



Andrea Camilleri ci racconta il Giorno dei morti

Il 2 novembre lo scrittore Andrea Camilleri lo racconta così.

Il giorno che i morti persero la strada di casa

Fino al 1943, nella nottata che passava tra il primo e il due di novembre, ogni casa siciliana dove c'era un picciliddro si popolava di morti a lui familiari. Non fantasmi col linzòlo bianco e con lo scruscio di catene, si badi bene, non quelli che fanno spavento, ma tali e quali si vedevano nelle fotografie esposte in salotto, consunti, il mezzo sorriso d'occasione stampato sulla faccia, il vestito buono stirato a regola d'arte, non facevano nessuna differenza coi vivi. Noi nicareddri, prima di andarci a coricare, mettevamo sotto il letto un cesto di vimini (la grandezza variava a seconda dei soldi che c'erano in famiglia) che nottetempo i cari morti avrebbero riempito di dolci e di regali che avremmo trovato il 2 mattina, al risveglio.

Eccitati, sudatizzi, faticavamo a pigliare sonno: volevamo vederli, i nostri morti, mentre con passo leggero venivano al letto, ci facevano una carezza, si calavano a pigliare il cesto. Dopo un sonno agitato ci svegliavamo all'alba per andare alla cerca. Perché i morti avevano voglia di giocare con noi, di darci spasso, e perciò il cesto non lo rimettevano dove l'avevano trovato, ma andavano a nascondarlo accuratamente, bisognava cercarlo casa casa. Mai più riproverò il batticuore della trovatura quando sopra un armadio o darrè una porta scoprivo il cesto stracolmo. I giocattoli erano trenini di latta, automobiline di legno, bambole di pezza, cubi di legno che formavano paesaggi. Avevo 8 anni quando nonno Giuseppe, lungamente supplicato nelle mie preghiere, mi portò dall'aldilà il mitico "Meccano" e per la felicità mi scoppiò qualche linea di febbre.

I dolci erano quelli rituali, detti "dei morti": marzapane modellato e dipinto da sembrare frutta, "rami di meli" fatti di farina e miele, "mustazzola" di vino cotto e altre delizie come viscotti regina, tetù, carcagnette. Non mancava mai il "pupo di zucchero" che in genere raffigurava un bersagliere e con la tromba in bocca o una coloratissima ballerina in un passo di danza. A un certo momento della matinata, pettinati e col vestito in ordine, andavamo con la famiglia al camposanto a salutare e a ringraziare i morti. Per noi picciliddri era una festa, sciamavamo lungo i viottoli per incontrarci con gli amici, i compagni di scuola: «Che ti portarono quest'anno i morti?». Domanda che non facemmo a Tatuazzo Prestia, che aveva la nostra età precisa, quel 2 novembre quando lo vedemmo ritto e composto davanti alla tomba di suo padre, scomparso l'anno prima, mentre reggeva il manubrio di uno sparluccicante triciclo.

Insomma il 2 di novembre ricambiavamo la visita che i morti ci avevano fatto il giorno avanti: non era un rito, ma un'affettuosa consuetudine. Poi, nel 1943, con i soldati americani arrivò macari l'albero di Natale e lentamente, anno appresso anno, i morti persero la strada che li portava nelle case dove li aspettavano, felici e svegli fino allo spàsimo, i figli o i figli dei figli. Peccato. Avevamo perduto la possibilità di toccare con

mano, materialmente, quel filo che lega la nostra storia personale a quella di chi ci aveva preceduto e “stampato”, come in questi ultimi anni ci hanno spiegato gli scienziati. Mentre oggi quel filo lo si può indovinare solo attraverso un microscopio fantascientifico. E così diventiamo più poveri: Montaigne ha scritto che la meditazione sulla morte è meditazione sulla libertà, perché chi ha appreso a morire ha disimparato a servire.

Tornando a parlare della sua Vigàta, nel 2014, Andrea Camilleri propose questa variante al finale:

Poi nel 1943 arrivarono gli americani, lentamente i morti persero la strada di casa e vennero sostituiti dell'albero di Natale. Credo che però le tradizioni non si perdano del tutto. Non si trovano più i regali, i bambini non mettono più il cestino sotto il letto. Ciò non toglie che tutte le pasticcerie siciliane, per il 2 novembre, preparino quei dolci speciali che servivano una volta per il cestino dei bambini. Mi riferisco ai pupi di zucchero, ai frutti di martorana, oppure a quei dolci di miele, tra l'altro squisiti, detti ossa di morto. Questo è un modo di conservare comunque la memoria delle tradizioni. Credo non possa esserci un popolo senza memoria delle proprie tradizioni. Le tradizioni si modificano ma è fondamentale continuare a conservarle, in qualche modo, perché in un'epoca come la nostra, che è un'epoca di mutamenti, l'unico modo per non avere paura di tutto ciò che sta avvenendo, è sapere chi sei, senza bisogno di dirlo, di proclamarlo. Ma se sai chi sei, con le tue tradizioni, non perderai mai la tua identità.

Il racconto è uno dei ventuno presenti nei *Racconti quotidiani* (Mondadori, 2001).

Camilleri ci offre una finestra spalancata sul suo mondo, sulla sua personalità di uomo e di scrittore: il debito con Simenon e la creazione del commissario Montalbano, l'amore per la Sicilia con i suoi drammi e le sue speranze, il rimpianto per le tradizioni che vanno scomparendo. Tutto sempre vissuto e raccontato con partecipazione e ironia, il tratto più caratteristico di uno stile che incanta i lettori in ogni libro, in ogni avventura. (Giovanni Capecechi)

Anche in questo racconto ci prende, ci affascina e incanta.

Questo è il ricordo del grande Camilleri della tradizione siciliana e dei dolcetti tipici del giorno dei morti. Nel nostro bistrot quali specialità inforniamo per questa ricorrenza? Le tradizionali *fave dei morti* dei biscottini composti da una farina di mandorle e altri pochi ingredienti. La ricetta la troviamo in molti libri della cucina italiana e della tradizione umbra.

Oggi seguiremo la ricetta delle Fave dolci tratta dal *Talismano della felicità* di Ada Boni.

Un etto di mandorle secche sgusciate, un etto e mezzo di zucchero in pezzi (semolato), sessantacinque grammi di farina (regolarsi a seconda della consistenza), una noce di burro, 1 uovo, 2 cucchiaini di cannella in polvere, raschiatura della corteccia di mezzo limone, io vi aggiungo un pizzico di lievito in polvere per dolci e mezza fiale di aroma di mandorla.

Mettere in un mortaio un pò di mandorle alla volta con un pochino di zucchero e iniziare a pestare col pestello per ridurre le mandorle in polvere. Ottenuta una piccola quantità di farina setacciarla e continuare a pestare la grana più grossa aggiungendo le mandorle rimaste e lo zucchero. Attenzione a non pestare le mandorle da sole altrimenti si rischia che fuoriesca il loro olio.

Oggi questo procedimento l'ho sostituito con un mixer, che ci fa ridurre di molto anche i tempi di preparazione. Consiglio, inoltre, di utilizzare le mandorle senza pellicina che si trovano facilmente in commercio.

Una volta ottenuta questa farina iniziare a lavorarla con la farina, la cannella, il burro, l'uovo e la scorza di limone grattugiata e un pizzico di lievito per dolci. Ottenere un impasto morbido. Con l'aiuto delle mani arrotolare la pasta in maniera tale da ottenere un cilindro da cui andranno tagliati tanti pezzetti della grandezza di una nocciola. Schiacciare leggermente queste nocciole al centro con il pollice in modo tale da ottenere più o meno la forma della fava. Rivestire una teglia con carta forno o imburrarla e velarla con della farina e infornare a 180 °C per circa 15 minuti. Conservarle in una scatola chiusa.

Alla fine della ricetta del *Talismano della felicità* Ada Boni ci informa : *Crediamo opportuno avvertirvi che all'uscita dal forno le fave sono molli e che solo col freddarsi acquistano quel croccante così piacevole. Con questa dose otterrete una cinquantina di fave, equivalenti in peso a circa due ettogrammi e mezzo.*



Anche Pellegrino Artusi nel suo celebre libro *“La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene”* parla diffusamente dell'usanza di preparare delle *“pastine”* per la commemorazione dei defunti. (Ricetta

622). La ricetta viene proposta in tre varianti, a dire la verità due sono molto simili tra loro a tal punto da faticare ad individuarne la differenza.

Se volete leggere il libro *Racconti quotidiani* del grande Camilleri prendetelo in prestito in [biblioteca](#) oppure scaricatelo gratuitamente dalla [biblioteca digitale MLOL](#) . Se volete leggere tutte le opere di Camilleri presenti in [bct](#) consultate il nostro catalogo. Per diventare cuoche provette chiedete in prestito [interbibliotecario ILL](#) *Il talismano della felicità* di Ada Boni.

Allacciate il grembiule, cucinanti!

MRC

