

Perché stiamo a casa da scuola il Primo Novembre?

Il primo novembre si festeggia il giorno di Ognissanti, festività cristiana e civile, considerata popolarmente l'onomastico delle persone il cui nome non compare nel calendario cristiano. Le commemorazioni dei Santi della Chiesa iniziarono ad essere celebrate nel IV secolo. Fu Papa Gregorio II, nel VII secolo, a stabilire la data del 1 novembre, giorno che venne dichiarato festività di precetto dal re franco Luigi il Pio nell'835.

Il 2 novembre, il giorno successivo, in cui si ricordano i defunti, non è festivo ma è senza dubbio una giornata molto sentita dalla popolazione italiana, che viaggia spesso verso i propri luoghi di origine per portare fiori e lumini ai propri parenti ed amici scomparsi.

Il culto dei morti è antichissimo; lo festeggiavano già durante l'impero romano, e la ricorrenza durava tutta l'ultima settimana di febbraio, mese considerato "purificatore". Era tradizione cospargere le tombe di fave nere, oppure regalare questi legumi anche ai poveri, che li mangiavano crudi (per distinguersi dai ceti benestanti che avevano il diritto di cucinarli). Le fave, infatti, rappresentavano le lacrime dei defunti e, sempre secondo la leggenda, questi riti servivano ad implorare la pace ai morti.

In tutto il mondo, ancora oggi, esiste la tradizione di commemorare i defunti. L'usanza di intagliare zucche, classica di Halloween, inizia con la leggenda di Jack, un grande bevitore di birra, che, dopo essere riuscito a imbrogliare il diavolo in persona, una volta morto non fu accettato né all'inferno né in paradiso. Così, mentre vagava senza meta, per fare un po' di luce prese una grossa rapa, ne tolse la polpa, fece dei buchi attorno e ci mise dentro alcune braci ardenti. E da allora vaga nell'aldilà con la sua lugubre lanterna. Agli inizi della tradizione, infatti, i Jack-o'-lantern (si chiamano così le zucche vuote e intarsiate che si espongono nella notte di Halloween nei paesi anglosassoni), venivano ricavati da grandi rape, barbabietole e cavoli rapa.

Nel Peten, la regione più grande del Guatemala, i bambini vanno in giro nella notte del 31 ottobre a chiedere, per i teschi, la ixpasà, una bevanda fatta con il mais nero usata anche per fare i dolci per i morti. Questi dolci sono delle piccole facce simili a zucche; dentro a questi dolci ci si mette una candela.

Il 18 ottobre, in Messico, si accolgono i defunti "di pallottola, di incidente o di affogamento," cioè quelli che non hanno avuto il tempo di confessarsi e che quindi, si presume, soffrono maggiormente nell'aldilà. Per loro, quindi, i festeggiamenti si prolungano fino al 30 novembre con pranzi, canti, scoppi di mortaretti e bevute. Nelle domeniche comprese fra il 18 ottobre e il 30 novembre, chiamate "domingos grandes", le case vivono nell'entusiasmo e nel "delirio di accoglienza" dei defunti-ospiti.

La festa dei morti in Cina cade in aprile. In questa occasione la famiglia si reca presso le tombe dei propri cari e se ne cura, sistemando le piante, pulendo e ridipingendo i caratteri sulla tavoletta tombale. Poi, sulla tomba mette cibo in offerta e bastoncini

di incenso da bruciare. Tè e vino vengono versati attorno alla tomba assieme al riso. Al termine del rito, la famiglia consuma il cibo rimasto come in un pic nic. Questa ricorrenza si chiama festival Qingming.

In Abruzzo, Puglia e Calabria, ai morti viene offerto un letto con le lenzuola fresche di bucato. In Valtellina, alla vigilia del 2 novembre, si raccoglievano segale, formaggio, uova e salsiccia, utilizzate per pagare le messe di suffragio in onore dei morti. Nelle case di tutt'Italia un tempo non mancava mai un secchio d'acqua, una candela per fare luce e cibo, destinato ai defunti che quella notte affrontavano un lungo viaggio per andare a trovare i vivi e portar loro aiuto.

A Palermo si credeva che i defunti, la notte tra l'1 e il 2 novembre, colti da un raptus di fame piombassero sul mercato della Vucciria per rubare dolcetti.

La tradizione italiana è ricca di cibi e dolci speciali per la ricorrenza dei defunti. Come per esempio i biscotti di pasta morbida coperti di glassa chiamati "ossa di morto"; le paste di mandorle a forma di teschio o le durissime fave dei morti, impastate con mandorle, pinoli e spezie, da intingere nel vino. Inoltre c'è il tradizionale pane dei morti morbido e ricco di amaretti, fichi e uvette. Per finire non mancano le castagne, semplici o cotte con zucchero e vino, o il castagnaccio.

Nel 1800, quando gli Irlandesi iniziarono a migrare in America, portarono con loro questa tradizione chiamata All-Hallows-Eve, che tradotto alla lettera significa "vigilia di tutti i Santi". La festa fu adottata anche dagli Americani i quali però, con il tempo, le cambiarono la denominazione chiamandola con il nome attualmente da noi tutti conosciuto, ovvero Festa di Halloween.

A Buguggiate si festeggia "La notte delle Lumere". «Dolcetto o scherzetto» e intagliare le zucche non sono solo tradizioni straniere, le ritroviamo anche nel nostro passato

Nelle nostre campagne, specie al Nord, la notte del 31 ottobre era considerata magica: la tradizione voleva che le anime dei morti tornassero tra i vivi per visitare parenti e amici. Per celebrare questo «miracolo» i bambini usavano intagliare le zucche per creare dei volti spaventosi al cui interno veniva posta una candela: queste erano, appunto, le *lumère*. Erano collocate lungo le strade, in luoghi bui per spaventare i passanti.

Spesso, poi, i bambini andavano di casa in casa a reclamare il dolce tipico di questo periodo: i dolci dei morti.

Nella pur rapida ricerca effettuata sulle lùmere impiegate in Padania sono emersi con grande chiarezza tutti i caratteri presenti nelle analoghe manifestazioni anglosassoni. Risulta sicuramente primario il rapporto con la notte del 1° novembre e, molto spesso con i giorni che lo precedono e lo seguono. L'antico legame con banchetti rituali, libagioni e pasti da consumare con i defunti è confermato dalla grande resistenza delle usanze di confezionare dolci speciali (detti localmente "pan dei morti", "ossa dei morti", eccetera) e di apparecchiare la tavola per i morti la sera del 1° novembre che si riscontrano un po' ovunque. Sulla condivisa ritualità si sovrappongono diversi dettagli locali sempre però caratterizzati dall'impiego di cibi semplici e poveri: si tratta a volte di scodelle di latte e castagne (14), piatti di caldarroste e bicchieri di sidro, fino a semplici recipienti di rame riempiti d'acqua per placare la "sete dei morti". La preparazione delle lùmere segue linee estremamente omogenee. Si tratta innanzitutto di una incombenza sempre affidata ai bambini e sotto la direzione degli anziani. La zucca viene svuotata, vengono incisi i buchi degli occhi, del naso e della bocca e vi viene introdotta una candela...

E i ragni, le streghe, i maghi, i gatti neri e i pipistrelli? Sono tutte contaminazioni di altro tipo avvenute anch'esse nel tempo e relative ai luoghi e alle loro differenti tradizioni. In conclusione ognuno è libero di vivere la notte di Halloween come vuole, con la consapevolezza di una piena libertà di scelta.

Molto particolare è il teschio Messicano...il giorno dei morti i messicani creano teschi con lo zucchero per celebrare i defunti.

I colori vivaci del tatuaggio servono a significare che si crede il defunto felice e beato nell'aldilà.

I teschi messicani sono spesso decorati con fiori di marigold, che simboleggiano la vita, e con ragnatele che fungono da elemento di contrasto e rappresentano la morte. Inoltre, molte volte, in questi disegni è presente una candela accesa all'interno dell'occhio a simboleggiare il ricordo.

Ecco un esempio di teschio messicano... decoralo con tanta fantasia!





