

## Dicembre

### *La magia del Natale*

Di tutti mesi dell'anno, il più bello è, forse, Dicembre.

È bello perché cadono (da noi ora sempre più di rado) i primi fiocchi di neve.

Tutti si corre alle finestre per ammirarli mentre scendono lentamente trasportati e cullati da lievi soffi di venticello. È bello uscire fuori, vedere i tetti e le strade o il giardinetto di casa imbiancati, lanciare palle di neve o costruire un piccolo pupazzo che, presto, si scioglierà.

Per gli adulti è il mese atteso perché porterà le ferie, l'ultima ristoratrice pausa dal lavoro prima di affrontare il lungo inverno.

Per i bambini è il mese dei regali, perché c'è la festività di Natale.

Ma quanto diverso il Natale di oggi da quello di ieri!

Sono stato, quindi, spinto dal desiderio di fare conoscere ai giovani in quale magica atmosfera noi, non più giovani, abbiamo vissuto tale festività, che non era solo un "evento" religioso, ma un modo di vivere l'armonia della famiglia "patriarcale" di una volta nella quale l'anziano, "il nonno", si riuniva con tutti i figli e i nipoti per festeggiare non solo la nascita di Gesù, ma anche l'amore tra i componenti della famiglia e la collaborazione fra tutti i suoi membri.

In questo secondo millennio sembra cosa d'altri tempi entrare in un qualsiasi appartamento e trovarvi un presepe ed, ancora di più vedere tutti i familiari, nonni, figli, nipoti riuniti assieme e vivere, con poco ma con immensa allegria e amore, le festività natalizie.

Oggi il Natale si identifica soprattutto con i regali e, in tutte le case, ci si affretta a "fare l'albero".

Freneticamente ci si ingegna a rendere un albero, per lo più sintetico, il più sontuoso e appariscente possibile addobbandolo con decorazioni coloratissime, vistose e talvolta estrose che, naturalmente, devono essere sostituite ogni anno per "seguire la moda". Tali abbellimenti si mescolano con la luce di numerose lampadine ad intermittenza, che rimangono accese ininterrottamente per tutto il periodo delle festività natalizie.

Apparenza, solo apparenza!

Purtroppo, finita “*l’opera*”, una sola volta ci si ferma ad osservare attentamente “*l’effetto che fa*” poi, per tutto il rimanente periodo, si passa tante volte davanti ad essa senza più degnarla di uno sguardo. Unica occasione di “*trasgressione*” a questa noncuranza avviene nella notte di Natale, quando gli



albero di Natale con regali

sguardi di tutti, grandi e bambini, sono rivolti solo alla base del tronco, ai regali, simbolo e specchio di “*moderno benessere*”.

Infatti, quell’albero, grande o piccolo che sia, fuoriesce da una collinetta di pacchi e pacchettini, contenenti regali scelti quasi sempre dagli stessi bambini, che si sono “*stancati*” ad entrare ed uscire con la mamma da un negozio all’ altro, in un “*faticoso*” pomeriggio.

Giocattoli dai nomi strani e incomprensibili per la mia conoscenza, dei quali i bambini parlano con tanta dovizia di particolari anche se con tanto distacco. Scoccate le dodici della notte magica, ma non di rado prima, ci si affretta a distribuire i pacchetti che ognuno disfà senza mostrare perlopiù alcuna emozione, conoscendone già il contenuto.

Poi, una fetta di panettone o di pandoro e le bollicine di un bicchiere di spumante fanno dimenticare tutto.

Una volta, invece, in tutte le case, grandi o piccole, ricche o modeste, non esisteva l’albero di Natale, ma faceva sfoggio “*u pissepriu*”, il presepe, simbolo ed effigie non solo della nascita di Gesù ma anche della religiosità di una società non più attualmente riscontrabile e della povertà delle famiglie che in quella società vivevano, con l’umile lavoro di artigiani, contadini e pastori, e che, a fine giornata, trovavano ristoro in case piccole e talvolta un po’ diroccate, ma ricche di amore, rispetto umano, solidarietà, aiuto reciproco.

La preparazione del presepe era un rito.

Si andava a raccogliere nei posti più ombrosi ed umidi il muschio più bello e più soffice o si staccava “*lu lippu*” <sup>(1)</sup> che si produceva per l’umido sui muri delle vecchie case sotto la “*ciaramira*”<sup>(2)</sup> della “*cannalata*”<sup>(3)</sup>. Poi si progettava e si costruiva l’ambientazione, a seconda dell’ampiezza della stanza, o su un tavolo o su un ripiano di uno “*stipu aggiornu*”<sup>(4)</sup>. Si sistemavano, con opera di alta

ingegneria, scatole grosse e piccole che sarebbero diventate montagne e grotte, suggestivo paesaggio in cui avrebbero “*agito*” i pastori e si disegnavano i tracciati delle strade usando la sansa asciugata della appena avvenuta molitura delle olive. Quando la scenografia era pronta, si addobbavano i bordi dell’impalcatura con



presepe realizzato dallo scrivente

profumati ramoscelli d’alloro appena raccolti ai quali venivano attaccati i più grossi mandarini maturati nell’albero del proprio giardino. Quasi giornalmente, e talvolta più volte nella stessa giornata, ci si soffermava ad osservare soddisfatti quel paesaggio in miniatura creato non da un Dio ma per un Dio e, nel frattempo, si risistemava in modo più visibile qualche pastore o si “*smuoveva*” il muschio che, asciugandosi, aveva lasciato intravedere un po’ di vuoto.

Ma il momento più suggestivo avveniva la sera: si accendeva un lumino davanti alla grotta e tutti, seduti davanti al presepe, recitavano il rosario, al termine del quale, con un momento di silenzio, ognuno rifletteva sulla sua giornata, ma soprattutto chiedeva dentro il suo cuore pace, serenità, amore per i propri cari che affidava a quel bambino - Dio.

Anche i bambini, ogni sera, prima di andare a letto, si soffermavano davanti a quella grotta illuminata dalla fioca e tremolante luce di un lumino e, con gli occhi luccicanti, promettevano che avrebbero fatto i bravi, tacendo di manifestare il loro grande desiderio: avere un regalino.

Quando la mattina di Natale trovavano sul tavolo della cucina un piccolo canestro, contenente poche noci, alcuni cioccolatini e un pacchettino con il regalo, erano i bambini più felici del mondo.

I loro occhi brillavano, il loro volto sprizzava gioia incontenibile mentre aprivano il pacchetto. Poi, con gli occhi lucidi di gioia, un bambino stringeva al petto una macchinina di metallo o una bimba si affrettava a coccolare la sua nuova bambolina.

Infine, stando davanti al piccolo presepe, ripetevano dentro di loro “*grazie, grazie, grazie*”. Successivamente correvano ad abbracciare e baciare mamma e papà ed infine a giocare col nuovo regalo.

Ritornando col pensiero a quelle visioni natalizie di un tempo che fu, incomincio a riflettere sul fatto che non capivo, quando ero giovane, perché gli anziani erano soliti dire che il Natale bisognava trascorrerlo con i propri cari.

Non potevo capire perché ero giovane.

Ora che non lo sono più, non solo capisco ma ne comprendo l’immenso significato: Natale è festa per la nascita di un bimbo straordinario ma che è sempre un bimbo che, come tutti, è l’essenza di una famiglia, il segno tangibile del proseguimento della specie, dell’affermazione dell’immortalità dello stesso genere umano.

L’avevano ben capito i nostri anziani!

Per ciò quel giorno doveva essere festeggiato in una esplosione di amore e di calore.

Così nelle famiglie c’era un gran fervore come se si vivesse l’euforia e la gioia di una nuova maternità.

Tutti i parenti si riunivano a casa dei nonni o del familiare più anziano, ed era festa.

In un clima di serena collaborazione e di allegra conversazione, che rinsaldavano gli esistenti sentimenti di amore, le nonne e le madri, la vigilia, preparavano una grande tavolata di “*gnocculi busiati*”<sup>(5)</sup> a mano per affogarli l’indomani in un succulento “*stufatu*” .

Alcune famiglie, che avevano un forno a casa o che potevano disporre dell’uso di uno vicino casa, preparavano i “*cuccidd(r)ati*”<sup>(6)</sup> di *ficu*” abilmente intagliati e decorati di variopinti “*riavulicchi*”<sup>(7)</sup> cosparsi su un leggero strato di glassa.

La vigilia di Natale veniva da tutti vissuta come una crescente sinfonia wagneriana e raggiungeva il suo culmine al pomeriggio, quando si cominciava a friggere “*i spinci*”. Non c’erano, allora, i grandi fornelloni a gas di oggi, ma il “*primisi*”, un piccolo fornello a petrolio. Le abili mani delle donne, con ritmo cadenzato, facevano cadere nell’olio bollente l’impasto dopo averlo abilmente avvolto in cerchietti, mentre altre tiravano dalla padella le frittelle croccanti per deporle in una profonda “*mafararda*”<sup>(8)</sup>. Ma quel recipiente sembrava



fatato: mentre l’odore di frittura e di cannella primisi inondava l’aria, non appena “*i spinci*” venivano deposti, sparivano non per la magia di qualche strega invisibile, ma per l’allegra voracità dei bambini.

Non pesava la fatica di stare un’intera giornata a impastare, “*fricare*”<sup>(9)</sup> e “*busiare*”<sup>(10)</sup>, fare biscotti, friggere frittelle perchè più generazioni sarebbero state allegramente assieme l’indomani, giorno di Natale.

La sera, consumando una frugale cena in cui non mancavano mai il baccalà fritto, le verdure dei campi e il capitone, si aspettava il suono della campana per la sacra “*funzione*” di mezzanotte. Allora tutti, uomini e donne, vecchi avvolti nel loro “*fazzittuni*”<sup>(11)</sup> e bambini imbacuccati fino agli occhi, s’incamminavano nella fredda notte verso la chiesa per partecipare con devozione alla messa ed assistere alla nascita di Gesù, rendendogli omaggio, dopo essersi messi in fila, con un bacio sulla fronte o sui piedini di un artistico “*bambinello*”.

La mattina di Natale di buon’ora le donne, muovendosi con ansia gioiosa, si dividevano i “*compiti*”: alcune, davanti ai fornelli, si “*sbracciavano*” a preparare il pranzo, altre apparecchiavano la “*tavolata*” della festa per trenta e anche quaranta persone, altre ancora stendevano sopra “*u tavuleri*”<sup>(12)</sup> col “*sagnaturi*”<sup>(13)</sup> l’impasto che avevano lavorato nella “*mafararda*” e preparavano succulenti “*cassatedd(r)i*” a forma di canestro o semplicemente a fagottino, che fritte ed inzuccherate avrebbero chiuso il pranzo ed esaltato l’armonia di un giorno speciale.



donna con 'u cufuni

Mentre le donne erano impegnate in questi lavori, per le stanze i ragazzini, con festoso vociare, si rincorrevano o giocavano a nascondino, in un'allegria atmosfera, arricchita dagli inebrianti profumi che venivano dalla grande cucina, in attesa del delizioso pranzo che quella succulenta fragranza faceva presagire.

L'anziana nonna guardava con gioia il rincorrersi dei nipotini seduta su una comoda poltrona, tenendo sulle ginocchia un caldo braciere d'argilla, " 'u cufuni". Lo teneva sempre ben acceso rivoltando, di tanto in tanto, con un vecchio cucchiaino "lu nozzu"<sup>(14)</sup> addumatu"<sup>(15)</sup> e, spesse volte, con un inconscio gesto, lo avvolgeva con le sue scarnie sbraccia standosene con gli occhi socchiusi. Forse, riscaldata da quel tiepido calore, riviveva la sua giovinezza, il radioso giorno del suo matrimonio, la gioia della sua maternità, il lieto arrivo di tanti nipotini, ...

Forse, senza timore di sbagliare, amorevolmente ricordava il calore che un tempo le trasmetteva il giovane "maritedd(r)u" che sicuramente "cufuni" non si chiamava.

Finalmente veniva il momento più bello e più festoso: seduti attorno ad un tavolo si tiravano fuori le carte. Improvvisamente calava la calma, non perché si era stanchi, ma perché ogni distrazione poteva essere fatale mentre si era impegnati a giocare a "passa l'assu", a "sette e mezzu", ma soprattutto a tombola.

I più giovani cercavano in modo quasi convulso la cartella ritenuta "più fortunata". I più esperti, invece, sceglievano quelle che avevano meno combinazioni ripetute nelle diverse cartelle in loro possesso. E, mano a mano che si facevano le scelte e si allineavano le cartelle, ogni giocatore posizionava davanti a sé un piccolo mucchietto di chicchi di grano o di fagioli che dovevano servire come segna-numero. Poi la misteriosa attesa dell'estrazione. Sollevando il sacchettino contenente le pedine numerate, il familiare che teneva il "banco" estraeva il primo numero. Quasi sempre qualcuno degli adulti gridava: "Ambo!" facendo improvvisamente impallidire i più piccoli per quella repentina vincita.

Ma come era possibile fare ambo con un solo numero? I bambini non lo sapevano.

Così, mentre essi sgranavano gli occhi, gli adulti ridevano per quell'innocente scherzetto.

Poi, ad uno ad uno, si estraevano gli altri numeri che venivano, di tanto in tanto, commentati come *“l'anni di Cristu”* (33), *“cosci longhi”* (11), *“San Giuseppi”* (19), *“u scantu”* (90)<sup>(16)</sup> e così via, mentre qualcuno, ad intervalli, andava gridando di aver fatto: *“amu, ternu, quaterna, cinchina”*, facendo diminuire le poste di vincita sul tavolo. Dalla cinquina in poi era uno spasmodico guardare nelle cartelle degli altri giocatori e un chiedere in continuazione di ripetere i numeri estratti. Finalmente un urlo rimbombava nella stanza: *“tombola!”* Gli occhi del vincitore, soprattutto se erano quelli di un bambino, brillavano di una luce sfavillante.

A fine serata si facevano i conti: chi aveva perso 5 lire, chi aveva vinto 20 lire chi al massimo 50. Ma erano poche cose, perché, alla fine, tutti avevano vinto, e quel *“pissepiu”* in cui tutti i poveri si riconoscevano, li aveva fatti ricchi in amore e in serenità.

Poi tutto finiva. Solo la fievole e tremolante luce di un lumino acceso continuava ad illuminare la grotta del presepe.

Di quella giornata trascorsa in un clima di serena armonia restava la gioia del caloroso abbraccio dei familiari e il rinsaldarsi del sacro valore della famiglia.

Quanta allegria e serenità!

Il solo ricordo di quella armonia familiare mi suscita ancora tanta gioia anche se frammista ad un'amara riflessione:

*“Può, oggi, un albero di Natale maestoso e scintillante o un lauto pranzo, anche in un lussuoso ristorante, darci tutto ciò?”*

*Michele Russo*

## Note

1. *Lippu*: muschio procurato dall'umido su una parete
2. *Ciaramira*: tegola
3. *Cannalata*: grondaia
4. *Stipu aggiornu*: mobiletto con scomparti chiusi da sportelli a vetri e con ripiani a vista
5. *Gnocculi busiati*: pasta fresca a forma di grosso spaghetti che poteva essere *busiata*, cioè fatta a torciglione usando una *busa*, il fusto di giunco, oppure *cavata* con le punte delle dita
6. *Cuccidd(r)ati di ficu*: dolci a forma di ciambelle o di foglia di palma intagliati e ripieni di macinato di fichi secchi
7. *Riavulicchi*: minutissime palline arcobaleno
8. *Mafararda*: antico recipiente di terracotta smaltata largo e basso a pareti svasate
9. *Fricari*: strofinare: portare l'impasto con lo strofinio del palmo della mano ad avere la forma di un grosso spaghetti
10. *Busiare*: lavorare il grosso spaghetti con la *busa*
11. *Fazzittuni*: grosso e pesante scialle di cotone
12. *Tavuleri*: spianatoia in legno
13. *Sagnaturi*: mattarello
14. *Nozzu*: senza asciugata ed abbrustolita proveniente dalla molitura delle olive
15. *Addumatu*: acceso
16. *Scantu*: paura