



La grande, gioiosa festa di millant'anni fa, rivissuta e riproposta

## Ah el me Nedàl, de quater galete e 'n portogàl!

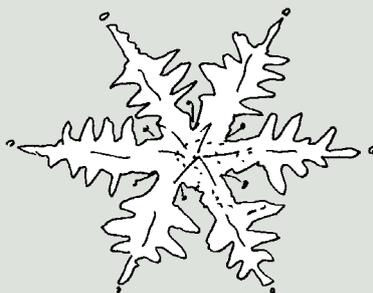
di Giorgio Sbaraini

**I**l Natale di quando ero bambino, a ripensarlo oggi scavando nei recessi della memoria, sembra appartenere alla preistoria, quasi a un altro mondo.

Per me i ricordi di Natale sono associati, direi un tutt'uno, con l'inverno: allora le stagioni non erano ballerine come adesso, erano definite e senza cedimenti. Il freddo ci attanagliava già a metà novembre, con la prima neve, che si piantava lì, perpetuata dal gelo, che arabescava i vetri delle finestre di fiori bellissimi, nelle nostre case in cui di tiepido c'era solo la cucina, con la stufa dalla piastra in ghisa con cerchi concentrici, sulla destra la vaschetta di rame dell'acqua calda, appena sotto - attaccato al fuoco - il forno in cui si metteva a biscottare il pane, a volte a brustolire le castagne, con un taglio nella buccia scura perché non scoppiassero.

Era mio fratello Carlo che di solito mi dava l'annuncio: "*la néf, l'è dré a fiocà*", mi diceva, e io guardavo fuori, col naso schiacciato contro il vetro e vedevo sfarfallare i fiocchi che venivano giù mulinando e pensavo che di lì a poco sarebbe arrivata Santa Lucia - la nostra *Santa Lüsia*

di poveri: una manciata di caramelle di zucchero, un paio di *portogalli*, un po' di *galete* e il solito cavallino di cartapesta su un'assicella dalle piccole ruote -, e poi sarebbe stata la volta del Natale, la gran festa, una delle poche in cui anche nelle case degli "*ali*" (lo scricciolo: così sar-



casticamente chiamavano l'aquila imperiale che stava sulle monete di cinque lire, la paga quindicinale dei braccianti, l'ordenàre insomma: poi "*ali*" divenne il soprannome dei contadini che lavoravano sotto padrone) si mangiava la carne di bottega, magari solo la punta, un po' stopposa ma buona per il brodo.

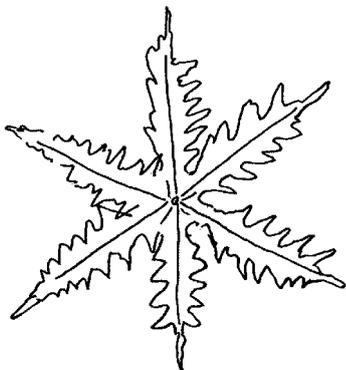
A Natale si faceva il presepio: l'albero di tradizione anglosassone sa-

rebbe arrivato più tardi con l'americanizzazione strisciante. Fare il presepio era un impegno gioioso che colmava le giornate: noi gnari uscivamo a raccogliere il muschio e a staccare dalle piante pezzi di corteccia esposta a nord e coperta di lichene crostoso che servivano per la capanna. Con frammenti di specchio disegnavamo i torrenti, i laghetti invece avevano l'acqua vera, resa azzurra da una punta di inchiostro.

Era il contesto astorico della natività nel nostro vissuto popolare, con prati, boschetti e strade: in realtà Betlemme era di un altro mondo, sconosciuto ai più. Che ne sapevamo noi di quel villaggio della Giudea, il cui nome significa "la casa del pane", abitato dalla stirpe di Davide, che lì era stato consacrato re d'Israele, terra aspra di ulivi frondosi e di rari palmeti?

Quando il presepe era fatto, mio padre portava la luce alla capanna e alla stella cometa, che vi stazionava sopra e che avrebbe guidato i re magi: "*vidimus stellam eius in orientem et venimus cum muneribus adorare eum*", avrebbe predicato don Bortolo, il parroco, dicendo che

anche noi dovevamo portare i doni a Gesù, fattosi uomo e inchiodato alla croce per cancellare i nostri peccati. Io lo ascoltavo, avvolto nel tepore del mantello, e facevo un rapido esame



di coscienza per capire se nella sua morte c'entravo, quanto e perché... Così, una vigilia che doveva essere gioiosa finiva in tristezza, con quel tocco un po' tetro e uno svolazzo lugubre che la religione ha sviluppato tra noi latini. Noi gnari, la sera di vigilia, facevamo sosta davanti al presepio allestito nel coretto della chiesa, che era grande, con statue che ci



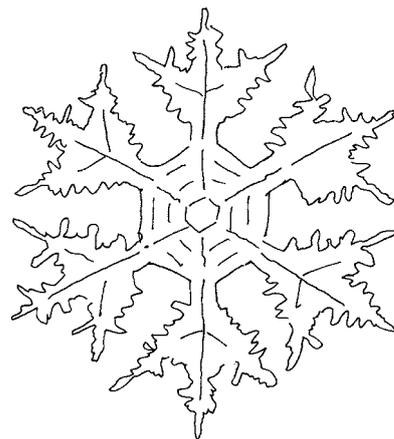
parevano alte e molto suggestive.

Don Bortolo intonava e cantava quasi da solo, per via del latinorum, l' "Adeste fideles...venite in Betlem", poi tutti attaccavamo "Nell' orrido rigor / di stagion cruda / è nato il buon Gesù / nella capanna".

Ciascuno ci metteva slancio e... orecchio, anche la madre dell' "Oratorio femminile e scuola di lavoro", che era così stonata che avrebbe tirato un carro di fieno nel fosso. Le nostre catechiste si commuovevano debitamente, fino ad asciugarsi una furtiva lacrima e, a Dio e a don Bortolo piacendo, la chiesa si svuotava e si prendeva la strada di casa, nel gelo che ingremiva.

Non c'era, giù alla Bassa, la tradizione dei regali a Natale. Al massimo, a noi gnari, qualche zio che veniva per il pranzo e i nonni ci mollavano qualche centesimo: ma era un miracolo se non finivano nel salvadanaio subito sequestrati, e gli anicini, la terra catù e le stringhe di liquirizia restavano come un pio desiderio nel botteghino di "Fughì"...

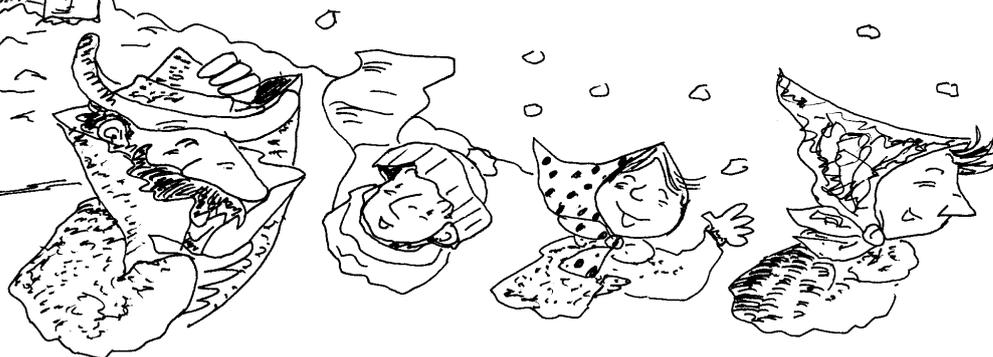
Il giorno di Natale, la messa grande (*messàlta*) durava abbastanza per tirare mezzogiorno. Il parroco celebrava il rito e il curato veniva a benedirci, intingendo l'aspersorio nel secchiello (*"asperges me hysopo et mondabor"*) noi stavamo lì, più annoiati che altro, alzandoci e sedendo quando ci facevano segno. L'organo, con alla tastiera e agli alti e bassi il maestrino Milani, che veniva in spicciola da Brandico, pedalando frenetico, riempiva la chiesa



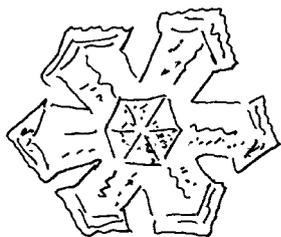
di bellissime assonanze e poi accompagnava la "Missa de angelis". La predica era un tormento affrontato con molto stoicismo. All' "ite, missa est", sciamavamo fuori, come cani mollati dalla catena.

A casa dei miei nonni, dove il fuoco fiammeggiava nel camino della grande cucina, la tavola era imbandita per tutta la famiglia. Dalla stufa e dal fuoco giungevano stordenti folate di roba buona. Mia madre distribuiva a noi ragazzi e all'unica femmina di una generazione di maschi (*"la pèrta presiùsa"*) tre torroncini a testa.

Poi cominciava la pacchiata, con fette di salame alte un dito, la giardiniera messa via nei vasetti, la minestra "sporca" di fegatini e di *mas-söla* (o *magù*: lo stomaco ripulito a dovere), il cappono ripieno e fumante, il coniglio arrosto con le patate. Dopodiché, mio nonno Carlo andava in camera sua e, da un cassetto di cui aveva la chiave lui solo, portava in tavola un bel pezzo di *tara*, dall'odore acre e a volte anche con dei minuscoli vermetti (sissignori: *"l'è 'l sò bu"*, diceva). La torta era di



solito un pagnocco dolce, oppure un pane degli angeli che ingozzava (e giù bàcaro: era una scusa...necessaria), c'era il torrone tagliato a pezzi, che portavamo noi, io e i miei, dato che vivevamo nel cortile in cui apriva i battenti la premiata ditta "Fratelli Bulgarini, dolciumi".

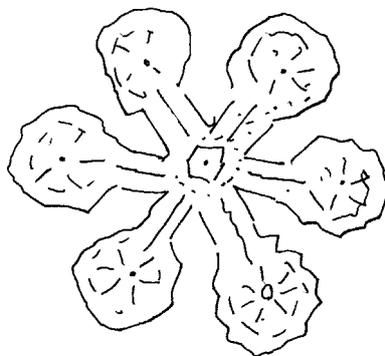


Per frutta, insieme alle arachidi tostate, mangiavamo i cachi fatti maturare con le mele e qualche grappoletto di uva invernasca - in dialetto: *'mbrunesca* - appesa sul solaio, nella carta di giornale, in attesa delle feste.

A me - quando ci ripenso oggi - quella grande famiglia riunita, che ci coccolava e ci avvolgeva, dava un'impressione di intimo calore: era - come ha scritto qualcuno - l'amore a cerchio di vita, della fanciullezza, della maturità e della vecchiaia che si compenetrano, non l'amore possessivo dei genitori, anche allora lì a chiedersi "cosa faranno da grandi, saranno bravi, si faranno una posizione", ma l'amore di chi pensa solo a chiudere il cerchio dell'esistenza, del freddo e della debolezza, il cerchio dei vecchi, per i quali sono un grande dono la curiosità, la vitalità, l'ingenuità dei piccoli...

Finito il pranzo, dal quale noi gnari

dopo un po' scappavamo, per giocare nella stalla o nel cortile, i grandi tiravano sera - imbruniva e annotava in *fressa*: erano le giornate più corte dell'anno - in attesa del *riciuchì*: che altro non era se non lo spazzolare via quello che era restato del mezzogiorno, con una minestrina che, spiegavano, apriva lo stomaco: e normalmente era meglio se restava semichiuso, perché non si viveva in abbondanza. Mio padre, che era stato operato di ulcera al duodeno, scioglieva



nel bicchiere una pastiglia rosa di "Rotter", oppure una bustina che gli preparava lo *speziere* su ricetta del dottor Calini, detto "*Pulintina de linùsa*", che con quella curava reumatismi, dolori di schiena, bronchiti, tosse e chi ne ha ne metta...

La *linùsa* era ed è un'erba spontanea, che faceva dei baccelli: raccolti, fatti seccare, tritati e messi via, servivano per delle "polentine" da applicare calde tra due pezzi di tela. Quando, dopo anni di dieta a base di

latte, vino zero e niente fritti "perché sono veleno", era comunque dovuto andare sotto i ferri, mio padre, Sbaraini Giovanni di Carlo e di Angela Reali, si era preso uno spavento di quelli, però a posteriori, perché l'esimio professor Pignati, passando tra i letti per le visite con il codazzo degli assistenti, gli aveva detto: "*Sei andato a bussare alla porticina dell'aldilà, ma per stavolta non ti hanno aperto*".

Non ricordo che anno fosse. Di certo era prima della guerra. Neanche alle feste, quando tutti pazziavano, lui beveva vino ed era morigerato nel mangiare, al contrario dello zio Pi, che quand'era abbastanza avanti con Bacco cominciava a fare delle strane (per noi gnari) rime e poi, gasato, si metteva a predicare che il duce era un gran figlio di ..., lo zio Angi gli dava sulla voce (*mócchela, che gh'è i s-cècc*), finché mio nonno Carlo, tirando i baffoni, diceva *basta che l'è Nedàl...*

La sera, ogni nucleo familiare tornava a casa sua e, strada facendo, sbarbellando e battendo i denti nella ghebbia, io pensavo che, di lì a qualche giorno, sarebbe arrivata l'Epifania "*che tutte le feste porta via*".

Sarebbero ricominciate le scuole e la supplente - dato che la maestra Magli, un anno sì e l'altro pure, andava...in compera e noi a quella ragazzotta inesperta ne facevamo di ogni - ci avrebbe dato il tema: Come hai trascorso le feste natalizie.

Bene le avevamo trascorse. Peccato che fossero finite.

Giorgio Sbaraini  
Giornalista

