'una confraternita o della fabbricceria o del parroco stesso si benedivano, fino a pochi decenni fa, cestoni di pane da distribuire a tutti i fedeli, che lasciavano a tale scopo una specifica offerta. Distribuzioni di pane, oltre che per battesimi, matrimoni, funerali, un tempo si verificavano in tante ricorrenze calendariali nel corso dell'anno: erano per lo più una forma di carità sociale, una condivisione-comunione per riaffermare il vincolo sociale nei momenti più importanti della vita. Il pane di san Valentino, invece, era terapeutico, meglio preventivo, contro l'epilessia, sentita come un male misterioso che colpiva non solo una specifica persona - di solito un ragazzo -, ma il clan familiare, il paese, la società, che per questo si tassava e mangiava il pane benedetto. Di qui l'origine di certi biscotti, i *colâz di san Valentin*.

9) Carnevale

È noto che il Carnevale non è una data, ma un tempo, un periodo speciale di durata imprecisata, di cui è nota la conclusione - la mezzanotte tra il martedì "grasso" e il mercoledì delle Ceneri - ma non l'inizio, che è variabile: alcuni lo fanno partire dall'Epifania

(che è idea molto diffusa nel Friuli Occidentale), altri da sant'Antonio abate il 17 gennaio (anche questa convinzione è presente nel Friuli Occidentale), altri ancora dalla Candelora il 2 febbraio; ma ci sono studiosi che risalgono ben più addietro, fino alla festa dei Morti, comprendendovi tutto il periodo invernale (e la presenza - nelle maschere tradizionali anche del nostro Carnevale - di certi particolari funebri o stregoneschi o diabolici o comunque oltremondani, confermerebbe la validità della teoria).

Certo, un po' per i limiti imposti dall'economia, un po' per le disposizioni o le prescrizioni dell'autorità sia civile che religiosa, il Carnevale ha finito per ridursi a identificarsi con la sua fase finale, la più eversiva e paganeggiante: il giovedì grasso, il venerdì che nel vicino Veneto trevisano si chiama *venare gnocolaro*, i tre giorni dal sabato al lunedì dedicati particolarmente alle maschere e alle sfilate di carri mascherati, e infine il martedì *ultimo de Carnaval*. Moltissimi sono gli elementi folklorici che caratterizzavano questa fase finale del periodo carnevalesco (pensiamo alle maschere, ai carri e cortei mascherati, ai veglioni, agli spettacoli d'occasione, ecc.), ma qui posso solo accennare ad alcuni particolari di natura gastronomica. Da questo punto di vista, la tradizione è improntata in direzione dello scialo, dell'eccesso, quasi un voler dar fondo alle ultime riserve alimentari: a prima vista potrebbe sembrare una specie di accaparramento calorico in vista del lungo periodo quaresimale caratterizzato da una gastronomia tutta "di magro"; invece credo che la chiave di lettura sia ben diversa, trattandosi d'una specie di prefigurazione - breve, illusoria e per questo eversiva - della società del benessere definitivo, del tutto per tutti e per sempre, del bengodi, d'un'umanità libera finalmente dal bisogno, così come da ogni privilegio e sudditanza, da ogni ingiustizia di classe e di casta, da ogni freno inibitore. Così va inteso l'innocente comandamento di mettere in pentola per Carnevale una gallina a qualunque costo, da cui ricavare non solo il lesso, ma prima ancora il brodo, e quindi la minestra di riso o il risotto:

Chi no copa la galina par Carnaval

i la copa dopo, par un mal

oppure

se no i la magna da ben

i la magnarà da mal.

Ma è soprattutto il grande momento dei dolci, così caratteristici del Carnevale per qualità e quantità, da rendere questo periodo assolutamente unico nell'arco dei dodici mesi. Le frittelle (*fritole/fritules/fritulis*), i crostoli (*costui/crustui*) e le castagnole, a prescindere dalle fantasie dell'industria dolciaria di oggi, sono dolci semplici e non si differenziano granché tra di loro per ingredienti (uova, farina, latte, burro, zucchero, buccia di limone grattugiata, un po' di grappa), quanto per la loro lavorazione, la forma, il tipo di cottura, che un tempo avveniva rigorosamente in grasso di maiale.

10) Mercoledì delle Ceneri e Quaresima

Alla Quaresima, importante periodo preparatorio alla grandissima festa di Pasqua, è successo il contrario del Carnevale: quest'ultimo, da amplissimo ha finito col comprimersi ed esplodere nei suoi pochi giorni conclusivi; la Quaresima, dai pochissimi giorni iniziali a ridosso della Pasqua, si è dilatata progressivamente nei secoli fino a risalire al mercoledì delle Ceneri, per un totale esatto di 46 giorni (togliendo le domeniche, restano 40 giorni di effettiva Quaresima, quanti ne digiunarono Mosè nel deserto del Sinai e Cristo nel deserto della Giudea).

È risaputo che, sul piano della gastronomia tradizionale, il periodo è caratterizzato da piatti "di magro", soprattutto una volta, quando erano vietati carne, grassi, uova, latticini, e restava poco, olio e farina e pesce, o supplicare il parroco che supplicasse il vescovo di

concedere qualche specifica dispensa dalla rigidità. Oggi, nell'attuale dilagante *deregulation*, mangiare qualcosa "di magro" è per alcuni una tradizione, per altri una moda o una prudenza dietetica.

La cucina quaresimale, alla quale nel 2000 ho dedicato uno specifico studio, prevedeva e prevede come primi *fasioi puro oio* (*fasiorus* nella bassa, *fasoifasui col ueli* nel Sanvitese e nello Spilimberghese) o *bigolilbigui in salsa* (il più classico primo quaresimale: gli irreperibili "spaghetti con buco" vengono conditi con olio d'oliva in cui sono disfatte una decina di *sardele da sall'saradelis saladis*, oggi più semplicemente filetti d'acciuga, con un po' d'aglio e facoltativamente di conserva diluita). Tra i secondi *bisat/bisato/bisatal/bisate*, pesce in genere (di fiume o torrente, di fosso o di laguna), rane, gamberi, lumache, ma soprattutto aringa o baccalà.

L'aringa (*rengalrenghe*) costava piuttosto poco e quindi era preferita, soprattutto il suo maschio meno pregiato e meno costoso, lo *scopetòn* (nello Spilimberghese *cospetòn*): fin dall'alto Medioevo proveniva dal Baltico, dando luogo a un impressionante commercio di sale che saliva dal Mediterraneo via Venezia e di barili di *renghe* salate che scendevano dal nord, lungo la valle del Reno. La cottura esige (e in parte anche oggi) la dissalatura preliminare, e poi la cottura o *su li boris* (alla brace, *in gardela*), o adagiata su un foglio di carta oleata sulla piastra rovente della stufa, o sobbollita. Oggi si acquistano i filetti affumicati sottovuoto, anche di produzione nostrana: ma la classica *renga* resiste ancora.

Il baccalà o stoccafisso (*bacalà*), molto più costoso, è arrivato molto dopo, il 12 ottobre 1432. È nota la triste storia della nave veneziana del capitano Piero Querini, che nel novembre del 1431 naufragò al largo della costa inglese, il cui equipaggio, ridotto ormai a una decina di superstiti, fu salvato dai norvegesi di un villaggio delle isole Lofoten il 4 febbraio 1432: otto mesi dopo, appunto il 12 ottobre, i superstiti poterono finalmente tornare a Venezia, portando con sé i primi esemplari di stoccafisso, il merluzzo che i pescatori delle Lofoten ben sapevano eviscerare e disseccare al vento. Nel Friuli Occidentale lo si cucina in diversi modi: "al latte", "in bianco", ma soprattutto "in umido" (o *in tecia*) con la conserva, che qui è il sistema più diffuso. Per contorno è indispensabile la polenta.

Un discorso del tutto particolare, nel contesto della gastronomia quaresimale, merita ovviamente il mercoledì delle Ceneri, giorno di stretta vigilia, *de puro oio*, che comportava però per molti una festiciola sui prati, sulla traccia delle antiche feste italiane che intendevano propiziare la fertilità, sia della campagna che della famiglia: ancor oggi, migliaia di persone si recano sulle praterie della Comina a nord di Pordenone, nella bella periferia di Spilimbergo, oltre Cordenons nella zona delle risorgive fino alle rive del Meduna e del Tagliamento, sulle colline del Pedemonte, nella ricca campagna tra San Vito e Sesto al Reghena, a consumare insieme la *renga*, anche in frittata (*fartaia 'ta la renga*).

11) San Giuseppe

La sua festa, il 19 marzo, è stata quasi cancellata dal calendario, ma vale la pena di ricordare che esisteva per essa una specifica gastronomia, che qui s'è ormai perduta, mentre è vivissima in certe regioni d'Italia. Per san Giuseppe in molti paesi del Friuli Occidentale si mangiava radicchio di fine inverno (*radicio de camp col thoquet, radice dal poc*) con le uova sode (tradizione attestata in diverse località, ad esempio in Val Cosa), oppure si preparavano certe frittelle di riso o farina (Val Tramontina, Pedemonte, Azzano) come ancor oggi si fa in parecchie regioni italiane (Liguria, Lombardia, Lazio, Calabria, Basilicata, Sicilia, ma soprattutto Campania, dove il santo è patrono dei friggitori). C'era anche la tradizione di invitare a pranzo un povero, o una famiglia: la tradizione, che ho avuto modo di reperire in una decina di località del Friuli Occidentale, qui è ormai morta, ma è vivissima altrove, soprattutto in Sicilia, dove può raggiungere aspetti anche imponenti. Essa deriva da un vangelo apocrifo,

quello denominato *Storia di san Giuseppe falegname*, in cui si legge che Gesù, davanti alla salma del padre spirato appunto il 19 marzo, disse che chi aiuterà un povero in nome di san Giuseppe, potrà sedere per sempre ai banchetti del paradiso.

12) Pasqua e Pasquetta

La grande festa cristiana, la più antica della Cristianità, risalente ai primissimi secoli della nostra era, è resa più suggestiva dal fatto di coincidere con il ritorno della primavera e il rifiorire della natura: è, a suo modo, un capodanno, che comporta l'espulsione del male passato (la pulizia della coscienza, della persona, della comunità, della casa, del campo, del giardino, ecc.) e il rinnovamento della vita verso il bene. Numerosissimi, quindi, gli aspetti folklorici o comunque interessanti anche il folklore (basti pensare alla Domenica delle Palme e alla Settimana Santa), ma qui si può solo accennare alla gastronomia. Il pranzo di Pasqua prevede rigorosamente la carne, anche se si è poveri, perché - come ricordava l'Ostermann - a Pasqua anche gli uccellini si mordicchiano tra di loro pur di mangiare carne. L'uso del capretto e dell'agnello è molto antico, essendo - quanto meno l'agnello - di tradizione ebraica: ma sono sempre stati riservati alle famiglie più agiate. Nelle altre, la stragrande maggioranza, la carne era fornita soprattutto (ma non esclusivamente) dall'allevamento domestico: gallo, gallina, tacchino, cappone, anatra. Essi fornivano anzitutto il brodo, e quindi il risotto o la minestra con il riso o con le tagliatelle all'uovo fatte in casa (simboli sempre di abbondanza e moltiplicazione); e poi, più che il lesso, che non è molto gradito a Pasqua, l'arrosto, accompagnato dalla prima beneaugurante insalatina seminata in un angolo riparato il 9 febbraio, sant' Apollonia.

Ma l'elemento gastronomico più importante, di cui a Pasqua si fa ancor oggi grande consumo, è l'uovo. Esso è uno degli archetipi universali della vita, simbolo della vita stessa che a primavera risorge dall'apparente morte dell'inverno: e si sovrappone esattamente nella Pasqua cristiana a Cristo che risorge dal sepolcro. Fin dalla preistoria, esso è in certo senso la vita "arrotolata", contiene in germe l'universo, è dovunque legato ai rituali della primavera, in tutto il mondo e millenni prima di Cristo: ci sono tombe preistoriche russe o svedesi con gusci di uova o uova di argilla accanto ai resti del defunto; nell'Egitto faraonico, l'uovo compare nel mito di Osiride; i primi cristiani ponevano talora nelle tombe dei martiri uova di marmo o gusci di uova; in tante cattedrali, durante le funzioni della Settimana Santa, si poneva sull'altare un uovo di struzzo che, com'è risaputo, è di eccezionale grandezza e perfezione; uova preziose si regalavano monarchi, prelati e nobili; nella fantastica cattedrale di Burgos, in Spagna, c'è una pittura di Cristo in croce che poggia i piedi su quattro uova. È forse per questo che in cimitero le immaginette dei defunti sono sempre incorniciate in un ovale e quasi mai in un quadrato o altro poligono?

A Pasqua tutti mangiamo qualche uovo sodo, per interiorizzare questa forza di rinnovamento, di rinascita, di risurrezione che c'è nell'uovo: meglio - dicono a Morsano al Tagliamento - se sono uova deposte dalle galline il Venerdì Santo, danno più vigoria e vincono il mal di schiena. Le uova, poi, devono essere in qualche modo dipinte: e se oggi si ricorre ai diabolici pennarelli che infettano di rosso e di blu anche l'albume e il tuorlo, un tempo la fantasia si sbrigliava alla ricerca di bucce di cipolla (*scusse de sigola/scussis di savole*), punte di ortica, fondi di caffè, foglie di edera e di capelvenere, fiorellini di muscari (*giovanin-sta-in-piè, panocete/panolutis*), primule, *scorthe de frassin*, *radicele* (il tarassaco), chicchi di sorgo, aglio selvatico (*ai de camp*) e, in caso di emergenza, strisce di stoffa o di carta colorate. Numerosi, infine, anche i giochi con le uova sode, a cui ci si dedicava soprattutto durante i *pic-nic* (*li merindutis*) del lunedì di Pasquetta: far rotolare le uova lungo una pendenza, colpirle con una monetina, colpire un uovo sodo con un altro, riuscire a camminare con un uovo sodo in testa, e via dicendo.

Impossibile chiudere il discorso sulla gastronomia pasquale senza accennare ai dolci di Pasqua. Il riferimento è soprattutto alla focaccia (*fugassa/fuathalfujazze*) a base di uova, latte, farina, zucchero e lievito; ha una forma rotonda che ne fa un simbolo solare, ma può essere configurata anche a forma di colomba con un uovo sodo al centro, simbolo della vita. E poi ci sono certi biscotti bianchi a ciambellina, detti *pasqualini*, tutt'altro che dimenticati.

13) San Marco

La tradizione di sciamare a gruppi festosi il 25 aprile sui prati e mangiare la frittata e qualcos'altro di primaverile, non è riconducibile se non in modesta parte alla ricorrenza di san Marco. Oltre alla grande festa di Pordenone, nel corso della quale s'assegna il Premio San Marco, e alla sagra del vino di Casarsa, sagre paesane per san Marco titolare della parrocchiale ce ne sono piuttosto poche (Stevenà di Caneva e Gaio di Spilimbergo): non è il santo, né la ricorrenza nazionale della fine del secondo conflitto mondiale, che possono spiegare la corsa ai prati e ai parchi. È solo il bisogno di riprendere con la natura un dialogo - anche alimentare - interrotto alcuni mesi prima (fino a pochi decenni fa non c'erano né frigoriferi, né congelatori, né supermercati): l'occasione per questa ripresa fu certamente determinata dalle *Litaniae maiores*, le Rogazioni del 25 aprile, che dal V secolo, per un millennio e mezzo, hanno portato i cristiani d'ogni *pagus* ad effettuare la *lustratio pagi*, la purificazione primaverile del proprio paese, tramite una processione dalla chiesa parrocchiale a qualche chiesetta periferica e ritorno. E a loro volta, le *Litaniae maiores* erano la cristianizzazione di ben più antiche feste della primavera, risalenti agli inizi della civiltà italica: i Romani, ad esempio, celebravano proprio nell'ultima decade di aprile le feste denominate *Palilia*, *Vinalia*, *Robigalia* e *Floralia*, in onore rispettivamente della terra fecondata e del sole fecondante, del vino, del grano a rischio di malattie, della primavera e dei fiori.

Senza tener conto di questi precedenti, è impossibile capire perché per san Marco ci si rechi - come spinti da una necessità categorica - sui campi a *fâ san Marco* (Chions), per la *mirindute* o *possegna di san Marc* (Morsano al Tagliamento), magari tra le colture stesse, a costo di tagliarne un riquadro (Azzano Decimo), portando con sé insalata novella o *radicio*, formaggio, vino, uova, legna e naturalmente la *farsora* per la frittata. La *fortaja co le erbelfartaa* o *fertae cu lis jarbislfrite di prat*, ancor oggi molto frequente a primavera, figura nei menù pomposi dei ristoranti con il nome di "frittata alle erbe spontanee"; ma un tempo - quando s'era ignoranti - tutti conoscevano i nomi di queste erbe: la valerianella (*galet/ardielut*), la bieta da taglio (*erbete*, *blede*), la silene (*grisoll/grisel*, *sclopit*), il rosolaccio (*pavariell/pevariel*, *papaver salvadi*, *confenon*), il tarassaco (*preti*, *radicele*, *tale*, *pissacan/piscecian*), il luppolo (*bruscanduilbruscandul*, *colombon*, *urtizzon*), l'ortica (*ortigalurtie*), l'acetosella (*pan-e-vin*), il pungitopo (*rust/ruscli*), gli spinaci (*spinaze*), ecc. La frittata di san Marco si può fare anche con altro: con il salame fresco sbriciolato, con le morchelle (*spondole/sponzele*), con i granchi in muta (*moechel/molecis*), con frittura di pesce e via dicendo. Dette così, le frittate di primavera si gustano meglio e, con i millenni che si portano dentro, c'insegnano a mangiare storia.

Le stesse cose, più o meno, si possono dire per il calendimaggio, anch'esso a suo modo un capodanno, quello che corrisponde sul piano semestrale al primo di novembre e induce le ombre invisibili della famiglia (i Lari) a riprendere pacificate la via dell'oltretomba.

14) L'Ascensione

La grande festa liturgica che, quaranta giorni dopo la Pasqua, ricorda la conclusione della presenza visibile di Dio fra gli uomini e la sua salita al cielo dal Monte degli Olivi alla periferia di Gerusalemme, ha anche degli aspetti che interessano il folklore. Ad esempio, nei tre giorni che precedono la festa, si svolgevano in tutti i paesi le *Litaniae minores*, le Rogazioni della *Sensa* che comportavano per vie diverse e talora remote la circumambulazione di tutto il territorio della comunità parrocchiale; nel giorno della *Sensa*, poi, non si dovrebbe andare nell'orto, se non si vuole che i parassiti ne infestino le colture; e se per caso piove, c'è il rischio che il maltempo si protragga per i biblici quaranta giorni; e a pranzo si consuma rigorosamente la lingua del maiale. La lingua o linguale (*lenguallengallenghellinguallenguallengallengâ*) è un insaccato di maiale molto pregiato, che si ottiene conciando la lingua e avvolgendola in *pasta* di cotechino, o affiancandole un po' di filetto e polpa di salame e pancetta, e insaccando il tutto per la conservazione in apposito budello grosso o *manega/manial/manie*, contrassegnato dalla stretta legatura in modo tale da rendere il

prodotto inconfondibile. L'insaccato - soprattutto nel primo dei due sistemi, quello in *pasta* di cotechino - è destinato rigorosamente ad essere consumato il giorno della *Sensa*, lessato, servito con i fagioli o i piselli novelli o il purè di patate: qui, come nel vicino Veneto.

La ragione di questa tradizione non è facile da individuare. È una mia ipotesi che essa sia in connessione con il passo del Nuovo Testamento (Atti degli Apostoli I,8 e II,3-11) in cui Cristo, prima di salire, preannuncia la discesa dello Spirito Santo e poi è narrata la sua effettiva discesa sotto forma di lingue di fuoco e la moltiplicazione delle lingue nella prima predicazione degli Apostoli.

15) *Il primo di agosto*

Il primo di agosto, al mattino, a digiuno, bisogna anzitutto bere un sorsetto di vino rosso, anche solo sporcare appena le labbra dei propri figli o nipoti, perché diventa sangue, o fa buon sangue, che è il principio della vita: e molti lo fanno in Friuli, nel Veneto e probabilmente anche altrove. Sul colore del vino, a dire il vero, i pareri non sono concordi: nel Sacilese si predilige a tale scopo il nero, nell'Avianese è indifferente *blanc o negre*, nel Pordenonese e nell'Azzanese si preferisce il bianco: ma comunque rigorosamente al mattino a digiuno.

Molto più diffusa e più nota è l'altra tradizione, di mangiare il primo di agosto un pollo, che un tempo doveva essere maschio, un gallo, anzi il *gal de semensa*, e ciò significava che la tradizione era connessa con la virilità, la fertilità, la forza riproduttiva. Attualmente questa ricorrenza è messa in dubbio da parecchi, che sostengono invece che tale festa dei maschi debba essere celebrata il due di agosto, e la cosa è oggetto ogni anno di simpatiche discussioni. Per quanto mi riguarda, ritengo che la festa appartenga al primo di agosto, che è, a suo modo, anch'esso un capodanno, come il primo di marzo o di maggio, di novembre o di gennaio, e si può e deve festeggiarlo alle calende e non il giorno dopo. Lo sapevano già i Greci, che sacrificavano ad Asclepio (Esculapio, poi, per i Latini), medico e dio della medicina e antenato di Ippocrate, un gallo durante il mese di Ecatombeone (15 luglio-15 agosto), primo mese dell'anno greco. Il primo di agosto era festeggiato soprattutto dai Latini, trattandosi delle Calende del mese di Augusto, festa della dea Speranza e del dio Marte; e dai Celti, che vi celebravano - si dice - la festa del dio Lug, cui era dedicata la città di Lugdunum (Lione), promossa da Augusto capitale della Gallia centrale. Il riferimento alla divinità celtica, comunque, è fatto con beneficio d'inventario, dal momento che Lug era la divinità celtica della primavera, della natura che muore e risorge, non dell'estate.

La tradizione del sacrificio del gallo il primo di agosto per ottenere la salute non è mai morta: sia Valentino Ostermann (1894) che Andreina Nicoloso Ciceri (1983) hanno scritto che tutte le famiglie friulane benestanti mangiavano pollo arrosto il primo di agosto; e che nei paesi di campagna molti scolari portavano per tale data un pollo alla maestra; e che a Gemona la banda cittadina teneva sulla piazza un concerto in cui, ad un certo punto, c'entrava il canto di un gallo, e che dopo l'esecuzione musicale i bandisti andavano a cena a mangiare i polli regalati loro dalle famiglie gemonesi; nel XVI secolo un poeta di Venzone, Niccolò di Morlupino, celebrò in versi la festa del primo di agosto; e non è ancora scomparso il proverbio secondo il quale Carnevale, san Martino e il primo di agosto erano cognati; la Ciceri, infine, ha annotato che la tradizione di mangiare il gallo per il primo di agosto è ancora particolarmente vivace proprio nel Friuli Occidentale.

Come sia nata l'idea che la festa degli uomini o *fiesta dei omis* sia il 2 non si sa, ma pare cosa abbastanza recente, di quest'ultimi due secoli: forse solo per un'allegria allusione del numero due; o forse perché un paio di secoli fa una disposizione dell'esercito napoleonico stabiliva che gli stretti pantaloni militari di allora dovevano tener conto che gli attributi maschili dei soldati si sarebbero sistemati a sinistra (*les deux à gauche*, la cui pronuncia è molto vicina al *do de agosto*). Comunque sia, ha fatto bene la delegazione pordenonese dell'Accademia Italiana della Cucina a depositare nel 2003 presso un noto studio notarile pordenonese la ricetta del *gal de semensa* da mangiare alle calende di agosto: rosolare i pezzi in battuto di pancetta, aggiungere vino bianco secco, sale, pepe, carota e sedano tritati, due spicchi d'aglio, salvia, cipolla, un po' di conserva

stemperata in acqua bollente. Anche noi così, da sempre, ma il primo di agosto: come vuole il folklore, cioè la storia, non un atto notarile.

Appunti Bibliografici

E. APPI, *Tradizioni popolari*, in *San Martino di Campagna. Aspetti e vicende di una comunità*, a cura di P. GOI, GEAP, Pordenone 1985, 215-238; E. e R. APPI, *Tradizioni popolari nella zona di Pordenone*, in *Pordenon*, a cura di L. CICERI, Società Filologica Friulana, Udine 1970, 230-270; ID., *Le tradizioni popolari del mandamento di San Vito*, in *San Vit al Tilimint*, a cura di L. CICERI, Società Filologica Friulana, Udine 1973, 241-275; ID., *Tradizioni popolari nella zona di Aviano*, in *Avian*, a cura di L. CICERI, Società Filologica Friulana, Udine 1975, 314-348; E. e R. APPI, A. e D. PAGNUCCO, *Tradizioni popolari del Comune di Chions*, in *Borghi feudi comunità*, a cura di M. SALVADOR, GEAP, Chions 1985, 381-443; ID., *Tradizioni popolari del Comune di Azzano Decimo*, in *Azzano Decimo* a cura di B. SAPPÀ, II, Comune, Azzano Decimo 1986, 53-95; R. APPI, *Folklore sulla Livenza*, in *Sacile*, a cura di A. PERIN e L. CICERI, Società Filologica Friulana, Udine 1966, 59-70; U. BERNARDI, *Il profumo delle tavole. Tradizione e cucina nelle Venezie*, Santi Quaranta, Treviso 2006; N. CANTARUTTI, *Aspetti delle tradizioni popolari di Maniago e dell'Alto Maniaghese*, in *Maniago pieve feudo comune*, a cura di C.G. MOR, Comitato per il millenario, Maniago 1981, 421-456; *Cara, vecchia cucina azzanese*, a cura di E. PIGNAT, A. BUTTIGNOL, Tip. Mascherin, Azzano Decimo 1980; G. CHIARADIA, *Tradizioni e riti epifanici in Provincia di Pordenone*, «La Loggia», 4 (1972), 23-56; ID., *La festa dei Morti nel folklore della Provincia di Pordenone*, «La Loggia» 5, (1973), 21-32; ID., *Folklore pasquale in provincia di Pordenone*, «Tutto Pordenone», aprile 1986; ID., *I giorni delle luganeghe. Il maiale nelle tradizioni popolari e nella gastronomia del Friuli Occidentale*, Associazione Pordenone, Pordenone 2001²; ID., *La Festa dei Morti*, in *Religiosità popolare nel Friuli Occidentale*, a cura di P. GOI, Provincia, Pordenone 1997, 193-210; ID., *Il battesimo nelle tradizioni popolari del Friuli Occidentale*, «Ce fastu?», LXXIV, 1 (1998), 25-60; ID., *I giorni di San Martino*, Savioprint, Pordenone 2001; ID., *Sapori e tradizioni inconfondibili*, in *Guida alla provincia di Pordenone. Storia, arte, cultura, territorio*, Provincia, Pordenone 2003, 101-123; ID., *Folklore di febbraio: Candelora, San Biagio, San Valentino*, «La Loggia», n.s., 8 (2006), 85-103; ID., *Marzo e San Giuseppe nelle tradizioni popolari del Friuli Occidentale*, in «Atti dell'Accademia San Marco di Pordenone», 7-8 (2005-2006), 395-440; ID., *Il Capodanno nelle tradizioni popolari del Friuli Occidentale*, «La Loggia», n.s., 9 (2007), 77-94; G. e R. CHIARADIA, *Polenta e magnar nostran*, in *Caneva*, a cura di G.P. GRI, Società Filologica Friulana, Udine 1997, 559-582; ID., *Per una gastronomia del Friuli Occidentale*, «La Loggia», n.s., 1 (1998); ID., *I giorni della renga. La Quaresima nelle tradizioni popolari e nella gastronomia del Friuli Occidentale*, Propordenone, Pordenone 2000; ID., *I giorni della polenta. Il grande libro del mais e della polenta nelle tradizioni popolari e nella gastronomia delle terre tra Veneto e Friuli*, Propordenone, Pordenone 2005; D. COLTRO, *La cucina tradizionale veneta*, Newton Compton, Roma 2007; *El mangià de 'na volta. Raccolta di antiche ricette roveredane*, Pro Roveredo, Roveredo in Piano 1987; C. MARCATO, *La cucina povera*, in *La terra e le attività agricole*, a cura di M. CORTELAZZO, Silvana, Cinisello Balsamo 1991, 167-196; *Natale in Azzano Decimo. Espressioni e testimonianze*, GEAP, Azzano Decimo 1974, 23-25; A. NICOLOSO CICERI, *Tradizioni popolari in Friuli*, 2 voll., Chiandetti, Reana del Rojale 1983; V. OSTERMANN, G. VIDOSSI, *La vita in Friuli*, 2 voll., Edizioni accademiche, Udine 1940; F. SPAGNOLO, *Un piatto per ogni stagione*, in *Spilimberc* a cura di N. CANTARUTTI, G. BERGAMINI, Società Filologica Friulana, Udine 1984, 547-562; A. TOMÈ, *La sbrinsia. Friguis di un vivi sclet da la zent di Manià di 'na volta*, Biblioteca del Comun, Maniago 1982; G. TOMMASINI, *Tradizioni popolari*, in *Morsan al Tilimint*, a cura di N. TRACANELLI, G. BERGAMINI, M.B.G. ALTAN, Società Filologica Friulana, Udine 1988, 305-340; G. VIEL, M. PACELLI, *35° Anniversario. Attività e iniziative culturali della delegazione di Pordenone dell'Accademia Italiana della Cucina*, Pordenone 2004, 35-51.