

Marina Emanuelli

IL NATALE È SERVITO

Pranzi natalizi nel mondo

Illustrazioni di Michele Soma





LA FESTA

Per gli amanti del Natale, andare in Austria in questo periodo è come farsi un giro sulle montagne russe: emozioni a non finire. Si inizia già dalla fine di novembre con l'apertura dei mercatini di Natale. Per gli austriaci le bancarelle natalizie sono una tradizione secolare, e per i turisti stanno diventando meta usuale: esistono gli stakanovisti della bancarel-
la che ogni fine settimana partono con gli occhi pieni di sonno verso una destinazione di volta in volta diversa, lasciano il loro letto caldo nelle livide albe invernali per selezionare palline di Natale speciali, presepi realizzati in tutti i materiali immaginabili, candele decorate, leccornie dolci e salate. Rincasano la sera stanchi ma felici, come bambini in gita.

Romantico e tradizionale, tra il paesaggio da cartolina di un villaggio montano e l'eleganza di una via cittadina, con il profumo degli aghi di pino e il tintinnare delle campanelle delle slitte a cavalli che scivolano sulla neve, il Natale austriaco richiama l'atmosfera di quello sognato da bambini.

Il lato più spirituale si manifesta quattro domeniche prima del fatidico giorno, quando in tutto il paese si accende la prima candela dell'avvento. Le candele,

in genere rosse, sono quattro, una per ogni domenica precedente il Natale, e sono disposte in cerchio in una composizione di ramoscelli di pino, sempreverdi, nastri rossi e, spesso, anche piccole palline dorate. Ogni domenica, la tradizione vuole che sia il capofamiglia ad accendere una candela che brucerà per un quarto della sua lunghezza. La luce delle candele illumina la fitta notte, riscalda l'atmosfera domestica e rasserena gli animi. Si prega, si cantano canzoni natalizie, si sta in famiglia. Il giorno di Natale, poi, verranno accese tutte e quattro insieme.

Intanto il 6 dicembre, come in molti paesi euro-

pei, arriva San Nicola, che non è quasi mai solo. Si porta dietro uno o più compagni, a seconda della nazione che visita, mostrando un pragmatico spirito di adattamento alle tradizioni locali, oltre che una memoria prodigiosa. In quasi

tutta l'Austria la fanno da padrone i *krampus*, spaventosi "alter ego" di San Nicola. Loschi figure pelosi e cornuti, mascherati di nero e vestiti di stracci, che corrono dietro ai bambini terrorizzandoli. Si annunciano col suono inquietante di catene e campanacci, sfogando una rabbia a lungo sopita. La tradizione vuole che rapissero i bambini più cattivi per portarli con loro chissà dove. Specializzati nel seminare terrore, non riescono tuttavia a rovinare la reputazione di santo generoso che possiede San Nicola. È proprio il santo, nato in Turchia ma venerato in tutta l'Europa del Nord, prodigo di doni e cibo per gli affamati, l'unico in grado di tenere a bada questi sinistri indi-



vidui che grugniscono e fanno vibrare le loro catene. Mia madre ancora adesso ricorda con un misto di terrore e tenerezza questi esseri che l'hanno rincorsa quando era piccolissima.

San Nicola, dopo aver pubblicamente cacciato i *krampus* dalle vie dei paesi, si prepara per una notte di intenso lavoro: lascerà doni e dolciumi ai bambini buoni. Il carbone, che da queste parti è quello vero, e non quello zuccherato, è destinato ai monelli già inseguiti dai *krampus*. Ovvio che persino i bambini buoni ricevano la loro dose di carbone... sotto sotto sanno che qualche marachella l'hanno combinata anche loro.

L'albero di Natale è il centro della tradizione natalizia di paesi come Germania e Austria. Non è una scelta casuale: sembra che derivi dalla consuetudine dei popoli germanici pagani di venerare gli alberi e la natura in generale, insieme a Odino, Thor e tutto l'Olimpo degli dèi germanici. I cristiani, quindi, l'hanno senz'altro mutuata al momento di decidere un simbolo per il Natale.

Ogni città sfoggia sulla piazza principale un magnifico albero scintillante di luci, di decorazioni d'argento e d'oro. In alcuni posti accanto all'albero più grande e lussuoso ne è allestito uno più piccolo e semplice, decorato con mollica di pane o piccole leccornie. A chi è destinato? Agli uccelli, che in questo modo possono godere anche loro del periodo festivo.

In quasi tutte le case viene preparato un presepe, in genere con statuette tramandate in famiglia da generazioni. Spesso si fa a gara per dimostrare di avere quello più bello.

La notte della Vigilia è un affare di famiglia. I teatri, i cinema, i negozi sono chiusi; nelle città come nelle campagne cala un silenzio irreali, rotto solo dagli squilli di tromba che annunciano la nascita di Gesù e l'inizio della messa.

Nelle vallate alpine, le famiglie contadine scendono dai monti verso i paesi per partecipare alla messa, camminando attraverso la neve alta, immersi in paesaggi magnificamente romantici. Ovunque, è solo dopo la messa della Vigilia che i bambini possono finalmente vedere l'albero allestito in sala. Alla fine della cena, il suono argenteo dei campanelli avverte che è giunta l'ora di aprire la porta e scoprirne la meraviglia. In famiglia si canta, si prega e si fanno le ore piccole.

In passato, in alcune zone di campagna, il capofamiglia segnava sulla porta della stalla le lettere "B", "C" e "M". "B" sta per Baldassarre, "C" per Caspar (Gaspere) e "M" per Melchiorre: l'evocazione dei Re Magi serviva per chiedere la protezione sulle bestie per tutto il resto dell'anno.

In Austria, secondo la tradizione, i doni non vengono portati da Babbo Natale (Santa Klaus) – personaggio più anglosassone che germanico, giunto qui ai primi del Novecento – ma da Gesù Bambino, che, si dice, sia anche addetto alla decorazione dell'albero natalizio: una notte di vero lavoro per il piccolo Gesù.

Una delle canzoni preferite per la festa, in Austria come in gran parte del mondo, è *Stille Nacht*, che noi conosciamo come *Astro del Ciel*. Nella versione inglese è *Silent Night*. È stata cantata da personaggi del calibro di Frank Sinatra, Mina o Céline

Dion, fino ad arrivare a una dissacrante versione *live* di Tom Waits. Questo brano è nato nel villaggio di Oberndorf, la notte di Natale del 1818. La leggenda racconta che Joseph Mohr, il parroco, avesse buttato giù il testo di una poesia in una notte invernale, chiara e piena di stelle di qualche anno prima. Poco prima della messa di mezzanotte del 1818, preso dall'ansia, era andato a controllare che nella chiesa fosse tutto a posto prima della funzione e aveva fatto una tremenda scoperta: i topi avevano banchettato con i feltri e le cinghie dell'organo. Gli abitanti del villaggio difficilmente avrebbero digerito una notte di Natale silenziosa e senza musica. Che fare? Mohr andò dall'organista Franz Grüber e gli mostrò il testo. Grüber, allora, rapidamente compose una melodia che potesse essere suonata con la sua chitarra. Così nacque la canzone di Natale per eccellenza. Gli abitanti del villaggio furono contentissimi quella notte, ma ancor di più negli anni a venire, perché il nome del loro paese è scritto nella storia della musica, e per gli austriaci la musica è una cosa seria. Come d'altra parte il Natale.

TUTTI A TAVOLA!

La notte della Vigilia si cena a casa, in famiglia. Per tradizione dovrebbe essere una cena di magro (dove per “magro” si intende tutto ciò che non è un pezzo di carne intero come, per esempio, un arrosto). Il piatto forte della serata è, in genere, la carpa fritta, forse la ricetta più tipica della Vigilia e, per noi, più insolita. Se la sera del 24 è consacrata alla famiglia, il giorno di Natale è destinato alle pubbliche relazioni: si socializza, i vicini passano per fare un saluto o un augurio, transitano parenti che magari non c'erano la sera prima...

14



insomma, il 25 dicembre nelle case austriache c'è un grande via vai. Agli ospiti vengono serviti dei biscotti dal nome impronunciabile, i *weihnachtsbaecrei*, quasi uno scioglilingua, oppure i *lebkuchen*, dolcetti a forma di

cuore, con un dolce aroma di spezie (anice stellato, cannella, zenzero), ricchi di burro e di zucchero e preparati in grandi quantità. Le spezie sono le grandi protagoniste della cucina natalizia: si trovano anche nel *Gluehwein*, un *vin brûlé* aromatizzato con chiodi di garofano, cannella e noce moscata, che si beve sia in strada, nei mercatini, sia a casa. Sulla tavola non possono mancare gli ottimi vini austriaci, soprattutto i bianchi aromatici come il *Gewürztraminer*, il *Riesling* o il *Müller Türgau*, e i famosi *Eiswein*, vini dolci da dessert le cui uve sono lasciate ad appassire sulla vite fino alla prima nevicata.

Anche in Austria non poteva non essere presente sulla tavola del Natale un bel pennuto, retaggio delle tavole medievali, quando, arrostiti, erano simbolo di festa. In questo caso si tratta dell'oca arrosto, farcita con aromi, mele e condita con il burro, che la rende morbidissima. Spesso, a sorpresa, a Natale compare un piatto quotidiano e molto amato, la *wienerschnitzel*, a noi nota come "cotoletta alla milanese". La diatriba su chi abbia inventato la cotoletta è aperta.

Il cibo in Austria è come la musica, cioè una cosa seria, e i pranzi e le cene del periodo festivo sono abbondanti e calorici. Per esempio, si può iniziare un pasto con tramezzini aperti arricchiti di fettine di prosciutto, salame e di famosi sottaceti, soprattutto cetrioli all'aneto o in agrodolce; si prosegue magari con una bella zuppa; poi carpa fritta o oca arrosto, a cui si accompagnano contorni vari come le patate bollite, spesso condite con il delizioso olio di zucca, o i *rotkraut* (cavolo rosso): come possono mancare i crauti in un paese di lingua tedesca? Una vera festa è poi, per quanto mi riguarda, trovare nel piatto il delizioso canederlo al tovagliolo, contorno tipico tanto quanto i crauti. Su tutto questo, infine, svetta regina la *Sachertorte*, la famosa torta creata nel caffè Sacher di Vienna: un delizioso connubio di sofficissimo pan di Spagna al cioccolato e marmellata di albicocche, il tutto ricoperto da lucida glassa al cioccolato. Si serve rigorosamente accompagnata da un generoso cucchiaino di spumosa, candida panna montata. Celestiale per le papille gustative di qualsiasi *gourmet*. Anche in questo caso c'è una questione aperta se sia migliore quella del caffè Sacher o quella della pasticceria Demel.

LE RICETTE

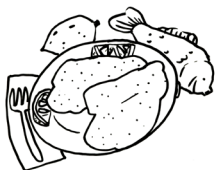
Gebackener karpfen – Carpa fritta

Un piatto che non può mancare nel tradizionale pasto della vigilia di Natale in qualsiasi casa austriaca che voglia rispettare la tradizione.

INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE

1 kg e mezzo di filetti di carpa – 125 g di pan grattato – 125 g di farina bianca – mezzo cucchiaino di sale – 2 uova – fette di limone – sale – olio per friggere.

16



Lavare e asciugare i filetti di carpa, tagliarli a metà per il lungo, salarli e lasciarli riposare per circa un'ora in frigo. Sbattere le uova in un piatto fondo, disporre la farina su un piatto piano e il pangrattato su un altro. Passare i filetti nella farina, poi nell'uovo e infine nel pan grattato. Friggere in abbondante olio caldo (se avete un termometro da frittura: 190°) cinque minuti per lato finché non sono dorati. Asciugare l'eccesso di olio su carta assorbente e servire decorato con fettine di limone.

Serviettenknoedel – Canederlo al tovagliolo

Insieme ai crauti rossi è il contorno tipico del Natale. Per noi italiani il contorno è generalmente a base di verdure cotte o crude; molti popoli, invece, servono i

piatti proteici, come bistecche o pesce, accompagnandoli con carboidrati, come la pasta o, appunto, i canederli.

INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE

250 g di pane raffermo (bianco) – 2 uova intere – 200 ml circa di latte fresco – 50 g di burro fuso – sale – noce moscata – burro a piacere per condire.

Spezzettare il pane e metterlo in un piatto fondo. Sbattere bene le uova con il latte, il burro fuso, il sale e la noce moscata.



Versare il composto sul pane e

lasciar assorbire finché non è morbido e impregnato di composto alle uova. Passare un tovagliolo di tela sotto l'acqua del rubinetto, strizzarlo bene e stenderlo sul piano di lavoro. Disporre il composto di pane sul tovagliolo, quindi arrotolarlo stretto e legarlo con spago da cucina come se fosse un arrosto. Portare a ebollizione dell'acqua in una pentola capiente che contenga il rotolo, salare l'acqua e far bollire il canederlo per circa quindici minuti. Scolare, poi togliere il tovagliolo e condire il canederlo tagliato a fette con burro fuso a piacere.

***Weihnachtsbaecrei* – Biscotti di Natale**

Questa ricetta è un po' meno comune della classica Sachertorte. A dispetto del nome astruso, per chi non parla tedesco, si tratta di deliziosi biscottini che non possono mancare nelle case austriache nel periodo natalizio.

INGREDIENTI

1 kg di farina - 250 g di zucchero - 250 g di burro - 125 ml di latte - 5 uova - 1 tuorlo - 3 cucchiaini di lievito per dolci - 1 cucchiaino di essenza di vaniglia - 1 pizzico di sale.



Lavorare il burro e lo zucchero a crema. Setacciare la farina, il sale e il lievito sulla spianatoia. Aggiungere al composto di burro e zucchero le uova, l'essenza di vaniglia e il latte, mescolare

bene. Fare una fontana nella farina e aggiungere il composto di burro, uova e latte, e con un coltello lavorare fino a formare una pasta. Dividere in quattro parti e far raffreddare un poco in frigo. Stendere la pasta su un piano leggermente infarinato e tagliarla con il taglia-biscotti nelle forme desiderate. Mettere sulla placca del forno e spennellare con il rosso d'uovo. Cuocere in forno a 180° fino a doratura.