

libro dal titolo: Hans Barth. Guida spirituale delle osterie ital. da Verona a Capri (1909).

Il che dimostra che anche agli stranieri, specialmente a quelli che vengono dal nord, piace il vino, poiché vengono da paesi dove il liquore di Bacchus è poco alcolico e caro. Molti, venendo in Italia, si propongono certamente di fare solenni bevute, al quale desiderio conviene venir loro incontro preparando l'ambiente con ogni cura ed attenzione.

Il famoso moscatello di Montefiascone, denominato est-est fu segnalato da un prelato tedesco, che precedeva di qualche tappa Enrico V° che venne ad incoronarsi a Roma, coll'ordine di scrivere semplicemente un est dove troverà il vino buono, e due est, se businssimo. Il Deuc a Montefiascone lo trovò tanto buono che scrisse tre volte la parola e beve tanto che ne morì. Il luogo, l'ambiente, l'osteria o lo spaccio conferiscono certamente

Fama al vino. Vi sono, in certi luoghi, cantine freschissime dove il vino si conserva meglio ed ha particolare rinomanza come quelle scavate nelle rupe al principio della salite che dal Borgo conduce alla città di S. Marino e quelle scavate al piede del M. Testaccio di Roma formato da cumuli di cocci. Nella stessa città, lungo il Tevere una volta erano ancorati barconi provenienti dalla Sicilia dove si vendeva Marsala e vino Pantelleria un po' più abbondante prezzo poiché esente da dazio non essendo sbarcato, quindi la gente accorreva a truccare qualche "pojetto". In Udine vi era un'osteria chiamata dal nomignolo del proprietario "Pignul", che per tradizione a lungo mantenuta aveva buon vino, forse il Pinolo che aveva dato il nome all'oste. Altre osterie rinomate d'una volta erano quelle di Tubbete, di Paulate, che avevano buon vino per i palati friulani abituati ai vini non solo secchi ma grossi, aspri ed a tinto molto carica.

Il problema turistico dell'osteria consiste pertanto nel preparare con
ogni cura l'ambiente adatto, gradito, simpatico, caratteristico, in cui dove bersi
il vino. La rinomanza di ciascun tipo ne guadagnerà se si stabilirà
che la tal qualità si gusta meglio beruta dopo il tal cibo p.e il rafosco dopo
l'arrosto, il pinolo dopo gli uccelletti, il ^{o la quartarza} moscato con la focaccia od il panettone,
lo ribolle con le castagne arrostite e così via secondo il codice che tocca
di buongusto di sancire. Un solo verso, divenuto popolare, è bastato a
stabilire come si gusta meglio il vino di Conegliano.

Vicino la porta Cussignacco in Udine si vedevano una volta sulle pareti dell'osteria
profili di persone disegnati a carbone od in altro modo analogo che verosimil-
mente rappresentavano le facce di frequentatori dell'esercizio o di persone più
in vista della città. Era in embrione ciò che nell'osteria di Bolzano raggiunse il
più alto grado fino ad attingere la celebrità. A Torreano di Cividale in un'oste-
ria un pittore contemporaneo molto primitivo e molto rustico, direi quasi abissino,
ha illustrato col suo pennello proverbi o molti sentenziosi. Se quei singolari affre-
schi dureranno a lungo verrà il momento in cui qualcuno si divertirà a
riprodurli ed a illustrarli come una curiosità degna di attenzione.

In una osteria di Lurio sulle pareti della stanza principale sono scritte
con caratteri ben visibili sentenze morali espresse in sloveno. Non sarebbe ma-
le che quest'uso si diffondesse anche nel Friuli ladino quale affermazione
del nostro idioma. La "Casa del Vino", dovrebbe, s'intende, aver anche il registro dei visitati.
Nell'osteria aristocratica dovrebbero figurare i boccali di entica sagoma che
sono scritte alcune frasi in friulano. Veramente, ne sono stati fatti anche
recentemente, ma furono messi da parte col pretesto trattarsi di un costume

tedesco. Questi xenofobi non disdegnano però le bionde cheluerinne, la altrettanto bionda cervogia, lo snizzil, i Knödel, i Krapfen, il gulasc, il Kraut, lo slivonitz, il kümmel, lo champagna, e simili leccornie d'oltr'Alpe!

In questo ambiente bacchico si dovrebbero anche avere le botti intarsiate o scolpite come quelle famose di Heidelberg. Le botti per queste osterie privilegiate dovrebbero essere opere d'arte e recare scolpiti gli stemmi delle case comitali dai cui poderi o dalle cui cantine escono i vini famosi.

e questo è garanzia della provenienza del prelibato liquore.

Anche le bottiglie dovrebbero portare un'etichetta che sia un'opera d'arte di rinomato disegnatore o pittore, che rechi lo stemma o degli emblemi allusivi al vino ed ai suoi effetti inebrianti, o la veduta del paese che lo ha prodotto.

Gli illiterati, dato che ancora ve ne fosse, riconoscerebbero a distanza del simbolo la provenienza del vino. Se i bibliofili amano contrassegnare con quelle graziose vignette, dette ex-libris, i volumi che fanno parte della loro biblioteca perchè non dovrebbero fare altrettanto i produttori di vini per carcar di suggestionare i consumatori anche con la bellezza dell'etichetta? E' innumerosamente maggiore il numero di quelli che amano il vino che non quelli che apprezzano i libri. I bevitori un po' evoluti ed intelligenti dovrebbero conservare le etichette delle bottiglie berute quale memoria delle qualità di vini gustati, in una parola far la raccolta degli ex-vinis.

Sarebbe prezzo dell'opera anche creare tipi di bottiglie aventi forme artistiche, come quelle di certi liquori. Cito fra tutti il "Corfinium", parmi di Pescara, che si vende in bottiglie che imitano i vasi in stile etrusco. Il nostro Prosecco che è il Pucinum già celebrato da Livia moglie di Augusto che gli attribuisce il nome

rito di aver raggiunto gli 82 anni d'età, il vino famoso "Fafiglioli", della valle del Vipacco ricordato dal Goldoni; il Ramandolo, il Cividino, il Tocai, il Refosco, il Picolit, il Verduzzo, la Ribolla sarebbero ben degni di esser conservati e messi in commercio in bottiglie speciali. Non è detto del resto che la forma in uso per le bottiglie sia il non-plus-ultra, si sia cioè raggiunto il vertice insuperabile nella scala evolutiva della forma, del colore, della capacità, del peso e della resistenza delle bottiglie da vino. Sarebbe già un bel progresso, quello di stabilire per la bottiglia una capacità precisa e costante, e creare quindi anche la mezza bottiglia, il terzo di bottiglia, una bottiglia e mezza, la doppia bottiglia. In certe regioni anche il vino comune, non prelibato, si conserva in bottiglie. Quest'uso gli conferisce più ricercatezza, lo nobilita, lo sottrae dalla volgarità di esser portato nei boccali olitri e soprattutto nei doppi litri e di esser facilmente versato sulle mense. Poiché per la mano d'opere richiesta dall'imbotigliarlo, per il valore del recipiente e del turacciolo il vino così confezionato costerà il 10-20 per cento di più è presumibile che, con vantaggio della salute, se ne consumerebbe un pochino di meno e quindi se ne potrebbero esportare i tipi migliori e farsi conoscere ed apprezzare altrove.

Una curiosità folcloristica è offerta dai nomi delle osterie, delle locande e degli alberghi e dalla forma delle insegne. Nel vicolo del Gelso in Udine fino a 30 anni or sono uno stallo recava un'insegna su tavola che rappresentava una carrozza postale ed il personale seduto nel costume di forse un secolo fa. Avrebbe meritato di essere accolta nel patrio museo. Nell'Alto Adige vi sono insegne di ferro battuto, caratteristiche che servono a distinguere gli alberghi dalle denominazioni di: Chiave d'oro; uva d'oro; aquila, stella, rosa, angelo, orso grigio, agnello bianco, colomba, sole, chiaro di luna, stambocco, aquila nera, cavallino rosso, orso, corona, cavalla,

In Udine si ricordano queste denominazioni, alcune delle quali tuttora esistenti: Aquila nera, Portello, Pomo d'oro, Dio Bacco, Ballo Venezia, Pellegrino, Ancore d'Oro, Croce di Malta, Fenice, Torre di Londra, Vitello d'oro, Leon Bianco, Cervo, Campana, Telegrafo, Tre re, Cavallino ecc. Di denominazioni di caffè ricordiamo Nave, Meneghetti, Poldo... di farmacie: Sirena, Centro, Aquila nera, Fenice, Speranza, S. Giorgio... Meriterebbero raccolte tutte quelle esistenti nella Ladiniā e quelle scomparse all'epoca dei nostri nonni di cui qualcuno ancora si ricorda. Dalle denominazioni si avrebbe in qualchecaso indizio abbastanza certo sull'epoca in cui furono applicate e quindi sull'apertura di un dato esercizio. Sono chiare a questo riguardo le denominazioni di: posta, telegrafo, stazione, ferrovie, tranvai, Unità, Italia, Libertà, Entrata degli Italiani, Roma, Bersaglieri, Alpino, Savoia, Vittoria ecc. Le denominazioni di Rebecchino, Caccia Reale, Zecca ecc. sono p.e. estranee al Friuli.

Sono curiose le insegne parlanti che indicavano agli illiterati la natura dell'esercizio o delle botteghe: p.e quelle dei barbieri (bacinella di ottone incavata, forbici, rasori); stallaggi (fascetto di fieno), osterie (frasca), birrerie (fascio di trucioli o piattature), tabaccherie (Turco che fuma una pipa, o pipa), panetterie, macellerie (figure di pani, testa di bue), levatrici (a Bologna tre bambini in fascie ad il Calvario colle tre croci), caradenti e barbieri (a Messina diverse corone sovrastate di denti legati con fili), osterie (a Zara grossi punti rossi o neri indicano il prezzo del vino), mascalcie (ferro di cavallo e tenaglie) ecc. ecc.

Se il grado alcoolico, la quantità di zucchero, quella di acido carbonico che rende più o meno spumante, la densità dei vini si possono valutare in modo abbastanza preciso coll'analisi o per mezzo di strumenti, il colore si può ad occhio definire magari paragonandolo ad una scala tipica che sarà stata ideata, l'abboccato cioè il sapore dato dal particolare profumo delle essenze contenute

te non potrò essere giudicato che dal palato cioè coll'assaggio, e l'odore con l'olfatto. Occorre che questi due organi dei sensi sieno particolarmente educati per poter non solo distinguere ed apprezzare sapori ed odori, ma anche per poter tradurre in parole, mediante un linguaggio convenuto e da tutti accettato, le sensazioni provate. Nelle scuole di viticoltura e di enologia si insegnano la scienza e l'arte dell'assaggio dei vini che uno potrebbe coll'aiuto di trattati apprendere anche da sé a condizione di avere campioni di vini che servano per verificare praticamente quanto dicono i libri. Di questi, che trattino di uve e di vini ne esistono di antichi e di moderni variamente completi e diligenti che contemplano i vini d'Italia e di altre regioni.

Il poeta friulano Colleredo cente ... Doni ... in Friûl il Prosech cu puarte il vant. Altri vini friulani de bottiglia sono il Cividia, il Dolciût o Dolcit, il Fumât, il Marzanin, il vin dell'Ojo, il Piculit, il Pignul, il Ramondul, la Ribudele, il Beverd o Verd-Albane, il Verduzz, il Refösch, il Refoschin, il Refoscón. Quelli comuni o da botte sono molto più numerosi il che prova che l'uso delle bottiglie per il loro prezzo elevato, (non essendo fra noi vetrerie), è stato sempre, specie nei secoli passati, molto ristretto. I nostri appassionati per il vino, generalmente più inconsueti tracannatori del liquore di Bacco che capaci di gustarlo con cognizione di causa e discernimento, non sono davvero in grado di distinguere neppure fra le principali qualità. Differenzieranno appena il dolce dal secco, l'abile dall'aspro, il friulano dal forestiero. L'intenditore dovrebbe invece saper distinguere almeno approssimativamente molte decine di vini di qualsiasi provenienza soprattutto i friulani e gli italiani ed i più rinomati fra gli esteri. Eppure fra le mireiadi di bevitori del nostro paese e forse neppure fra i

più evoluti, più raffinati, più colti di altri luoghi non vi è stato qualcuno che abbia costituito una vera vinoteca cioè una raccolte ordinata, classificata razionalmente di vini in bottiglia dei tipi più svariati, (con annessa biblioteca enologica), con schedari e registri che permettono di rilevare i dati caratteristici e commerciali di ognuno. La oinoteca potrebbe essere fondata tanto a scopo di lucro che per pura soddisfazione e motivo di orgoglio del suo proprietario il quale sarebbe in grado di presentare ad amici e conoscenti tipi di vini delle più disparate provenienze e di annate alquanto arretrate.

Costituirebbe la documentazione di un buon trattato descrittivo dei vari tipi di vini, talché il suo fondatore-proprietario sarebbe in grado di impartire lezioni teorico-pratiche sulle caratteristiche distintive di tutti i principali tipi da quelli del Reno a quelli di Spagna, dai Francesi ai greci, dai valtellinesi ai siciliani.

Il lavoro di procurarsi bottiglie prelibate, dai migliori produttori delle singole piaghe, di rifornirsi di quelle che vanno esaurendosi, la cura di registrare ed ordinare sistematicamente le bottiglie secondo i più rinomati trattati, in un ambiente perfettamente intonato allo scopo di racchiudere un cospicuo archivio vinicolo mondiale che serve anche di studio e documentazione tecnica e storica di tutto quanto riflette questo tema, costituirebbe un'opera infinitamente più degna del semplice trincare senza discernimento quell'unica qualità che allo stesso ignorante ed avido di guadagno preme di esitare anche a costo di avvelenare ed abbattere i clienti beoni. Insomma il bevitore o l'appassionato per il liquore di Noè, che sia evoluto, colto, dotto nella sua materia potrebbe con la fondazione e lo sviluppo del "Paradiso dei sacerdoti di Bacco", dell'"Oinoteca generale", o del "Museo del Vino,

farsi perdonare il suo vizio, la sua passione, la debolezza e quasi farla passare per un merito od una virtù.

Anche commercialmente parlando l'effare non dovrebbe esser cattivo. Se è vero che tutti i vini coll'invecchiare ^{o determinati} migliorano e quindi crescono di valore, perchè il capitale avesse un equo interesse bisognerebbe che ogni anno il prezzo della bottiglia aumentasse da un decimo a un quindicesimo rispetto non già al prezzo primitivo, ma a quello dell'anno antecedente. Nell'ipotesi che l'aumento del prezzo fosse annualmente di un decimo, il valore si raddoppierebbe in meno di 9 anni, quindi dal punto di vista del tornaconto dovrebbe essere più vantaggioso col denaro comperare bottiglie da mettere in serbo perchè il vino invecchi, che depositare il denaro presso una banca, ^{In verità sono pochi gli oggetti tanto richiesti il cui valore cresca col tempo.} I competenti della metteria dicono la loro opinione. Dal punto di vista turistico diciamo solo che i visitatori dell'Ortoeca non se ne partirebbero senza aver acquistato, per ricordo dello strano ed insolito museo o cantina universale, qualche bottiglia. Solo i grandi alberghi delle capitali possederanno grandiose cantine ^{di tipi variati}, ma non visitabili da curiosi e fornite dei soli vini più richiesti sul luogo, non certo di quelli che sono rarità e che hanno fama soltanto ristretta e locale, che nell'archivio in parola dovrebbero figurare.

Altra bevanda è costituita dal sidro (most) usato nei paesi alpini e subalpini della Carnia e della valle del Natisone e con ogni verosimiglianza anche dell'Isonzo. È ottenuto con la torchiatura delle pere e delle mele ed assomiglia molto al vino bianco dolce, cioè alla ribolla. Non si fanno bibite col miele fermentato, né con bacche di ginepro.

Cibi caratteristici - La mensa

Con questo paragrafo entriamo decisamente nel campo folcloristico, già toc-

cato in quello precedente, che comprende le manifestazioni che costituiscono gli usi e costumi del popolo: ricorrenze principali della vita dell'individuo; solennità collettive civili e religiose; vestimenti; attività varie dipendenti dall'esercizio dell'agricoltura e delle arti, divertimenti individuali e collettivi, esercizi sportivi ecc.

Per ogni cibo che altri popoli preparano differentemente da noi, i friulani affettano un profondo disprezzo, quasicchè la nostra cucina fosse quelchedecisa di insuperabile, di prelibato, di estremamente studiato e curato con meticolosità e vera passione. Invece no ha nulla di ricercato e di complicato che ne li una speciale attitudine culinaria nelle nostre massaie. E malgrado il contatto con altri paesi a cucina più svariata, non si è saputo introdurre che qualche cibo volgare dimenticando, ^{o trascurando} in compenso i nostri piatti speciali come la jote, il pistun, i cialzonz, il ciuc in ont o frico, il litun ecc.

Quando, viaggiando in Carnia e conoscendo dalle villotte la jote si desidera assaggiarla nella sua stessa patria ci si sente rispondere con aria incredula: che non è la stagione, che manca la materia prima, o che occorre troppo tempo per ammazza la, ed il trattore riesce sempre a sottrarsi all'accontentare il desiderio del turista curioso. Probabilmente ritengono che chiedendo la jote si voglia prendersi gioco, e non appoggiando alla richiesta si crede dimostrare che sono già evoluti e progrediti al punto che non fanno più uso di un cibo semplice, primitivo, tradizionale delle famiglie indigenti. Soltanto la "brovada," o rape inacidite con le vinacce, si mantiene in onore come il "craut," che è piuttosto di origine transalpina. Della brovada non si è tentata l'esportazione mentre potrebbe darsi che, per essere un cibo economico, incontrasse i gusti di un più vasto pubblico.

Oltre le citate specialità ricordiamo : il boccon del prete che si confezionava dalle nostre nonne e bisnonne, ora da un pezzo abbandonato; il sufrit, il forzo con fagioli, la mula (migliaccero dolce), la gubana. Ha fama estesissima il prosciutto di S. Daniele, e fama regionale le formajelis di Viteuarbe, il formaggio Montasio, l'Asin e i Ciuc, nonché gli asparagi di Tricesimo, le lamprede di Sacile e lo Ladiura centrale. Le plaghe slovene e tedesche spallanti al Friuli hanno certamente specialità culinarie indigene od introdotte dai paesi transalpini e naturalizzate che meriterebbero di esser fatte conoscere. È un vero peccato che i folchloristi trascorrono questo argomento veramente pratico o non si persuadano di dare le ricette culinarie con tutta precisione perché le massarie possano, volendo, preparare le stesse pietanze. Se si aspira ad ospitare villeggianti e turisti è indispensabile curare particolarmente la cucina e preparare anche qualche cibo locale. Chi intende cucinare per una trattoria o per un albergo dovrebbe possedere un certo grado di cognizioni al riguardo magari constatate ufficialmente con un esame: altrimenti potrebbe disgustare o nauseare, se non addirittura avvelenare i malcapitati clienti. E poi occorre una certa venetia e non sempre le identiche pietanze. Pertanto, se non proprio una scuola di cucina, si richiederebbe un manualetto che racchiudesse le migliori ricette della cucina friulana e di quella adatta al nostro paese ed ai nostri prodotti.

Foggie di vestire.

La banda musicale di Ortisei porta per montura il vestito di parata della Val Gardena; le cameriere d'albergo ampezzane indossano tutte il grazioso loro costume nel quale risalta un ampio fazzoletto di sete a fiori incrociato sul petto, anche quando vanno a servire in esercizi un po' discosti dalla valle nata.

Nell'esposizione regionale di Udine dello scorso' dell'altro secolo figurarono riproduzioni in grandezza naturale delle coppie in abito nuziale di Manrego, Aviano, Carnia, Marano, Resia e S. Pietro degli Slavi. Fortunatamente se ne conservano le riproduzioni ad olio in altrettanti quadretti. Nelle opere di Giac. Capri si possono vedere una coppia di contadini friulani del Goriziano in costume del 18^o secolo; un vecchio di Cormons in costume della metà del 19^o, marinai delle lagune di Grado e pescatori dei dintorni di Montalcone. Da quadri conservati nelle gallerie Altemuse e Coronini figurano costumi di nobili friulani d'ambos sessi dei secoli 16^o e 17^o. Da quadri e ritratti conservati nelle gallerie pubbliche e private e da affreschi si potrebbero ricavare molte fogge di vestire civili, militari, ecclesiastiche e popolaresche dei secoli scorsi relative alla nostra regione. Se ci si proponesse di riprodurre i costumi vecchi del più grande Friuli, specialmente quelli dei paesi Slavi e tedeschi cisalpini, che finora non ci siamo curati di rievocare, se ne metterebbero assieme alcune decine e tutti interessanti. Per esercitare attrazione turistica sul nostro paese andrebbero permanentemente indossati dal personale di servizio degli alberghi e delle trattorie, dai messi e salariati comunali, dai bidelli, uscieri, pomperni, guardie municipali e campestri, corpi musicisti, scacceri, portinai, persone di servizio delle famiglie che intendono di essere veramente friulane e di conservare quanto più possibile a tutto l'ambiente il colore locale genuino.

Nella seconda quindicina di settembre 1926 ha avuto luogo in Udine per la prima volta la "groneta friulana", che è riuscita splendidamente e che è stata una vera festa di friulanità in un tripudio di colori, di canti, di suoni, di danze, una rievocazione del passato gaio, spensierato, semplice, patriarcale, suggestivamente nostalgico. L'iniziativa non sarà mai abbastanza lodata e visto l'esito trionfale sarà annualmente

ripetute dandole sempre maggiore sviluppo in estensione e profondità. La cosa camminerà da sè quando si vedrà che serve a richiamare forestieri e quindi denaro ed accrescere il traffico.

Si considererà essere poco economico fare un vestito, che se formato di tessuti resistenti come si usavano un tempo, riuscirà costoso, per indossarlo una sola giornata all'anno, e quindi si concluderà esser molto più logico che sia fatto per esser portato in permanenza dalle persone che abbiamo accennate, cui potrebbero aggiungersi gli orfanelli ^{dell'istituti}, i vecchi accolti nelle case di ricovero, i giovanetti dei collegi di ambo i sessi ecc.

Perchè tale usanza si diffondesse bisognerebbe che nel pubblico si andasse formando l'idea che gli esercizi il cui personale non indossa il vecchio costume locale sono da ritenersi di infima categoria, pressapoco come si reputano in generale degni di poca considerazione quei corpi musicali nei quali la montura è ridotta ad un vecchio berretto ed incutono poco rispetto quelle guardie municipali o campestri che, avendo analogo distintivo, portano per arma un semplice bastone anzichè fucile, daga e rivoltella. Altrettanto si dica per le livree dei nobili ed anche per il vestiario induso ^{dai} le persone di servizio dei ricchi. Bisognerebbe poi che la giornata friulana assumesse tanta voglia e popolarità da subire una tale moltiplicazione fino al punto che in tutto l'anno le giornate non friulane - in cui qualcuno emasse indossare vestiti differenti della grande maggioranza si riducessero ad una sola od a poche. Usi natalizi, nuziali e funebri.

Le costumanze che si connettono con la nascita, battesimo e puerperio, col fidanzamento e col matrimonio, colla morte e seppellimento sono variate ed

interessanti specialmente qualora si rievocassero le usanze più caratteristiche e particolari ai singoli luoghi. Se parecchie di queste ceremonie hanno luogo nell'intimità della famiglia, altre si compiono in luogo pubblico dove anche estranei e non invitati possono vederne lo svolgimento. Così il battesimo si fa in chiesa, tutti possono vedere il corteo nuziale preceduto dai suonatori di armonica e di violino tra gli spari delle pistole ed il lancio di confetti e quello funebre seguito dalle preliche o piagnone. In relazione all' fidanzamento ed al matrimonio si può anche vedere: l'infiorata (s-ciernete), il maggio, la "purcite" (la vergognata), il trasporto solenne del corredo alla nuova casa degli sposi compreso il fuso e la conochchia e la gallina nera; la fuga della sposa, il finto rapimento, il traghettò, il ricevimento della sposa sulla soglia della nuova abitazione da parte della suocera, che nei paesi sloveni offre in segno di ospitalità il pane ed il sale; lis liendis, o predizioni sulla felicità degli sposi e sul fortunato esito del connubio; è, dopo il matrimonio tra vedovi, la scamanata (sdrondenade, batorele, martinade o cialderade). Nel matrimonio fra nobili una volta si aveva la cerimonia delle "dismontaduris", e del "morghingab", o dono del mattino dopo la prima notte nuziale. Nei riti natalizi il ricevimento della puerpera sulla soglia della chiesa (Resia); in quelli funebri la distribuzione del pane ai poveri che hanno partecipato al corteo. Per utilità e comodo dei turisti che andessero a cercare tali manifestazioni dell'anima popolare, ^{bisognerebbe} che fosse noto dove e quando hanno luogo le ceremonie più interessanti, ed i paesi dove si svolgono in maniera più genuina e completa. Per i matrimoni si sa che avvengono in Carnevale ed a S. Martino (11 novembre).

Ricorrenze religiose.

Le funzioni sacre che si celebravano a Roma, durante la Settimana Santa, prima del 1870 erano così

spettacolose e solenni che richiamavano alla città eterna turbe di Forestieri desiderosi di assistervi, più di quanti non abbiano oggi virtù di richiamarne il carnevale di Nizza, le corse di Parigi o di Rouen, il Palio di Siena, le Regate di Venezia ed il varo di una corazzata. Le funzioni sacre che han luogo in Friuli nelle varie ricorrenze religiose dell'anno non hanno sforzo ed imponeanza ma sono improntate ad una semplicità ed ingenuità villereccia che ci riporta ai primi tempi del cristianesimo. Alcune rivelano lo sforzo per sostituire ceremonie cristiane a quelle pagane e magari una specie di compromesso tra i due riti in guisa che il nuovo non fosse una brutale condanna e smentita dell'antico che si era, nel corso delle generazioni, profondamente radicato negli animi dei volghi.

Negli ultimi anni, especialmente in questo, si è ritornati nostalgicamente all'antico in tutto quanto si riferisce a rievocazione di antiche costumanze. Non resta che augurare che il movimento continui, si estenda e si intensifichi e non sia un fuoco di paglia come troppe altre cose. Sarebbe poi utile che lo Stroligh delle Filologica nello stesso modo che fornisce un elenco sempre più completo e preciso delle Sagre e delle Fiere, pubblichi anche quello non tanto sommario delle ricorrenze religiose e delle funzioni chi si praticano nei singoli villaggi anche perchè fra gli stessi sorga una gara tra chi sa far più e meglio. Ad onor del vero il Calendario Friulano che stamparsi in Gorizia negli anni che precedettero la guerra, accennava a siffatti riti svolgentisi nei singoli paesi della campagna del Friuli Orientale. Si tratterebbe solo di arricchire quell'elenco, completarlo, estenderlo a tutta la regione senza escludere quanto avviene in villaggi di stirpe veneta, tedesca o slovena. Ed ora non resta che accennare sommariamente alle ricorrenze più comuni.

Per S^a Lucia (13/XII), S. Caterina (25/XI), S. Nicolo di Bari (6/XII) si usano fare i regali che altrove si fanno generalmente in occasione dell'Epifania o Befana. A Natale trasporto solenne del ceppo sul Pocolore e sua benedizione. Rappresentanza del mistero, canto della canzone la Pastorela, in friulano secondo caratteristico motivo. La canzone è del XVII^o secolo, erroneamente attribuita al Colleredo perché inclusa nel suo canzoniere. Si cantava in tutto il Friuli ed i fanciulli visitavano le case e le ripetevano per ricevere in regalo i sops o manciuà sotto forma di frutta secche. Altro canto si intitola la Stella e la attuale lezione è in italiano. Alla vigilia messa dell'imperatore ^{o dello spadone nella basilica di Aquileia.} Ultimo giorno dell'anno: In certi paesi si lanciano lis crudis. Il primo d'anno si mette a disposizione delle famiglie l'acqua benedetta, e si impartisce la benedizione alle frutta ed al sale.

Epifania. A Formi di Sopra si rappresenta un piccolo dramma religioso. Il corteo è preceduto da una stella dorata attaccata sopra una partice che con un semplice meccanismo si fa ruotare. Messa detta dello spadone ^{o dell'imperatore} nel duomo di Cividale: ricorda il potere civile del Patriarca. Alla sera fuochi di gioia su tutte le alture detti pignarili, mieli, burielòn o brusà l'Avènt. Quest'anno ebbero speciale solennità e furono accompagnati da canti e cori espressamente scritti e musicali oltre alle villotte. I due centri principali furono Osopo e Sacile. In qualche luogo si celebra in questo giorno la festa delle campanacce. (Fieste des ciampanatis, e Pontebba la vigilia dell'Epifania). L'ultimo giorno di carnevale si raffigura l'agonia di un pentoccio rappresentante appunto il Carnovale personificato, che è gravemente inferno e che dovrà spirare a mezzanotte. Giovedì che cade a metà quaresima si abbrucia una figura di vecchiaia che rappresenta la Quaresima.

Molte funzioni e processioni solenni nella settimana santa; Giovedì santo duran-

te la funzione si perguotano violentemente i banchi della chiesa facendo un gran chiasso (bati i scopolous). In Valle del But in Carnia durante le funzioni ad un certo punto ha luogo sul sagrato uno strepito inaudito prodotto da una sfida tra le grosse tabelle (scrassolous) dei vari paesi della valle che intervengono alla messa solenne. Per la processione del Venerdì Santo a Gemona, il diritto di portare la gran croce è messo all'incanto. Vince chi fa la maggiore offerta a beneficio della chiesa. Sabato santo si benedice l'acqua, l'olio, il sale ed il fuoco. Nei secoli decorati almeno fra il 1290 ed il 1761 si avevano in molti centri le confraternite dei Battuti e Flagellanti, che durarono nel Bellunese fino ai nostri giorni. Durante la processione i membri dell'associazione si flagellavano il dorso a sangue. Il costume di dare solenni colpi di verga sulla schiena è diffusissimo in Abyssinia ed in Eritrea e si pratica nell'occasione di solennità. I giovani si sottomettono volenterosamente per dimostrare la loro resistenza al dolore. Forse vi è nella faccenda un fondo sadistico.

A Pasqua grandi funzioni, banchetti, dolci speciali, giochi con le uova sode. Nella domenica delle palme, all'epoca del dominio veneto il Luogotenente della Patria si recava, seguito da tutto le autorità, al duomo per ricevere la palma ossia un ramo d'ulivo dalle stesse mani del Patriarca. Le palme di ulivo si adornano di columbine di midollo di sambuco. Processione solenne per il Corpus Domini. Solennità per l'Assunzione, S. Pietro, S. Giovanni, S. Giuseppe, Immacolata Concezione, La sera della vigilia di S. Giovanni si accendono fuochi sui crocieri. Nel mese di Maria speciali funzioni. La mattina alle sei in S. Ignazio di Gorizia tutti i giorni messa, con bei canti e bella musica. Nel giorno della commemorazione dei defunti pellegrinaggio generale ai cimiteri, le tombe sono ornate di fiori ed illuminate. Le campane delle chiese dei villaggi suonano a morto fino a tarda ora.