

I riti per i morti in Friuli

di Francesca Rebbelato

In Friuli c'erano molti riti ormai dimenticati che riguardavano i giorni del 1 e 2 novembre.

In generale, in regione, nelle case ardeva il fuoco sul "larin", una pietra in antichità dedicata ai Lari, su cui si dava fuoco ad un legno. Così era anche chiamata la soglia di pietra di casa.

La porta ed in alcuni paesi anche le finestre venivano lasciate aperte per accogliere i defunti, che quella notte ritornavano nella casa in cui avevano vissuto. Per tale motivo si lasciavano secchi di rame colmid'acqua per dissetare i morti e sul tavolo cibo (soprattutto farinacei) o i resti di un pasto rituale consumato dai vivi.

Chi voleva vedere i morti esponeva all'aperto uno specchio o un bacile d'acqua, che richiamavano pratiche dedicate alla luna-Diana, connessa al regno dei morti, ma queste pratiche erano dai più rifuggite, infatti era usanza rientrare prima del calar delle tenebre per non incontrare gli spiriti.

In Carnia si facevano due processioni in cimitero, una il 1 novembre per richiamare i morti, un'altra il giorno seguente per riaccompagnarli al cimitero, la notte fra l'1 e il 2, in concomitanza con la "libera uscita" dei defunti, si tenevano lumini accesi e sul tavolo di casa si lasciavano cibo e acqua. (Sauris, Paluzza)

In Val Canale c'era una processione per ognuna delle Quattro Tempora, segno che le cerimonie per i morti erano molto sentite e coincidevano con l'apertura delle stagioni attraverso riti d'iniziazione. A Ugovizza non si lasciava spegnere il fuoco, per permettere ai defunti di scaldarsi, a Malborghetto veniva preparato il pane tipico, il Katschuln, che si lasciava sulle tombe e in casa si tenevano le luci accese.

Ad Artegna c'era chi giurava di aver assistito alla processione delle anime, ognuna delle quali teneva in mano un lume, mentre percorreva le campagne.

Anche nel medio e basso Friuli l'uso della questua era diffuso, soprattutto a base di farine miste, e anche l'acqua veniva lasciata altrimenti c'era la possibilità di sentire le anime scuotere i recipienti. A Marano due vecchi del luogo giravano per le vie del paese, pregando, a Grado la sera si cambiavano le lenzuola per permettere ai defunti di tornare a dormire nei loro letti.

Nella zona prealpina, da Tarcento a Cividale, vi era l'usanza per chi viveva lontano di rientrare in paese per onorare i lorodefunti e per consumare la rituale polenta condita, che veniva poi lasciata sul tavolo, oltre ai lumini, l'acqua e la porta aperta.

Sono inoltre venuta a conoscenza di una festa, in Carnia, che richiama la notte di Halloween.

Copio e incollo dal sito della pro loco:

"La Pro Loco Tinisa Ampezzo in provincia di Udine, subito dopo il tramonto (alle 19 circa), nei cortili e nelle contrade di Ampezzo, piccolo centro storico tra le montagne Carniche, si svolge la rievocazione storica della "NOT DALIS MUARS". Appuntamento con il capodanno celtico che da qualche anno si tiene ad Ampezzo (provincia di UDINE) nella notte del 31 ottobre. Il nome della festa, in lingua italiana, sarebbe letteralmente tradotto in "LA FESTA DEI MORTI", dove però il nome "muars" va inteso come l'espressione con cui in dialetto erano nominate le zucche scavate ed intagliate, che le famiglie del paese usavano portare illuminate di casa in casa come tradizione ereditata dagli avi. Una rievocazione che viene da lontano, quando si pensava che in questa notte, allo scendere del sole al minimo sull'orizzonte, i defunti in occasione della fine del vecchio anno e l'inizio del nuovo, tornassero liberi di vagare per le campagne e ritornare laddove avevano vissuto. La rievocazione si basa principalmente sull'esposizione di zucche intagliate ed illuminate, lungo le vie del centro storico, che per l'occasione vengono rese completamente buie ed illuminate soltanto dal bagliore di fuochi e fiaccole. In questa atmosfera surreale il visitatore è avvolto dalla musica, proveniente da ogni cortile, dagli odori del cibo e coinvolto dagli spettacoli di intrattenimento per grandi e bambini.

Fonte:

A. Nicoloso Ciceri "Tradizioni popolari in Friuli"