

## 2. — NATALE GRECO-SALENTINO.

Sono tanti anni che non passo questi santi giorni laggiù, nella mia terra natale, che proprio non potrei assicurare se quanto conservo fedelmente e caramente nella memoria di quasi 50 anni fa, si ripeta ancor oggi e corrisponda all'uso ancor vivo del mio greco paesetto: tutto il rapido rimescolio degli ultimi decenni probabilmente avrà mutato e rimutato tante cose, piccole e grandi, anche laggiù! Ma per un verso, più distinti che mai restano i miei isolati ricordi d'infanzia; e per l'altro non sarà inutile, mi lusingo anzi non sgradito, di fissarli fuggevolmente qui per gli studiosi di « Folklore italiano »: quest'anno specialmente che il centenario ritorno del Foscolo rimette in luce agli occhi nostri stessi il valore culturale ed etnico delle colonie ancor superstiti italo-greco-salentine, minuscole ma — per chi non misuri tutto col metro — ancor preziose nel patrimonio spirituale della nazione. Il loro folklore, intima vita e sapienza popolare, è ben lontano dall'essere tutto raccolto, nonchè illustrato e pubblicato; quando i nipoti ed eredi del nostro compianto ellenista e demopsicografo, V. D. Palumbo, ci faranno conoscere, ci faranno vedere almeno, la collezione completa, da lui lasciata manoscritta, del *Folklore Calimerese*?

Anche laggiù, come in quasi tutti gli ambienti popolari del nostro Mezzogiorno, per non dire d'altrove, queste sacre festività invernali di fin d'anno hanno un loro calendario speciale a base prevalentemente e quasi esclusivamente gastronomica o culinaria; la prima letizia è quasi sempre e da per tutto quella dello stomaco. Le specialità natalizie popolari in Terra d'Otranto consiston quasi tutte in frittiture di farina di frumento, e sono di due specie o categorie: una più povera e rozza, l'altra più delicata e quasi di lusso. Costituiscono la prima categoria le così dette « *pittule* », pallottole più o meno grandi di semplice pasta cruda, fatte cadere nell'olio bollente che le cuoce, le indurisce e le indora: si mangiano asciutte e secche o, secondo le possibilità, cosparse di un po' di miele. Ovvero la farina s'intride, s'impasta a freddo con l'olio e con una certa quantità di zucchero, si stende a sfoglia, si taglia a nastri, che poi si spizzettano e segmentano in forme rettangolari o romboidali (le « *ncartedhdhâte* » o « frappe ») o si pieghettano e s'attorcigliano in rosette più o meno ampie (i « *kalangi* »), o si sminuzzano in corti e tozzi gnocchetti (i « *purcedhdhuzzi* » o porchettini): le une e gli altri, frittellati, si cospargono di miele o di zucchero, si spolverano di cannella, si condiscono con pinoli o mandorle tostate, formando la leccornia più delicata dei piccoli e dei grandi.

La cena della Vigilia dev'essere straordinariamente ricca e svariata di vivande o almeno di frutta fresca e secca, sino al numero 13 di pietanze o di varietà; e