

## Natale in casa mia

È bello ricordare come tanti anni fa si festeggiava il Natale in casa mia, con i miei cari che porto sempre nel cuore.

Molti giorni prima il Nonno Salvatore riempiva i tiretti di un tavolo in cucina con ogni specie di frutta secca perché voleva che noi bambini, tutte le volte che lo desiderassimo, potessimo prenderne a nostro piacimento. Lo stesso dicasi della frutta fresca che troneggiava sullo stesso tavolo. Era questo come un preludio della grande Festa che si avvicinava.

La Vigilia era un giorno molto impegnativo perché bisognava preparare tutto in tempo per il "Cenone" della sera. Io accompagnavo la Nonna a fare la spesa: ricordo la piazza di Amalfi inondata di "broccoli di Natale", di ogni sorta di verdure, frutta e altro. Un posto importante spettava ai venditori del famoso "capitone" che non mancava mai sulle tavole della Vigilia.

A fare questo acquisto era il Nonno, intenditore e buongustaio. Portati a casa e messi in un recipiente con dell'acqua, i malcapitati tentavano l'evasione, uscivano fuori dal contenitore e strisciavano pacificamente sul pavimento della cucina. Allora si svolgeva l'inseguimento: il Nonno, la nonna, mio fratello ed io rincorrevamo i "fuorusciti" i quali non avevano nessuna intenzione di ritornare...a casa e ci costringevano a girare non so quante volte intorno al tavolo, spiando le loro mosse e tentando, spesso inutilmente, di acciuffarli. Ogni anno si ripeteva la stessa scena che non aveva nulla da invidiare a quella descritta dal grande Eduardo nella sua Commedia "Natale in casa Cupiello".

Una prelibatezza che faceva parte del Cenone della Vigilia era il "baccalà in tortiera" preparato dal Nonno con la stessa maestria, precisione e meticolosità che metteva nelle sue realizzazioni d'artista.

Il fatto è che il Nonno era un artista anche in cucina e che i piatti da lui preparati (dei quali soffro la nostalgia) potevano stare alla pari con quelli dei grandi cuochi.

Il suddetto baccalà si faceva prima lessare e si privava della pelle e delle lisce. Si disponeva poi a strati in una tortiera alternando i vari strati con capperi, olive, prezzemolo tritato, origano e sottaceto vari. A questi ultimi provvedeva la Nonna, conservandoli dall'Estate in grossi recipienti di creta pieni di aceto.

La varietà era spettacolare: non mancava nessuna specialità, dalle cipolline all'uva, dai peperoni ai cetriolini ecc. ecc.. Ricordo che c'erano perfino due piccoli meloni! Un posto di capitale importanza nel ripieno del baccalà spettava ai pinoli che venivano preparati per l'occasione, facendo arrostitire sul braciere una pigna, dalla quale si estraevano poi i frutti legnosi che bisognava aprire diligentemente, estraendone i pinoli veri e propri. Questa incombenza era affidata a noi bambini che ci divertivamo un mondo a tirar fuori dalla pigna i suoi piccoli protetti e a liberare questi ultimi dal loro duro involucro. Va anche detto che non pochi dei delicati frutticini estratti non andavano nel piatto di raccolta, ma seguivano tutt'altra destinazione...

Com'erano buoni! Il Nonna però non ci rimproverava e non si sgomentava, ma metteva subito un'altra pigna sul braciere e il profumo dell'incenso inondava la casa. Questo profumo, unito al suono e al canto degli zampognari, creava una suggestiva atmosfera natalizia e dava quasi la sensazione di essere in Chiesa.

Ma ritorniamo alla tortiera. I vari strati di baccalà, come ho già detto, venivano alternati con le prelibatezze descritte e l'ultimo strato, dopo essere stato condito con origano, prezzemolo tritato e olio veniva ricoperto dal pangrattato. A questo punto la tortiera era pronta per essere infornata. Noi però non avevamo il forno e la cottura avveniva sui carboni, mentre un grande coperchio di ferro che chiamavamo "forno di campagna", ricopriva interamente il recipiente, assicurandogli tutto il calore che proveniva dalla brace postavi sopra. Il risultato era eccellente!

Gli spaghetti venivano conditi con una salsa di olio, aglio e acciughe salate (anche queste preparate diligentemente dalla Nonna nel "vasetto"). Il capitone veniva tagliato a pezzi che, dopo essere stati salati, venivano ricoperti da foglie fresche di alloro e successivamente legati da fili di cotone. Il tutto veniva poi disposto sulla graticola per essere arrostito sui carboni. Le teste e le code dei capitoni venivano fritte e messe a macerare in una salsa di aceto, olio, aglio e menta, per essere poi gustate nei giorni seguenti.

I broccoli di Natale, lessati, si mangiavano all'insalata, conditi con olio e limone. C'erainoltre sulla tavola un trionfo di frutta fresca e frutta secca e ... infine, le deliziose zeppole preparate dalle zie Chiara e Peppina (sorelle del Nonno).

Prima di metterci a tavola, fra canti e suoni Natalizi, Gesù Bambino veniva portato in processione e prendeva il suo posto nel Presepio realizzato da chi? Lascio a voi indovinarlo.

Il Nonno Salvatore preparava ogni anno una striscia di legno nella quale, alla stessa distanza piantava dei chiodi dalle punte in alto per potervi inserire le candele che accendeva davanti al Presepio, restando per qualche tempo in silenziosa adorazione.

Ricordo che un anno (ero piccolissima) il Nonno mi aveva insegnato una poesia che avrei dovuto recitare alla presenza di tutta la Famiglia ma, purtroppo, non fu così. Presa dall'emozione, non riuscii ad aprir bocca, lasciando delusi tutti e in modo particolare il Nonno che ce l'aveva messa tutta per farmi fare bella figura.

Ed era giunta così l'ora della "Grande Cena" alla quale partecipava anche lo "Zio Prete", Don Andrea Ingenito, Canonico Primicerio del Capitolo Amalfitano. L'appetito non mancava, dopo un giorno di digiuno osservato scrupolosamente. Prima della Mezzanotte, lo zio Prete ci salutava e si recava in Chiesa per la Sacra Funzione. Com'era buono! E come voleva bene a noi bambini! Al mio fratellino e a me non mancò mai la sua Befana.

Dopo aver acceso le bengaline e le rotelle con il nostro papà, noi bambini andavamo a letto, avvolti in un'atmosfera beata.

Questi furono i Natali della mia infanzia e della mia fanciullezza, il cui ricordo continua a deliziare la mia vita, ora tanto diversa.

Un particolare Natale fu quello della guerra dell'Abissinia, durante la quale il mio papà fu richiamato alle armi. Ma come poteva egli trascorrere il Natale lontano dai suoi cari? Non era possibile! Così organizzandosi rocambolescamente, viaggiò tutta la notte e giunse a casa all'alba. Noi, fiduciosi, lo avevamo aspettato fino a tardi e ricordo che, triste e delusa, mi ero addormentata sulla tavola.

Al mattino seguente, giorno di Natale, fui svegliata da baci e carezze... Credendo che fosse la Nonna, la pregai di lasciarmi dormire ancora un po', ma quella sveglia insolita continuava e, aperti gli occhi, credendo ancora di sognare, vidi, chinato sul mio lettino, ...indovinate chi? Il mio papà.

La scena che seguì è indescrivibile, così come la gioia che m'invase e che ancora non mi lascia: la tristezza della sera precedente era sostituita da un'allegrezza senza fine.

Allora non esisteva ancora da noi "Babbo Natale", altrimenti avrei potuto affermare che il mio papà era per me il dono più grande, più bello, più desiderabile che Babbo Natale avesse potuto farmi. Il mio carissimo papà era egli stesso Babbo Natale!

La giornata trascorse serenamente, fino alla sera, in cui papà dovette partire per far ritorno al suo posto di soldato. Prima di lasciarci, ci fece ascoltare alcuni brani di musica operistica dal grammofono che avevamo. Il mio fratellino Salvatore (che non aveva ancora due anni) era seduto sulla tavola, vicino al grammofono e, quando papà stava per rimetterlo a posto, gli disse: "N'atu ppòco 'e mùseca". Negli occhi di nostro padre c'era tanta tristezza, non potendo ulteriormente esaudire il desiderio del suo bambino. L'accompagnammo quindi sulla strada dove c'era ad attenderlo una carrozza che lo portò via. Così l'ansia, la tristezza, la gioia e il dolore si alternarono dentro di me in un giorno solo, nel giorno di Natale!

Questi ricordi preziosi di un tempo lontano mi aiutano e mi sostengono, ora che mi manca del tutto quel Mondo felice. Rivivendo gli episodi che ho descritto, provo le stesse emozioni e ritrovo in me la serenità che si addice alla Festa più bella dell'Anno. Pensando ai Protagonisti di allora, ringrazio il Signore per avermeli concessi e per avermi fatto vivere, grazie a loro, momenti meravigliosi.

Per avvalorare il tutto, mi piace pensare alla celebre frase:

- "Forsan et haec olim meminisse iuvabit" -
- "Forse un giorno gioverà **ricordare** anche queste cose" -

Ed è vero! È proprio vero!

*Praiano – Vettica Maggiore, 18-12-2007*  
*Teresa Ingenito*