

La
CIMINIERA
presenta

scrib^bère

Collana a cura di Pasquale NATALI



00/2022
DICEMBRE



Alessandro
GRAMMAROLI

**GIOVEDÌ GNOCCHI E
SABATO TRIPPA.**

MA A NATALE

BREVE STORIA
DELLE TRADIZIONI
DEL NATALE A
ROMA



All'insegna di una libertà di pensiero e d'opinione

DISCLAIMER:

Le immagini riprodotte nella pubblicazione, se non di dominio pubblico, riportano l'indicazione del detentore dei diritti di copyright. In tutti i casi in cui non è stato possibile individuare il detentore dei diritti, si intende che il © è degli aventi diritto e che l'associazione è a disposizione degli stessi per la definizione degli stessi.

*Per eventuale stampa il formato della pagina è un A5
Il Formato A5 ha le seguenti dimensioni:
in centimetri è 14, 8 cm x 21,0 cm
in millimetri è 148 mm x 210 mm
in pollici è 5,8 in x 8,3 in*

scribère

Allegato a La Ciminiera - Anno XXVI - 2022

Direzione, redazione e amministrazione

CENTRO STUDI BRUTTUM®

via Bellino 48/a, 88100 - Catanzaro

tel. 339-4089806 - 347 8140141

www.centrostudibruttium.org

info@centrostudibruttium.org

Periodico di cultura, informazione e pensiero del Centro Studi Bruttium® (Catanzaro)
Registrato al Tribunale di Catanzaro n. 50 del 24/7/1996. Chiunque può contribuire alle spese.
Manoscritti, foto ecc.. anche se non pubblicati non si restituiranno. Sono gratuite (salvo accordi diversamente pattuiti esclusivamente in forma scritta) tutte le collaborazioni e le prestazioni direttive e redazionali. Gli articoli possono essere ripresi citandone la fonte. La responsabilità delle affermazioni e delle opinioni contenute negli articoli è esclusivamente degli autori.

scribĕre del Centro Studi Bruttium®

a cura di Pasquale NATALI

00

Alessandro GRAMMAROLI

GIOVEDÌ GNOCCHI E SABATO TRIPPA.

MA A NATALE?

Breve storia delle tradizioni
del Natale a Roma

PRIMA EDIZIONE



CENTRO STUDI BRUTTIUM® EDITORE
MMXXII

"scribère" NUOVO PROGETTO EDITORIALE DEL CENTRO STUDI BRUTTUM

La ricerca innovativa tesa sempre più a valorizzare un ricco patrimonio culturale, ma anche le importantissime ed imprescindibili risorse umane che mantengono vitale il mondo letterario ed umanistico del nostro paese, ha portato la redazione del **Centro studi Bruttium**, alla realizzazione di un nuovo progetto editoriale, dal significativo titolo di "scribère".

Si tratta di una iniziativa editoriale che, sostituendosi ad alcune, oramai, chiuse come "**iDossier**", si propone di essere testimonianza e portatrice di una sensibilità redazionale ed editoriale verso le tante, valide tematiche culturali e settori letterari non solo del passato ma anche del nostro tempo, con autori ed autrici di opere letterarie attuali.

In effetti, il Centro Studi e la sua redazione, nel suo quasi giornaliero rapportarsi con esponenti rappresentativi del mondo della cultura, con collaboratori esterni, con amici e lettori, hanno recepito le loro istanze e suggerimenti preziosi, quali quelli dello scrittore e saggista **dott. Franco Vallone**, del ricercatore e saggista **dott. Mario Dottore**, traslandoli in questa nuovo progetto editoriale.

Un "*modo d'essere*" e "*d'agire*" del C.S.B. stesso e della sua redazione, insomma, all'insegna di una libertà di pensiero e d'opinione che ha sempre contraddistinto, del resto, il grande ed autentico mondo della Cultura Italiana ed Europea.

In fondo, si deve essere sempre fermamente convinti della validità di quel libero e "*folle Volo*" dantesco, portatore di una fondativa "*Vertute e Canoscenza*" che devono, o tantomeno dovrebbero, muovere le realtà culturali delle nostre comunità, per garantire una migliore qualità di vita civile, almeno, per le generazioni future.



• GIOVEDÌ GNOCCHI.

Niente da dire circa quello che sembrerebbe proprio un assunto della tradizione romana. Anche il resto della frase, avvolto da un'aura di mistica sacralità, ha un tono quasi profetico: venerdì pesce, sabato trippa! Con questo elenco di calorie il finale suona come una minaccia, eppure quanta magia che se ne sta racchiusa in così poche parole dal gusto semplice e popolare; non sembra anche a voi di vederlo? Se ne sta lì, tutto salato, salato in ammollo con i ceci, il nostro baccalà ed il profumo... Sì, questo odore di menta che ribolle nel sugo della trippa, non solletica anche il vostro naso? Per qualche strana alchimia, le tradizioni sembrano essere in grado di stimolare i nostri sensi e questo si verifica davvero con poche cose, come per esempio con le foto. Ma non c'è da stupirsi: entrambi ci connettono ad un passato che è fatto di piccole storie, un passato che è la storia. Perché, non dimentichiamolo mai: la cultura alimentare di un popolo è

lo specchio della sua evoluzione! Detto ciò, sorge spontaneo chiedersi quali retroscena si celassero dietro questo strano calendario gastronomico del fine settimana; le risposte sono assolutamente intuibili e, come anticipato, sono strettamente connesse al contesto storico e sociale dei luoghi.

Queste curiose “*regole alimentari*” si consolidano in un tempo relativamente recente: il secondo dopoguerra; la loro applicazione garantisce una miglior gestione del poco cibo a disposizione ed un ottimo valore nutrizionale ottenuto attraverso una felice alternanza di proteine animali, vegetali e carboidrati. L'introduzione del singolare programma è molto più antica: le sue origini sono riferibili a quella Roma papale che organizzava le proprie giornate in funzione delle celebrazioni quotidiane e la propria alimentazione settimanale.

Nell'osservanza di questa “*quaresima settimanale*” si consolidano alcuni capo saldi alla base della cucina capitolina e non solo: pensiamo al classico giorno in cui si mangia pesce: il venerdì. È chiaramente quel che resta del giorno di “*magro*” *settimanale*, ovvero digiuno, che lentamente si trasformerà in astinenza dalla carne; baccalà -facilmente conservabile secco o sotto sale- e ceci costituiranno per decenni il menù fisso di quello che era considerato un tempo il giorno più triste della settimana. Pensare che oggi aspettiamo proprio il fine settimana per mangiare pesce! Per affrontare al meglio un giorno che veniva considerato “*di fame*”, ci si preparava il giorno precedente con un impasto di patate, acqua e farina da condire con un sugo robusto, erano nati gli gnocchi; la mattina dello stesso giorno li si poteva trovare nelle “*pizzicherie*” intorno a ***Campo de' fiori*** ma guai a passare nel pomeriggio perché si

rimaneva chiusi in previsioni delle scarse vendite provocate dal venerdì di “*magro*”. Quello che traspare è il ritratto di una sorta di giorno festivo infrasettimanale ed in effetti era proprio così; gli gnocchi riassunsero tutto il senso di felicità di un giorno in cui si poteva mangiare a sazietà, tanto da far nascere un famoso detto: “*ridi, ridi, che mamma ha fatto li gnocchi*”.



Il secondo giorno di festa era sicuramente il sabato, in cui un ***bel piatto di trippa*** nella quale inzuppare tutta una pagnotta, era la felicità di tutta la famiglia e non c'è da storcere il naso perché le frattaglie piacevano ed erano il vanto di una cucina povera ma gustosa. Sul perché si consumasse proprio di sabato c'è da aprire un'interessante parentesi sicuramente già nota ai più: l'ultimo giorno della settimana era quello che la “*ammazzatora*” dedicava alla macellazione delle carni. I tagli più prelibati erano chiaramente destinati alla mensa dei signori, mentre il famoso “*quinto quarto*” era venduto

o usato come merce di scambio con le classi più povere che spesso offrivano una giornata di lavoro per essere ripagati da una coda di bue o da una bella cartocciata di trippa. Questa strana forma di baratto diede origine ad alcuni tra i più succulenti piatti della nostra tradizione, nati proprio nelle cucine di quelle trattorie e quelle case che circondavano l'ex mattatoio di Testaccio. Parliamo sempre del giovedì, venerdì e sabato, c'era dell'altro? Potrebbe sembrare un'affermazione sovversiva, eppure in passato la settimana non era fatta solo di tre giorni; con questo non intendo dire che il detto romano sia sbagliato, anzi, ma che riporta solo una parte di quel programma calibrato e ponderato come se studiato da un moderno dietologo. Ma forse ho esagerato, diciamo come da un moderno politico: **ogni giorno era “bbono pe' magnà de core”!**

Ma rievochiamo quel programma per intero:

- **Lunedì giorno del lessso:** brodo di ossi (tanti) e bollito (poco)
- **Martedì si riusava il lessso** del brodo (e tanto pane) per le polpette “rifatte”
- **Mercoledì** generalmente **coda o pajata**.
- E poi, come già sappiamo, **giovedì gnocchi** col sugo del giorno prima.
- **Venerdì**, come detto, **pesce e legumi**.
- **Sabato**, lo ripetiamo, **trippa**.
- **E la domenica?** Era festa, anche per la cuoca che poteva sbizzarrirsi con quel poco che aveva ma generalmente preparava un sugo di rigaglie di pollo -più in la nel tempo di involtini- e fettuccine belle spese ed irregolari come solo le nonne sapevano fare.

Le celebrazioni liturgiche non influivano solo sull'alimentazione della settimana ma anche e soprattutto su quella delle festività: **la Pasqua** è “celebrata” con **abbacchio, coratella e carciofi**, e l'**Ascensione** del 15 di agosto con **pollo con i peperoni**. Chiaramente si trattava di piatti che sposassero la disponibilità stagionale o tradizioni precedenti, come quella che colloca la macellazione del maiale durante il mese di novembre, offrendo la possibilità di realizzare ricchi sughi e salumi da conservare durante i mesi invernali, quelli che avevano il compito di accogliere Natale con le sue regole e restrizioni. Una cena di magro per la Vigilia ed un ricco pranzo di Natale si succedevano senza soluzione di continuità tra infinite partite a tombola e bicchieroni di limone con bicarbonato. Questo il sunto di un calendario che, con varianti familiari ed eccezioni, scandisce da tempo immemore l'anno dei romani a tavola ma vediamo nel dettaglio come ce lo raccontava quel grande cantore delle nostre tradizioni che fu **Gigi Zanazzo**:

- *A Roma er primo dell'anno se magnano le lenticchie e ll'uva; perchè chi magna 'ste du' cose, dice, che conta quatrini tutto l'anno.*
- *Er giovedì grasso se magnano le frappe, li bbocconotti e li ravioli.*
- *In quaresima, ceci, baccalà e mmaritozzi a tutta battuta.*
- *Er giorno de San Giuseppe, le frittelle e li bbignè.*
- *Er giorno de Pasqua, lagnello, er brodetto, l'ova, er salame e la pizza ricresciuta.*
- *In aprile: capretto ggente.*
- *A Roma se dice ch'è Papa er giorno de San Marco che vviè a li 25 d'aprile, magna le cerase, perchè San Marco, pe' quer giorno le fà maturà ppe' forza.*
- *Pe l'Ascensione (24 maggio), la ggiuncata.*

- *Er giorno de San Filippo Neri, che vviè a li 26 de maggio, a pranzo se magnano le fravole.*
- *La notte de San Giovanni (24 de giugno) se magnano le lumache.*
- *Pe' settembre: l'uva ch'è fatta e er fico che pènne.*
- *In ottobbere che se fanno le svignate, gnocchi, maccheroni e polli a tutto spiano. La ggente moscetta che nun poteva comprà li polli, pe' ffà crede ar vicinato che a ccasa de loro li polli se spregaveno, annaveno dar pollaiolo a comprà le penne e ppoi le sparpajaveno fora de la porta de casa.*
- *Pe' li Morti, se magnano le fave pe' minestra, e ppoi le fava da morto d'orce e ll'ossa de da morto.*
- *Pe' San Martino (11 de novembre) s'apre la botte e ss'assaggia er vino novo.*
- *Pe' Natale se magnano li vermicelli co' l'alice, l'anguilla, er salamone, li broccoli, er pangiallo, et eccetera, et eccetera.*

Tradizioni popolari romane 1907

Non casualmente lo storico e poeta colloca il Natale nel finale, come a sottolineare il suo ruolo di apice culinario; praticamente si mangiava per lenire la fame accumulata durante tutto l'anno, perché se le tradizioni ed i piatti si sono evoluti e trasformati, questo non si può certo dire del senso di opulenza che trapela dalle tavole di mezza Italia a Natale ancora oggi.

Da quest'ultima frase possiamo ricavare un assunto: la nostra penisola per la Natività è assolutamente spaccata a metà: illusoria opulenza dal Centro al sud, sobrietà e moderazione al Nord per quella che sembra essere la cena più importante dell'anno. Cena? Ma non si festeggia il pranzo

del 25? Come ogni romano sa bene, Natale è la cena del 24, il giorno successivo è un po' una coda pleonastica aggiunta da quelli del nord che cenano presto e per non far tardi, preferiscono far slittare tutto al giorno successivo. I soliti rivoluzionari. Dal tempo dei piemontesi hanno sempre attaccato le nostre certezze!

Chissà però se è sempre stato così...



Quella di rendere la Vigilia il nostro Sabato del villaggio, affonda le sue origini nella ritualità di stampo pagano delle prime comunità cristiane della città. Si tratta di un concetto che trova riferimento nell'agape di quei primi fedeli che in occasione di una festa solenne, usavano prodursi in un vero rito necessario per rafforza e stringe i vincoli di parentela e di amicizia. Del resto, nella Vigilia si esprime quell'idea di purificazione che viene espressa anche nel "cenone" con l'atto di escludere la carne in favore del pesce.

Mantenendo viva un'antichissima tradizione, il cenone della sera della Vigilia di Natale rappresenta la continuazione di un'antichissimo paganesimo che tutt'ora resiste in molte ignare famiglie romane, fedeli a un'usanza con cui il presente si connette con un passato nel quale trascorrere la Veglia Santa senza aver gustato una serie di piatti tradizionali era considerato un segno di vera e propria miscredenza.

Ridurre tutto ciò ad una cena è ampiamente riduttivo: si trattava di una vera e propria ritualità ben strutturatasi negli anni.



Il primo atto della Vigilia di Natale era sicuramente quel rito quasi orgiastico chiamato "Cottio" dal latino medioevale "coctigium", una celebrazione del cibo in forma di pesce che altro non era che l'asta dei migliori prodotti ittici direttamente in arrivo dalle coste di tutto il Lazio. Un incontro tradizionali per compere e scambi di auguri che per quasi un millennio XII si tenne al **Portico d'Ottavia**, sotto il portico della chiesa di **Sant'Angelo in Pescheria**. Tra un grido e qualche parolaccia, qui, sin dal XII secolo si potevano acquistare tutti gli ingredienti migliori per la riuscita di un perfetto cenone di magro; probabilmente non molto se confrontato alle moderne abitudini alimentari ma l'idea di poter trovare affiancati tonno, salmoni, arzilla, baccalà e umili sugheri doveva essere una vera gioia per gli occhi!



Piranesi Giovanni Battista - Portico di Ottavia

La vendita in forma di asta iniziava già nelle primissime ore del mattino e come per gli attuali eventi simili, si usavano per la contrattazione termini appartenenti ad un vero e proprio idioma comprensibile solo agli addetti ai lavori, i “cottiatori” appunto. Qui, tra grida e folclore era possibile incontrare la Roma più variegata che si incontrava scontrandosi in quello che doveva apparire davvero come una sorta di spettacolo nel quale si esibivano tutte le classi sociali; venditori, gestori di trattorie, cuochi di nobili famiglie romane e popolani, vi si recavano trovandosi per una volta affiancati anche a quei rappresentanti dell’alta società difficili da avvicinare e che qui era possibile incontrare al rientro dall’ultima notte di festa ed ancora vestiti con i loro abiti migliori.

Ai primi dell’Ottocento, si svolgeva l’antivigilia di Natale e cominciava addirittura alle due di notte, per terminare solo quando il pesce era stato venduto tutto, generalmente verso

le prime ore dell'alba. Per avere un'idea reale del contesto e per conoscere addirittura i costi, lasciamo la parola al **Belli** che ci racconta un cottio direttamente dall'anno del signore 1845:

*Eh, ll'aliscette e la frittura a nove, /
Li merluzzi e le trije a diesci e mmezzo /
Le linguettole e rrommo a ddù' carlini, /
A un papetto la spigola e r'dentale; /
E su sto tajjo l'antri pesci fini.*

Vista la deperibilità della materia prima e l'impossibilità di conservazione, il pesce si preparava tutto durante la stessa giornata, cosa che non accadeva invece per i dolci che per giorni impegnavano le massaie di un tempo. Si trattava di preparazioni secche d'ispirazione ebraica, come la nociata, la pignoccata, il pangiallo ed il pampepato, tutti sostituiti in seguito dall'introduzione del panettone e del torrone, già reperibile alla fine dell'Ottocento nelle rinomate pasticcerie Scurti a piazza San Luigi de' Francesi, Panelli alla Dogana Vecchia, Loreti a strada papale e Giuliani al Teatro Valle.



Nociata



Pignoccata



Pangiallo romano



Pampepato

Anche il rosolio era spesso prodotto in casa, mentre il vino era sempre e rigorosamente dei Castelli, probabilmente lo stesso rosso che fa da spunto a **Giggi Zanazzo** per descrivere un gustoso interno **“de Roma de ‘na vorta”**:

- *No, no, commare; su, su, su, chè troppo: /
me volete fà fà li caprioli?/*
- *Ched è, Dio mio, bevetevelo doppo, /
ve sete fatta un par de gotti soli. / -
Dite la verità, sora Maria, /
‘sti spaghetti nun so’ ‘na sciccheria?*
- *E voi nu’ lo tirate er salamone?/*
- *No, tiro un antro pezzo de ‘st’anguilla. /
Tirate giù, me fate compassione; /
eh là tirate giù, sora Cammilla. /
Basta che poi co’ ‘sti tirate voi /
nun ce tirate er piatto in faccia a noi...
... Fenitela ‘na vorta sto mortorio /
e magnateve un pezzo de pangiallo. /*
- *Sentite comè bono ‘sto risorio?/
io so’ sei vorte che ce fo cavallo. /*
- *Compare, e voi? ma, dico, nu’ magnate?/*
- *Già avete chiuso? Ih come v’allaccate!*

Alessandro GRAMMAROLI - “Giovedì gnocchi e Sabato trippa. Ma a Natale?”

Non fa cenno a molti piatti se non salmone e anguilla ma le portate erano in vero molte ed abbondanti.

Si iniziava con antipasto di olive bollite e condite con aglio ed arancia, baccalà fritto, anguilla e pescetti marinati per seguire con una minestra di arzilla. Il pasto vero e proprio si apriva con l'immane pastasciutta al tonno, quindi il baccalà lesso, condito con aglio e prezzemolo o in umido con uvetta e pinoli; per contorno broccolo romanesco con olio e sale.



Alto sx. - Olive bollite e condite con aglio ed arancia, baccalà fritto, anguilla e pescetti marinati, minestra di arzilla, pastasciutta al tonno, baccalà lesso.

Ci si preparava ad una serie di dolci secchi con mele pastellate e fritte.

Una vera maratona che sembrava non risparmiare nessuno: per una notte all'anno erano imbandite le tavole dei ricchi e quelle del popolo.

Ed il santo Padre?

Il pontefice attendeva l'arrivo del Natale fra celebrazioni di messe e sontuosi banchetti per rifocillarsi di tante fatiche,

mentre contemporaneamente “Monzignori e Cardinali” si intrattenevano fra spettacoli di musica sacra e ricche portate che si susseguivano arrivando nelle loro abitazioni come una singolare processione di Natale...

Vediamo come ce la descrive ancora il **Belli**:

*Ustacchio, la viggija de Natale
tu mmettete de guardia sur portone
de quarche mmonzignore o ccardinale,
e vvederai entrà sta priscissione.*

*Mo entra una cassetta de torrone,
mo entra un barillo de caviale,
mo er porco, mo er pollastro, mo er cappone,
e mmo er fiasco de vino padronale.*

*Poi entra er gallinaccio, poi l'abbacchio,
10l'oliva dorce, er pesce de Fojjano,
l'ojjo, er tonno, e l'inguilla de Comacchio.*

*Inzomma, inzino a notte, a mmano a mmano,
tu llí tt'accorgerai, padron Ustacchio,
cuant'è ddivoto er popolo romano.*

Roma, 30 novembre 1832 - Der medemo

Ancora una volta la caustica satira del massimo dei nostri poeti ci racconta di una Roma impari, che predicava pubblicamente la povertà per vivere nel lusso e nel vizio.

In molti attendevano la fine dell'anno solo per condividere con ricchi e nobili il rito del cottio ed avere così l'illusione di sentirsi finalmente alla pari; purtroppo malgrado le tavole riccamente addobbate anche le festività, come tutto finivano ed una volta terminati anche gli ultimi avanzi pranzi, cene e cenoni si tornava di nuovo con i piedi per terra. Lo sparo del cannone che annunciava l'arrivo del Natale sembrava rendere tutti un po' più ricchi e felici, sogno infranto dall'arrivo della

befana che con il suo carbone apriva di nuovo gli occhi su di una realtà spesso drammatica, intrisa di toni grigi e fuliginosi

Oggi mi domando dove sia finito quel briciolo di felicità che profumava di pesce e bucce d'arancia ma si sà, anche le tradizioni più belle sono fatte per essere superate...

Così anche l'affascinante **rito del cottio** ha lasciato lentamente il passo agli sterili banchi dei supermercati davanti ai quali ed ora ci sentiamo tutti accomunati da un nuovo sentimento: quello di una nuovo diffuso stato di indigenza collettivo.



Il rito del cottio - L'asta del pesce che si teneva dal XII secolo fino agli inizi dell'Ottocento, al Portico d'Ottavia, nei pressi della chiesa di Sant'Angelo in Pescheria

Se vi state chiedendo che ne fu del cottio, ebbene con l'unità d'Italia fu deciso per ragioni di decoro di trasferirlo in **piazza San Teodoro**, cui i carri provenienti dall'**Ostiense e dalla Portuense passando per Porta Portese** potevano giungere senza passare per i vicoli del centro; un moderno cambiamento che accompagnava anche gli avventori che vi potevano addirittura giungere attraverso una via illuminata da girandole e lampadine elettriche.

Qui il mercato sopravvisse brevemente ma in una rinnovata veste fatta di banchi per i venditori, pulpiti per i battitori, illuminazione notturna, ed addirittura di un sistema d'irroramento idrico continuo che contribuiva a migliorare le condizioni igienico sanitarie per clienti e negozianti.

Qui tutto rimase inalterato fino al 1927, quando il risanamento dell'area ne impose un nuovo trasferimento, questa volta presso i nuovi mercati generali sulla via Ostiense.

Malgrado una evidente decontestualizzazione, lo spirito di una romanità verace e vorace sembrò sopravvivere nell'ultima testimonianza di una tradizione antica e sorpassata:

Intorno alla mezzanotte dell'anti vigilia, in via del tutto eccezionale si aprivano i cancelli dei mercati generali anche per la gente comune che in maniera del tutto gratuita poteva gustare unti e succulenti cartocci di pesce fritto offerti dai grossisti.

Con la chiusura di questa storica struttura si perse definitivamente anche quest'ultimo retaggio di una tradizione antica e suggestiva, lasciandoci solo il ricordo del un profumo che avvolgeva con i suoi fumi tutto l'incedere di un rituale antico ed un po' pagano.

Parlando di odori un ricordo personale: mia nonna la sera della vigilia preparava linguine al tonno. Il profumo di pesce e prezzemolo che sprigionavano era magnifico ma il gusto mi sembrava scontato per una cena tanto solenne. Oggi, a distanza di anni ripenso a quanto tanta semplicità sapesse in realtà di tradizione perché le tradizioni sono così: semplici e birichine, sanno nascondersi bene da abitudini.

Oggi ed a distanza di tanti anni vi confesso che quell'odore di sugo che faceva tanto Natale mi manca un po'...

Buon cenone a tutti,



A VIGGIJA

**Breve storia delle
tradizioni culinarie del
Natale a Roma**

Seconda parte



• LA VIGGIJA (La vigilia)

Non si può negare: il nostro Natale è il **24**. Inutile continuare a fingere generando solo inutile confusione tra amici e parenti. **Noi siamo quelli della Viggija**. Quelli che ad un invito per Natale arriveranno sicuramente il giorno prima chiedendo poi ai padroni di casa allibiti: Perché, non è oggi Natale?

Oltre che una data -affatto chiara- sul calendario, Natale è il giorno delle tradizioni e dei ricordi e non è possibile lasciarlo scivolar via senza esserne in parte contagiati. La mente correrà sola agli zii che arrivavano in 600 mentre tutti li attendevamo in finestra per assistere all'arrivo del bolide, quasi tutti perché un gruppetto di 4 o 5 prozii giocavano a stoppa in una nuvola di fumo. Si riusciva a stare anche in 40 dentro ad appartamenti in cui oggi vive un single che si lamenta degli spazi angusti;

poveretto, se sapesse che almeno una volta l'anno si dormiva a turni per entrare in decine in spazi simili.

Cominciavano i bambini, poi le donne che si davano il cambio con gli uomini per cominciare ad ordinare e cucinare per il giorno dopo ma era così e non sembrava strano. Il tempo scorreva con un ritmo tutto suo, scandito da cibo, partite a carte e poi ancora cibo; il tintinnio delle monete accantonate in un anno e tenute in un sacchetto di tela, sembrava il tic tac della lancetta dei secondi. I minuti e le ore sembravano dilatarsi in giorni, fino a quando un odore si diffondeva nell'aria fino ad esplodere in un fragore di entusiasmo: era quello dei mandarini che annunciavano la tombola, quella romana, zeppa di citazioni ed umorismo. Se non la ricordate lascio che ve la descriva **Antonio Ilardi** in una sua simpatica poesia del 1883:

- *'Mbè je la famo?... Tiro?... sete pronte?/*
- *Aspetta, famme mette armeno a sede... /*
- *Tira piano... - Che sete sorde e tonte?/*
- *Da sta parte nemmanco ce se vede! /*
- *Fatte imprestà l'occhiali dar Curato! /*
- *Stateve zitto là... perdetè er fiato.*
- Magara tutto!... - E daje?... - Purcinella (73)/*
- La Purce (38), li Pollastri (27), er sor Ninetto (1), /*
- Moneta (26), Madre (52), Pena (51), Carettella (22), /*
- Bacio (2), la Caponera (14), er Diavoleto (13), /*
- Er Prete (28), er Fiume (81), avò, Papa Leone (58), /*
- Zero er più vecchio (90), er Gatto (3),*
- un bel Lampione (10).*
- *È uscito er venticinque?... - Sta in padella! /*
- *Statece attenta... - Che 'n se po' arisponne?/*
- *Tavola apparecchiata (44), la Barella (16), /*
- Li Pidocchi (37), le Gamme delle Donne (77), /*

- Er Frate (43), li Palloni (88), la Lanterna (54)... /*
- *Abbastà!!! si 'umme sbajo è la quaterna.*
- *Che culo! - Cuminciamo a uprì er soffietto?/*
- *State zitte, nun fate confusione. /*
- *Che te fa tazza? magnetate l'aietto. /*
- *Si seguita accusi fo' napulione. /*
- *Tiro?... Er Natale (25)... - Mette, Crementina... /*
- *Basta! colla medesima: cinquina!*
- *Daje! ... - Scànnete - E' escito er trentanove? /*
- *Sta a mollo che s'asciutta! - /*
gallinaccio (6), /
Fratello (89) - Sta defora er dicinnove? /
- *Vierrà! - Cortello (41), Foco (??, Campanaccio (9),/*
- *La Pulitica sporca (39), Imbriacone (19)/*
- *Tommola! — Je s'è aperto er chiccherone.*
- *Reggistra sì ciammanca quarche palla... /*
- *Hai voja a baccajane, mò è finito.../*
- *L'ha contate du' vorte Rosa e Lalla /*
- *Ma conta. - Va a contalle a tu marito. /*
- *Storcete puro er collo faccia bella... /*
- *È pagabile a vista... la cartella!*

La tombola sembrerebbe proprio essere rimasta fedele a se stessa, anche nel suo delicato ruolo di sparti acque. Già, perché **“smucina li nummeretti”** doveva senza dubbio esercitare una funzione digestiva, tanto che la tombolata dopo cena sembrava alleggerire tutti d'un colpo, preparandoli all'uscita per la Santa Messa. Un tempo quella di rito era in Santa Maria Maggiore, rigorosamente raggiunta a piedi come in un pellegrinaggio -anche se per me era un ennesimo tentativo di stimolare la digestione...-. A causa del livello di alcool che tutte le persone dirette in chiesa avevano in corpo, sembra che raggiungere incolumi il luogo di culto fosse una

vera impresa!

Ce lo racconta **Giggi Zanazzo** in un dialogo ideale tra due donne del popolo:

*Annate a sentì messa a mezzanotte?/
No, ce stiedi l'antr'anno e m'è bastato; /
ce perse tutto er sonno d'una notte, /
e volete sapé che m'è giovato?/
Che all'indomani stiedi tutto er giorno /
Come se dice a riggiramme intorno.
Poi la chiesa era zeppa d'imbriaconi /
che nun faceven'antro che porchetti. / Spinte, male parole,
botte, urtoni, / pizzichi ar culo, ròtti, moccoletti... /
Ecco come s'accoje, caro Nino, /
la vienuta che fa Gesù Bambino!...
Si Natale vieniva de dimenica /
a casa tanto allora nun ce stavo. /
Dico, e me dimmanate, sora Menica, /
si pe' quale motivo me n'annavo? /
nu' lo sapete che d'anime sante /
quella sera ne vann 'in giro tante?!.../
- Già, gireno quell'anime de quelli /
che in morte nun so' stati suffregati: / chi cià, presempio,
madre, zii, fratelli /
e che, mettemo, se l'è già scordati, / quelle p'àricordajelo 'sta
notte /
lo vanno a trova a casa a mezzanotte.
E si a casa nun troveno gnisuno /
ma troveno la cena preparata / contatece, e pò dillo
quarchiduno, /
che trovate la tavola spojata: /
e invece de magnà boni bocconi /
ve pappate un ber paro de minchioni.*



Mi credereste se vi dicessi che per motivi di sicurezza **Pio IX** fu costretto a sopprimere questa antichissima usanza?

Ceccarius ci parla di questo stretto rapporto che sembrava legare la notte di Natale ed il vino, informandoci che chi non intendeva riscaldarsi con una bella tazza di brodo al rientro della Messa, continuava bellamente a sbronzarsi:

“si rientrava in casa e, prima di concludere la laboriosa giornata, una bollente tazza di brodo di cappone rinfrancava chi non preferiva invece gustare nuovamente il vino, già abbondantemente libato”.

C'è e c'è sempre stato chi invece si avvicinava alla mezzanotte con uno spirito di fede alimentato dall'attesa. Non solo bevute, giocate e ragazzate ma anche raccoglimento e suggestione, come nella seguente poesia di **Aldo Fabrizi**, dove i tempi moderni sembrano scontrarsi e poi fondersi con le più antiche tradizioni cristiane:

*Ier sera,
a mezzanotte meno 'n quarto,*

*uscenno pè la messa de Natale,
mè capitato un fatto..
un fatto tale,
che non so come non me pija un infarto.
All'ultimo ripiano,
all'improvviso,
me so' urtato de fianco,
con un vecchio impalato addosso ar muro
e margrado in quer punto fusse scuro,
vedevo bene solamente il viso
incorniciato da un barbone bianco,
la parete scura dove stava appoggiato,
a poco a poco è diventata azzura.
- "Io so' papà Natale"- m'ha spiegato
- "lo stesso de quannèri regazzino,
de quanno m'aspettavi,
guardanno nella cappa der cammino,
che te portassi quello che sognavi.
Sino a quarch'anno fa, quanno arivavo io,
se respirava er bene assieme all'aria
e l'ommeni de bona volontà,
senza la malattia contestataria,
credeveno alla nascita de Dio,
mo co' 'sta libbertà confusionaria,
c'è tanta gioventù che stenta a crede
e mette in discussione er fonnamento de'la religione,
giocannose er conforto de'la fede,
purtroppo anno pè anno
la vita sta cambianno,
pre esempio li pupetti, mo vonno:
er mitra, e' razzo, l'aprioggetti,
er casco d'alluminio,
l'abitacolo pè annà a scopri un pianeta*

*e la stella commeta
che illuminò la notte der miracolo
per annucià er messia,
pè ricordalla non ce sta poeta,
purtroppo hanno ammazzato la poesia.”-
Ho arzato l’occhi ar cèlo
come pè di..”ce penserà quarcuno”..
quanno l’ho riabbassati,
avanti a me nun c’era più nesuno,
c’era solo un sacchetto, un cartoncello
co’quarke giocarello cascato giù per tera,
un cavalluccio a dondolo, un tamburo,
‘na sciabbola, ‘na tromba, ‘n bambolotto,
un sordatino cor fucile rotto
assieme a ‘no stracchetto tricolore,
robbetta antica senza più valore.
Le campane de Roma in quer momento
hanno detto fra poco è mezzanotte
non fate tardi al vecchio appuntamento,
ma doppio que’ rondò de pace e bene
c’è stato ‘no scombussolo,
la notte s’è riempita de urli e de sirene
e va a capì chi fosse
o pompieri o pantere o crocerosse,
mentre stavo così,
c’è stata pè guastamme la nottata,
un’antra novità, la messa bitte
difatti da ‘na chiesa quà vicino
me arivato un fracasso indiavolato
de batterie, sassofoni, chitare,
che avrà fatto tremà Gesù bambino
e tutte le fiammele de’l’artare,
entranno a casa,*

*ho messo er catenaccio dicenno
- "Mo che faccio.." - poi ho detto
- "..perdoneme Gesù, si pregherò quàssù"-
e pensanno l'armonium effatato,
sentivo er sono più scomunicato
e mentre che a'la radio
parlava er Santo Padre,
io me so' inginocchiato
davanti all'artarino
de mi madre.*

Parlando di spirito cristiano e sensibilità non si può certo non affrontare un tema profondo e toccante: la natività per i servi di Dio. Ecco, come vivevano loro le celebrazioni? Che facevano durante la notte di Natale per celebrare il Signore?

Come faccio spesso quando parlo di tradizioni, vorrei lasciare la parola al **Belli**, insuperabile cantore dei vizi e delle virtù della nostra Roma:

*Sti poveri canonichi stanotte
nun hanno fatto antro c'una vita:
canta che tt'aricanta! eh a ffasse fotte
sta galerra per dio cuannè ffinita!
Povere ggente! tanto bbrave e ddotte,
si ddureno un po' ppiù, pe llo è ita!
Bbono che ppoi c'è er zugo de la bbotte
pe rrimétteje er zangue a la ferita.
Anzi, stanotte, sciaripenzo mone,
sempre è stato a bbullí ccerto callaro
pieno d'acquaccia e petti de cappone.
E ppe cquesto hai veduto, Orzola mia,
che, de sti preti sciorcinati, un paro
ne curreva ogni tanto in zagristia.
30 novembre 1832 - Der medemo*

Purtroppo le feste non rappresentano per tutti un momento di gioia. Non voglio appesantire la vostra lettura raccontando storie di guerre e sofferenze ma concedetemi una piccola parentesi che molti conosceranno sulla forza di questa antica festività; per una volta non parlerò di Roma ma di quella che è passata alla storia come la *“tregua di Natale”*.

Un episodio breve ed isolato che si verificò in maniera del tutto spontanea in varie zone del fronte occidentale durante



La tregua di Natale del 1914

la Prima Guerra Mondiale.

Durante i giorni precedenti al Natale del 1914, alcuni soldati appartenenti ad opposte fazioni cominciarono a scambiarsi auguri ed a trasmettere canzoni natalizie dalle proprie trincee. I più temerari si spinsero anche oltre varcando la linea nemica per recare personalmente auguri e piccoli doni; lo stesso amore per il rischio doveva essere alla base dei primi episodi di fraternizzazione che spinsero alcuni soldati inglesi e tedeschi ad incontrarsi nello spazio che divideva

i due fronti per stringersi la mano in segno di augurio. 24 dicembre 1914. Un soldato alla volta. Come gatti guardinghi. Uno ad uno lasciarono le proprie postazioni per ritrovarsi tutti insieme a condividere un momento di festa che ebbe per una sera il potere di fermare le ostilità. Bevvero, cantarono, si scambiarono doni e giocarono a calcio, regalando alla storia una grande pagina di civiltà e ricordandoci che dietro ogni soldato si nasconde un uomo con i propri dolori e le proprie debolezze.

Toccante, vero? C'è chi è riuscito a sintetizzare tutte le sensazioni che può suscitare un Natale di Guerra come nessun altro. Malinconia, fede, amarezza e speranza riempiono questi celeberrimi versi del nostro **Trilussa**:

Natale de guera

*Ammalapena che s'è fatto giorno
la prima luce è entrata ne la stalla
e er Bambinello s'è guardando intorno.
– che freddo, mamma mia! Chi m'arripara?
che freddo, mamma mia! Chi m'arriscalla?
– Fijo, la legna è diventata rara
e costa troppo cara pe' compralla...
– E l'asinello mio dov'è finito?
– Trasporta la mitraja
sur campo de battaja: è requisito.
– Er bove? – puro quello fu mannato ar macello
– Ma li Re Maggi arriveno?
– È impossibile perchè nun c'è la stella che li guida;
la stella nun vò uscì: poco se fida
pe' paura de quarche diriggibile...
– Er Bambinello ha chiesto:
– Indove stanno tutti li campagnoli che l'antr'anno
portaveno la robba ne la grotta?*

*Nun c'è neppure un sacco de la polenta,
nemmanco una frocella de ricotta...*

*– Fijo, li campagnoli stanno in guerra,
tutti ar campo e combatteno.*

*La mano che seminava er grano
e che serviva pe' vangà la terra
addesso viè addoprata unicamente
per ammazzà la gente...*

*Guarda, laggiù, li lampi de li bombardamenti!
Li senti, Dio ce scampi, li quattrocentoventi
che spaccano li campi?*

*– Ner di' così la Madre der Signore
s'è stretta er fijo ar core
e s'è asciugata l'occhi co' le fasce.*

*Una lagrima amara per chi nasce,
una lagrima d'òrce per chi more...*

Perdonatemi se non vi lascio con il sorriso ma davanti alla considerazioni che suscita il senso di una festività che dovrebbe renderci tutti più buoni, preferisco riflettere, che a sorridere torneremo domani. **Buon Natale**

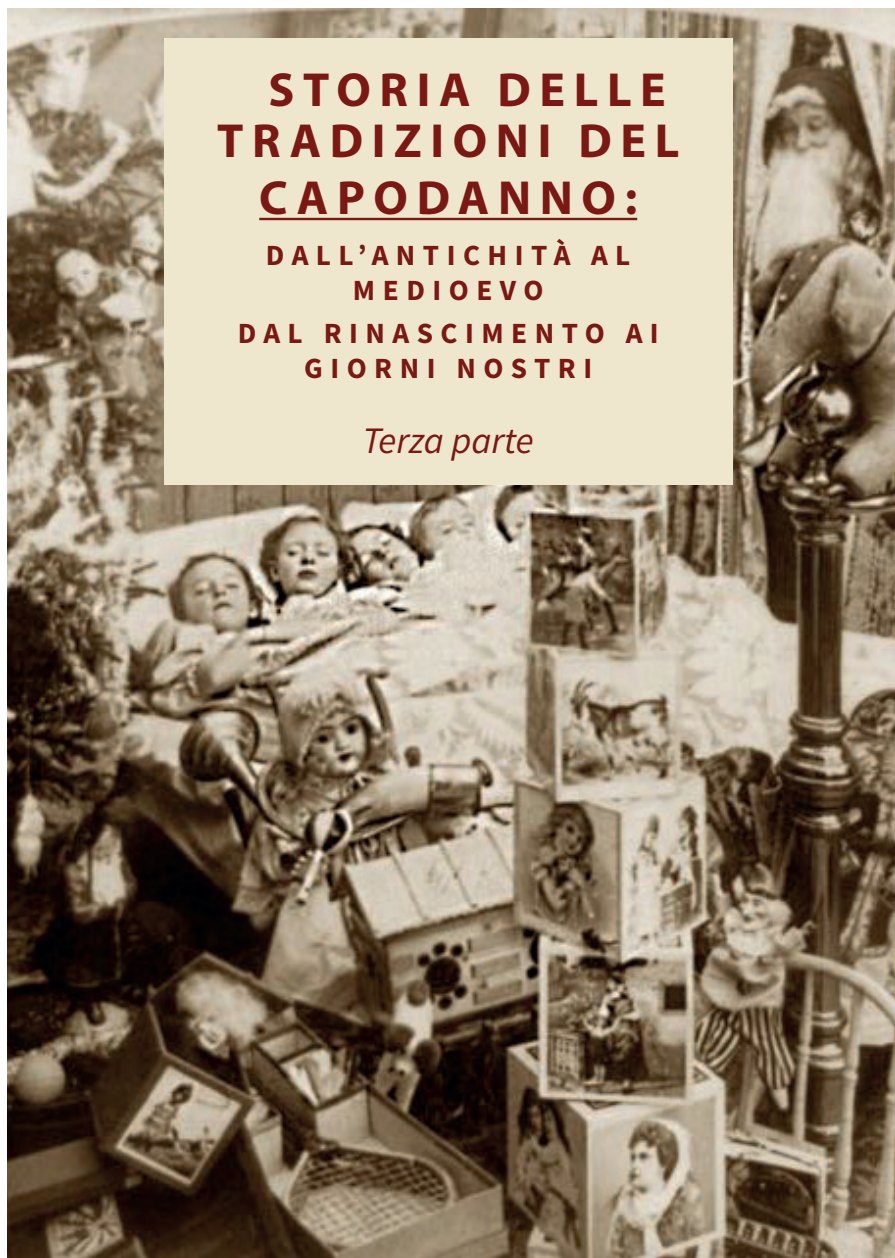


La tregua di Natale del 1914 - Soldati "nemici" si scambiano regali

STORIA DELLE TRADIZIONI DEL CAPODANNO:

DALL'ANTICHITÀ AL
MEDIOEVO
DAL RINASCIMENTO AI
GIORNI NOSTRI

Terza parte





1. DALL'ANTICHITÀ AL MEDIOEVO

Ogni separazione è drammatica: quando la rassicurante abitudine colma di tranquillità le nostre giornate, è davvero difficile lasciarla andare per compiere un vero e proprio salto nel buio. Forse per esorcizzare il timore di un domani insidioso e colmo di incertezze, l'uomo ha iniziato a festeggiare quel commiato che accompagna ogni fine d'anno.

Da rito propiziatorio dedicato alle divinità legate al culto della terra, la celebrazione ha assunto sempre più il tono di una vera e propria festa di benvenuto, dove l'essenza pagana del popolo emergeva in modo prorompente e rumoroso, con omaggi alle divinità più dissolute dell'Olimpo antico.

Al tempo della Roma imperiale, i festeggiamenti avevano assunto una connotazione molto simile a quella odierna, con orari di lavoro ridotti e banchetti da consumare attendendo l'arrivo dell'anno nuovo. Un clima di diffusa rilassatezza

contrastava col senso profondo di una festa che era in primis un rito per celebrare il tempo e la ciclicità del destino; dietro ad un clima disimpegnato, si celebrava infatti un mistero, quello nascosto nel ritmo cadenzato degli eventi che, anno dopo anno, tornavano a ripetersi sempre uguali a se stessi.



Il Tempio di Giano era un luogo di culto nel Foro romano

A tal riguardo, non è scontato sottolineare che gennaio era il mese dedicato al culto di Giano, il dio bi-fronte, che con le sue due facce era in grado di guardare avanti, verso il futuro, ed indietro, verso il passato, sottolineando ancora una volta il mistero di una rinascita ciclica, parte di un disegno divino

programmato per essere infinito.

Ma entriamo nel vivo delle celebrazioni, nel tentativo di tendere un parallelo tra passato e presente.

Le feste erano aperte dai Consoli che, una volta consultati i sacerdoti e ricevuti gli auspici favorevoli, potevano indossare la toga *“praetexta”* e ricevere la *“salutatio”* di amici e parenti, una sorta di augurio per il nuovo anno. Questa prima fase era seguita da una solenne processione aperta dai littori e diretta al Campidoglio dove i consoli ricevevano l’acclamazione pubblica, sacrificavano un toro bianco ed esprimevano i *“vota publica”*, cioè i voti per il benessere dello Stato durante il loro anno di magistratura che stava per terminare.

In seguito il **Pontifex Maximus** recava a Giano del farro, sale ed una focaccia fatta con farina, uova, olio e spolverata di formaggio, un chiaro esempio di offerta votiva per ingraziarsi la benevolenza della divinità, in fondo la resa di campi e raccolti era ancora tutto...

Questa giornata di celebrazioni pubbliche non prevedeva l’astensione dal lavoro perché, come riporta **Ovidio**, anche l’esercizio della propria attività era parte della complessa ritualità del tempo:

*“Consacrai al lavoro l’anno che appena comincia
perché non sia l’intero ciclo ozioso”.*

Ancora un rimando al senso di ciclicità, vera essenza alla radice delle celebrazioni per il nuovo anno che, come detto, si apriva con un giorno lavorativo, caratterizzato da uno spirito festoso ed attività ridotte al minimo. Queste particolari giornate erano dette *“feriae”* e vedevano botteghe e bottegai sostanzialmente impegnati in un’apertura simbolica, atta a richiamare la buona sorte sull’attività commerciale del nuovo anno.

Da questo costume apparentemente contraddittorio, deriva una singolarità della nostra lingua moderna, ovvero la similitudine di due termini dal significato contrapposto: ferie, usata per i giorni di vacanza e feriale per quelli lavorativi.

La confusione nasce dal fatto che, come detto, questi giorni erano di fatto festivi ma caratterizzati da una presenza puramente simbolica presso i luoghi di lavoro: si aprivano le botteghe, gli uffici ed il tribunale per qualche ora, poi la città sprofondava in una sorta di catalessi. Lo stesso torpore sembra giungesse perfino nei campi, dove i contadini lavoravano quel tanto che bastava per avere il tempo di tornare a casa a festeggiare con la famiglia; addirittura agli schiavi era concessa qualche ora di libertà per accogliere il nuovo anno senza pressioni ed in modo più sereno.

La tranquillità che si respirava per la sospensione di qualsiasi attività già dalle prime ore del pomeriggio, doveva sicuramente contrastare con la vivacità di *"tabernae"* e *"thermopolia"* rigorosamente aperti fino a tardi, perché si festeggiava soprattutto così, con vino e buon cibo ma soprattutto chiassosamente ed in compagnia. Va chiarito che il vino era protagonista assoluto di una celebrazione che anticamente era dedicata anche a **Dioniso** (*il dio del vino, il Bacco romano*) e che raggiungeva il culmine con l'invocazione di un neonato in fasce. Si trattava chiaramente della rappresentazione della rinascita, incarnata da un dio che tornando bambino simboleggiava ancora una volta la ciclicità del tempo solare e della vita stessa.

Durante la cerimonia si onorava con ripetuti brindisi una sorta di bambolotto poggiato sulla nuda roccia ed avvolto in un panno infantile; durante l'ultimo brindisi si lasciavano cadere alcune gocce di vino sulla pietra e si toccava la fronte



del dio infante con le dita bagnate nello stesso nettare. Da quest'usanza trae origine l'idea che porti fortuna toccarsi la fronte col vino rovesciatosi sulla tavola.

Malgrado i primi cristiani condannassero l'evidente matrice pagana presente nella celebrazione di un dio che si faceva bambino per simboleggiare la rinascita del tutto, furono ben presto costretti a rivedere la propria posizione... Dopo alcuni secoli, anche la Chiesa, si piegò alla diffusione di una tradizione antica, e lo fece con l'introduzione del suo Gesù bambino, Dio che nasceva al solstizio di inverno, proprio come Bacco e come Mitra. Tale apertura consentì finalmente anche ai cristiani di celebrare il capodanno: quel rito pagano di rinascita che in fondo poteva essere ben adattato anche alla nascita del nuovo Messia...

I punti di connessione tra passato e presente sembrano proprio dimostrare quello in cui credevano i romani: il tempo non è una che una successione di eventi e tradizioni che tornano con cadenza regolare; a sostegno di questa considerazione la descrizione di un uso che risale al 31 a.C..

È infatti certo che al tempo di **Ottaviano Augusto**, in occasione del **Capodanno romano** fosse di uso comune tra nobili e senatori indossare un drappo rosso come simbolo di potere, fertilità e buona salute. Vista la passione dei romani per il porpora, l'uso propiziatorio di tale colore potrebbe apparire assolutamente scontato, eppure questa tradizione era un retaggio della cultura etrusca: sembra infatti che già i re di questa antica civiltà usassero dipingersi il viso di rosso durante le cerimonie dedicate alle loro divinità. Successivamente si cominciò ad usare il rosso per dipingere il volto delle statue di Giove: era il primo passo per diffondere l'uso del colore degli dei: importante per essere come loro e ad un passo da loro.

Rosso divenne così anche il velo che adornava le spose romane nel giorno del loro matrimonio, un uso che ricordava molto da vicino quello riservato alla Dea Vesta per il Capodanno, quando il suo tempio veniva ornato con serti di lauro e di pino e la sua statua di un mantello rosso.

Non solo spose e divinità, perché anche i militari di alto rango indossavano un mantello rosso, sul campo di battaglia e durante le cerimonie.

Si ispirarono forse a quei mantelli i papi del rinascimento per i loro berretti, calzature e bordi in pelliccia? Viste le vesti cardinalizie ancora in uso, parrebbe proprio di sì ma forse sopravvivono per ricordarci qual'è ancora oggi il colore del piccolo stato del papa? Difficile a dirsi ma è certo che ***il rosso viene ancora regolarmente indossato in alcune solenni funzioni, come:***

- **Domenica delle palme,**
- **Venerdì santo di Pentecoste,**
- **Festa della Passione del Signore,**
- **Feste dei martiri, apostoli ed evangelisti,**
- **Sacramento della Confermazione e Sacramento**

degli Ordini Santi.

In sostanza era il colore del buon auspicio, il cui uso stabiliva un filo diretto con le divinità, tanto che ancora oggi usiamo dar sfoggio di un qualsiasi indumento di tal colore per attirare su di noi la buona sorte.

Curioso che di quest'uso tanto antico e radicato nella nostra cultura, si perdano per secoli le tracce, tanto in ambito popolare quanto in quello nobiliare per conservarsi solo in quello ecclesiastico.

Ma non deve stupire troppo: sembra che durante il medioevo, fossero davvero poche le usanze per una festa avvertita dal popolo e dai contadini come un normale giorno di lavoro nei campi, insomma a tutto pensavano fuorché alle mutande rosse!



2. DAL RINASCIMENTO AI GIORNI NOSTRI

Per veder rifiorire tradizioni che non fossero esclusivamente liturgiche ma anche popolari, dobbiamo attendere il Rinascimento, a questo periodo appartiene infatti un ricco lascito di testi e diari in cui appaiono per la prima volta dai tempi antichi, resoconti di feste popolari e tradizioni esplicate nel dettaglio.



Vorrei far ricorso alle *“Memorie di Giacinto Gigli di alcune cose giornalmente accadute nel suo tempo”*, per immergerci in quelli che furono i suoi tempi. Noto per essere stato un insigne caporione per molti anni e per aver coperto la carica di priore dei caporioni per alcuni mandati, l'autore visse tutta la sua vita in *Via delle Botteghe Oscure*, posizione dalla quale era facile osservare la vita quotidiana della città, della quale ci lascia un fantastico spaccato nel testo precedentemente citato e meglio noto come *“Diario romano”*, in cui sono annotate vicende verificatesi nella città di Roma dal 1608 al 1670.

In una nota, riportata nel 1646, ci descrive l'abbigliamento sfoggiato durante il primo giorno dell'anno da uomini e donne:

“...gli huomini si lasciano crescere i capelli, et portano la zazzara come le Donne, et al Cappello nero, che portano in testa, hanno aggiunto un fiocco di fettuccia di seta colorata di quel colore, che più a ciascuno piace legata al cordone del Cappello. Le Donne portano la zazzera simile all'huomini, et i collari calati già per le spalle, tal che dalla testa di un huomo giovane, et di una Donna non vi è differenza, portano di più le Donne il Guardainfante, che sono alcuni cerchii con fettucce, che si legano alla cintura, et gli alzano la veste intorno al corpo, le vesti sono tonde da piede, e par che abbiano sotto un crino da pulcini, che per la sua larghezza le fa parer piccole, con tutto che ad esse gli pare di esser più belle.”

Nella **Roma papale** l'inizio dell'anno non era fatto solamente di festeggiamenti in società bei vestiti e funzioni sacre ma anche di rischi e paure, come quelle espresse per le epidemie di colera, o la paura dei Turchi e dei Saraceni:

“...si seguitava ogni giorno a dirsi nella Messa l'Oratione contro i Turchi.”

Il terrore non era certo solo per gli invasori. Si viveva con un nemico costantemente alla porta: **il Tevere**, le cui inondazioni erano un pericolo molto più tangibile di qualsiasi nemico. Malgrado le tante preghiere dei giorni di festa e le benedizioni del Santo Padre, sembra proprio che il fiume avesse uno spirito anticlericale ed anarchico, tanto da non rispettare neanche i giorni di Natale, Pasqua e Capodanno.



Inondazione di Roesler Franz (fine '800)

All'inizio del 1649, il **Gigli** ci racconta uno di questi eventi:

“Il primo giorno di Gennaro 1652 fu gran pioggia con vento, et il secondo fu maggiore, in tal modo, che la notte delli 3 di Gennaro il Tevere uscì dal suo letto, et allagò le strade dell’Orso, di Ripetta, et de’ Giudei, et nella Chiesa della Rotonda comparve al pari del pavimento“.

Immagino ci fosse davvero poca voglia di festeggiare e far festa: le inondazioni erano delle vere calamità, in grado di distruggere case e raccolti, mietendo spesso vittime tra le classi più povere.

Anche il noto storico e viaggiatore **Gregorovius**, nei suoi **“Diari romani”**, ci racconta di un fiume impietoso che nel 1870 non risparmiò la città neanche per il 31 dicembre, seppellendola sotto fiumi d’acqua, per quella che è considerata una delle peggiori inondazioni di sempre:



“Il 28 è uscito il Tevere con spaventosa violenza, e mezza Roma è sotto lacqua. L'onda è salita improvvisamente alle 5 del mattino e subito ha coperto il Corso ed è arrivata nella via del Babuino fino verso piazza di Spagna. Dal 1805 nessuna inondazione del Tevere aveva raggiunto un'uguale altezza. Il Ghetto, la Lungara, la Ripetta hanno patito molto. Si cabala il danno a molti milioni. La vista delle strade, in cui canotti navigano come a Venezia, è singolare; i lampioni ed i lumi versano sull'acqua un bellissimo riflesso. Dalle case si grida per il pane. Per la prima volta la nuova guardia nazionale si è distinta per i suoi pratici servizi. C'è stato un ordine esemplare. I preti hanno gridato subito che questa è la mano di Dio, e l'effetto della scomunica papale. Ma che ne avrà pensato il papa in Vaticano? Un'onda selvaggia ha mandato egli stesso su Roma: somiglia all'apprendista stregone, che non può più fermare le acque”.

Quando non erano sommersi da acqua e fango, durante le festività i romani erano spensierati e festaioli. **Gabrele D’Annunzio** ci descrive un festeggiamento più vicino ai nostri tempi e lo fa attraverso le righe di un articolo apparso nel 1886 sulla “**Tribuna**”, firmato usando lo pseudonimo di **Puck**.

Egli ci racconta di un anno terminato:

“con poco spargimento di vin di Sciampagna e di poesia ditirambica. Le cene allegre, non sine candida puella, sono state pochissime. I restaurants eleganti erano già chiusi un’ora dopo mezzanotte. Al Caffè di Roma due sole ‘momentanee’ cenavano in compagnia di quattro o cinque uomini calvi e taciturni. Da Doney un’artista d’operetta, in cappellino rosso, empiva delle sue risa chiare e dei suoi motti tra napoletani e viennesi l’onestissima pace delle sale deserte. Un farmacista elegante, in un angolo appartato, mesceva vin di Borgogna a una piccoletta bruna che bevendo lambiva il bicchiere con la sottile lingua rosea, graziosamente, come una gatta. E in un altro angolo due sposi novelli mettevano sul pane un po’ di fegato d’oca, svogliatamente, con gesti assai languidi, guardandosi negli occhi, mentre lo Chablis rideva nel bicchiere, limpido e giallo come un topazio. I camerieri, appoggiati alle malinconiche colonne del commendatore Azzurri, sonnecchiavano o sbadigliavano. La gran pendola Louis XV conciliava i sonni, col tic-tac misurato”.

Sicuramente la descrizione di un fine d’anno pacato, leggermente diverso da quello che traspare da uno dei massimi cultori delle nostre tradizioni: **Gigi Zanazzo**. Nel raccontare gli usi “*de na’ vorta*” per “*la notte de l’urtimo de l’anno*” egli sembra parlare alla gente della gente:

“A mezzanotte e un minuto, ossia quanno stà per entrà l'anno novo, ortre a fa' li brindisi e la bardoria solita, s'hanno da buttà da la finestra tre pile de coccio piene d'acqua, co' tutte le pile. Sto rimedio serve per allontanasse da casa la jettatura, la sfortuna e tutti l'antri sciangerangà (disgrazie) der medemo genero. A tempo mio - prosegue Zanazzo - per agurasse fra parenti e fra amichi una bona salute e una vita longa, er primo de l'anno, usava regalasse una pigna indorata e inargentata, come quelle che incora adesso se metteno drento a le carzette che se fanno pe' Befana a li regazzini . Er primo giorno de l'anno, a Roma, se magna l'uva appassita, la lenticchia cor codichino e co' le braciole de majale; accusi, dice, se còteno quatrini tutto l'anno. Nun se paghenò li debiti, si no tutto e' resto de l'anno nun se farebbe antro che pagà; se fa in modo, in tutta la giornata, de sta' alegramente, e de smaneggià più quatrini che uno pò”.



Il nuovo anno non doveva essere solo portatore di quattrini ma anche e soprattutto d'amore, perché ai tempi di **Zanazzo** essere zitelle era visto come un problema serio ma si poteva conoscere cosa aveva in serbo per noi il nuovo anno, eseguendo qualche piccolo rituale "**casalingo**"...



“PÉ’ VVEDE SI UNA NE LL’ANNO NÔVO CHE VVIÉ’, SPOSERÀ.

Regazze mie, er primo giorno de ll’anno nôvo, annate su la porta de casa, pijate una ciavatta, e bbuttàtela o su’ ripiano der primo capo de scale, oppuramente de fôra der portone.

Si la punta de la scarpa o dde la ciavatta, in der cascà’ cche ffa ppe’ ttèra, arimane arivortata verso la porta o er portone de casa che ssia, allora è ssegno che puro drento l’anno nôvo nu’ sposate; ma ssi la punta de la ciavatta arimane vortata verso l’uscita, allora è ssegno che ddrento l’anno ve maritate certamente.”



Per sapere se entro il nuovo anno si sarebbero sposate c'erano anche altre prove un po' più elaborate ma il cui esito era senza dubbio indiscutibile e risolutivo:

LA PROVA DE LE TRE FFAVA.

Er primo de ll'anno, pe' vvede si ddrento l'anno nôvo le ragazze se mariteno, hanno da fa' st'antra prova.

Hanno da pijà' ttre ffava secche: a una je deveno levà' ttutta la còccia, a una mezza còccia, e a la terza gnente. 'Ste tre ffave poi l'incarteno in tre ppezetti de carta, e sse le deveno mette' sotto ar cuscino prima d'addormisse.

La mmatina, ammalappena sveje, ne deveno pijà' una a l'inzecca.

Si la fava ch'hanno pijata cià ttutta la còccia, è ssegno che drento l'anno sposeranno un partito ricco: si pijeno quella co' la mezza còccia un marito moscétto; e ssi je capita quella senza la còccia, uno spòso migragnòso migragnòso.

Ancora una, perché il primo giorno dell'anno andava sfruttato al meglio e nel caso in cui la fava non avesse funzionato...

Beh, c'erano li tre aghi!

LA PROVA DE LI TRE AGHI INFILATI.

S'infileno tre aghi: uno cor filo rosso, uno cor filo nero, e un antro cor filo bbianco. Poi da una persona qualunque ve li fate appuntà' tutti e ttre de dietro a le spalle, senza divve indove.

Voi allora, stiracchianno er braccio a la mejo, ne pijate uno a l'inzécca.

Si vve capita l'ago cor filo bbianco, arimanete zzitella; quello cor filo rosso che vve maritate; e quello cor filo nero che vve morite drento l'anno.

Certo, era importante anche rispettare una certa ritualità durante l'anno, se si era indecise a perseguire lo scopo:



PE' TTROVÀ' MMARITO

M'ariccontava mi' nonna (bbenedetta sia!) che a ttempo suo, tanto le zitelle che vvoleveno trovà' mmarito, tanto le donne maritate che vvoleveno fa' ffamija, saliveno la scalinata de San Pietro in ginocchione, tienenno in de le mano una cannèla accesa.

Insomma tante cose da tentare e qualcuna assolutamente da evitare:

È LLIBRO DA MESSA.

Quanno se fa l'amore, si uno de l'innammorati fa ppe' regalo a quell'antro un libro da messa, je succederanno guai seri o ddisgrazie; perchè nun c'è antra cosa, come in amore, porti sfurtuna un libro da messa!

Difficile essere innamorati ai tempi di Zanazzo ma in fondo, nell'amore come nella vita, bisogna guardarsi bene da pensieri, fatti e azioni da compiere durante il Capodanno, ed anche il Belli, arrivando in nostro aiuto, ci ricorda "che quer che se fa oggi, sposa mia poi se séguita a fà pe tutto l'anno"

Er bon capo danno

Bbon capo-d'ajjo (1) a llei, sora Maria.

Nun c'è arispota? e cche vvor dí? vve fanno? (2)

Eh oggi s'ha da vive in alegria

e nnun pijjasse de ggnisun malanno.

Anzi, io volevo, per nun dí bbuscía,

che ffascessimo inzieme un contrabbanno;

*ché cquer che se fa oggi, sposa (3) mia,
poi se seguita a ffà ppe ttutto l'anno.? (4)
Tutti li gusti hanno da èsse a ccoppia
in sto ggiorno; e inzinenta in paradiso
se dà a li santi la pietanza doppia.
E pperché er Papa ha mmesso er giubbileo?
Perché er bambin Gesù ss'è ccirconciso,
e 'r fijjolo de Ddio s'è ffatto ebbreo.*

— Roma, 24 dicembre 1832 - Der medemo

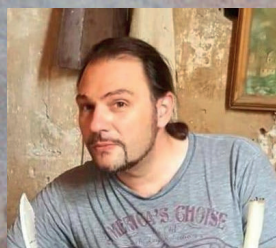
Note

- (1) Capo d'anno, in modo scherzevole.
- (2) Far le creste, le paturne, cioè avere il «mal umore».
- (3) Sposa (pron. colla o stretta) è il titolo d'onore che si dà a tutte le donne.
- (4) Questa è l'opinione generale, che al principio dell'anno si debba fare di ogni cosa piacevole un po', dappoiché ciò nel primo giorno dell'anno si fa, e quello in tutti gli altri si prosegue.

Quindi mi raccomando: benvenute uva e lenticchia ma per l'amor di Dio: guardatevi bene dal regalare libri da messa! Se proprio dovete fare un regalo, ingraziatevi Vesta con un bel reggio calze rosso, che per la messa c'è sempre tempo...







Alessandro GRAMMAROLI

Ricercatore, storico ed appassionato d'arte, **Alessandro** colleziona ed implementa la memoria storica dei luoghi attraverso la ricostruzione e la diffusione delle identità territoriali testimoniate dai pezzi di collezione.

Cosciente del valore di ogni singola testimonianza, è attualmente a lavoro per costituire una propria fondazione che avrà come finalità il rilancio e la salvaguardia delle memorie locali.

Scrittore per vocazione, rincorre con i propri testi il sogno di una vita: raccontare il passato delle piccole cose, perché convinto che solo guardando indietro si potrà affrontare al meglio un futuro sempre più complesso e meno a misura d'uomo.

