

Paștele la Napoli, între ritualuri religioase, legende și arome

Paștele la Napoli e un amestec fascinant de sacru și profan, de ritualuri religioase, respectate cu sfințenie, de unii și adaptate, în mod original și personal, de către alții, de obiceiuri păgâne, care își au originea în cultura arhaică și populară a napoletanilor. Tocmai această continuă contaminare între sacru și profan dă profunzime sufletului partenopeo (*Partenope* era numele orașului în antichitate).

La Napoli, orașul cu 500 de biserici, considerate un adevărat patrimoniu artistic și spiritual, format de-a lungul a 17 secole, s-a născut unul dintre cele mai vechi și impresionante ritualuri religioase din sudul Italiei. Este vorba despre ceea ce napoletanii numesc *il giro dei sepolcri* (vizita mormintelor), sau *il giro delle sette chiese* (vizita a șapte biserici), care are loc în Joia Mare. Tradiția cere ca, în



această zi, oamenii să intre în 7 biserici, unde să rostească trei rugăciuni, *Tatăl Nostru*, *Ave Maria* și *Gloria*. E un pelerinaj impresionant, mai ales la bisericile din centrul vechi al orașului, de dimineață până seara târziu, la care poți întâlni trei generații ale unei

familii. Cei în vârstă, care nu reușesc să străbată orașul, în căutarea a șapte biserici, dar și cei grăbiți, au adaptat, în mod personal, acest ritual și aleg să intre, de șapte ori, în aceeași biserică.

Pelerinajul religios are, la Napoli, și varianta sa profană, numită *struscio* (de la foșnetul pe care îl face o rochie lungă atunci când atinge pe jos), care datează din secolul al 17-lea, din timpul dominației spaniole. Cum în săptămâna mare circulația trăsurilor era interzisă în centru, de către rege, plimbarea se făcea pe jos, iar scopul ei era de a etala, cu decență, rochiile cele mai rafinate, dar și de a cumpăra hainele noi de Paște, pe care le impunea tradiția. Astăzi tradiția e desacralizată și, chiar dacă străzile pe care se înghesuie napoletanii sunt aceleași, nu se mai poate auzi acel foșnet al rochiilor din tafta, căruia poezii vremii i-au dedicat adevărate ode.



O plimbare în Joia Mare, prin centrul vechi al orașului, în zona numită *Spaccanapoli* (o linie invizibilă care taie în două orașul) e o adevărată incursiune în paradisul parfumurilor și aromelor, care plutesc în aer,

oferind, în modul cel mai elocvent cu putință, o descriere sugestivă a meniului de Paște. După cele 40 de zile de post (mult mai ușor decât cel ortodox), în Joia Mare tradiția impune să se gătească pește, și anume, *zuppa di cozze*, supă de midii, un clasic al artei culinare napoletane. Din așa numiții *bassi*, sau *o vasci*, cum numesc napoletanii locuințele joase și strâmte, cu cel mult două încăperi, care dau la stradă, se poate simți parfumul inconfundabil, dulce și aromat, al grâului fiert în lapte, ingredientul principal al *pastierei napoletane*, nelipsită pe masa de Paște. Nu e o simplă prăjitură, pentru napoletani ea reprezintă legătura profundă

și complexă cu partea arhaică și antică a culturii lor.

Dacă veți întreba un napoletan despre originile ei, vă va spune că e creația zeilor și vă va povesti câteva legende încântătoare. Spre exemplu, una e legată de sirena Partenope, care, fascinată de frumusețea Golfului din Napoli, a



hotărât să rămână în aceste locuri și să-i încante cu vocea pe cei de aici. Aceștia, pentru a-i mulțumi, îi duc 7 daruri: făină, *ricotta*, ouă, zahăr, flori de portocal, arome și grâu. Unii susțin că a fost tocmai sirena Partenope cea care a amestecat toate acestea și a creat *pastiera*. Alții vă vor povesti o altă legendă, legată de călugărițele din mănăstirea San Gregorio, care pregăteau această prăjitură pentru a sărbători învierea lui Isus. Una dintre ele a vrut să perfecționeze rețeta și a adăugat parfumul florilor de portocal. În fine, vă vor spune și că "regina care nu surâdea niciodată", Maria Teresa de Austria, gustând această prăjitură, a surâs, în sfârșit.



Sunt sigură că, după ce veți gusta *pastiera* napoletană, veți crede că, într-adevăr, e o creație a zeilor.

În plimbarea noastră, din Joia Mare, prin centrul vechi al orașului, trecem cu ușurință de la parfumul dulce al *pastierei*, aromat de florile de portocal, la cel sărat și

intens, de brânză și ou fiert, cu care se pregătește *casatiello*, regele torturilor sărate, *rustici*, cum îi numesc napoletanii, tipici pentru tradiția lor culinară. Originile sale sunt în antichitate, în perioada în care Napoli a fost fondată de greci și cucerită, apoi, de către romani. Inițial, era pregătită în timpul sărbătorilor păgâne de primăvară, organizate în onoarea zeiței Demetra, pentru ca, apoi, să devină unul dintre simbolurile Paștelor creștine, cu forma sa circulară, care amintește coroana de spine a lui Isus.

Prepararea acestei pâini cu brânză (numele vine de la latinul *caseus*, care înseamnă *brânză*), necesită timp și răbdare, dar vă garantez că digerarea lui e și mai anevoioasă. E suficient să vă spun că, în napoletană, există expresia *si proprio 'nu casatiello (ești chiar un casatiello)*, care se referă la o persoană apăsătoare, greoaie. O simplă enumerare a ingredientelor e suficientă pentru a explica existența acestei expresii: făină, brânză



de multe feluri, untură, jumări, salam napoletan, piper și ouă, care se așază, crude și cu coajă, în interiorul aluatului și fierb în cuptor. Deasupra se face o cruce din aluat. Știu că pare un adevărat

“atentat la sănătatea publică”, dar gustul său este unic, iar un Paște la Napoli fără *casatiello* e de neconceput. E regele sărat al mesei de Paște, în vreme ce *pastiera* e regina cea dulce.

Italienii au o zicală, *Natale con i tuoi, Pasqua con chi vuoi (Crăciunul cu ai tăi, Paștele cu cine vrei)*, dar ea nu e valabilă și la Napoli, unde Paștele se petrece obligatoriu în familie, iar atunci când spun familie, mă refer la cel puțin 15 persoane așezate în jurul mesei. Niciodată 13, număr care

amintește, în mod fatidic, de Ultima cină a lui Isus.

Napoletanii cred că al treisprezecelea de la masă va muri curând, de aceea evită cu orice preț să aibă 13 invitați. Dacă, totuși, se întâmplă, fie nefericitul oaspete se așază singur, la o altă masă, fie e invitată, în ultimul moment, încă o persoană.

Prânzul de Paște e un adevărat maraton culinar pentru care ai nevoie de antrenament prealabil. O spun din proprie experiență, amintindu-mi primele mele sărbători de Paște petrecute la Napoli și mai ales prima felie de *casatiello* pe care am mâncat-o.

Lunedì in Albis (*Lunea Îngerului*) sau *Pasquetta* (*Paștele mic*) este ultima zi de sărbătoare pentru italieni. Este ziua în care se comemorează , așa cum spunea Papa Ioan Paul al II-lea , “întâlnirea mesagerului ceresc cu femeile grăbite să ajungă la mormântul lui Cristos “.

La Napoli tradiția impune, din nou, prânzul în familie și apoi plimbare eliberatoare și benefică pe marginea mării, tot cu familia. Spectacolul e magnific iar, după răsfațul culinar, e rândul privirii să se răsfețe cu imaginea ireal de frumoasă a golfului, a mării cu insulele ei încântătoare: Capri, Ischia, Procida, a Vezuviului impunător și, în mod paradoxal, protector. În astfel de clipe, simți că orice cuvânt e de prisos, așadar, nu-ți rămâne altceva decât să spui *Buona Pasqua*, tuturor celor pe care îi întâlnești în această zi a *Îngerului*.

