ANTICHI RITI E TRADIZIONI POPOLARI DELLA SETTIMANA DI PASQUA

Per capire i riti e le tradizioni del passato della più importante festività cristiana, ho avuto il piacere di intervistare alcune anziane persone di Buttrio, a cui ho chiesto come si festeggiava la Pasqua negli anni prima e dopo l'ultima guerra. Ne è emerso il patrimonio umano e religioso di quegli anni: la famiglia, il lavoro, la propria casa, la fede e la chiesa, attorno alla quale si radunava tutta, veramente tutta, la comunità.

L'adorazione del SS. Sacramento nella Domenica delle Palme era molto sentita e partecipata; iniziava con le preghiere dei fanciulli subito dopo pranzo per terminare con la Santa Messa delle ore 20. La processione del Venerdì Santo si fece per tanti anni per le vie del centro storico di Buttrio; le vie: Pavia, Pradamano, Miani, Roma e piazza del Tiglio, ove vivevano le numerosissime famiglie contadine dei Masarotti, Paoluzzi, Zamaro, Lavaroni, Ferro, Zucco, Meroi, Zuccolo, Bolzicco e Potocco, e dove c'erano il mulino alimentato ad acqua della roggia Cividina, il barbiere, il calzolaio, i due panifici di Rosa Durì Scrosoppi e dei Peruzzi, i fabbri De Cecco e Meni "fari", la bottega Venier e quella di Rosina, l'osteria di Mariane e la trattoria di Attilio, Davino e Sergio Meroi. Le case lungo il percorso della processione erano illuminate con le candele e ornate di drappi con immagini sacre alle finestre. Rosina esponeva il suo altare di legno intarsiato con il crocifisso; Mario Trevisan e Guerrino Ferro illuminavano la muraglia in pietra di fronte a casa loro con i gusci delle lumache riempiti con petrolio: le fiammelle tremolanti avevano la forma di Cristo crocifisso che in testa aveva la corona di spine, anch'essa circondata di gusci illuminati. La piazzetta del Tiglio offriva al passaggio della processione uno spettacolo suggestivo e commovente, con una miriade di candele accese e la muraglia della canonica illuminata da terra da tanti mucchietti di sabbia, da cui sporgevano le fiammelle del petrolio che bruciava. Sulla fontana e sul lavatoio della piazzetta venivano posti per l'occasione i lampioni accesi delle famiglie contadine. Durante la processione si alternavano le preghiere e la recita del rosario con il concerto assordante dei tantissimi ragazzi presenti, scalzi o con ciabatte fatte in casa, che suonavano gli strumenti: "scràzule, scrazòlon e batècul" e che erano felici di poter uscire, per una volta all'anno, di casa dopo cena.

Il Sabato Santo e la Domenica di Pasqua la chiesa era gremita all'inverosimile; le porte rimanevano aperte per dar modo a chi era fuori di seguire la celebrazione. La S. Messa, in latino, era accompagnata dalla corale degli adulti che cantavano dietro l'altare maggiore e che si alternavano con il coro delle voci bianche dei fanciulli di prima comunione diretto dalle suore. I giorni di Sabato Santo e di Pasqua si scampanava, iniziando già alle dieci di sabato (come mi è stato specificamente raccontato) - orario da aspettare anche per l'inizio dei lavori nei campi - per finire la sera di domenica: diverse persone, giovani robusti e anziani volenterosi, si alternavano sul piano alto del campanile per dare il loro aiuto nel ritmico tiro del battacchio; altri paesani li sostenevano portando loro il molto gradito fiasco di vino.

uova di Pasqua colorate di 30 anni fa

Un'altra tradizione, di origini antiche come ricordano le persone interpellate, è quella delle uova pasquali colorate che si preparavano in tutte le famiglie con uova vere di gallina per richiamare la rinascita della primavera dopo l'oscurità dell'inverno. Venivano preparate con foglie di piante diverse, fra cui: la cipolla, il prezzemolo selvatico, "le talis" (il Tarassaco), il trifoglio e "le panolutis" (il Muscari azzurro), avvolte in un panno colorato e legate con filo prima di farle bollire. Ragazzi e ragazze andavano a Pasqua sulle colline o sui prati provvisti di un pendio a farle rotolare, facendo a gara a chi le faceva arrivava più lontano. Le uova che si rompevano venivano mangiate da tutti sul posto.

Immancabili erano anche le specialità gastronomiche, tra cui primeggiava la colomba pasquale. In famiglia, le donne facevano a gara a chi riusciva meglio. Il dolce aveva la forma di colomba: veniva segnata con una croce, le veniva messo un uovo sotto l'ala e fatti gli occhi con due semi di "saròs" (la saggina). In altre famiglie, sulla tavola di Pasqua, non mancava la più semplice, ma molto apprezzata, focaccia, ricoperta con bianco d'uovo sbattuto prima di essere portata dai fornai del paese per la giusta cottura. Altre famiglie, le più numerose, preferivano cuocerle nel forno di casa. Vigje Zamare era molto brava a fare le focacce. Ne faceva tante, per l'occasione, per andare a portarle, in un cesto colmo, alle famiglie del borgo Miani come dono di Pasqua. Un piatto tradizionale di Pasqua, per alcune famiglie, era ed è tuttora "la panade": una minestra con ricco brodo di gallina e pane che viene cotto lentamente per ore prima di aggiungere le uova sbattute e il formaggio grattugiato, a fine cottura: un piatto semplice e prelibato.

Queste sono le tradizioni e le usanze del tempo di Pasqua che sono riuscito a raccogliere; esse accomunavano le numerose e laboriose famiglie di Buttrio. Queste ultime, infatti, avevano pochi soldi, si aiutavano vicendevolmente nei lavori ed erano legate saldamente alla chiesa perché tutti partecipavano ai suoi riti e sapevano divertirsi con quel poco che c'era, in particolar modo i numerosissimi bambini.

Giorgio Lavaroni

Pasqua sui prati: fine anni 30 del XX sec.