

Le ricorrenze di Ognissanti e la commemorazione dei defunti

<http://italianolinguadue.altervista.org>

- Novembre inizia con due celebrazioni importanti, due momenti per riflettere e ricordare. Il primo del mese si festeggiano i Santi. Il **2 novembre** è il momento di ricordare chi non c'è più: una giornata ricca di significati religiosi, che si fondono con antichi riti e credenze popolari. Ricorrenze, eventi, piatti tipici e curiosità: vi propongo un **viaggio lungo la Penisola** per conoscere il rito, il mito, la storia e le tradizioni di queste due ricorrenze.

Secondo le credenze della tradizione popolare, nella notte tra l'1 e il 2 novembre **le anime dei defunti tornano dall'aldilà**. Il viaggio che li separa dal mondo dei vivi è lungo e faticoso... Nasce così, per ristorare i propri cari e per renderli benevoli verso i giorni che verranno, la tradizione culinaria della Festa dei Morti.

- Da Nord a Sud della Penisola, vi proponiamo un percorso attraverso le delizie gastronomiche dedicate a questa festività. I dolci dei morti simboleggiano i doni che i defunti portano dal cielo e contemporaneamente l'**offerta di ristoro** dei vivi per il loro viaggio. Un modo per esorcizzare la paura dell'ignoto e della morte.

LE FAVE TRIESTINE

I DOLCI DI OGNISSANTI

Fave triestine



Le fave dei morti

Le fave si incontrano in un'area molto ampia che include tutto il settentrione e buona parte del Meridione d'Italia isole comprese ma non sono rare nemmeno in altri Paesi. Con l'eccezione di Trieste, sono più note sotto il nome di "fave dei morti", perchè sopravvisse a lungo la tradizione di offrirle il giorno della commemorazione dei defunti. Consuetudine antichissima, che si riallaccia alla sacralità delle fave - quelle vere - ai tempi della Grecia classica, quando esse venivano distribuite in occasione dei funerali perchè considerate predilette dalle Parche (tre Dee che stabilivano il destino degli uomini) . La loro origine si deve probabilmente alla volontà molto diffusa nel Medio Evo, di non usare il burro ne di venerdì ne in tempo di quaresima, esso veniva sostituito dall'olio estratto dalle mandorle.

Le **fave triestine** sono dei **dolcetti** tipici della provincia di Trieste e di Gorizia, dalla forma di **piccole palline colorate**, bianco-crema, rosa pastello e marrone, aventi **origini molto antiche**. Erano già conosciute a Trieste nel periodo dell'**impero Austroungarico** e i loro colori simboleggiano dei momenti della vita: il bianco la nascita, il rosa la vita e il marrone la morte.

L'**impasto** delle favette è a base di mandorle bianche pelate e macinate unite allo zucchero, uova, miele, farina di riso e maraschino. Per le **fave rosa** si aggiunge liquore Sherry, o estratto di rosa, o colorante naturale; per le **favette marroni**, cacao e rhum. Questi dolcetti si trovano soltanto tra Trieste e Gorizia ed esclusivamente da settembre a fine novembre.

La ricetta

Ingredienti:

250 g di farina di mandorle

130 g farina 00

3 albumi medi

200 g di zucchero

1 cucchiaino di alchermes

1 cucchiaino di acqua di rose

3 cucchiaini di cacao amaro

½ stecca di vaniglia

1 pizzico di sale

Unire in un recipiente la farina di mandorle, la farina 00, lo zucchero ed un pizzico di sale, aggiungere gli albumi un po' alla volta ed impastare il tutto fino ad ottenere un composto piuttosto morbido e spumoso; potrebbe essere necessaria l'aggiunta di altra farina. Dividere in tre parti l'impasto ed aggiungere alla prima i semi della vaniglia, alla seconda l'acqua di rose e l'alchermes e alla terza il cacao. Formare con i tre impasti tante palline della grandezza di una nocciola e disporle sulla teglia ricoperta di carta forno. Cuocere a 100°C fino a quando i dolci non si saranno asciugati (circa 2 ore). Una volta fredde, conservarle in una scatola di latta. Consumare preferibilmente a partire dal giorno successivo.

Festa dei Morti: storia, religione e antichi riti

- Il giorno dei morti è la festività che la Chiesa cattolica dedica alla **commemorazione dei defunti**. La festa ha origini antiche, che uniscono paesi lontani per epoche e distanze. La data del festeggiamento, il **2 novembre**, non è casuale.
- Civiltà antichissime già celebravano la festa degli antenati o dei defunti in un periodo che cadeva proprio tra la fine di ottobre e i primi giorni di novembre. Questa data sembra riferirsi al periodo del **grande Diluvio**, di cui parla la **Genesi**. Quello per cui Noè costruì l'arca che, secondo il racconto di Mosè, cadde nel "diciassettesimo giorno del secondo mese", che corrisponderebbe al nostro novembre.

- La Festa dei Morti nacque dunque in "onore" di persone che Dio stesso aveva annientato, col fine di **esorcizzare la paura di nuovi eventi simili**. Da qui in poi, la storia, che è ovviamente sospesa tra religione e leggenda, diventa più chiara.
- Il rito della commemorazione dei defunti sopravvive alle epoche e ai culti: dall'antica Roma, alle civiltà celtiche, fino al Messico e alla Cina, è un **proliferare di riti**, dove il comune denominatore è consolare le anime dei defunti, perché siano propizie per i vivi.
- La **tradizione celtica** fu quella che ebbe maggiore eco. La celebrazione più importante del calendario celtico era la "notte di Samhain", la notte di tutti i morti e di tutte le anime, che si festeggiava tra il 31 ottobre e il 1° novembre.

- All'**epoca dei primi cristiani**, queste tradizioni erano ancora molto presenti: la Chiesa cattolica faticava a sradicare i culti pagani. Così, nel 835, **Papa Gregorio II** spostò la festa di "Tutti i Santi" dal 13 maggio al 1° novembre, pensando, in questo modo, di dare un nuovo significato ai culti pagani. Nel 998 **Odilo, abate di Cluny**, aggiungeva al calendario cristiano il 2 novembre, come data per commemorare i defunti. In memoria dei cari scomparsi, ci si mascherava da santi, da angeli e da diavoli; inoltre, si accendevano falò.

2 novembre: le tradizioni in Italia

- Un motivo ricorre nelle tradizioni popolari della festa dei morti: la credenza che in questo giorno i cari scomparsi tornino a farci visita sulla terra. Per questa ragione, i riti di commemorazione hanno assunto in tutta Italia significati e finalità simili: accogliere, confortare, placare le anime degli avi defunti. Se è vero che oggi il culto popolare commemora i defunti attraverso il suffragio e la preghiera, è vero anche che molte delle antiche usanze vivono ancora.

- Una suggestiva **poesia del Pascoli, *La tovaglia***, rende in modo tenero e suggestivo la sensazione della presenza dei cari scomparsi in casa:

*"Entrano, ansimano muti:
ognuno è tanto mai stanco!
e si fermano seduti
la notte, intorno a quel bianco.*

*Stanno li sino a domani
col capo tra le mani,
senza che nulla si senta
sotto la lampada spenta."*

- In alcune zone della **Lombardia**, la notte tra l'1 e il 2 novembre si suole ancora mettere in cucina un vaso di acqua fresca perché i morti possano dissetarsi. Nelle **campagne cremonesi** ci si alza presto la mattina e si rassettano subito i letti affinché le anime dei cari possano trovarvi riposo. Si va poi per le case a raccogliere pane e farina con cui si confezionano i tipici dolci detti "*ossa dei morti*".
- In **Friuli Venezia Giulia** si lascia un lume acceso, un secchio d'acqua e un po' di pane.
- Nel **Veneto**, per scongiurare la tristezza, nel giorno dei morti gli amanti offrono alle promesse spose un sacchetto con dentro fave in pasta frolla colorata, i cosiddetti "Ossi da Morti".

- In **Trentino** le campane suonano per molte ore a chiamare le anime che si dice si radunino intorno alle case a spiare alle finestre. Per questo, anche qui, la tavola si lascia apparecchiata e il focolare resta acceso durante la notte.

Anche in **Piemonte** e in **Val D'Aosta** le famiglie lasciano la tavola imbandita e si recano a far visita al cimitero. I valdostani credono che dimenticare questa abitudine significhi provocare tra le anime un fragoroso *tzarivàri* (baccano).

- In **Liguria** la tradizione vuole che il giorno dei morti si preparino i "bacilli" (fave secche) e i "balletti" (castagne bollite). Tanti anni fa, alla vigilia del giorno dedicato ai morti i bambini si recavano di casa in casa per ricevere il "ben dei morti" (fave, castagne e fichi secchi), poi dicevano le preghiere e i nonni raccontavano storie e leggende paurose.

- In **Umbria** si producono tipici dolcetti devozionali a forma di fave, detti "Stinchetti dei Morti", che si consumano da antichissimo tempo nella ricorrenza dei defunti quasi a voler mitigare il sentimento di tristezza e sostituire le carezze dei cari che non ci sono più. Sempre in Umbria si svolge ancora oggi la Fiera dei Morti, una sorta di rituale che simboleggia i cicli della vita.
- In **Abruzzo**, oltre all'usanza di lasciare il tavolo da pranzo apparecchiato, si lasciano dei lumini accesi alla finestra, tanti quante sono le anime care, e i bimbi si mandano a dormire con un cartoccio di fave dolci e confetti come simbolo di legame tra le generazioni passate e quelle presenti.

- A **Roma** la tradizione voleva che, il giorno dei morti, si consumasse il pasto accanto alla tomba di un parente per tenergli compagnia. Altra tradizione romana era una suggestiva cerimonia di suffragio per le anime che avevano trovato la morte nel Tevere. Al calar della sera si andava sulle sponde del fiume al lume delle torce e si celebrava il rito.

In **Sicilia** il 2 novembre è una festa particolarmente gioiosa per i bambini. Infatti vien fatto loro credere che, se sono stati buoni e hanno pregato per le anime care, i morti torneranno a portar loro dei doni. Quando i fanciulli sono a dormire, i genitori preparano i tradizionali "pupi di zucchero" (bambole di zucchero), con castagne, cioccolatini e monetine e li nascondono. Al mattino i bimbi iniziano la ricerca, convinti che durante la notte i morti siano usciti dalle tombe per portare i regali.

- In **Sardegna** la mattina del 2 novembre i ragazzi si recano per le piazze e di porta in porta per chiedere delle offerte e ricevono in dono pane fatto in casa, fichi secchi, fave, melagrane, mandorle, uva passa e dolci. La sera della vigilia anche qui si accendono i lumini e si lasciano la tavola apparecchiata e le credenze aperte.

Arrivederci...

Le informazioni, i testi, le immagini che fanno parte di questa presentazione sono forniti esclusivamente a titolo indicativo e a scopo didattico. (Legge 22 aprile 1941 n. 633, art. 70 comma 1 bis).