

24

DICEMBRE

**Folklore.** A Frassineto, Torino, revocazione storica del pellegrinaggio di Giuseppe e Maria verso Betlemme. Alle 21 distribuzione di vin brulé.  
**Sagra.** A Gorgigliano, Gramolazzo e Verrucollette (Lucca) «gara del Natale»: i rioni dei paesi si sfidano a chi accende il fuoco più grande.  
**Paesottista.** A Borgone, Torino, distribuzione in piazza, dopo la mezzanotte, di panettone e vin brulé.  
**Falò.** A Opi, l'Aquila, accensione del tradizionale falò sulla piazza principale del paese.  
**Presepe.** A Cavallermaggiore, Cuneo, gigantesco presepe, di oltre 200 metri quadrati, realizzato con statue in legno e gesso del XVIII e XIX secolo. Fino a gennaio.  
**Piacevate.** Ad Agnone, Isernia, la «ndocciata»: i contadini sfilano per le vie della città con torce di legno d'abete alte due o tre metri, che alla fine vengono bruciate in un grande falò in piazza.

25

DICEMBRE

**Folklore.** A Balano, Avellino, «Festa del malò»: un grande albero di castagno tagliato durante la notte viene innalzato nella piazza centrale del paese, dove rimarrà fino all'Epifania.  
**Festival.** A Mosca festival dell'inverno russo: teatro, balletto, musica e circo. Fino al 5 gennaio.  
**Presepe.** Ad Acci Terme, Alessandria, nell'ex caserma Battisti, mostra internazionale del presepe: 120 esemplari con oltre duemila statuette. Fino alla fine di dicembre.  
**Bambole.** A Verona, alla Gran Guardia, «L'irreale e il quotidiano: viaggio nel mondo delle bambole»: 250 esemplari, soprattutto francesi, tedeschi e italiani, alcuni dei quali sono pezzi di antiquariato, altri ricostruzioni realizzate con tessuti e materiali d'epoca. Fino al 15 gennaio 1988.  
**Arte.** A Roma, all'Istituto austriaco di cultura, «Venezia. Tecniche miste», personale di Heinz Kemetmüller. Le opere hanno per tema il Carnevale di Venezia. Fino al 15 gennaio 1988.

26

DICEMBRE

**Televisione.** Su Raiuno, alle 18.45, va in onda «Pan. Storie naturali». In questa puntata si parla dei cibi cappuccini e degli animali in città.  
**Sport.** A Napoli regata della classe 420 di vela, organizzata dallo Yacht Club Canottieri Savoia.  
**Giochi.** A Milano, allo Studio Stefanoni, «Prima della televisione. Tre secoli di giochi a stampa e passatempi»: stampe e oggetti ludici, il gioco dell'oca, i dadi, la tombola, in voga tra il XVII secolo e la prima metà del XX. Fino al 16 gennaio 1988.  
**Gastronomia.** A Roma, a Palazzo Barberini, «Novecento. Mezzo secolo di cucina tra privazione e piacere»: la cucina dei nonni e quella dell'immediato dopoguerra. Sono esposti manufatti, oggetti, ceramiche. Una parte è dedicata ai «Re degli animali immondi», cioè ai maiali; un'altra ai vini ed inoltre, con un computer, sarà possibile consultare più di mille testi di cucina pubblicati dal 1900 al 1950. Infine è stata ricostruita una tipica cucina della prima metà di questo secolo.

27

DICEMBRE

**Sagra.** A Pottorano sul Gizio, l'Aquila, festa della polenta: distribuzione in piazza.  
**Scacchi.** A Reggio Emilia «Torneo internazionale di Capodanno». Fino all'8 gennaio.  
**Restauro.** A Benevento, al Palazzo Arcivescovile, «La porta bronzea del duomo di Benevento e il problema del suo restauro»: studi e progetti. Fino a marzo 1988.  
**Fotografia.** A Firenze, a Palazzo Medici-Riccardi, «Fotografia di Casa Asburgo-Lorena»: 200 immagini illustrano gli aspetti privati della famiglia austriaca dal 1861 al 1920. Fino al 10 gennaio 1988.  
**Design.** Ad Arezzo, al Palazzo comunale, «I primi 40 anni di storia della radio»: oltre 350 apparecchi radio, costruiti tra la fine dell'800 e il 1939 e provenienti dalla collezione dell'architetto Fausto Casi. Fino al 28 febbraio 1988.  
**Arte.** A Colonia, al Wallraf-Richartz Museum «Trionfo e morte dell'Eroe. Pittura storica europea da Rubens a Manet». Fino al primo gennaio 1988.

28

DICEMBRE

**Sport.** Ad Oricola, l'Aquila, «Running in the night»: staffetta notturna con fiaccolate per le vie della città.  
**Fiore.** A Vallecrosia, Imperia, «Esposizione di fiori e piante da esportazione»: rose, garofani, tulipani, orchidee, violette, margherite, piante ornamentali e succulente, cactacee e di alto fusto. Fino al 4 gennaio.  
**Concerti.** A Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole e Radda, in provincia di Siena, «Musica nel Chianti»: corsi di perfezionamento e concerti, che si tengono in chiese e ville della zona. Fino al 5 gennaio.  
**Televisione.** Su Canale 5, alle 18, «Jonathan, dimensione avventura». Tutti i giorni, fino a venerdì primo gennaio, Ambrogio Fogar presenta film documentari.  
**Arte.** A Pordenone, nell'ex convento di San Francesco, «Opere d'arte di Venezia in Friuli»: 22 tele, oltre a statue, suppellettili e tabernacoli. Fino al 30 gennaio 1988.

29

DICEMBRE

**Arte.** A Venezia, presso l'Ala Napoleonica e le adiacenti sale del museo Correr, «Venezia: gli anni di Ca' Pesaro, 1908-1920»: oltre duecento opere, tra oli, sculture, disegni e oggetti d'arte applicata, provenienti da collezioni pubbliche e private italiane. I lavori documentano l'attività del movimento artistico giovanile che ha trovato, tra il 1908 e il 1920, il suo centro a Ca' Pesaro. Fino al 28 febbraio 1988.  
**Fotografia.** A Milano, alla Galleria Il Delfino, «Cilindri bulloni & fucce»: cinquanta ritratti di motociclette Harley Davidson realizzati da Giovanni Cabassi e Carlo Talamo. Fino a metà gennaio.  
**Retrospettiva.** A Monaco di Baviera, alla Kunsthalle der Hypo Stiftung, mostra delle opere di René Magritte. Fino al 14 febbraio 1988.  
**Arte.** A Forlì, a Palazzo Alberini e all'Oratorio di San Sebastiano, «Rassegna del premio Campagna»: 22 pittori tra cui Mattia Moreni e Alberto Sughì, espongono opere sul tema «Segnali e premonizioni». Fino al 9 gennaio 1988.

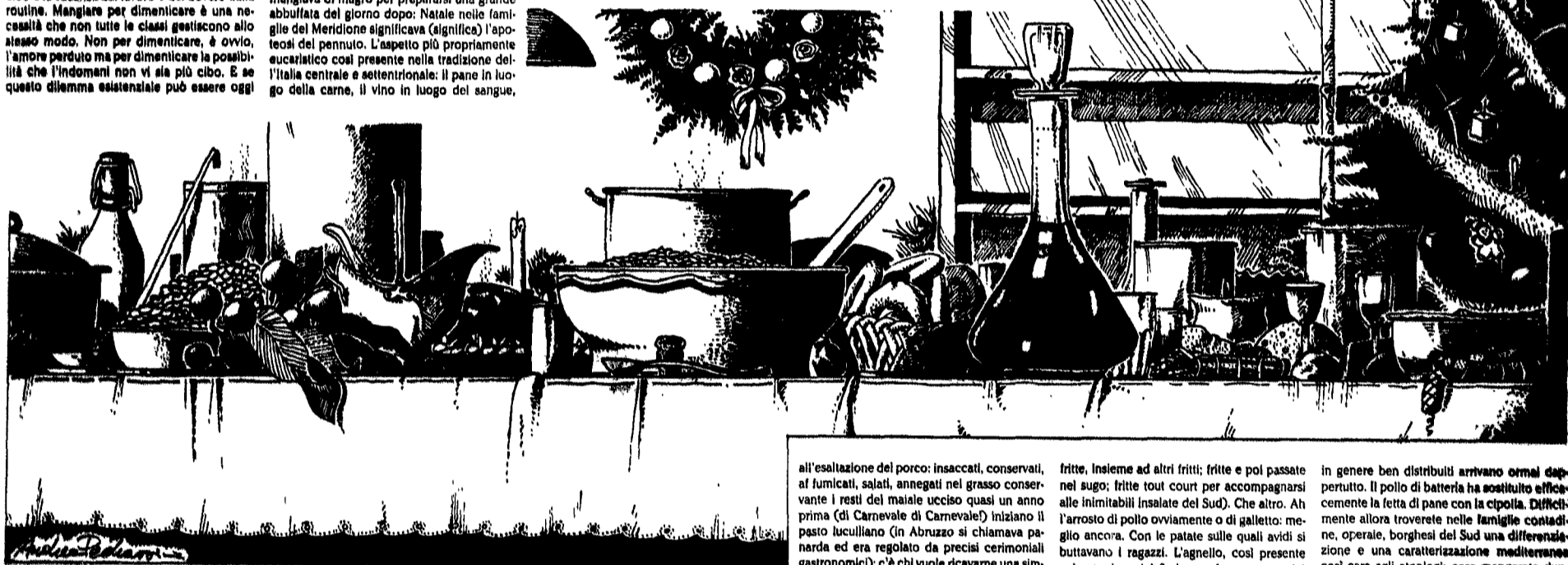
## E adesso mangiamoci il Natale

**I** calendario scandisce i riti che danno «significato» allo scorrere monotono dell'anno lavorativo. Che sia la trasgressione del Carnevale o la redenzione collettiva del Natale i giorni fausti del calendario, cioè le feste sociali o le ricorrenze personali sono legate per tradizione alla diversità. Per gli antichi e per i nuovi «signori» non vi è legame diretto tra la diversità o meglio la diversa qualità del cibo e la vacanza dal lavoro e dal dovere dalla routine. Mangiare per dimenticare è una necessità che non tutte le classi gestiscono allo stesso modo. Non per dimenticare, è ovvio, l'amore perduto ma per dimenticare la possibilità che l'indomani non vi sia più cibo. E se questo dilemma esistenziale può essere oggi

le pernici le mangia tutti i giorni? E viceversa. Insomma per concludere questa introduzione-justificazione possiamo affermare con sufficiente approssimazione che il pranzo «calendariale» è il momento alimentare «fuori regola» di coloro che vivono in una regola dai limiti molto precisi imposti da altri. Tanto «regolato» questa regola festiva che la vigilia di Natale, giorno di magro e di penitenza, lo lo ricordo come un pranzo continuo e senza soste. Si mangiava di magro per prepararsi una grande abbuffata del giorno dopo: Natale nelle famiglie del Meridione significava (significa) l'apoteosi del pennuto. L'aspetto più propriamente eucaristico così presente nella tradizione dell'Italia centrale e settentrionale: il pane in luogo della carne, il vino in luogo del sangue,

Cibo in abbondanza per esorcizzare la paura della carestia. Oppure per far festa e farla bene. Natale, un pranzo senza fine, è soddisfazione dell'incontentabilità che fa uguali ricchi e poveri

SERGIO SPINA



più o meno esorcizzato rimane non di meno presente nella iterazione del vivere sia esso produttivo, economico, interpersonale e personale e non interscambiabile. Una volta, tanti anni orsono, e magari in un certo modo ancora oggi, si mangiava insomma per un ricatto episodico (l'episodio coincideva col rito ovviamente): non si mangiava solo per dimenticare, si mangiava soprattutto per mangiare. Si mangiavano dunque i cibi della festa ma è sbagliato pensare che questi coincidessero con quelli del «signore». Somigliante certo nella quantità e perfino per certi ingredienti nella qualità ma è anche sicuro che l'elemento vero del discriminare era (è) tra l'eccezionalità e l'abitudine: «pernici, sempre pernici Maestà» è una frase che si rivela specchio fedelissimo dell'incontentabilità. Hai voglia di mangiar pernici per Natale e di sentirti uguale a uno che

sono molto meno evidenti nella tradizione meridionale. Il «pane dolce» nelle sue varie forme non ha cittadinanza specifica nella tradizione natalizia del Sud. Non così i pennuti e soprattutto «Sua Maestà il capponne»: specie ormai in via d'estinzione come le fochie nane e i panda, il capponne era oggetto di cure degne del suo ruolo di rappresentante di emblema della festa: c'erano, ricordo, gli assaggiatori di brodo, buongustai ma che dico, linguisti capaci di distinguere brodo di capponne da brodo di gallina (e qui siamo ancora sul semplice) ma addirittura da brodo di capponne, per razza di pennuto, condizioni di allevamento, frollature della carne ecc. ecc.

Ah il capponne! Dalle Marche giù fino al tacco d'Italia il Natale era e è impensabile senza il capponne ingrediente principe del brodo: c'è da chiedersi qual è il rapporto tra il cibo natali-

zio e il brodo. Qui l'eucarestia proprio non c'entra, eppure non c'è paese in cui il pranzo natalizio non inizi con una pasta (più o per nulla imbutita) cotta nel brodo. Ecco dunque il pranzo tipico del Natale tradizionale, del Natale in qualche modo trasgressivo, perché esagerato, appagante ricompensa e al tempo stesso riscatto di una vita grama: il Natale del contadino e il Natale del borghese (la storia alimentare non va sempre di pari passo con quella sociale) praticamente identici e in egual misura in qualche modo deludenti. E già se vado indietro con la mente con i ricordi con il sogno ricorrente dei sapori perduti non ritrovo un menu di Natale presente nella memoria così vivido per esempio come il pranzo mitico della Pasqua (ma di quella parlarono a suo tempo). Torniamo dunque a bomba all'antipasto (quello lo ricordo bene!) legato indissolubilmente

all'esaltazione del porco: insaccati, conservati, al fumatici, salati, annegati nel grasso conservante i resti del maiale ucciso quasi un anno prima (di Carnevale di Carnevale!) iniziano il pasto luculliano (in Abruzzo si chiamava panarda ed era regolato da precisi cerimoniali gastronomici): c'è chi vuole ricavarne una simbologia cristiana. Come Gesù divino è nascosto nel corpo mortale di un uomo così le pelli dei salumi rivelano la ricchezza (oh così materiale) del ripieno.

Crede ben più probante la versione che vuole il Natale come la data d'inizio del consumo dei cibi conservati durante l'estate e l'autunno. E quale migliore occasione del grande pranzo? All'antipasto porcellone seguiva immancabile il famoso brodo di cui sopra con la pasta fatta in casa (forse si pensava al brodo come ad una specie di elemento purificante, di elemento che alleggeriva la grande maialata dell'antipasto), seguiva ovviamente il capponne che era servito per fare il brodo (cosa erano state le contrattazioni per quel capponne?) e le polpette... sì, le polpette! Non vi è persona che ricordi la sua infanzia passata nelle regioni al di là della linea gotica (al di là o al di qua) la quale abbia potuto dimenticare le ineffabili polpette

fritte, insieme ad altri fritti: fritte e pol passate nel sugo; fritte tout court per accompagnarsi alle inimitabili insalate del Sud). Che altro. Ah l'arrostio di pollo ovviamente o di gallo: meglio ancora. Con le patate sulle quali avidi si buttavano i ragazzi. L'agnello, così presente nel mangiare del Sud, non faceva parte del pranzo natalizio legato invece al maiale e alle penne da cortile. Tante verdure, queste le ricordo e soprattutto le verdure crude di fine pranzo (dai finocchi alle cicorie catalogna) e poi i dolci, le pittole, i piccoli gnocchetti di pasta frita farcite di alici salate di carne e di formaggio (insieme alle famose polpette) o anche coperte di miele e di mosto cotto per fine pranzo come inizio della saga dei dolci.

In Abruzzo il cervone e i taralli, la pasta reale a Napoli e a Lecce, la palomba a Bari e le cartellate di pasta frita immerse nel miele in tutto il Meridione. In questi ultimi tempi l'assillato del mangiare calendariale non è più pesante come un tempo e soprattutto le famiglie non vivono il ricatto stagionale dei prodotti della terra: i mesi ricchi del raccolto, per intenderci, e quelli magri della semina e della conduzione dei campi. Cibi conservati surgelati e

in genere ben distribuiti arrivano ormai dappertutto. Il pollo di batteria ha sostituito efficacemente la fetta di pane con la cipolla. Difficilmente allora troverete nelle famiglie contadine, operaie, borghesi del Sud una differenza, zione e una caratterizzazione mediterranea così cara agli etnologi: cosa mangerete dunque trovandovi domani a tavola con uno di Lanciano (Chieti) o di Spongano (Lecce) e di Accora (Napoli)? Antipasti: salmone affumicato - caviale (uova di lompo) - verdure sottacceto.

Primo: cappelletti (comprati) in brodo. Secondo: lesso (il manzo e il pollo di batteria del brodo di cui sopra); tacchino arrosto alla moda americana; verdure di contorno e soprattutto patate.

Entremets: formaggi con trasgressioni francesi (genere Brie). Dolci: panettone e/o pandoro con Anzi eguante. Che, in quest'epoca di sana omologazione culturale e alimentare, è esattamente il pranzo di uno di Vignolo (Cuneo), di Merate (Como) o di Ceralino (Verona) con i compimenti di Motta, Barilla, Negroni, Galbani e mille altri che ci consentono «almeno di mangiare tutti i giorni».

## L'acqua di fonte si fece miele

LUIGI LOMBARDI SATRIANI

**A** Pollatona si crede che le fontane mandino olio la notte di Natale e che alla fontana si debba andare senza maiala, cioè senza prevenzione. A Serra San Bruno si crede che alla mezzanotte dell'Epifania l'acqua dei fiumi e delle fontane si cambi in olio. A Francineto, nelle feste del Natale e dell'Epifania, i ragazzi scivolano caniere: «La notte di Natale galli e galline vanno per lo danze» e si crede che scorrano olio i fiumi e miele le fontane, che gli oggetti si muovono in oro e perle. Ma, si aggiunge, nessuno deve udire quel momentaneo linguaggio degli animali e vederne quei fiori, quei frutti, quel miele delle fontane e quell'oro divenuto tale per miracolo: il malcapitato morirebbe all'istante. A Grimaldi l'acqua attinuta alla fontana la mezzanotte del Natale è ritenuta efficacissima per allontanare qualsiasi male e apportare ricchezza, salute e felicità. La notte precedente la festa dell'Epifania si crede che gli animali parlino. Allora per evitare le loro lamentele, i padroni danno loro il cibo a scatiola, onde l'appellativo di «notte dell'abbuttu» o della scorpacciata, dato a questa notte. A tale proposito corre la leggenda che l'asino e il bue abbiano chiesto la grazia di parlare almeno una volta all'anno, avendo con il loro alito

riscaldato nella gelida notte il Bambino Gesù. Queste alcune delle credenze popolari raccolte da Raffaello Lombardi Satriani nella sua «Biblioteca delle tradizioni popolari calabresi», nella quale il demologo calabrese ha presentato i tratti essenziali dell'universo folklorico tradizionale della sua regione. Credenze analoghe è dato ritrovare in numerose altre aree del nostro Paese.

Animali che parlano, oro e perle che diventano tali per prodigio, eventi meravigliosi concorrono al dare al tempo natalizio una specificità caratterizzante. Non si tratta di organizzazioni, più o meno pittoresche, con le quali organizzare, in occasione della ricorrenza natalizia, scritti di colore, né di modalità culturali insignificanti nella loro elaborazione fantastica (ma tali elaborazioni possono mai dirsi insignificanti?), quasi mostruoso pettegolezzo della storia umana da guardare con divertita condiscendenza.

Esse nella loro irrealità - ma occorrerebbe parlare di un diverso tipo di realismo - sono estremamente efficaci ed eloquenti. Concorrono, essenziali segnali simbolici, a delineare un tempo qualitativamente «diverso» nel quale il meraviglioso può attuarsi e al regno della necessità può sostituirsi quello della libertà: il tempo sacro. La letteratura storico-religiosa e

demo-etno-antropologica ha ampiamente posto in risalto l'opposizione tempo sacro-tempo profano. Il tempo sacro - dell'eccezionale, della festa, del rito - non si aggiunge a quello profano - del quotidiano, della fatica - nell'indifferenza di una mera giustapposizione, esso è in rapporto dialettico con il tempo profano e ne costituisce il fondamento metastorico. Riflettendo sul sogno, Mariano Meligrana ha trattato dell'ideologia onirica popolare o della fondazione mitica della storia.

In questa prospettiva, l'antropologo scomparso da qualche anno ha posto in risalto che «l'esperienza onirica popolare nel suo complesso, mostra l'illusorietà della autonomia formale dell'accadere storico». Tempo sacro fondamento, dunque, del tempo profano, sua legittimazione e sostegno. Ogni scansione del tempo sacro realizza, così, una sorta di rifondazione del tempo, ogni festa, ogni rito è sempre, a suo modo, «renovatio temporis». La linea di confine fra tempo sacro e tempo profano, però, «è meno facile da disegnare di quanto si potrebbe a prima vista ritenere, consentendo così non solo, a seconda delle epoche e delle società prese in considerazione, vari modi di irruzione del tempo sacro nella sfera assegnata al tempo profano e viceversa» (Miele). L'etnologa siciliana si rifà come primo ovvio riferimento all'orologio e quindi al problema di una misura del tempo: «contrariamente da

quella che può essere la nostra prima e più immediata intuizione del tempo, l'idea di un tempo che scorre continuamente, l'idea di un tempo lineare se trattiamo di cronometria siamo obbligati a confrontarci anzitutto con un'immagine ciclica del tempo. Il tempo si configura come un ininterrotto cominciare daccapo. I secondi ricominciano ogni minuto, i minuti ogni ora, le ore ogni giorno, i giorni ogni settimana, le settimane ogni mese, i mesi, come le stagioni, ogni anno».

Senza procedere a rigidi contrapposizioni, va comunque sottolineato che sia l'uno che l'altro tempo vanno a confluire nel tempo, l'unico, in cui si dispiega, quale che sia, la nostra esistenza, unica e irripetibile. In esso diciamo i nostri bisogni e prendono corpo le nostre angosce, le nostre illusioni.

Attraverso metafore, leggenda, credenze, simboli e così via viene esplicitata la tensione alla ricchezza, alla vitalità, all'armonia del cosmo, al benessere, alla salute, alla felicità. In questa prospettiva, attraverso le credenze riportate all'inizio vien detta l'aspirazione delle classi subalterne, tanto più intensa quanto più brutalmente su di esse si è realizzato storicamente il dominio, a una vita più clemente e a una società in cui salute e felicità non siano confinate soltanto nel «sogno» di credenze natalizie.

Mensile del cibo e delle tecniche di vita materiale

**La Gola**  
è qualità della vita quotidiana

**La Gola**  
è un tuo diritto.  
Difendilo sottoscrivendo un abbonamento annuale:  
(11 numeri al prezzo di 10) Lire 70.000

Inviare l'importo a Cooperativa Intrapresa  
Via Caposile 2, 20137 Milano  
Conto Corrente Postale 15431208

A chi si abbona entro il 31 Dicembre 1987  
in omaggio una litografia  
in edizione esclusiva e numerata  
formato mm 430 x 290