

9. La festa degli auguri

Nei giorni del Natale "tra le famiglie si scambiano i soliti auguri e i soliti regali di torrone o di altri dolciumi e di frutta secca.

I coloni, in omaggio al diritto dei padroni del fondo che coltivano, portano loro il cappone.

I parenti in dolce compagnia fra loro, passano insieme la vigilia del Natale" (16).

10. Il ceppo di Natale

"I contadini calabresi... dove non è caduta in oblio questa antica e leggiadra costumanza, sogliono porre sul domestico focolare un grosso e resistente ciocco (= ceppo)... lasciandolo ardere per tutta la notte.

E ciò fanno, secondo la credenza, perché la Madonna possa asciugare in pannolini di Gesù, o perché il Bambinello possa riscaldarsi alla bella fiamma...

Questa era già una usanza degli antichi del tempo dei romani, e forse anche prima, i quali accendevano questo falò in casa, per le vie, nella piazza, per i monti, nel solstizio invernale, quasi a prolungare la luce del sole, che in quel tempo ha la stessa durata della notte...

... Acceso dal capofamiglia il grosso ceppo, che viene unto con olio, uno per uno in ordine di età, gli altri componenti della famiglia vi accontentano un ceppo più piccolo" (17).

A Casabona (CZ) il ceppo del fuoco principale della piazza doveva essere di olivo centenario, colpito dal fulmine e che avesse visto almeno tre generazioni: veniva benedetto con l'acqua santa e trasportato in piazza con devozione (18).

A Bruzzano Zeffirio (RC) il ceppo invece è di quercia. Per alimentare il grande falò della piazza, i ragazzi del paese vanno in giro a questuare legna: *Ndi dati nu lignu po' santu Bambinu?*

(16) G. B. Marzano, *op. cit.*, p. 12.

(17) Raffaele Corso, *art. cit.*, p. 4.

(18) Giuseppe Tallarico, *La notte di Natale a Casivonu*, in *Calabria Letteraria*, VI, n. 1 (1957), pp. 9-10.

11. La mensa natalizia

La mensa natalizia in Calabria è stata sempre caratterizzata dall'abbondanza dei cibi e condita dalla gioia serena della famiglia tutta riunita.

"La mensa è imbandita e le pietanze vi sono lasciate sopra per devozione affinché il Bambino Gesù e la sua divina Madre vi si appressino ad assaggiare le vivande, diffondendo nella casa e nella famiglia la benedizione e la provvidenza.

La cena della vigilia in alcuni paesi consiste in tredici pietanze, altrove in diciotto oppure, più semplicemente, in nove.

Essa è tutta di magro, e comprende anche le zeppole, tipico dolce natalizio.

Un antico proverbio qualifica questa cena tra i digiuni devozionali, perché è tutta di magro, dicendo: *Cu non dijuna la Notti di Natali, l'atterranu fora comu i cani.*

Questa cena ha dei richiami precristiani: somiglia al Banchetto della Fortuna una volta in uso in molti paesi del Mediterraneo. Prima che si andasse ad abitare una nuova casa, si apparecchiava una ricca mensa per farla visitare dalla buona sorte (19).

Nel pranzo del giorno di Natale il re delle portate era 'u *pàparu*, tacchino farcito di ogni ben di Dio.

Sotto il piatto del capofamiglia "covava" la letterina dei bambini che reclamavano il regalo natalizio (20).

12. Tipici dolci natalizi

Quando il panettone o il pandoro non era presente neppure nella mente dei calabresi, l'atmosfera natalizia era creata e sostenuta dalla preparazione dei tipici dolci di Natale. Oggi, per l'eccessivo consumo, è scomparso del tutto (o quasi) anche quest'aspetto: il prodotto moderno pronto e confezionato non riesce a creare quella magica atmosfera.

(19) Giuseppe Landolfo, *art. cit.*, p. 17.

(20) Cfr. Raffaele Corso, *art. cit.*, p. 4 e anche Armando Orlando, *S. Mango d'Aquino: appunti sul folklore e sulle tradizioni religiose*, in *Calabria Letteraria*, XXX, nn. 7-12, p. 59.