Sciuscielle, cazzemarre e scarcèdde

L'ha mann't carmela "Jatta acrest'"
martedì 14 aprile 2009

A quest’ora siamo reduci del pranzo Pasquale che ci ha ridotti in poltrona in pieno abbiocco postprandiale, spossati dalla magnalonga, e coi lardominali sotto sforzo, siamo troppo stanchi per pensare a quello che abbiamo ingurgitato, tantomeno al perché……..
I simboli della Pasqua sono :
l’agnello , simbolo sacrificale
la colomba, simbolo di pace.
l’uovo, simbolo di rinascita
Simboli che si materializzano anche sulla tavola Pasquale, oggi come ieri…

Il pranzo del giorno di Pasqua era molto atteso e preparato curandolo scrupolosamente nei minimi particolari.

Forse non tutti lo conoscono, ma il piatto principale era ‘u sciuscielle:
Minestra a base di uova sbattute con formaggio e prezzemolo versate a pioggia in brodo di gallina bollente e cotte per qualche minuto mescolando con una forchetta.
Un piatto povero, facile e veloce da preparare ma molto gustoso, sostanzioso e leggero; peculiarità che lo hanno eletto piatto principe della tavola Pasquale.
In apparenza troppo poco per un giorno di festa, ma ‘u sciuscielle era un ottimo piatto introduttivo, che non sforzava lo stomaco provato dalla lunga serie di digiuni imposti durante i quaranta giorni di Quaresima.

L’azione preparatoria d’u sciuscielle era preceduta da un piatto di frutti di mare: òschere, javatùne, cozze, nùce, cuèccele e cozze pelòse; in questo modo ci si preparava degnamente al seguito: chiancaredde condite col ragù de braciòle (involtini di cavallo) e caserecòtte e gli immancabili gniummariedde o cazze marre de pèchere velàgne (involtini di interiora di agnello).

E per finire il dolce pasquale classico: a’ scarcèdde a forma di cestino, di pesce, di agnello, di bambola...
biscotto e uova sode a volontà!

A Pasqua, oggi come ieri: agnello, marretti o costatine - e uova, sciuscielle, sode o di cioccolata...
non importa come, ma devono esserci. Bello e interessante il folklore, ma spesso i gesti tradizionali sono dettati più dal senso pratico che dalla simbologia ancestrale.

Anche l’usanza di regalare e consumare uova a Pasqua ha una spiegazione pratica: durante il periodo di Quaresima era vietato mangiare uova.
Le uova prodotte dalle galline in questo periodo, in parte venivano utilizzate per preparare i dolci Pasquali e le altre venivano conservate, meglio se sbollentate in acqua calda, così duravano di più - e poi venivano consumate a Pasqua, regalandole ad amici e parenti per poterle finire il prima possibile.