

Quel sottilissimo filo delle tradizioni riesce a non spezzarsi

Riti religiosi e gusto della tavola resistono

di ANGELO LABBATE

Il freddo secco e pungente che arriva dalle giogale imbiancate dalla prima neve annuncia le festività natalizie. Il vecchio calendario della cultura contadina ancora definisce dicembre come il mese di Natale e, nonostante il consumismo, alcune tradizioni resistono. È un sottilissimo filo, un invisibile cordone ombelicale che lega il presente a un lontano pas-

Un invisibile cordone ombelicale che lega il presente a un lontano passato

sato, quando i papà tornavano per tre settimane dalla Germania o dalla Svizzera con le valigie piene di sigarette e cioccolato e stentava-

no a riconoscere i figli cresciuti. Erano i tempi di "quando eravamo povera gente" e bastava la ricongiunzione della famiglia per fare grande la festa più attesa dell'anno, anticipata dal "mattutino", una messa che per nove giorni consecutivi, dal 16 al 24, è celebrata alle 5 di mattina con una straordinaria partecipazione di giovani e adulti. Era una buona occasione, soprattutto per i più giovani, per uscire di casa e intrecciare i primi amori. Sia nei piccoli che nei medi centri, durano le abitudini alimentari, in-

coraggiate anche dalla riscoperta e valorizzazione dell'antica gastronomia, fatta di cose semplici e genuine. Come le "zeppole" di Accettura o le "scarpedde" di San Mauro Forte e di Stigliano, tradizionale simbolo gastronomico natalizio, il panettone delle campagne. Non sono altro che frittelle di pasta, a forma di ciambella, gettata a friggere nell'olio novello bollente. Ancora oggi non c'è famiglia che rinunci all'usanza di produrle in gran quantità e di consumarle spruzzandole di sale o di zucchero oppure di cospargerle di miele. L'uso rituale di scambiarsele tra vicini di casa e amici e parenti sottintende anche il piacere di confrontare e di fare apprezzare la qualità delle proprie frittelle.

Fra gli anziani è tuttora invalsa la abitudine di non "cammararsi", di astenersi dal mangiare carne la vigilia di Natale. Il sontuoso pranzo natalizio è preceduto da una cena frugale, quasi sempre un piatto di spaghetti al sugo di baccalà oppure un'insalata di cipolle, patate e baccalà arrostiti alla brace, contornata da peperoni "cruschi", resi croccanti da un rapido passaggio nell'olio bollente. La tavolata di Natale riunisce la famiglia allargata intorno a piatti di pasta fatta in casa condita con ragù di carne di odolice, maiale nostrano e agnelione e l'immane grigliata di



agnello e salsiccia fresca, confezionata a punta di coltello. Questo è il clima natalizio che si respira nella montagna materana, fatto di piccole cose che hanno il sapore del passato e di sensazioni di felicità: Tranne che per i beneficiari dell'assegno mensile del programma di cittadinanza solidale, che si è concluso a metà dicembre. Sono in trepida attesa di un nuovo bando, una misura considerata assistenziale, ma che è stato un vero regalo di Natale per tante famiglie che vivono sotto la soglia della povertà.