



Via Maggiore 1968 vista da Gianni Berengo Gardin

Quando a Nuoro mamma nascondeva i cocconeddos di Pasqua nella teiera di Limoges

**Bibu est Deu
pro su dispettu
de su zudeu**

IL GIOVEDÌ: Di sera i Sepolcri. Nella chiesa delle Grazie, quella vecchia, piccola, con le statue dei santi in gesso qua e là scrostate, con il Cristo della via Crucis diventato un po' giallino e sempre più coperto di sangue, man mano che avanzavano le stazioni. Quando eravamo in troppi a fare le stazioni, stavamo fermi e voltavamo solo il capo, continuando a dire le preghiere.

Le Grazie aveva un profumo misto di incenso, di umidità e di sudore, specie quando le donne si inginocchiavano e le lunghe gonne si gonfiavano per poi sgonfiarsi piano piano nel sedersi. I fiori dell'altare erano un po' appassiti perché quelli li poteva far togliere solo padre Francesco. E il giovedì santo sino alle sei padre Francesco ci confessava. "Quante volte, figliolo?" Io in genere dicevo "Tre" che mi sembrava una media accettabile. Dopo le sei si potevano "visitare i Sepolcri".

L'imbrunire, la penombra delle Chiese, la magia di tante candeline accese ci rendevano mansueti e un po' silenziosi. A nche allora ci affascinava il grano appena germogliato che splendeva tra le candeline. Chissà chi lo aveva preparato.

Quella sera niente spiritosaggini, niente rincorse, niente sgam-

Bachisio Floris ripercorre per Sardinews la Pasqua che si celebrava a Nuoro negli anni Cinquanta. Così come aveva fatto nello scorso dossier dedicato alla festa delle matricole in un capoluogo di Barbagia dove non esisteva alcun corso universitario, in questo racconto rievoca i riti pasquali religiosi e laici tra la penombra delle chiese e il piacere di gustare cocconeddos e sebadas. Nel prossimo numero Bachisio Floris (nuorese doc di Pont'e ferru, nato a Santa Ruche il 4 giugno 1936, ex dirigente bancario) ricorderà altri giorni festosi, quando "Umberto e Tonino Pintori cantavano le serenate". Recentemente Bachisio Floris è rientrato a Nuoro per partecipare - alla biblioteca "Sebastiano Satta" di piazza Asproni - alla presentazione del libro "Risiko del figlio giornalista Giovanni Floris (il conduttore di Ballarò su Rai3).

Bachisio Floris, primo da destra, col figlio Giovanni e il sindaco di Nuoro Mario Zidda alla biblioteca Satta.



beti. Uno stato come di attesa ci imprigionava e ci rendeva un po' soli. Il giro delle chiese: questo Sepolcro è meglio di Santa Croce.... no, è meglio la Cattedrale.... San Pietro è più triste, perché la tristezza doveva comunque essere l'elemento centrale.

Un giretto al Corso un po' deserto, e tutti a casa.

C'era tutto intorno un'aria di mestizia, che però sentivamo un po' provvisoria, uno stato di attesa pesante ma che preludeva a qualcosa di grandioso. Si sopportavano di buon grado questi silenzi prolungati, queste false pazienze, queste piccole rinunce che conoscevamo da bambini. Eravamo fiduciosi perché era vero che Gesù era morto, ma era anche vero che mamma preparava sas casadinas, sos cocconeddos e i ravioli per la Pasqua. Gesù sarebbe risorto di sicuro, tanto che l'agnello era a macerare nel vino e nelle spezie.

Si trattava solo di aspettare. L'animo era contrito perché Gesù era morto ancora una volta anche per noi che avevamo peccato, ma non sapevamo bene in che cosa; però il perdono di padre Francesco era certo, certa era la Resurrezione di Gesù, certi anche ravioli, casadinas e cocconeddos, aspettavamo fiduciosi.

IL VENERDI: Le strade erano invase da bambini che suonavano "sas tracculas". Il mio grande rammarico è stato per anni di non averne mai avuta una. Sa traccula era uno strumento fatto così: si prende una canna abbastanza grossa, si taglia nel punto pieno da una parte lasciando il vuoto dall'altra. Rimane come una specie di bicchiere da whiskey lungo e stretto. Dalla parte aperta (quindi dalla parte in cui si beve) si fanno due incisioni parallele, distanti tra di loro circa un centimetro, incisioni che arrivano sin quasi al fondo del bicchiere. Questa striscia rimane entro certi limiti elastica. Ora, tenendo questa parte "elastica" rivolta verso di voi, praticate due fori all'altezza di circa due centimetri dal bordo, uno a destra, uno a sinistra del bicchiere. Prendete ora il pezzo di canna duro e circolare che chiudeva il bicchiere, quello che avete scartato (perché l'altro è rimasto nel fondo del bicchiere). Con una leppa incidete questo pezzo circolare facendo sei o sette punte in modo che diventi una specie di stella. Fate un buco centrale. Infilate la stella verticalmente nel bicchiere: deve girare toccando la striscia mobile. Infilate ora un bastoncino nel primo buco del bicchiere, poi nel buco centrale della stella che avete prima infilato verticalmente nel bicchiere e che, ripeto, deve girare, poi nel secondo buco del bicchiere. È nata la traccula. Facendola roteare girando il polso che tiene il bastoncino dovrebbe fare un trac trac trac infernale. Se non lo fa, o l'avete fatta male, o ricordo male io.

Dunque sas tracculas, suonate orgogliosamente e insistentemente dai bambini contribuivano per tutto il giorno a creare un'atmosfera pesante, specie per noi adolescenti. Forse oggi questi rumori romperebbero i coglioni e magari il condomino intransigente e giustizialista chiamerebbe la polizia. Allora erano sopportati anche dai grandi, magari con fastidio, non credo tanto per spirito religioso, quanto perché ricordava, specie ai mariti, la promessa fatta di astenersi almeno in quel giorno dal vino e dalle carte.

QUEL SABATO: Anche quel sabato cominciava a essere percorso da una sotterranea allegria. Alle dieci in punto le campane sarebbero state sciolte. Dalle nove noi eravamo pronti a Pont'e ferru, seduti sul muretto della fontanella. Allora non c'era il nuovo chiesone delle Grazie, con scalinata, i mosaiconi, i granitoni, con palazzone dietro che sembra che sia solo chiesona invece sono cinque piani. E con il cinemone che c'è adesso. Lì c'era il dopolavoro fascista col campo di bocce, il viottolo

che portava alla casa di Gonario e Bustianedda. All'ingresso del Dopolavoro c'era un grande albero. Una volta che ero seduto da solo nel muretto sotto l'albero, mi si avvicinò un signore benvestito con accento napoletano. Era un commissario di polizia; mi chiese: "Sai come si chiama quest'albero?" E io "Murichessa" risposi, perché così lo avevo sempre sentito chiamare. "No, si chiama gelsomoro". È un dilemma che ancora devo sciogliere e che un giorno scioglierò.

Dunque, seduti in attesa sul muretto della fontanella, già con i vestiti della festa. Al terzo piano del palazzo Incis, meglio noto come "il palazzo degli impiegati" abitava il signor Intendente delle Finanze, dottor Doglio. Il suo appartamento, insieme al gemello della scala B, era l'unico ad avere un terrazzino. E in quel terrazzino l'intendente aveva messo quattro o cinque colombaie dove vivevano allegramente, svolazzando per tutto il quartiere, sei o sette colombe. Si diceva che, visti i tempi di magra, ogni tanto il dottor Doglio ne sacrificasse una o due per qualche ospite importante venuto dal continente. Un po' vergognandoci, ma vigliaccamente confidando ancora una volta nell'assoluzione da parte di padre Francesco, con Ceccetto Ticca, che abitava a fianco del dottor Doglio, avevamo preparato un piano. Alle dieci in punto tutti i cacciatori di Pont' e ferru (allora erano tanti) scendevano in strada pronti a sparare in aria a "Bibu est Deu". Allo sciogliersi delle campane nel massimo della confusione e degli spari, Ceccetto avrebbe preso il fucile del padre e, fingendo di sparare in aria, avrebbe dovuto mirare ad una colomba. Io e Gonario, scendendo dal muretto, l'avremmo raccolta per scendere velocemente nella cantina di Ceccetto, nascondere la preda e tornare su. Sarebbe stato il nostro "pranzette reale" (così lo avevamo chiamato nella fase di preparazione) per il lunedì di Pasqua in campagna.

Meno cinque, quattro, tre, due uno! Campane, spari, grida, gente che si saluta dalle finestre spalancate. Bambini che corrono e gridano a squarciagola:

*Bibu est deu
pro su dispettu
de su zudeu*

Ceccetto spara

*Bibu est deu
pro su dispettu
de su zudeu*

Chi fosse questo zudeu all'epoca non l'avevamo approfondito. Forse il diavolo? Boh! Più che altro per noi facevano fede i quadretti della Via Crucis. Erano i soldati romani con spade, corde e fruste che massacravano Gesù. Giuda aveva tradito Gesù, era lui su zudeu? Vediamo la colomba planare, quasi ancora volando. Gesù avrebbe perdonato anche Ceccetto e noi, figuriamoci il suo Apostolo. Gesù era risorto, questo era importante.

Gonario prende la colomba, e giù verso la cantina.

Nessuno l'aveva notato. Ma.... non è morta, la colomba non è morta. Ha un po' di sangue in un'ala che pende un po'.

La cantina era buia, il frastuono dall'esterno si percepiva appena, Ceccetto era sceso anche lui; ci eravamo seduti su una vecchia cassapanca e ci guardavamo un po' smarriti; Gonario accarezzava la colomba, io presi a tamponare il poco sangue con il bordo inferiore della camicia e un pallino di piombo mi rimase tra le dita. "Bisogna curarla" decretò Ceccetto. Fu una liberazione. Tutti d'accordo. Sali in casa, tornò con garza, acqua, una tazza piena di riso. Fece una fasciatura un po' strana: l'ala ferita restava attaccata al corpo, l'altra restava libera. La finestrella della cantina era protetta oltre che da una grossa grata in ferro, da una leggera rete. Impossibile uscire. Lasciammo la



tazza piena d'acqua, il riso sparso per terra, chiudemmo e via. "A stasera".

Sarebbe stato il nostro segreto per un po'.

Ritornammo in strada quasi felici. Gli spari erano finiti ed erano anche quasi finiti la vigliaccheria e il rimorso che ci opprimevano; avremmo subito confessato a padre Francesco, ma, per via della redenzione, ipotizzavamo un peccato veniale, roba da cinque pateravegloria al massimo. Nel pomeriggio scendemmo in cantina per "visitarla": sembrava stare già meglio, mangiava il riso.

QUELLA DOMENICA: Dopo la messa il corso Garibaldi era pieno di gente che sfoggiava abiti nuovi, al caffè Laconi non c'erano solo uomini, ma anche signore eleganti.

Zenobio aveva messo i tavolini fuori.

Emozionati, ostentando disinvoltura, con la scusa degli auguri baciavamo sulle guance le compagne di scuola, cercando di trarre auspici dalla stretta più o meno stretta del corpo e dall'afondo più o meno affondo delle guance.

A casa era un tripudio di ravioli, casadine di formaggio fresco, cocconeddos, pane così finemente lavorato che le punte dei fiori della pasta indurite dalla cottura, se non stavi attento, ti bucavano la bocca.

La domenica mattina, prima di uscire, Ceccetto aveva visitato nuovamente la colomba; stava benissimo, le aveva tolto la fascia, si era scossa un po' tutta quasi gonfiandosi e aveva accennato a volare. Anzi aveva volato subito sino in cima a un vecchio armadio. Era fatta.

Nel pomeriggio la liberammo. Non fu facile farla volare giù sino a terra. Su una vecchia sedia c'era una pila di libri. Il primo era tutto nero con scritte bianche: "Il diario del balilla. Credere, obbedire, combattere. Mussolini" e il profilo scultoreo del Duce. Lo presi, cercai di far vento sulla colomba. Niente. Tirai in aria il libro. La colomba si spaventò e volò per terra. Fu facile prenderla. La tenevo con cura tra le mani. Uscimmo.

Il cuore ci batteva forte: e se non ce la fa a volare? e se la lasciamo e viene investita da una macchina? andiamo nelle soffitte (cinque piani)? ma se non vola e cade da lì non ha scampo.

Ci fermammo nel terrapieno che fa angolo con la salita verso l'ospedale. Uno, due, tre. La lanciavi più in alto possibile; ebbe

un leggero abbassamento al primo batter d'ali, poi su, su, più su, più su, fece un'inversione e tornò sul terrazzino di Doglio. Come quando hai fatto un torto ad un amico e lui ti perdona; come quando sei pronto a sopportare in silenzio un rimorso che ti dovrai tenere a lungo invece, all'ultimo, la fortuna ti dà una mano e allora prometti che non lo farai più. Ci abbracciammo. Ora c'era solo il problema del "pranzette", domani, lunedì di Pasquetta. Ormai quello "reale" era, per fortuna, saltato. Questa volta meglio il pranzette ognuno con la propria famiglia. Noi a "Solotti" sotto le quercie. No, noi quest'anno a "Milianu". Nois nos firmamos in sa "Solidai", perché nonna è vecchia e non ce la fa.

QUESTA DOMENICA: Anche quest'anno il pranzo di Pasqua lo facciamo da Titino o da Angela. Il nostro numero si è assottigliato, ma ci sono i nipoti, le mogli, i figli, a volte qualche amico.

- I ravioli che fa il Leccio sono buonissimi, sembrano quelli che faceva mamma.

- Le sebadas, no, sono troppo grandi e una non ce la fai a mangiarla intera.

- E sas casadinas? Queste sono della pasticceria Mura, sono di ricotta, buonissime. Non sono di formaggio, a fracu 'e beranille!

- Le sebade piccole buone le fa l'ozzastrinu dietro la scuola e costano anche meno.

Nella tavola ben apparecchiata c'è tutto. Se vuoi, puoi ripetere lo stesso pranzo di Pasqua domani, fra tre giorni, fra un mese o a giugno.

Ma, le sebadas, le casadine, i cocconeddos, i ravioli di mamma erano stati lungamente attesi, li avevamo visti nascere piano piano, ne avevamo già assaggiato il profumo, fra gli ingredienti avevano le minacce col sorriso e il matterello alzato dei "non toccare" per il pizzico rubato dall'impasto. Tutti in fila sulla tavola come soldatini ben allineati. I cocconeddos chiusi a chiave nell'armadio e la chiave dentro la teiera buona, quella di Limoges, che lo sapevamo tutti. Quelli sì, erano un'altra cosa, erano solo nostri e nessuno li faceva come mamma.

Bachisio Floris

Sardinews



Società

Ambiente

Ricerca

Donne

Innovazione

New Economy

Education

www.sardinews.it

Sardegna

Il lavoro che c'è

Il lavoro che non c'è

Informazione

I libri

Politica

Amministrare

Sardi nel mondo

Quelli che fanno

333 mila contatti Internet

Un giornale che tutti, da nove anni,
possono leggere in rete

www.sardinews.it