

LA PANICCIA A MARANA

Il fuoco del camino scoppietta sotto il grosso pentolone pieno di acqua; il calore ci accoglie, in una notte fredda.

Come vuole la tradizione, la notte del 17 gennaio , la festa di Sant'Antonio Abate protettore degli animali, a Marana è la notte della "paniccia".

E' questa una minestra, che tanti anni fa, veniva cucinata per la gente povera del paese a base di brodo di carne di maiale, riso, polenta, sugo di salsicce di carne e di fegato cotte nello strutto, zafferano, chiodi di garofano, cannella, pepe e sale.

La casa di questa tradizione è quella di nonna Antonina, ove per anni lei cucinava questa buona minestra e che ora viene continuata dalla nipote Maria Antonietta aiutata da alcune donne del paese.

E' notte fonda , sono le due, quando si radunano nella casa per accendere il fuoco per bollire l'acqua; cataste di legna accanto al camino stanno a ricordare che il fuoco deve essere sempre vivo e sui tavoli pile di pentole di ogni tipo e misura che verranno riempite con la paniccia, portate dalla gente del paese e che ognuno di loro si porterà a casa propria.

Nell'attesa si ricordano tempi passati, raccontando aneddoti accaduti, mentre il calore inizia a scaldarle.

L'acqua bolle (circa ottanta litri) ed inizia la preparazione della minestra: per prima cosa viene versato il brodo preparato il giorno prima con le ossa di maiale messe da parte durante l'anno e che sono state depurate nei giorni precedenti.

A fianco del pentolone inizia l'alternarsi delle donne, che, protette da una grossa tavola per difendersi dal forte calore, con un grosso mestolone di legno iniziano a mescolare il liquido che in sequenza riceverà il riso (ben otto chili), poi la polenta, chiodi di garofano, cannella, zafferano, ed infine pepe e sale, mentre a parte le salsicce di carne e di fegato tagliate a pezzi vengono cotte nello strutto, tolte dalla padella ed il condimento restante viene versato nel pentolone.

L'aggiunta di ogni ingrediente è preceduto da tre segni della croce fatti dalla donna più anziana, a benedire la riuscita della minestra; il sale, condimento sacro, viene aggiunto a pugni ed ogni aggiunta viene preceduta dal segno della croce; è un rituale che tutti seguono in un silenzio religioso come per non inquinare con le parole l'atto benedicente.

Si continua a mescolare fino a che la minestra è pronta (sono quasi le sei del mattino), e quindi si procede a riempire le pentole; è ancora buio quando alcune persone, per continuare la tradizione, si presentano a mangiare un piatto di quella minestra, vengono accolti dal calore dei presenti ed anche loro raccontano, con gli occhi pieni di lacrime, dei tempi passati.

Inizia, poi la processione delle persone che vengono a ritirare le loro pentole con la paniccia

Si fa giorno e il paese si risveglia con lo scalpaccio e il parlottio chioccio dei bambini i quali, svegliatisi presto e muniti ciascuno di una bisaccia, bussano alle porte di ogni casa e, come tramandato negli anni dai nonni e dai genitori, augurano a chi apre loro: "Te Pozzanu sta bone gli ommeni e le bestiole!">>. Le persone, con una carezza a ciascuno di loro, riempie le loro bisacce di soldini e tanti dolci.