

S. DOMENICA DI PARENZO
(Per una storia delle tradizioni popolari dell'entroterra parentino)

FRANCO STENER
Muggia

CDU 39(497.5S.Domenica)
Comunicazione
Dicembre 1994

Riassunto - L'autore propone in questo contributo una occasionale intervista sul tema delle tradizioni popolari con un'anziana abitante di S. Domenica di Parenzo che si trova sull'antico e importantissimo tracciato della romana via Flavia. Sulla storia del paese si è soffermato con perizia Francesco Babudri, che ne fu amministratore parrocchiale dal 1911 alla fine della prima guerra mondiale.

La romana via Flavia, arrivata a circa metà del suo percorso da Trieste a Pola, nelle vicinanze di Visinada piegava a sud-ovest in direzione di Parenzo.¹ Lungo questo antico e fondamentale asse viario si sviluppa il paese di Santa Domenica di Visinada. Esso era soggetto al Municipio di Montona di cui figura come una delle otto maggiori ville nella divisione politica veneta del secolo XIV. Spesso viene indicato come S. Domenica di Parenzo forse per la maggiore importanza mantenuta dalla vicina città costiera nel corso dei secoli. Che il sito fosse di notevole importanza lo testimoniano i numerosi resti d'epoca romana rinvenuti nel territorio circostante e la vicinanza alla badia di S. Michele Sottoterra definita dal Babudri come «il primo e più antico convento dell'Istria, che abbia goduto di una larghissima immunità già nel secolo nono»; su richiesta del vescovo la Cancelleria Aulica di Vienna lo incorporò nella pieve di S. Domenica con dispaccio del 23 aprile 1829.² L'economia del paese, che si basava sull'agricoltura, sulla pastorizia e sullo sfruttamento del patrimonio boschivo, permetteva agli abitanti della villa (il cui numero non fu mai cospicuo: 120 nel 1697, 241 nel 1727, 220 nel 1855) di condurre una vita tranquilla e proporzionata alle esigenze dei vari periodi storici. Nonostante la vicinanza con i borghi di Castellier e Villanova, ripopolati come gran parte del territorio di Montona per volere della Serenissima da genti slave alla metà del secolo XVI, S. Domenica mantenne sempre vive le sue tradizioni e la sua impronta veneto-istrianica. A S. Domenica prestò la

¹ L. BOSIO, *Le strade romane della Venezia e dell'Histria*, Padova, 1991.

² F. BABUDRI, «La Badia di San Michele Sottoterra», *Atti e Memorie della Società istriana di Archeologia e storia patria (= AMSI)*, Parenzo, vol. XX (1905), p. 420-455. Nell'estratto, l'autore aggiunge alcune note sulla storia di S. Domenica, che lui definisce come «l'erede dei miseri avanzi della storica Badia».

sua opera pastorale dal 1911 alla fine della prima guerra mondiale don Francesco Babudri (1879-1963), complessa figura di sacerdote-uomo, fecondo pubblicista in particolare nel campo delle tradizioni popolari istriane.³ Questa mia testimonianza, raccolta una ventina d'anni dopo la sua morte dalla viva voce d'una anziana abitante di S. Domenica, che lui certamente conobbe da giovanetta, va integrata a quanto da lui già raccolto e pubblicato, quale arricchimento della storia di S. Domenica.⁴

* * *

Si tramandava che San Nicolò venisse di notte con il suo asinello alla vigilia del giorno a lui dedicato (6 dicembre) per portare ai bambini giocattoli, dolciumi e frutta di stagione come mandorle, nocchie (*noxèle*), arance, mele. Nelle famiglie povere il tutto si risolveva con poche carube (*caròbe*). Alla sera si lasciava sul davanzale un piatto (uno per ogni bambino) sul quale sarebbero stati appoggiati i doni. Era uso spargere sul piatto della crusca (*sèmola*) che doveva servire per foraggiare l'asinello. *Metti tanta crusca* – dicevano i bambini ai genitori – *così l'asinello si ferma più tempo e San Nicolò lascerà più regali!*

Per Natale non c'erano doni. Al mattino della vigilia si preparavano i dolci tipici della festività, *le fritole*. Qui caratteristiche (come a Umago) perché confezionate con mele grattugiate (*fritole de pòmi*) impastate con farina e vino bianco, al posto dell'acqua. Si aggiungeva un po' di lievito di birra, uva passita, zucchero, pezzetti di buccia di arancia o di limone. Con un cucchiaino si prendeva un po' di impasto, lo si arrotolava a pallina poi lo si metteva a friggere nell'olio caldo. Questi bocconcini venivano fatti raffreddare e poi spruzzati con un po' di zucchero. Alcune di queste *fritole* venivano mangiate subito al mattino della vigilia, come colazione, assieme al caffè di orzo. Anche a pranzo *fritole* con caffè di orzo. Nel pomeriggio della vigilia il parroco faceva il giro del paese e benediva le case. In ogni abitazione lasciava un pizzico d'incenso che veniva messo, durante

³ P. ZOVATTO, «Francesco Babudri o la passione per l'Istria», *AMSI*, vol. LXXXV (1985), p. 151-168. Un sintetico profilo del Babudri a opera dello stesso autore appare in F. SEMI, *Istria e Dalmazia, uomini e tempi*, Udine, 1991, p. 491.

⁴ Trieste, lunedì 30 gennaio 1984. Immerso in un freddo pomeriggio invernale, salii veloce su una carrozza del treno Trieste-Lecce. Destinazione Bologna. M'infilai in un preciso scompartimento perché attratto da un parlare familiare. Alcune donne anziane. La più sicura e vivace vestiva di nero dimesso. Statura piccola, fisico asciutto e temprato, ragionamento lucido e pronto. Quel parlare istriano possedeva una cadenza che non riuscivo a distinguere con sicurezza. *Anna Maria Gardelin ved. Mahne* ritornava da Santa Domenica suo paese natale, posto a metà strada tra Visinada e Parenzo, dove si era recata in gran fretta per il funerale d'una sorella. Nata il 5 aprile 1906, allora abitava con la figlia in Ancona. Tra un discorso e l'altro, sottolineò ripetutamente e con motivato orgoglio le doti atletiche della nipote Silvia Mondaini, che una ventina di anni prima aveva indossato più volte la maglia azzurra della nazionale italiana juniores femminile di pallacanestro. Cercai d'interessarla piano piano introducendo il discorso sulle tradizioni popolari, cosa che fu subito di suo gradimento, con mia grande soddisfazione.

la cena, sulla brace incandescente del focolaio. L'intenso odore piano piano dilagava nella cucina facendo da sottofondo alla cena stessa. La sera della vigilia si mangiava qualche cosa di più. Il pasto comunque era *in bianco*, cioè senza carne, fritti od arrostiti. La cena consisteva in un risotto fatto cuocere nell'acqua del baccalà precedentemente lessato. Poi si mangiava della pasta fatta in casa e tagliata a strisce lunghe e larghe dette *posùtize*, condite con soffritto di acciughe. Sopra la pasta veniva versato del pane grattugiato, rosolato nel burro e frammisto a spezie. Poi cefali (*sièvoli*) e *vèrxe in tècia*. Alla fine le *fritole* come dolce. A mezzanotte si andava alla messa solenne e se al ritorno in casa la fame persisteva... c'era sempre una buona scorta di *fritole* con cui saziarsi.

Il 25 dicembre, Natale, era giorno di gran festa. Al mattino, per colazione, caffelatte con pane inzuppato (*sòpe de pan*). A mezza mattina, per merenda, frittura di tacchino (*dindio*) e salsicce con crauti (*lugànighe coi capùsi gàrbi*).

Si lessava parte del tacchino per fare il brodo del pranzo. Nel brodo si faceva cuocere della pasta sottile tipo *capelli d'angelo* detta *fedelini*. In altro brodo si facevano cuocere le passatelle fatte in casa dette *strònze* perché di questi riproponevano la struttura. Passatelle di diametro irregolare, comunque grosso, così strutturate: mollica di pane secco, ammorbidito con il brodo, impastato con formaggio (tanto pane e tanto equivalente di formaggio) assieme alle uova che sono proporzionate alla quantità totale che si vuol fare. L'impasto si plasma a mano a cordoni cilindrici (*bigoli*) che si tagliano a pezzi e si fanno asciugare. All'utilizzo si mettono a bollire nel brodo e si servono asciutti con formaggio grattugiato sopra. Come primo piatto si cucinava pure della pasta tipo *spaghetti* però più grossi e forati nel centro detti *bigolòni*: questi erano conditi con il sugo del tacchino arrostito, che veniva servito per secondo assieme ai crauti con porcina. Le *fritole* come dolce. Desidero proporre una breve parentesi e sottolineare come questi pasti abbondanti si consumavano solo nei giorni di gran festa ed erano attesi con religiosa pazienza nel corso dell'anno. Rappresentavano delle vere e proprie tappe che esaltavano la religiosità della festa quasi sempre d'origine molto antica legata al mondo contadino ed alle espressioni più semplici di contatto tra uomo e natura. Questi pasti di gran festa erano propri delle famiglie del mondo rurale, contadini, in gran parte piccoli proprietari con famiglia lavorante nel suo complesso. È difficile però parlare di ceti sociali in queste occasioni perché tutte le famiglie, dalle più facoltose (e non erano tante) alle più umili, usavano gli stessi cibi. Ciò che variava era la quantità delle pietanze che venivano proposte con religiosa tradizione.

Al mattino del primo gennaio gruppi di ragazzi e ragazzini andavano per il paese, da porta a porta, a chiedere l'obolo (*la bòna man*). Cantavano delle antiche filastrocche e facevano gli auguri per l'anno entrante. Ricevevano in cambio frutta di stagione, dolci e qualche raro denaro dalle famiglie più ricche: *bondì, bondì dell'anno / oggi è il primo dell'anno / se ne de la bona man / Dio ve dia un altro anno di salute...* Il pranzo del primo giorno dell'anno era quello riservato ai giorni di gran festa. Come primo si mangiavano i *fùsi* al sugo. Si trattava di pasta fatta in

casa, tagliata a quadri, e piegata poi sul manico di una matita, ad esempio. Crauti e porcina per secondo, *fritole* come dolce.

Per l'Epifania il pranzo era simile a quello del primo dell'anno. Alla vigilia di questa festività i ragazzini lucidavano una scarpa che lasciavano in cucina perché la Befana vi depositasse i doni. La mamma preparava un simbolico tè e delle cose da mangiare. I ragazzini infatti credevano che una volta entrata, la Befana lasciasse i regali in proporzione alla quantità di cibo che trovava per rifocillarsi.

Nel periodo dell'Epifania i ragazzi più grandi andavano per le case riproponendo l'arrivo dei Re Magi (*i tre Re*), per l'occasione intonavano la filastrocca: ... *abbiam molto cavalcato, per poterla ritrovare, noi dobbiamo seguire...* Questi sono purtroppo solo frammenti di qualche cosa di più organico e vasto. Ricevevano in dono uova, salsicce e vino che consumavano per cena, ogni gruppo per conto proprio. Fino a Carnevale, tutte le domeniche c'era il ballo.

Al giovedì grasso si mangiavano gnocchi con sugo di gallina. Balli al sabato, domenica, lunedì; al martedì la banda girava per il paese seguita dalle maschere ed il ballo durava fino al mattino. In quei giorni si mangiava pure la gallina ripiena cucinata nel brodo. Una vera bontà era rappresentata dallo stomaco di maiale seccato e fatto rinvenire nell'acqua o nel brodo; quindi riempito con la pasta degli *strònz* prima descritta. Il tutto veniva cucinato nel brodo, ed una volta cotto, tagliato a fette con contorno di crauti (*capùsi gàrbi*). Alle ore 23 del martedì, ultimo giorno di Carnevale suonava la campana e si mangiava perché il giorno seguente, considerato di vigilia, si sarebbe mangiato in modo diverso. Si tornava quindi a ballare fino a mattina.

Il mercoledì delle Ceneri, primo giorno di quaresima, si andava a messa. Per colazione si beveva un caffè semplice, senza latte, con dentro pezzetti di pane (*café co le sòpe*). Per pranzo, pasta fatta in casa tipo *tagliatelle* con sugo di acciughe (*pasta co le sardèle*), pesce fritto e verza in tegame (*vèrxe in tècia*). Al mercoledì pomeriggio la banda suonava la marcia funebre ed il fantoccio del Carnevale veniva bruciato in piazza, vicino alla loggia. Dal primo gennaio a Carnevale i *cròstoli* venivano proposti come dolce ogni domenica.

Terminato il Carnevale, i grandi appuntamenti con la tradizione sono rappresentati dalle feste pasquali.

Il venerdì di Pasqua si mangiava *in bianco* e non si lavorava la terra (*guai tocàr la tèra!*). Alla sera si faceva la processione, a cui partecipava pure la banda con motivi solenni ed austeri, durante la quale si portava per il paese il Corpo del Cristo. Le campane non suonavano ed in loro sostituzione il sagrestano girava per il paese, per chiamare la gente ai riti sacri, con la *scargatàniza*; un primitivo strumento popolare in legno composto da un manico attorno al quale, ad una estremità, ruota una listerella di legno che vien fatta sbattere, nel ruotare, ad un ingranaggio fisso sul manico portante. Il termine *scargatàniza* era usato anche a Pisino d'Istria (corrisponde all'italiana raganella). La domenica mattina, le campane iniziavano a suonare molto presto. Non venivano tirate le corde, come si fa solitamente, ma si batteva con dei martelli direttamente sul loro bordo (*Campàne a*

martèl). Alle sei si andava a messa portandosi appresso la *pìnza* avvolta in un tovagliolo assieme ad un uovo e ad una cipolla. Dopo messa si ritornava a casa e si faceva colazione a base di caffelatte, *pìnza* e uova benedette. La banda girava per il paese in processione; le autorità religiose sfilavano sotto al baldacchino.

Per merenda si mangiava la frittura d'agnello con crauti, trippe in bianco, la testa dell'agnello avvolta negli intestini puliti e messa a cucinare in umido. Il pranzo era quello classico di un giorno di gran festa: *bigolòni*, agnello arrosto; come dolce la *pìnza* e la *tìtola* per i ragazzi (treccia della stessa pasta della *pìnza* con un uovo sodo fissato ad una estremità). Alla sera si finiva quello che era avanzato dal pranzo. Le uova portate in chiesa per essere benedette il giorno di Pasqua assieme alla cipolla ed alla *pìnza* erano quelle raccolte nei giorni di San Giuseppe e della *domenica delle palme*. Un gioco che i ragazzi facevano in particolare in quei giorni di Pasqua era il tiro di monetine ad un uovo colorato, posto ad una certa distanza. Chi riusciva ad incastrare la monetina nell'uovo si portava via tutto; altrimenti i soldi caduti a terra andavano alla fine al proprietario dell'uovo.

Riguardo all'Epifania bisogna aggiungere che alla vigilia un grande tino pieno d'acqua veniva benedetto in chiesa con rito solenne al canto del *Te Deum*. Dopo la benedizione, l'acqua veniva messa in bottiglie o brocche e portata a casa. In parte si beveva a digiuno, in parte si salvava ed utilizzava in casi di malattie, ecc.

Pure le processioni rappresentavano un momento d'incontro e di solenne tradizione. Le più importanti erano in onore dei Ss. Protettori, di Sant'Antonio da Padova (13 giugno) con la benedizione dei fiori, di San Giovanni Battista (24 giugno) la quale si snodava attorno al paese ed in fine della Ss. Trinità con il periplo della chiesetta omonima. Per l'occasione qualche bancherella e la sagra aumentavano la gioia e l'allegria della festa. La sagra con canti e balli e liete libagioni rappresenterebbe la parte profana antica, precristiana nel nostro caso. Nel rito si onora la divinità mentre durante la festa che ne consegue il popolo esprime la sua felicità per avere avuto la possibilità d'onorare la divinità.

Importante era pure la processione per il Corpus Domini: lungo il percorso si allestivano gli estemporanei altarini, che si snodavano attorno al paese. Per San Marco (25 aprile) si andava in processione alla chiesa della Madonna dei Campi presso Visinada dove c'era pure gran festa. Alla Madonna dei Campi si andava anche il venerdì dopo l'Ascensione e per la Madonna Piccola (8 settembre) assieme agli abitanti del paese di Castellier. Queste ultime due erano ricorrenze minori a cui si partecipava in forma ridotta a seconda della disponibilità di tempo d'ognuno. Il 15 agosto si faceva grande festa con sagra a Strugnàn per la Madonna di agosto. Si ricordano sempre le famose e dolci ciambelle vendute dalle *savrì-ne* che giungevano dai monti di Capodistria portando sulla testa con grande abilità i larghi cesti (*pianèri*).

Importanti momenti d'unione erano rappresentati dai fuochi organizzati a fine giugno nelle piazze del paese in onore di San Giovanni e San Pietro.

I fiori benedetti durante le processioni di Sant'Antonio e del Corpus Domini venivano salvati per essere bruciati in caso di tempeste; mentre si pregava perché essa passasse senza far danni, il figlio più piccolo stava vicino alla finestra con una candela in mano.

Per le *rogazioni*, la settimana prima dell'Ascensione, si facevano delle piccole processioni: il lunedì alla chiesetta della Ss. Trinità, il martedì per le campagne, il mercoledì per le contrade del paese.

SAŽETAK: "*Prilog poznavanju narodnih običaja mjesta Labinci na Poreštini*" - Ovaj prilog sadrži intervju s jednom mještankom starije generacije iz naselja Labinci o lokalnim narodnim običajima. Naselje je smješteno na trasi drevne i veoma značajne cestovne veze, rimske Via Flavie. Povijest mjesta znalački je obradio Francesco Babudri koji je upravljao župom od 1911. do kraja 1. svjetskog rata.

POVEZETEK: "*Sv. Nedelja v Poreču (Prispevek k zgodovini ljudske tradicije na poreškem območju)*" - Avtor tega prispevka navaja neki priložnostni intervju s staro prebivalko Sv. Nedelje blizu Poreča (S. Domenica di Parenzo). Predmet razgovora je bila ljudska tradicija, značilna za omenjene kraje. Ta kraj se namreč nahaja ob starodavni in zelo pomembni trasi rimske ceste, imenovane Flavia. Francesco Babudri je z vso izvedenostjo obravnaval zgodovino tega kraja. Od leta 1911 pa do konca prve svetovne vojne je bil namreč v tem kraju župnjiski upravitelj.