

bottiglia di liquore — andava di moda il mandarino, di cui si faceva gran consumo per preparare «lu ponce» — ma soprattutto i dolci della tradizione povera. Teneva banco «lu ciammellutte», preparato la sera per consentire una lunga lievitazione della pasta «ammassata» dalle mani delle donne più anziane. La condizione economica della famiglia, ancora una volta, trovava certificato di consistenza; dal numero delle uova utilizzate per impastare lu ciammellutte si poteva agevolmente accertare la disponibilità economica delle persone che lo avrebbero consumato il giorno di Natale, attorno la tavola, una fetta ciascuno, un poco più consistente per i bambini che seguivano con gli occhi vogliosi la cerimonia del taglio di queste fette odorose.

Le case che a Natale si riempivano di profumi culinari in misura maggiore delle altre venivano guardate quasi con invidia. Come pure l'altra cerimonia, quella della cottura del pollo con le patate e del timballo, assumeva aspetti di trionfale solennità. All'ora prestabilita con il fornaio, la donna — che intanto era andata almeno un paio di volte, tutta trafelata, ad accertarsi che il suo turno di cottura fosse stato rispettato — usciva dalla porta erigendo sul capo «lu tiste» con pollo e patate, ed appoggiando al fianco l'altro recipiente piatto nel quale era stato accuratamente predisposto «lu temballe».

La sfilata casa-forno e ritorno serviva a mettere in mostra quanto era stato preparato. Gli occhi delle vicine, infatti, controllavano e soppesavano tutto, per cui, a distanza di mesi, magari in occasione di una lite furibonda, sarebbe stato possibile usare come arma tagliente per polemiche, apprezzamenti e caustici riferimenti la consistenza del pranzo natalizio.

Il Natale del 1951, da questo punto di vista, operò in funzione di livellamento impictoso di tutto lo spettacolo gastronomico e forse da quell'anno la tradizione iniziò a decadere. Dovete sapere che alla base di questo irreparabile fenomeno di modificazione delle usanze sambene-



dettesi è doveroso mettere anche la scomparsa de «lu capò». Per i non iniziati ai difficili segreti del dialetto antico diremo che si tratta del capponne. Nel Natale del 1951 si ebbe forse il necrologio di questo particolare pennuto, appetitoso e saporito, preso a prestito allora per allusioni molto piccanti intorno alle capacità amatorie di individui sessualmente in ombra di dubbio.

Lu capò sambenedettese scomparve dalla scena in quel periodo e si doveva trattare di una dipartita definitiva per-

ché mai più è capitato di vederne in campagna o al mercato.

Il periodo in cui più tristemente si avverte la modificazione sopravvenuta negli usi e nei costumi è proprio questo Natale. Abbiamo perduto un patrimonio di valore inestimabile. Di questi giorni si viveva il momento più dolce dell'anno anche nei rapporti tra le famiglie, alle quali si offrivano segni tangibili di amicizia, come il piatto di tagliatelle spedito di corsa, a mezzogiorno, tramite il bambino di casa che as-

solleva volentieri all'incarico con la fiduciosa certezza di ricevere un regalo, nel momento in cui si presentava alla porta accanto per consegnare il fumante ed odoroso dono.

Tutto contribuiva a rendere il Natale la festa più bella dell'anno, come si diceva allora e come si ripete, senza crederci, anche oggi. Il piatto di tagliatelle, o il capponne, o le incruenti liti tra comari, sulla pubblica via, ci mancano tanto. Malgrado tutto, era più bello, di Natale, quello del 1951.