

NATALE NEL POLESINE

C'è una stella rossa

DI EZIO TADDEI

FERRARA, dicembre.

Subito prima di arrivare a Pontelagoscuro, in mezzo alla strada, c'erano due carabinieri col fucile tra la nebbia che facevano la guardia. Dopo il ponte mi sono trovato sulla via di Oechelbello e non mi sapevo fare buonissimo perché le cose ora hanno preso un aspetto strano. Ci sono degli alberi che sono rimasti con le radici tutte sconcrete, altri invece sono sotterrati nella sabbia fino ai rami. Ci sono delle case abbattute, altre uscite dall'acqua, zuppe e tutto intorno un gran silenzio, come se li ormai non ci dovesse venire più nessuno.

Eppure, poche ore prima, mi camminavo nelle strade della città ieri ero a Roma, tra i negozi con le vetrine piene di giocattoli, di tacchini di dolci con i bimbi in festa.

Qui, invece, dove l'acqua si è ritratta, la gente è rientrata nelle case e tosce.

Questo posto si chiama Santa Maria Maddalena. Laggiù c'è uno zuccherificio dove ci sono tagliate delle fiammiglie. Le hanno messe dove prima c'era il deposito delle biciclette.

Appena arrivo, delle donne mi vengono incontro.

— Guarda che pocheria — mi detto una: ieri ci hanno mandato a chiamare per il pacco.

— Chi?

— La D. C. Guarda qui: tre fazzoletti ed un asciugamano.

Questi sono tutti i soci, carissimi! Siamo in sette: io, mio marito e cinque figli. Ho perso perfino il letto, la biancheria, tutto.

Ogni tre fazzoletti sono gli alii che mi hanno dato. Dice che vengono dalla Francia, dall'America, lo diceva la radio. Almeno mi avevano dato una coperta! Tre fazzoletti.

Anche le altre donne hanno detto la medesima cosa e mostravano l'unico soccorso avuto in tutto il tempo da che sono alluvionate.

— Sai cosa ci dicono? Non vi danno nulla perché vi siete intestate di rimanere. Andatevene e vi aiuteremo. Chi sa cosa vi għo far del Polesine?

Dopo di loro, sono andato in cerca di quelli che stanno nelle tende. Sono là, nascosti dalla nebbia, su un pezzo di argine. Ho trovato una tenda e sono entrato. Non pare più di essere in Italia. L'aria fredda. Dentro la tenda c'è della paglia fangosa, un vecchio, una donna e tre bambini che mi guardano.

— Non ne posso più — mi ha detto la donna.

I bambini, zitti, stanno accovacciati sulla paglia e la donna continua a parlare.

— Non ci può più restare qui. Non ci vede ne-suno!

Non sono dire altro quelli della tenda e non mi hanno detto nemmeno una parola di domani che è Natale. Forse stanno zitti per non offendermi.

La bambina più grande avrà 9 anni circa. Ha una gamba fissa.

— Sta buona, vedrai, ora viene Lisetta — dice la mamma.

— Chi è Lisetta? — domando io.

— L'è il medico condotto. È tanto buona!

Io penso che domani è Natale e guardo la bambina che si diverte in silenzio a piegare un pezzo di carta gialla. Le regole dei fagi bianchi e lei è tutta contenta. Anche gli altri due bambini vogliono, ma uno è così piccino che mi debbo mettere a piegare io la carta e gli faccio delle barchette.

Quando è già scuro nella tenda, entra Lisetta. La vedo che medica la bambina, dice poche parole ed esce svelta perché deve andare nelle altre tende.

A quest'ora, in Italia, ci sono persone che si avviano verso la chiesa perché tra poco nascerà il Bambino. I ragazzi sognano l'Albero di Natale, i giocattoli, i dolci buoni e le chiese sono piante a festa. In questa tenda, su un pezzo di argine di Santa Maria Maddalena, c'è silenzio. Anche l'acqua della piena è quieta. E i rami degli alberi si empiono di ghiaie.

A quest'ora, forse, la nave «Timiriziev» sarà arrivata a Genova. Io penso a lei: sarà fermata nel porto con tutti gli sciatori che faranno uscire da lei tante casse di tubi e sacchetti. La nave «Timiriziev» avrà corso tanto nel mare in questi giorni. E mi è venuta una grande voglia di raccontargli a quei bambini. E la notte di Natale e si raccontano le cose belle. Così ho cominciato. Ora mi stanno a sentire, mi guardano ed io ho detto: «C'era una volta... — come nelle novelle — ed ho parlato di Gesù che nacque e di Ercole che era nemico dei popoli, e che ordinò ai bimbi di buttarsene in mare e di rapire i bambini e li rapirono e li uccisero. Ma Gesù era nato in una stalla e quelli che lo sapevano erano dei poveri che andarono in cerca di lui. Ed ebbero una stella che li guidava. Gli portarono da mangiare ed i doni e si prepararono a riscaldarli ed a proteggerli perché crescessero e poi parlasse a tutti.

I bambini mi stavano a sentire, e Anna, quella che piegava i pettini di carta, mi ha domandato:

— Anche là c'era la rottura?

— Sì, c'era stata la piena.

— No, un fiume un po' più piccolo.

— Allora, acqua ce n'era di meno?

— Sì, di meno.

— Apposta qui non ci viene nessuno!

— Non è vero, Anna. Anche qui sono venuti una notte quando strapiava il fiume. Io mi ricordi?

— Sì, me lo ricordo.

— Ora ne vengono degli altri due bambini, più lontano da quelli che andarono da Gesù. Bambino, — I vengono qui?

— Sì, vengono.

— Sì, la stella li guida?

— Sì. C'è una stella, rossa.

— Raccontatemi.

— C'è una nave a quest'ora in mezzo al mare che corre e butta fumo da tutte le camine.

— Quante?

— Quattro. E il mare le va incontro, ma la nave è tante forte che cammina e poi arriverà nel porto e tutti gli uomini andranno a salutarla. E quelli che vengono da lontano saranno pieni di sorrisi e domanderanno dove si è poi in li vedrai, proprio nel porto di Natale, che i domani le mani piene di doni e di mangiare perché tu sia salva e tu possa crescere sana e lavorare come loro.

— Bello! Ma è vero?

— sì, è vero, questo.

— E vengono?

— Sì, domani.

— E la stella rossa?

— Oh, anche quella è vera!

Ora è passata la mezzanotte e tutti saranno rientrati nelle case delle città. I tre bambini dormono.

Prima di andarmene ho guardato. Avevano il viso felice. Anche io, quando sono uscito, ero quasi felice. Ho ripensato alla «Timiriziev», a quella che diceva: «Un ottavo di stato del più grande della famiglia (mezza libbra di burro, due libbre di burro; un lombro di montone grasso e uno zucchero, due libbre di burro; un lombro di montone grasso e uno zucchero, una quanità con cui ad addolcire le fumurerollerai tacche quotidiane di tè, che il clima e l'abitudine hanno reso, per loro, una supramenza che sembra ineguagliabile e nonostante i ribes; un'uncia di gargarano, d'noce moscata e di polare).

Non stento a capire, dopo aver decifrato le parole scritte con un bicchierino d'acqua, perché il vecchio prezzo di carta avesse destato nel visitatore un tale tanto interesse e quella espressione di nostalgia. Già nel 1600, un pasticcio natalizio cucinato da una dei cuochi della corte di Giacomo I, la ricetta era: «Le due libbre di zucchero per un pasticcio di carne, e diceva: «Un ottavo di stato del più grande della famiglia (mezza libbra di burro, due libbre di burro; un lombro di montone grasso e uno zucchero, una quanità con cui ad addolcire le fumurerollerai tacche quotidiane di tè, che il clima e l'abitudine hanno reso, per loro, una supramenza che sembra ineguagliabile e nonostante i ribes; un'uncia di gargarano, d'noce moscata e di polare).

Non stento a capire, dopo aver decifrato le parole scritte con un bicchierino d'acqua, perché il vecchio prezzo di carta avesse destato nel visitatore un tale tanto interesse e quella espressione di nostalgia. Già nel 1600, un pasticcio natalizio cucinato da una dei cuochi della corte di Giacomo I, la ricetta era: «Le due libbre di zucchero per un pasticcio di carne, e diceva: «Un ottavo di stato del più grande della famiglia (mezza libbra di burro, due libbre di burro; un lombro di montone grasso e uno zucchero, una quanità con cui ad addolcire le fumurerollerai tacche quotidiane di tè, che il clima e l'abitudine hanno reso, per loro, una supramenza che sembra ineguagliabile e nonostante i ribes; un'uncia di gargarano, d'noce moscata e di polare).

Non stento a capire, dopo aver decifrato le parole scritte con un bicchierino d'acqua, perché il vecchio prezzo di carta avesse destato nel visitatore un tale tanto interesse e quella espressione di nostalgia. Già nel 1600, un pasticcio natalizio cucinato da una dei cuochi della corte di Giacomo I, la ricetta era: «Le due libbre di zucchero per un pasticcio di carne, e diceva: «Un ottavo di stato del più grande della famiglia (mezza libbra di burro, due libbre di burro; un lombro di montone grasso e uno zucchero, una quanità con cui ad addolcire le fumurerollerai tacche quotidiane di tè, che il clima e l'abitudine hanno reso, per loro, una supramenza che sembra ineguagliabile e nonostante i ribes; un'uncia di gargarano, d'noce moscata e di polare).

Non stento a capire, dopo aver decifrato le parole scritte con un bicchierino d'acqua, perché il vecchio prezzo di carta avesse destato nel visitatore un tale tanto interesse e quella espressione di nostalgia. Già nel 1600, un pasticcio natalizio cucinato da una dei cuochi della corte di Giacomo I, la ricetta era: «Le due libbre di zucchero per un pasticcio di carne, e diceva: «Un ottavo di stato del più grande della famiglia (mezza libbra di burro, due libbre di burro; un lombro di montone grasso e uno zucchero, una quanità con cui ad addolcire le fumurerollerai tacche quotidiane di tè, che il clima e l'abitudine hanno reso, per loro, una supramenza che sembra ineguagliabile e nonostante i ribes; un'uncia di gargarano, d'noce moscata e di polare).

Non stento a capire, dopo aver decifrato le parole scritte con un bicchierino d'acqua, perché il vecchio prezzo di carta avesse destato nel visitatore un tale tanto interesse e quella espressione di nostalgia. Già nel 1600, un pasticcio natalizio cucinato da una dei cuochi della corte di Giacomo I, la ricetta era: «Le due libbre di zucchero per un pasticcio di carne, e diceva: «Un ottavo di stato del più grande della famiglia (mezza libbra di burro, due libbre di burro; un lombro di montone grasso e uno zucchero, una quanità con cui ad addolcire le fumurerollerai tacche quotidiane di tè, che il clima e l'abitudine hanno reso, per loro, una supramenza che sembra ineguagliabile e nonostante i ribes; un'uncia di gargarano, d'noce moscata e di polare).

Non stento a capire, dopo aver decifrato le parole scritte con un bicchierino d'acqua, perché il vecchio prezzo di carta avesse destato nel visitatore un tale tanto interesse e quella espressione di nostalgia. Già nel 1600, un pasticcio natalizio cucinato da una dei cuochi della corte di Giacomo I, la ricetta era: «Le due libbre di zucchero per un pasticcio di carne, e diceva: «Un ottavo di stato del più grande della famiglia (mezza libbra di burro, due libbre di burro; un lombro di montone grasso e uno zucchero, una quanità con cui ad addolcire le fumurerollerai tacche quotidiane di tè, che il clima e l'abitudine hanno reso, per loro, una supramenza che sembra ineguagliabile e nonostante i ribes; un'uncia di gargarano, d'noce moscata e di polare).

Non stento a capire, dopo aver decifrato le parole scritte con un bicchierino d'acqua, perché il vecchio prezzo di carta avesse destato nel visitatore un tale tanto interesse e quella espressione di nostalgia. Già nel 1600, un pasticcio natalizio cucinato da una dei cuochi della corte di Giacomo I, la ricetta era: «Le due libbre di zucchero per un pasticcio di carne, e diceva: «Un ottavo di stato del più grande della famiglia (mezza libbra di burro, due libbre di burro; un lombro di montone grasso e uno zucchero, una quanità con cui ad addolcire le fumurerollerai tacche quotidiane di tè, che il clima e l'abitudine hanno reso, per loro, una supramenza che sembra ineguagliabile e nonostante i ribes; un'uncia di gargarano, d'noce moscata e di polare).

Non stento a capire, dopo aver decifrato le parole scritte con un bicchierino d'acqua, perché il vecchio prezzo di carta avesse destato nel visitatore un tale tanto interesse e quella espressione di nostalgia. Già nel 1600, un pasticcio natalizio cucinato da una dei cuochi della corte di Giacomo I, la ricetta era: «Le due libbre di zucchero per un pasticcio di carne, e diceva: «Un ottavo di stato del più grande della famiglia (mezza libbra di burro, due libbre di burro; un lombro di montone grasso e uno zucchero, una quanità con cui ad addolcire le fumurerollerai tacche quotidiane di tè, che il clima e l'abitudine hanno reso, per loro, una supramenza che sembra ineguagliabile e nonostante i ribes; un'uncia di gargarano, d'noce moscata e di polare).

Non stento a capire, dopo aver decifrato le parole scritte con un bicchierino d'acqua, perché il vecchio prezzo di carta avesse destato nel visitatore un tale tanto interesse e quella espressione di nostalgia. Già nel 1600, un pasticcio natalizio cucinato da una dei cuochi della corte di Giacomo I, la ricetta era: «Le due libbre di zucchero per un pasticcio di carne, e diceva: «Un ottavo di stato del più grande della famiglia (mezza libbra di burro, due libbre di burro; un lombro di montone grasso e uno zucchero, una quanità con cui ad addolcire le fumurerollerai tacche quotidiane di tè, che il clima e l'abitudine hanno reso, per loro, una supramenza che sembra ineguagliabile e nonostante i ribes; un'uncia di gargarano, d'noce moscata e di polare).

Non stento a capire, dopo aver decifrato le parole scritte con un bicchierino d'acqua, perché il vecchio prezzo di carta avesse destato nel visitatore un tale tanto interesse e quella espressione di nostalgia. Già nel 1600, un pasticcio natalizio cucinato da una dei cuochi della corte di Giacomo I, la ricetta era: «Le due libbre di zucchero per un pasticcio di carne, e diceva: «Un ottavo di stato del più grande della famiglia (mezza libbra di burro, due libbre di burro; un lombro di montone grasso e uno zucchero, una quanità con cui ad addolcire le fumurerollerai tacche quotidiane di tè, che il clima e l'abitudine hanno reso, per loro, una supramenza che sembra ineguagliabile e nonostante i ribes; un'uncia di gargarano, d'noce moscata e di polare).

Non stento a capire, dopo aver decifrato le parole scritte con un bicchierino d'acqua, perché il vecchio prezzo di carta avesse destato nel visitatore un tale tanto interesse e quella espressione di nostalgia. Già nel 1600, un pasticcio natalizio cucinato da una dei cuochi della corte di Giacomo I, la ricetta era: «Le due libbre di zucchero per un pasticcio di carne, e diceva: «Un ottavo di stato del più grande della famiglia (mezza libbra di burro, due libbre di burro; un lombro di montone grasso e uno zucchero, una quanità con cui ad addolcire le fumurerollerai tacche quotidiane di tè, che il clima e l'abitudine hanno reso, per loro, una supramenza che sembra ineguagliabile e nonostante i ribes; un'uncia di gargarano, d'noce moscata e di polare).

Non stento a capire, dopo aver decifrato le parole scritte con un bicchierino d'acqua, perché il vecchio prezzo di carta avesse destato nel visitatore un tale tanto interesse e quella espressione di nostalgia. Già nel 1600, un pasticcio natalizio cucinato da una dei cuochi della corte di Giacomo I, la ricetta era: «Le due libbre di zucchero per un pasticcio di carne, e diceva: «Un ottavo di stato del più grande della famiglia (mezza libbra di burro, due libbre di burro; un lombro di montone grasso e uno zucchero, una quanità con cui ad addolcire le fumurerollerai tacche quotidiane di tè, che il clima e l'abitudine hanno reso, per loro, una supramenza che sembra ineguagliabile e nonostante i ribes; un'uncia di gargarano, d'noce moscata e di polare).

Non stento a capire, dopo aver decifrato le parole scritte con un bicchierino d'acqua, perché il vecchio prezzo di carta avesse destato nel visitatore un tale tanto interesse e quella espressione di nostalgia. Già nel 1600, un pasticcio natalizio cucinato da una dei cuochi della corte di Giacomo I, la ricetta era: «Le due libbre di zucchero per un pasticcio di carne, e diceva: «Un ottavo di stato del più grande della famiglia (mezza libbra di burro, due libbre di burro; un lombro di montone grasso e uno zucchero, una quanità con cui ad addolcire le fumurerollerai tacche quotidiane di tè, che il clima e l'abitudine hanno reso, per loro, una supramenza che sembra ineguagliabile e nonostante i ribes; un'uncia di gargarano, d'noce moscata e di polare).

Non stento a capire, dopo aver decifrato le parole scritte con un bicchierino d'acqua, perché il vecchio prezzo di carta avesse destato nel visitatore un tale tanto interesse e quella espressione di nostalgia. Già nel 1600, un pasticcio natalizio cucinato da una dei cuochi della corte di Giacomo I, la ricetta era: «Le due libbre di zucchero per un pasticcio di carne, e diceva: «Un ottavo di stato del più grande della famiglia (mezza libbra di burro, due libbre di burro; un lombro di montone grasso e uno zucchero, una quanità con cui ad addolcire le fumurerollerai tacche quotidiane di tè, che il clima e l'abitudine hanno reso, per loro, una supramenza che sembra ineguagliabile e nonostante i ribes; un'uncia di gargarano, d'noce moscata e di polare).

Non stento a capire, dopo aver decifrato le parole scritte con un bicchierino d'acqua, perché il vecchio prezzo di carta avesse destato nel visitatore un tale tanto interesse e quella espressione di nostalgia. Già nel 1600, un pasticcio natalizio cucinato da una dei cuochi della corte di Giacomo I, la ricetta era: «Le due libbre di zucchero per un pasticcio di carne, e diceva: «Un ottavo di stato del più grande della famiglia (mezza libbra di burro, due libbre di burro; un l