

SANTI MARIO GEBBIA



LE PLEIADI

UN ANNO TRA I CAMPI

SANTI MARIO GEBBIA

LE PLEIADI

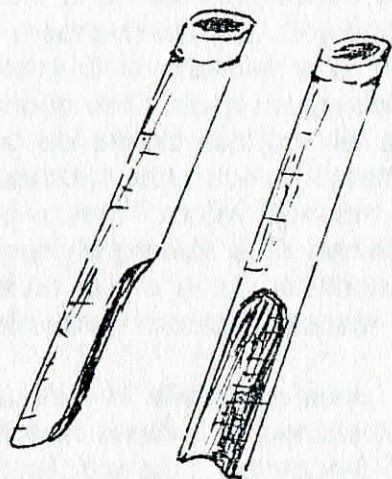
UN ANNO TRA I CAMPI

LE PLEIADI

UN ANNO TRA I CAMPI

In copertina: Mietitura di Giuseppe Mandalà
(Celestino)

Il dipinto, firmato 'Aladnam, anagramma di
Mandalà, è di proprietà dell'ingegnere
Giuseppe Di Giacomo.



canneddi

PREFAZIONE

L'amore per la vita dei campi, il desiderio di fermare nel tempo la memoria di un mondo travolto e sommerso dall'avvento della meccanizzazione, l'impegno di una rivisitazione dei sistemi di lavorazione e di produzione di un determinato periodo della storia rurale della Sicilia (quello che va dall'inizio del secolo alla fine del secondo conflitto mondiale), un precipuo interesse di carattere lessicale da parte dell'autore: questi i motivi ispiratori de "Le Pleiadi", un'opera che, per l'originalità e la genialità dell'impostazione, costituirà un sicuro punto di riferimento per quanti vorranno approfondire i molteplici aspetti del mondo contadino.

Materia di studio e di riflessione sono, per Santi Mario Gebbia, le tradizioni rurali e le peculiarità linguistiche di Mezzojuso, le quali, per altro, potrebbero essere le stesse dell'intera regione, sicuramente identificabili con quelle della parte occidentale di essa.

Il lavoro è, ad un tempo, saggio folklorico e opera di narrativa; certamente un efficace strumento di conoscenza storico-ambientale.

Il titolo dell'opera, "Le Pleiadi", scaturisce dal fatto che, in passato, i contadini considerassero questa costellazione un preciso punto di riferimento, avente, nella suddivisione oraria della giornata, la stessa importanza, o quasi, del sole. Indubbiamente più di esso, quando le loro levate,

particolarmente nei "mesi grandi", avvenivano in ore precedenti lo spuntare dell'alba.

Le Pleiadi (Gallinelle o Puddara) sono una costellazione costituita da nove stelle. Recano i nomi di Atlante e Peione e quelli delle loro sette figlie. E' visibile nell'emisfero boreale dalla metà di maggio alla fine di ottobre.

Nella stesura dell'opera l'autore fa abbondante uso di termini dialettali, spesso arbitrariamente ma opportunamente italianizzati. Tale uso risponde a specifiche esigenze di recupero linguistico, nonché a determinate finalità formali, che conferiscono alla narrazione spontaneità e immediatezza.

Il lavoro è magistralmente illustrato con disegni dell'autore. Essi riguardano attrezzi e oggetti da tempo scomparsi dalla pratica quotidiana.

Gli argomenti trattati vanno dalla mietitura alla trebbiatura alla vendemmia alla semina. Gli altri, e sono tanti, gravitano intorno a questi; tutti insieme danno forma e vita all'intera narrazione, essendo ciascuno il particolare di un unico grande affresco.

Mileto, 15 luglio 1996

Antonino Gebbia



margunata

MIETITURA

I mietitori che non erano stati *adduvati* la sera precedente si ritrovarono in piazza un po' prima dell'alba.

Parlottavano sommessamente a gruppi di due tre, seduti sui freschi gradini della chiesa di San Nicola o appoggiati al lampione a petrolio con le tre luci ancora accese, tremolanti e fumanti.

Si udì lo scalpiccio lento e cadenzato di un mulo. I mietitori si volsero a guardare. Due di essi captarono un cenno e s'incamminarono.

Li aveva chiamati Cola Calagna, un piccolo proprietario, che, qualche volta, poteva permettersi il lusso di pagare per la conduzione della sua modesta azienda.

In linea di massima egli faceva tutto da sé; con l'aiuto dei familiari, s'intende; soprattutto di Turi e Michele, i suoi due figli maggiori. Ma quella volta fu giocoforza perché i seminati, strasecchi, stavano andando a male; *cadevano a terra*, come si diceva.

"Alla Farra" sussurrò quando i due mietitori si furono avvicinati. "Due lire e mezza, vino e companatico. E questa sera, se rimarrete laggiù, *tagghiarini a volontà*".

Seguì un attimo di silenzio. Poi aggiunse:

"Fra un quarto d'ora fuori paese".

Dallo Zabbarrano discesero silenziosi a valle, zio Cola a cavallo, i due a piedi.

Il cielo era ormai chiaro, pulito; dorato ad oriente dietro le montagne.

Si misero all'*antu* che il sole si era appena levato sopra l'orizzonte; ma si capiva che da lì a poco avrebbe dardeggiato. Sarebbe stata una giornata di gran calura.

Il grano era alto e rigoglioso; le spighe di *rossia*, ingrante e pesanti, pendevano da una parte. Alcuni *occhiaruna* s'erano adagiati al suolo, e mietarli comportava qualche difficoltà. Il mezzo *jermitu* da tenere con la mano sinistra si appesantiva ad ogni colpo di falce e il polso s'indolenziva.

I due giornalieri erano forti mietitori. I padroni se li contendevano, e non era difficile che, per averli, pagassero qualche soldo in più. Di solito se li accaparravano molto tempo prima. Quella volta non erano stati ingaggiati perché, attardatisi sul lavoro, non avevano fatto in tempo a farsi vedere in piazza.

I due mietevano senza *canneddi*, ma non s'erano mai tagliato un dito. In paese si diceva che nessuno mietesse come e quanto loro. Quel giorno furono all'altezza della situazione pure i giovani Calagna.

Zio Cola era andato a riempire due brocche d'acqua.

"E' creta di Sciacca" disse quando tornò; "avremo acqua fresca l'intera giornata". E le collocò all'ombra di un olivo poco discosto, sotto una mannella di stoppie inumidita.

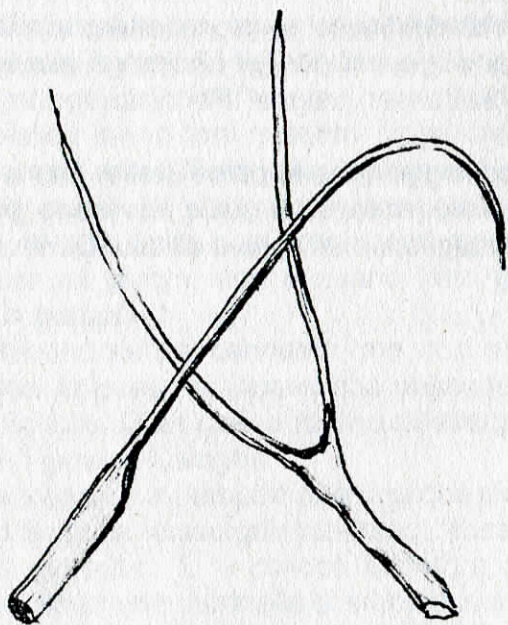
Verso le otto chiamò i mietitori ai piedi dell'olivo per la colazione. Su una bisaccia, distesa per terra, aveva poggiato due *pani di masseria*, e un *chento* di olive schiacciate condite con olio, aglio e origano, una piccola forma di formaggio pecorino fresco, una brocchetta di terracotta smaltata piena di vino.

Si rimisero all'*antu* dopo una buona mezz'ora, sotto un sole che arroventava le falci e toglieva il respiro, in una conca in cui l'aria rimaneva perennemente immota.

A mezzogiorno, quando fu ora della seconda colazione, si concessero un'ora di riposo, che avrebbero però recuperato al tramonto. Ebbero anche modo di rinfrescarsi la bocca con delle perine *sangiovannare* che Cola aveva appena raccolte.

Poco prima del tramonto procedettero alla legatura. Due raccoglievano i *jermi* con gli uncini; gli altri li legavano in numero di sette per *gregna*. Poi radunarono le *gregne* in *cavaddate*.

E già occhieggiavano le prime stelle. Allora si avviarono verso il *pagliaio*, accanto al quale trovarono già pronto uno *scanaturi* di taglierine all'aglio e all'olio. Dentro, un giaciglio per la notte.



ancinu

NOTE

LE COSE
E LE PAROLE

ADDUVATI > Ingaggiati, presi a giornata.
Adduvari ha anche il significato di dare o prendere in affitto una casa.

ANTU > Il punto di un campo in cui i contadini stanno eseguendo il proprio lavoro (zappatura, mietitura etc.). *Mettersi all'antu* equivale ad iniziare un lavoro.

ROSSIA > Meglio *russia*. Qualità pregiata di grano duro.

'NGRANATI > Si dice di spighe rigonfie di chicchi. *'Ngranatu* è anche il grano, i cui chicchi appaiono grossi e lisci.

OCCHIARUNI > Angolino, piccola porzione di campo seminato o foraggiero. Frasi: *un occhiaruni di lavuri*, *un occhiaruni d'erba*.

TAGGHARINI > Pasta fatta in casa. Tagliatelle.

JERMITU > Mazzo di spighe. Mezzo *jèrmitu* è la quantità di spighe che il contadino, grazie a rapidissime legature con gli steli delle stesse spighe, riesce a tenere in mano durante la mietitura. Due mezzi *Jèrmiti* adagiati al suolo *capiati* (deposti in due diversi sensi per eguagliarne il peso e il volume alle due estremità) formano un *jèrmitu*.

CANNEDDI > Ditali di canna usati dai mietitori per proteggere l'anulare e il mignolo della mano sinistra da eventuali colpi di falce.

PANE DI MASSERIA > Più esattamente *pani di massaria*. E' più grande del comune ed ha il peso di oltre un chilo e mezzo.

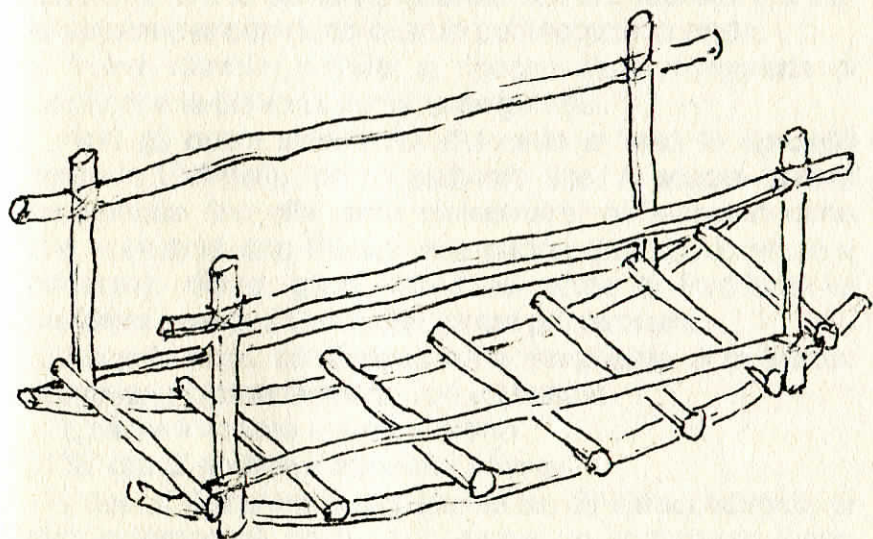
CHENTU > Recipiente di ferro smaltato o di alluminio. Portacolazione.
Americanismo derivato da *can* (pr. *chen*), recipiente di latta, rame o alluminio; barattolo.

ANCINU > Attrezzo costituito da due diversi pezzi: l'*ancinu* vero e proprio, di ferro, e l'*ancinedda*, di legno. Serviva a raccogliere i *jèrmiti dal suolo*, quando gli stessi si legavano in *gregni* (covoni).

CAVADDATA > Gruppo di otto covoni disposti in due file.

PAGLIAIO > In dialetto *pagghiaru*. Capanna di forma conica.

SCANATURI > Spianatoia. Asse di legno quadrata adoperata per spianare la pasta e dare la forma al pane. Sporadicamente, e solo quando si serviva pasta asciutta (con la salsa o all'aglio e all'olio) si usava come piatto comune.



stràula

STRAULIATA

Cola Calagna venne destato da una sorta di sveglia interiore (quella di sempre), quando non era l'aurora, e il cielo appariva ancora tutto quanto punteggiato di stelle.

Aveva dormito sull'aia, a ridosso della *margunata* di paglia con la bisaccia vuota sulle gambe.

Aprì gli occhi sulla volta del cielo e fissò lo sguardo verso le Gallinelle: erano piuttosto alte. A scuola (aveva frequentato fino alla terza elementare) gli avevano detto che si chiamavano Pleiadi; suo padre, quando cominciò a portarselo dietro, glielne indicò col nome di Puddara; lui preferiva quello di Gallinelle: gli era più familiare.

Accanto a lui, sprofondata nella *margunata di bastardo*, dormivano profondamente Turi e Michele.

Il padre li scosse entrambi piano.

"E' ora di andare a *strauliarì*", disse.

I due si rigirarono svogliatamente. Si stiracchiarono, si stropicciarono gli occhi. Turi emise un sommesso lungo sbadiglio. La cagna uggiolò e dimenò la coda.

"Teccà" disse Cola, e le buttò una grossa fetta di pane.

"E' ora di andare a *strauliarì*" ripeté ai figli.

"Se vogliamo entrare nell'aia quando il sole comincia a scaldare, bisogna far presto".

I Calagna disponevano di due muli e di due robuste *strale*. In due ore ce l'avrebbero fatta.

Avevano nove *cavaddate* di *grefne* da trainare su per un terreno leggermente in declivio, sopra un cocuzzolo conico, dove era un'aia battuta e ventilata. Ma per non affrontare l'erta, facevano il giro della collina.

"Arrivau 'a straula a serra" esclamò Cola, quando giunsero sulla sommità.

Ora l'uno ora l'altro, ad ogni viaggio ripetevano, forse scherzosamente, "arrivau 'a straula a serra".

Lasciato il carico, facevano il tragitto del ritorno tagliando diritto.

Quelle dei Calagna erano le ultime *straula* della zona. Quasi tutti ormai preferivano *strauliari* a dorso di mulo. Per questo i mietitori sistemavano le *grefne* in *cavaddate* di otto, quante ne poteva portare una bestia da soma.

NOTE

LE COSE
E LE PAROLE

MARGUNATA > La paglia che si deposita ai margini dell'aia durante la *spagghiatina* (ventilazione).

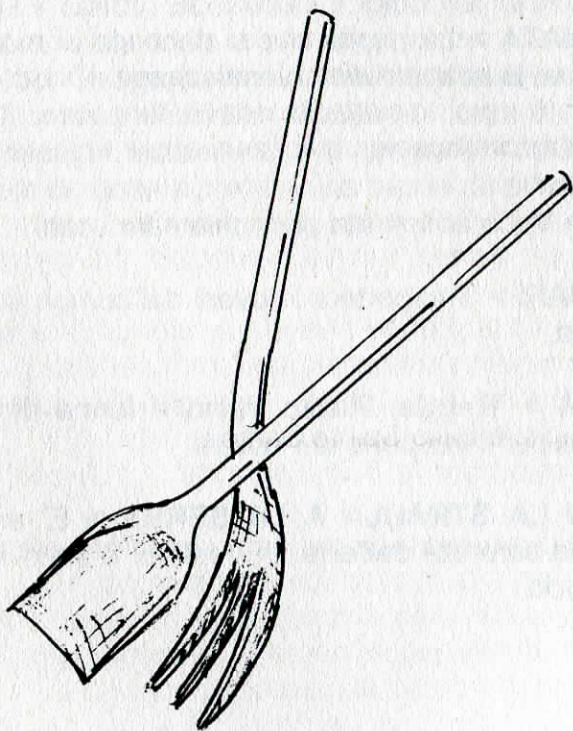
BASTARDU > Pula.

TECCA' > Voce adoperata per richiamare i cani.

STRAULIARI > Trasportare i covoni dal campo al posto di trebbiatura.

STRAULA > Treggia. Rozzo traino a forma di slitta. Si adoperava per il trasporto dei covoni.

ARRIVAU LA STRAULA A LA SERRA > E' arrivata la treggia alla sommità dell'erta. In traslato: è stato raggiunto un traguardo.



pala e tradenta

PISATURA

La famiglia di Cola Calagna si ritrovò al completo attorno all'aia verso le dieci del mattino. Con zia Mara, moglie di Cola, erano venuti dal paese Nicuzza, l'unica figlia femmina già *picciotta schetta*, e Vincenzo, l'ultimo dei quattro, che aveva solo undici anni e non era stato avviato a tutti i lavori.

Ai margini dell'aia erano stati scaricati tridenti e pale di legno, *scope birbine*, il *crivo di rocciulo*, il *tummino*, sacchi e bisacce.

Quando Cola ritenne che le *gregne*, già sciolte, si fossero sufficientemente riscaldate, entrò nell'aia coi due muli appaiati. Si piazzò al centro e si segnò: "in nome del Padre, del Figlio e dello Spirito Santo".

Fece schioccare la frusta ed incitò i muli con un lungo "oooh"!

Le bestie presero a girare, prima lentamente e un po' recalcitranti, poi all'andatura ritmata del trotto.

I tonfi sordi degli zoccoli sulla terra battuta, gli scricchiolii della paglia riarsa e fragile, il fruscio delle spighe, le voci incitanti di Cola riempiono l'aria.

*Lodiamu e ringraziamu ogni momentu
lu Santissimu e Divinissimu Sacramentu!*

Fu come un'esplosione, che Cola emise fuori dal petto con voce stentorea, in una forma che sapeva di declamazione e di canto, secondo un canone che si ripeteva puntuale nella zona, da un'aia all'altra, al tempo della *pisatura*.

Con la stessa intonazione vennero fuori, ad intervalli, altre incitazioni:

*Falla bona 'sta vutata:
viva Maria Immacolata!*

*Allegri e cuntenti:
vinniru li venti!*

*C'è lu ventu
e c'è 'u frummentu:
viva lu Santissimu Sacramentu!*

*Vota e rivota
comu 'na picciotta chianiota!*

E ce ne furono altri. Molti in lode e ringraziamento al Signore, alla Vergine, ai Santi.

Allorchè il repertorio e l'estro inventivo di Cola si furono esauriti, vennero ripetuti ancora gli stessi ringraziamenti, le stesse lodi e gli stessi incitamenti di prima.

Di tanto in tanto Cola invertiva il senso di marcia, gridando alle bestie:

*Arrivintativi 'i spadduzzi
armaluzzi di Diu!*

Gli uomini e le donne, attorno all'aia, si davano da fare con scope, pale e tridenti per riportare nel mucchio le spighe che schizzavano fuori.

Poi l'aia venne rivoltata, e i muli, durante l'intervallo, ebbero un po' di *pruvenna*.

Avevano tutti grande arsura, e Vincenzo era dovuto andare due volte a riempire il *bùmmaru* nel vicino abbeveratoio.

La pisatura si protrasse finché la paglia non apparve interamente fatta.

Prima che gli uomini si mettessero a spagliare, i componenti la famiglia si raccolsero sotto un gigantesco sorbo a consumare un pasto frugale.

Quando il sole fu oltre lo zenit, si levò un leggero venticello di tramontana. Era quello che tutti attendevano, ma speravano che le folate diventassero più forti e frequenti.

"Andiamo" disse Cola; "sembra che il vento ci voglia aiutare".

I tre uomini si schierarono nell'aia lungo un asse perpendicolare a quello del vento e cominciarono a spagliare.

Ciascuno di essi aveva inserito un largo *muccaturi* rosso sotto al cappello, per ovviare all'inconveniente di sentirsi scendere giù, dal collo della camicia, qualche filo di paglia o una resta.

"Possiamo *annittari* presto" osservò il capofamiglia. Ma ci furono poco dopo un paio di folate del braccio *fâusu*, e la paglia che avevanoalzata coi tridenti finì con forza sulle loro facce. Gli spagliatori apparvero disorientati. Uno dei tre si tolse un bruscolo da un occhio. Poi il vento riprese a soffiare costantemente dalla tramontana.

Al margine dell'aia montava rapidamente la *margunata*.

Quando i tridenti non servirono più, ché la paglia era stata tutta cacciata via, si diede mano alle pale, e una seconda *margunata*, di *bastardo* però, crebbè dinanzi a

quella della paglia, ma più bassa, uniforme e compatta della prima.

Il grano, come oro tritato, cadeva pesantemente sul mucchio. Era *rossia scelta* e non aveva un seme di loglio né una *còcula di trifoglio*. Ogni tanto Cola Calagna infilava la mano nel mucchio, ne sollevava un po', lo soppesava e lo lasciava ricadere. Negli occhi di tutti brillava la felicità per quella grazia di Dio. Ci avevano lavorato, è vero, ma il risultato li ripagava di tutti i sacrifici.

Quando avevano mietuto, Cola e i suoi figli pensavano che quel *lavuri* sarebbe andato a *tùmmínu*, ora, nel vedersi il mucchio in mezzo all'aia, ne erano certi.

Dopo la *paliata*, il grano fu accuratamente cernito nel crivo di *rocciulo*.

Quando cominciarono a insaccare, il sole era ancora alto sull'orizzonte. Ma non c'era tempo da perdere: avrebbero dovuto fare diversi viaggi prima di sera.

Le donne avevano preparato i sacchi e le bisacce, il *tùmmínu* e la *rasa*.

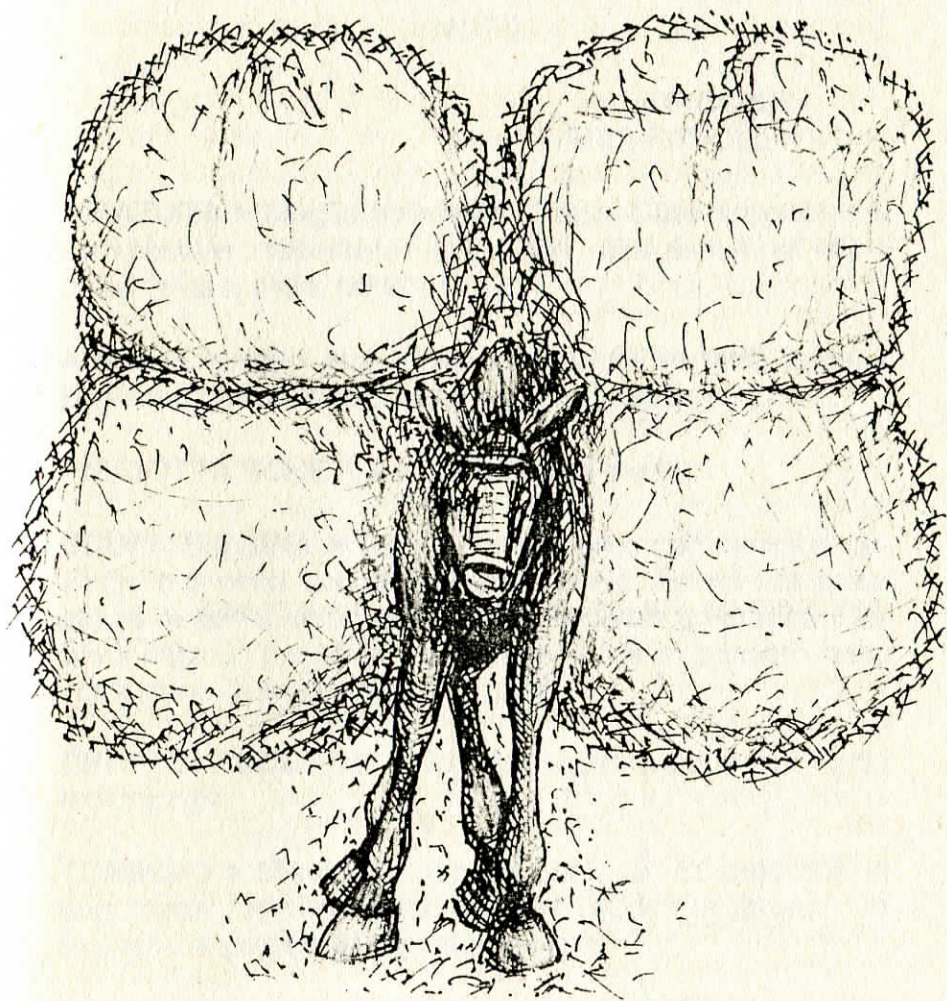
"In nome di Dio" esclamò Cola versando la prima misura.

"Signore, ti ringrazio" fece eco la moglie che gli parava il sacco. Poi continuarono due tre quattro... fino all'ultimo *tùmmínu*.

Con Turi e Michele, che *arrinavanu* i muli, andarono in paese la madre e la sorella.

Prima di sera i due fratelli fecero altri tre viaggi. Con l'ultimo trasportarono anche le masserizie.

L'indomani mattina, quando tornarono per insaccare la paglia nei *rutuna*, trovarono il *pupo* di pietre al centro dell'aia: qualcuno se l'era accaparrata.



rutuna di pagghia

NOTE

LE COSE
E LE PAROLE

PISATURA > Meglio *pisatina* o *pisata*. Dallo spagnolo *pisar* (pestare, calpestare), che a sua volta deriva dal latino *pinso* (pesto, pigio, batto).

AIA > In dialetto *aria*. Spiazzo circolare in terra battuta, ben esposto e ventilato, adatto alla trebbiatura.

PICCIOTTA SCHETTA > Ragazza da marito.

SCUPA BIRBINA > Scopa confezionata con vimini di olivastro o di olmo, con steli di ginestra etc. Adatta alla spazzatura di stalle, cortili, aie. *Birbina* equivale a verbena. Doveva essere questa la pianta adoperata in passato nella confezione di scope di questo genere.

CRIVU DI ROCCIULU > Crivello, vaglio di cuoio con buchi molto larghi.

TUMMINU > Misura di capacità per aridi. Si suddivide in due *menzi tùmmina*, quattro *quarti*, dodici *terzaruna*. Un *tùmminu* di grano pesa quattordici chili.

GREGNA > Covone. Dallo spagnolo *greña*, di cui conserva identico il significato. A sua volta *greña* deriva dal latino *gremium* (pl. *gremia*), ciò che si può tenere in una bracciata.

Una *gregna* dava mediamente un *tùmminu* di grano.

PRUVENNA > Biada.

BUMMARU > Brocca di terracotta. I *bùmmara* bianchi di creta di Sgiacca erano i più ricercati. Rispetto ai rossi erano abbastanza porosi, e per questo l'acqua vi si manteneva a lungo fresca.

COMU 'NA PICCIOTTA CHIANIOTA > Come una ragazza di Piana degli Albanesi. Si direbbe che per i trebbiatori di un tempo le ragazze di Piana si muovessero in modo eccezionale, forse con grazia e vigoria. Ciò potrebbe essere anche vero, e l'espressione di quei trebbiatori avrebbe accezione galante e romantica nello stesso tempo; ma non è da escludere la necessità di trovare una parola che facesse rima con *rivota*.

ARRIVINTATIVI 'I SPADDUZZI > Riposatevi le spalle. Originariamente *arrivintari*, come lo spagnolo *reventar* da cui deriva, aveva il significato di affaticare, sfiancare; in seguito ne ebbe uno diametralmente opposto.

MUCCATURI > Fazzoletto. Dallo spagnolo *mucador*.

ANNITTARI > Separare il grano dalla paglia e dalla pula.

VRAZZU FAUSU > Dicesi di vento che abbia direzione inconsueta.

COCULA > Seme sferico di erbe selvatiche.

LAVURI > Campo di grano.

JIRI A TUMMINU > Si dice di cereali la cui resa è sedici volte la quantità seminata: un *tùmminu* sedici *tùmmina*, ossia una *salma*.

PALIARI > Ventilare il grano sollevandolo con la pala, per liberarlo dalla pula e dalla polvere.

RASA > Rasiera. Piccolo matterello adoperato per togliere il sovrappiù dalle misure di capacità come il *tùmmimu*.

ARRINARI > Condurre muli, cavalli, asini tirandoli per le redini, anziché cavalcandoli.

RUTUNA > Grandi reti di corda adoperate per il trasporto della paglia.

PUPU > Nel gergo contadino era un simbolo costituito da due o tre pietre sovrapposte l'una all'altra. Il *pupu* si collocava al centro dell'aia e stava ad indicare che la stessa era stata occupata.

L'ESTRATTO DI POMODORO

Non era ancora mezzogiorno quando Mara e Nicuzza allinearono lungo il muro assolato delle case di fronte, esposte a sud, su sedie e trespoli, alcune assi di legno coi bordi rialzati: le *maidduzze*. Vi avevano versato il passato di pomodoro, affinché l'esposizione al sole conferisse all'estratto la giusta densità.

Di tanto in tanto Nicuzza usciva a rimestarlo con un cucchiaino di legno. Iniziava dall'asse di sinistra e procedeva verso destra fino all'ultima, come un antico scriba che scrivesse o disegnasse su tavolette di argilla.

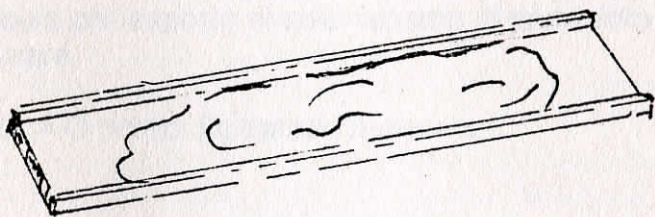
Vi rimestava insieme i granelli di polvere che qualche folata di vento vi depositava sopra. Del resto non si sa cosa avrebbe potuto fare per ovviare a quell'inconveniente a cui, per altro, nessuno aveva mai badato, come nessuno si curava dei nugoli di mosche che vi si posavano. Se vi finiva sopra qualche pagliuzza o qualche piuma di gallina, quelle sì, si potevano togliere con le dita; si poteva eliminare pure qualche moscerino che vi si impaniava; ma la polvere, che finiva per formare un tutt'uno con l'estratto, no.

Man mano che il passato si restringeva, diveniva più scuro, passando gradualmente dal vermiglione al cinabro al rosso di cadmio alla lacca di garanza.

L'esposizione al sole durò fino a sera, e venne ripresa ancora l'indomani. L'evaporazione produceva i suoi effetti, e l'estratto fu prima ristretto in due, poi in un'asse soltanto. Finché non fu messo in pentolini di terracotta coperti con straccetti di cotone accuratamente legati al bordo.

La preparazione era iniziata due giorni prima, quando Turi e Michele avevano portato dalla *nuàra* quattro grosse ceste di pomodori coperte di mentastro dall'odore intenso e greve.

Le donne li avevano lavati e spaccati uno ad uno. Poi li avevano posti a sgocciolare sulle stesse assi di legno, dalle quali toglievano adesso l'estratto.



maidduzza

NOTE

LE COSE
E LE PAROLE

ESTRATTO > Più esattamente *astrattu*. Passato di pomodoro; conserva.

MAIDDUZZA > Asse di legno coi bordi longitudinali rialzati, usata per esporre al sole passato di pomodoro e fichi da seccare.

NUARA > Orticello. Dall'arabo *nuwwara*.

MANDORLE

Conclusa la raccolta del grano ed entrata la paglia, i Calagna si concessero qualche settimana di riposo. I giovani si presero lo sfizio di bighellonare in piazza, di andare su e giù per la strada principale o di farsi lunghe dormite all'ombra di un gelso, alla Luzza. Il padre trascorrevva parecchie ore del giorno seduto davanti alla porta di casa a confezionare panieri e *cartedde*.

"Cu' fa un panaru, fa centu carteddi" gli diceva chi passava, a mo' di saluto.

Una mezza giornata al dì, e per pochi giorni, andarono a *riciuppari* le poche mandorle che c'erano quell'anno.

Riguardo alla quantità di frutti portati a maturazione, i mandorli si comportavano sempre allo stesso modo: un anno carichi ed uno scarichi. Ed essendo quella l'annata di magra, la raccolta fu fatta in poche *rancate*.

Ad intervalli le donne, per lo più nel pomeriggio, provvidero a *spicchiarle*; un'operazione a cui presero parte anche Vincenzo e qualche ragazzetto del vicinato. Per gioco; ma un gioco che era anche un lavoro; e siccome era un lavoro facile, lo facevano volentieri.

A volte i ragazzi gareggiavano fra loro a chi ne *spicchi*asse di più. Ma più che dall'abilità personale, il risultato dipendeva dal tipo di mandorle che capitavano loro tra le mani. Con le *mollise* e le *cavaliere*, per esempio, il lavoro risultava semplice, con le *dure* e le *nocillare* lo era meno. E se poi non erano perfettamente *ciaccate*, le cose si complicavano, e bisognava servirsi del coltello. In tal caso il la-

voro procedeva a rilento. Naturalmente vinceva il più fortunato.

Le mandorle *spicchiate* venivano divise in stacci e canestri (una parte, quelle che ci stavano, direttamente sulla lastra del balcone) a seccarsi.

Le lasciavano giorno e notte fuori, al sole e al *sereno*, per una settimana o più. Solo se si prevedeva una forte tramontana o una notte particolarmente rugiadosa, le ritiravano dentro. Ma le rimettevano puntualmente fuori l'indomani mattina.

Ogni tanto Vincenzo si riempiva le tasche dei calzoni e se le andava a sgusciare nel gradino davanti la porta di casa: le *dure* con una pietra, le *mollise* coi denti.

Nonostante il raccolto non fosse copioso, i Calagna ne ebbero da consumare verdi e secche, crude e tostate, e da utilizzare, a Natale, per il *cileppu* dei *vucciddati*. Ma niente, neppure un *tùmminu*, da vendere.

NOTE

LE COSE
E LE PAROLE

CARTEDDA > Grossa cesta di vimini e canne.

RICIUPPARI, ARRICIUPPARI > Raccogliere qua e là i pochi frutti di un'annata di magra o i pochi rimasti dopo un abbondante raccolto.

RANCATA > Frazione di giornata, meno di mezza giornata.

SPICCHIARI > Togliere l'involucro verde delle mandorle. Smallare.

SIRENU > Umidità della notte, rugiada. Sinonimo di *acquazzina*

CIACCATI > Spaccate, aperte. L'*nvolucro* verde delle mandorle (il mallo) si spacca verso la fine di agosto, quando le stesse giungono a maturazione.

CILEPPU > Sciroppo, marmellata.

VUCCIDATI > Dolci natalizi. Paste ripiene di marmellata fatta con fichi o mandorle.



pupu

FICHI SECCHI

Verso la fine della *staciuni* Mara aveva quasi quotidianamente il balcone ingombro di prodotti da seccare al sole: ora mandorle, ora fichi, ora noci, ora castagne. Adesso era il tempo dei fichi. Ne aveva già due *maidduzze* agli angoli della ringhiera.

Di solito li spaccava in due, ma quando erano troppo maturi li poneva ad essiccarsi interi.

Quelli che stavano nel balcone esposti al sole e che adesso rivoltava uno ad uno, li aveva spaccati ventiquattr'ore prima. Rimanevano fuori cinque o sei giorni, finché Cola non ne portava *un'altra mano*. Le raccoglieva, però, solo quando avevano la *cammisedda sfardata* e stillavano miele.

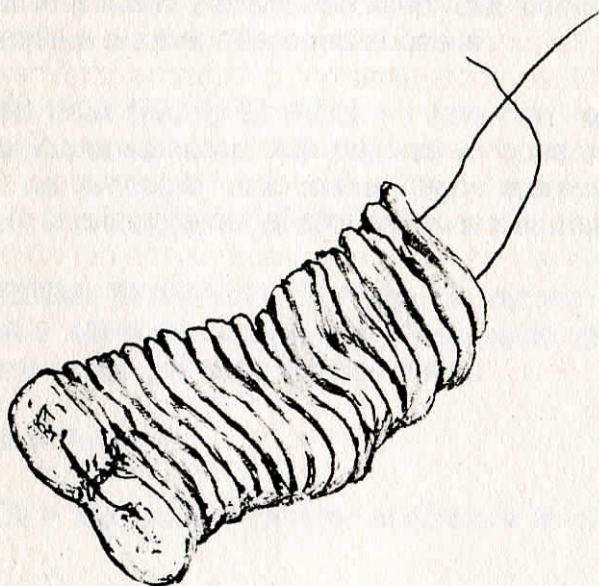
Cola non si arrampicava sugli alberi, perché alla *rimonda* gli faceva dare sempre una *ricalata*. Tutto al più si serviva di un gancio di legno per tirare giù i rami più alti. E se abbassandoli correva il rischio di romperne qualcuno, ci rinunciava volentieri. Era un pretesto per lasciare qualche frutto in pasto alle api e agli uccelletti, creature di Dio.

Quando i fichi si erano sufficientemente essiccati, Mara e Nicuzza li univano due a due; quindi li infilzavano con un grosso ago e un filo di spago facendone trecce, che, se necessario, lasciavano seccarsi ancora per qualche giorno a cavallo alla ringhiera.

Quell'anno ne seccarono e ne infilzarono una decina di trecce. Abbastanza per loro e per regalarne qualcuna ad una parente vedova che non ne produceva.

Un giorno fecero bollire un pentolone d'acqua e vi immersero, per una rapida *squaratura*, i fichi già secchi. Un'operazione che ne migliorava l'aspetto e il gusto. Ma forse, inconsapevolmente, o senza rendersene abbastanza conto, esse, come le altre donne del paese, con tale pratica li lavavano della polvere che vi si depositava sopra durante la lunga esposizione all'aperto, e li sterilizzavano da eventuali contaminazioni di mosche che ne facevano scempio.

I fichi secchi erano un ottimo companatico, alternativo alle olive nere o verdi e a quel po' di formaggio e di ricotta salata fatti in casa. Durante le feste natalizie, al pari delle mandorle, si usavano nella preparazione del *cileppo*.



trizza di ficu

NOTE

LE COSE
E LE PAROLE

STACIUNI > Il lungo periodo dell'anno che comprende i mesi da aprile a ottobre. Sinonimo di estate.

COGGHIRI UNA MANU DI FICU > I fichi non maturano tutti contemporaneamente. Ad intervalli di quattro-cinque giorni se ne raccoglie *una mano*. Ogni quattro-cinque giorni, cioè, si raccoglie la quantità giunta a maturazione.

CAMMISEDDA SFARDATA > I fichi si dicono con *la cammisedda sfardata* quando, per l'eccessivo grado di maturazione, mostrano la buccia screpolata.

RIMONDA > Potatura.

RICALATA > Da *ricalari*, cimare, accorciare le cime dei rami.

SQUARATURA > Meglio *squaratina*. Da *squarari*, sbollentare. Immergere brevemente qualcosa in acqua bollente.

FICHIDINDIA

I Calagna non seguivano l'evolversi dei fichidindia dalla metà di giugno, quando ne avevano *annurvati* alcuni ceppi a Valle di Bruca. Ora però i frutti si erano ingrossati: erano lisci e turgidi e, a seconda della qualità, cominciavano a colorarsi di ocre o di sanguigno: ma i *muscareddi* conservavano il verde originario.

Turi e Michele vi fecero la prima puntata alla fine di agosto. Ci andarono prestissimo, prima della levata del sole, nella speranza di raccoglierne ancora umidi di rugiada e freschi. Ne trovarono invece pochissimi, ma stimarono che da lì ad una settimana ci sarebbe stata da fare la prima raccolta.

Con un mannone di stoppia fecero cadere le spine ai pochi maturi e li sbucciarono: sapevano di *pala*, ma erano i primi e li mangiarono volentieri col pane.

Percorsero il campo fino giù al fiume, ad esaminare la lunga *caia* dei fichidindia che si snodava tra le stoppie d'orzo e la siepe di rovi. Gli *annurvati* erano ancora piccoli e raggrinziti: sarebbero maturati con un mese e oltre di ritardo rispetto a quelli di stagione. Ma, inaffiati dalle piogge autunnali, sarebbero stati più grossi e dolci degli altri che stavano maturando in assoluta siccità.

I fichidindia *annurvati*, di solito, si raccoglievano tagliando la *pala*: un pezzetto o tutta intera. Era una pratica che permetteva di conservarli a lungo: anche per un paio di mesi.

Si collocavano in unico strato sulla lastra del balcone e, se c'era un abbaino, sulle tegole; ma se si disponeva di un

locale fresco ed aerato, anche dentro. Quelli con la *pala* intera si appendevano al muro, ai lati delle finestre. A volte i muri delle case, al di sopra dei cinque metri dal suolo stradale, divenivano le pareti di grandi gallerie a soggetto unico. Una certa varietà si notava laddove si esponevano anche trecce di sorbe e, in apposite reti, cocomeri verdi e gialli.

La prima raccolta la fecero pochi giorni dopo, come previsto. Ne raccolsero molti: quasi tutti del tipo comune, il giallo oca; pochi sanguigni, alcuni *muscareddi* dalla consistenza *citrigna* e dal sapore delicato. Qualunque sia la varietà, però, i fichidindia hanno da essere freschi per essere gustati. Per questo Mara li lasciava nel balcone, immersi nell'acqua, l'intera notte: li ritirava prima che spuntasse il sole.

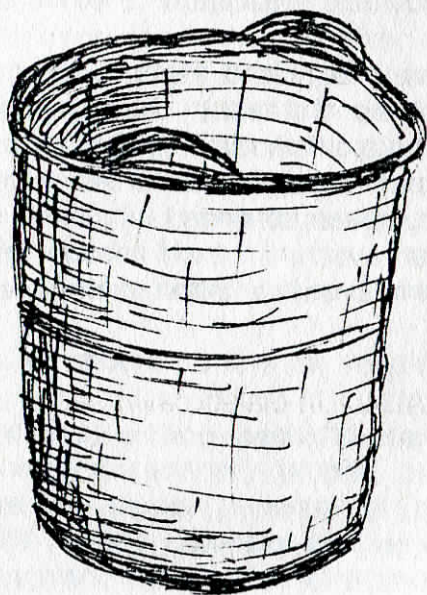
Quella volta ne ebbero perfino da vendere: a dieci un soldo.

Gli acquirenti non furono gente di campagna, che, anche se non ne producevano in proprio, perché non tutti potevano avere un pezzo di terra, di proprietà o a mezzadria, nella *dàcala*, riparato dai venti gelidi della tramontana, riuscivano egualmente a racimolarne qualche paniere, *scanzando* nelle coltivazioni altrui. Ne acquistava la gente di paese: artigiani e bottegai. Non tutti, s'intende. La maggior parte di essi possedeva un *lochiceddu*, di solito impiantato a vigna, ma da cui ricavava anche altri tipi di frutta, compresi i fichidindia. Altre categorie di persone (il maestro di scuola, il parroco, lo speciale, l'impiegato comunale) ne ricevevano in regalo o come *carnaggi* dai propri affittuari.

I fichidindia *annurvati* erano il solo tipo di frutta che si potesse conservare a lungo senza che perdesse la fre-

schezza o la fragranza o cambiasse il sapore come accadeva alla frutta secca. A volte Mara ne portò a tavola a Natale e a Capodanno.





cartedda

NOTE

LE COSE
E LE PAROLE

ANNURVATI > Anche *scuzzulati*.

Si dicono *annurvati* i fichidindia che spuntano sulla pianta con qualche mese di ritardo rispetto a quelli di stagione, dopo che questi siano stati fatti cadere ad arte, ai primi di giugno. Lo scopo è di farli maturare più tardi, quando sono già venute le prime piogge. Il risultato è quello di avere frutti grossi, turgidi e dolcissimi.

MUSCAREDDI > Dicesi dei frutti di colore verde pallido dei fichidindia.

SAPERE DI PALA > In dialetto *aviri sapuri di pala*. Si dice di fichidindia acerbi. *Pale* sono le foglie dei fichidindia.

CAIA > Filare di fichidindia o altre piante spinose adoperate, di solito, come siepi di protezione.

CITRIGNU > Dicesi di ficodindia duro e di ottima qualità. L'uso di tale aggettivo è estensibile ad altri tipi di frutta.

DACALA > Vallata riparata dal vento di tramontana. Dall'arabo *dagal*.

SCANZANDO > Più esattamente *scanzannu*. Da *scanzari*, sconfinare, entrare illecitamente nella proprietà altrui.

LOCHICEDDU > Piccolo appezzamento impiantato a vigna e a frutteto.

CARNAGGI > Ciò che i fittavoli dovevano in frutta, olio, vino, ortaggi (oltre al canone) ai proprietari dei poderi.

VENDEMMIA

L'uva era matura, *ammielata*, e i pampini delle viti assumevano qua e là una colorazione giallo-paglierina.

Erano i soli indizi dell'autunno incipiente, ch  la lunga estate siciliana si sarebbe protratta ancora per molto.

I Calagna avevano fatto la *stufa* alle botti con acqua calda e foglie d'amarena, e ci avevano lasciato consumare dentro lunghi fili di *surfareddu* ardenti. Avevano ripulito ed ordinato la cantina: un locale seminterrato che, oltre alle due botti incastrate tra blocchi di pietra arenaria, accoglieva oggetti fuori uso, *pruvenna* per le bestie, le giare con l'olio e di tanto in tanto, piccole quantit  di legna *ascata*, portata dalla legnaia.

Il giorno prima di quello fissato per la vendemmia, Michele si rec  al palmento a prelevare i sacchi di olona, otto, giacch  possedevano due muli: quattro per soma, in modo da trasportare due carichi di uva alla volta.

Il palmento, l'unico del paese, era gestito da Nino Tramontana, ed era impiantato in uno stanzone, pi  lungo che largo, di una strada di periferia; ma era la strada di accesso all'abitato.

Nella parete di fondo, su un basamento di circa cinque palmi di altezza, c'erano le vasche quadrate per la pigiatura; davanti i due pozzetti per la raccolta del mosto. Lungo le pareti longitudinali alcuni *zarbi*, dentro ai quali i clienti deponevano l'uva man mano che la portavano dal vigneto.

La mattina seguente, quando la rugiada fu interamente dissolta dai caldi raggi del sole, i Calagna diedero inizio alla vendemmia.

Erano con loro due amiche di Nicuzza, che avevano accolto volentieri l'invito, un po' per dar loro una mano, un po' per trascorrere una giornata diversa dalle altre. Con la prospettiva di mangiare uva a volontà e di averne qualche cesto in regalo, c'erano andati pure due *carusi* del vicinato. Per Cola andava bene così: "Tante mani Iddio le benedisse" andava ripetendo.

Era una stupenda dolce giornata di ottobre. Inverosimilmente silenziosa. Ma il silenzio non durò a lungo. Lo zuffolare e il canticchiare degli uomini, le risatine squillanti e improvvise, apparentemente immotivate, delle ragazze; le esclamazioni dei piccoli che si meravigliavano di tutto: della grossezza dei grappoli, del colore dei pampini, del peso dei panieri ricolmi riempiono il vigneto e la campagna circostante.

Ogni volta che una delle *cartedde* dislocate tra i filari si riempiva, qualcuno degli uomini andava a svuotarla su un telo di olona davanti alla *pinnata*. Da lì, a lunghi intervalli, partivano i muli verso il palmento.

Al primo viaggio, con Turi, andò anche Vincenzo: qualcuno doveva pur rimanere al palmento a far la guardia all'uva depositata nello *zarbo*. Se non altro per proteggerla dagli assalti dei ragazzi che si intrufolavano di soppiatto.

Nel pomeriggio, ultimata la vendemmia, gli uomini si ritrovarono da Nino Tramontana con sette carichi e mezzo di uva da mosto, in attesa che arrivasse il loro turno per la pigiatura. Ma quattro *cartedde* di "*nzòlia masculina*" di prima scelta le avevano portate a casa: ce n'era da regalare ai vicini e da appendere al soffitto della cantina per l'inverno.

Al palmento non attesero molto. Cola e i suoi figli, mano passa mano, con dei secchi, trasferirono l'uva dallo *zarbo*

alla vasca. Il pigiatore, intanto, un giovane sulla trentina, col volto largo e quadrato perennemente atteggiato al riso, attendeva seduto nel bordo della vasca con le gambe penzoloni. Aveva i calzoni rimboccati fino alle ginocchia e ai piedi un paio di scarpe logore, senza stringhe, fradicie di mosto.

"Andiamo, Peppe" ordinò Nino Tramontana.

Allora il pigiatore si trasferì al centro della vasca: e aggrappatosi ad una funicella pendente dal soffitto, cominciò a saltellare sull'uva. Fu una sorta di danza dionisiaca, lunga, scomposta e senza ritmo. Saltellò su tutta la superficie della vasca, spostandosi avanti e indietro, a destra e a sinistra, lungo le diagonali.

Era sempre sorridente; sembrava che si divertisse come un matto: e forse si divertiva davvero.

Il mosto usciva a fiotti e a rigurgiti dalla cannella e si riversava nel pozzetto sottostante. Era color rubino, dall'odore forte e dolciastro. Passava attraverso un canestro di vimini, in cui ristagnava qualche raso e qualche acino sfuggito alla pigiatura.

Ultimato il proprio lavoro, il pigiatore si sedette di nuovo sul bordo della vasca a guardare i Calagna intenti a riempire le *coffe* delle vinacce testè fatte e ad incolonnarle nel torchio. Ma poco dopo, quando quelli ponevano mano allo strettoio, riprese a saltellare nella vasca accanto.

Il locale non era sufficientemente largo e il torchio stava addossato al muro. A ogni mezzo giro i fratelli Calagna erano costretti a staccare la stanga e a reinserirla dalla parte opposta. Nonostante ciò, la spremitura andò avanti celermente.

All'imbrunire una quindicina di otri di mosto furono portati a scaricare nella cantina. A tarda sera le donne tolsero

dal fuoco il *vino cotto* da versare nelle botti, una parte subito, una dopo la fermentazione. (

NOTE

LE COSE
E LE PAROLE

AMMIELATA > Più precisamente *ammilata*. Dicesi di uva, o frutta in genere, matura e zuccherina.

FARE LA STUFA > In dialetto *fari 'a stufa*. Preparare la botte per il mosto. L'operazione consisteva nel lavarla con acqua calda, in cui erano state bollite foglie di amarena, e nel bruciarvi dentro dello zolfo (*i surfaredda*).

ASCATA > Dicesi di legna spaccata e spezzettata.

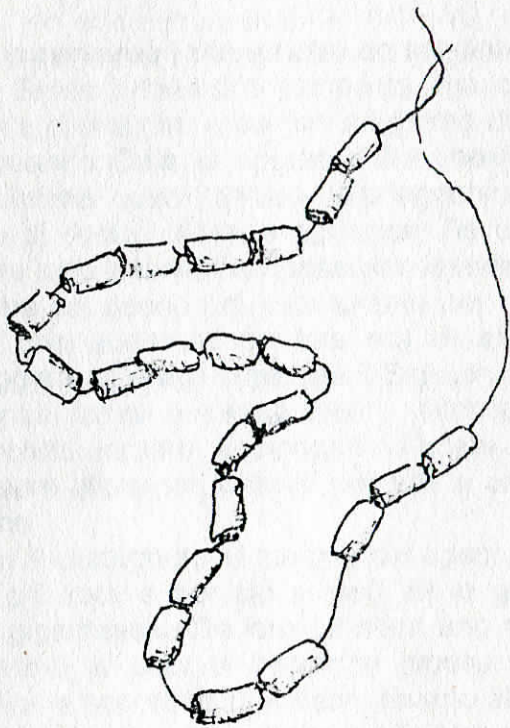
PINNATA > Tettoia di frasche.

ZARBU > Recinto in muratura. Piccolo locale realizzato in un angolo del magazzino o della stalla, adibito a deposito delle olive durante la raccolta. Negli *zarbi* del palmento si depositava l'uva prima della pigiatura. Il termine ha anche il significato di recinto per le bestie. Dall'arabo *zaraba*, rinchiodere il bestiame.

CARUSI > Ragazzetti. Sinonimo di *picciotti*.

COFFA > Recipiente di forma circolare, confezionato con fili di canapa, adoperato per la spremitura delle vinacce. Negli oleifici si usava per la spremitura della pasta di olive.

VINO COTTO > In dialetto *vinu cottu*. Più precisamente mosto cotto. Gli usi erano diversi: se ne versava nel vino novello per dolcificarlo, se ne consumava spalmato sul pane a mo' di marmellata e se ne adoperava per impastare i mostaccioli, dolci di Capodanno a forma di losanga.



surfareddu

LA RACCOLTA DELLE CASTAGNE

Il vento imperversò l'intera notte da schiantare gli alberi e le case. Sembrò foriero di tempesta, ma caddero solo poche gocce di pioggia; e sul far del giorno cessò pure di soffiare. Quando Cola si sporse dalla finestra, vide nel cielo pochissime nuvole sfilacciate e leggere.

"Nuvole di vento" disse, e aggiunse: "le castagne devono essere tutte a terra; non possiamo lasciarle lì".

Quello era un periodo di ozio forzato per i Calagna: la sola cosa che avessero da fare era di attendere una buona pioggia e di pregare perché il Signore la mandasse subito "senza lampi e senza tuoni". Altrimenti come si sarebbe potuto iniziare a *ciaccari*? Andare a castagne poteva essere allora un sollievo per tutti e una piacevole occupazione.

Avevano il castagneto ai margini del bosco, dove gli alberi sono più radi e per ciò stesso alti e grossi; alcuni addirittura giganteschi: Da loro ce n'era uno antichissimo; lo chiamavano *lu pedi di castagna grossu*. I suoi frutti erano migliori e saporiti di quelli che davano altri alberi o di quelli che si potevano raccogliere nel bosco: biondi, lucidi, dolci e *munnalori*. Per questo, forse, non era mai venuto in mente a nessuno di farne legname. Cola se ne vantava: "La sua ombra" diceva "prende mezzo *tùmmino* di terra".

Percorsero il sentiero a buona andatura; Cola e Mara a dorso dei muli. Il sentiero era ripido e disagiata; stretto tra folte siepi di rovo, pungitopo, vitalbe e *'ngànnuli*. Lungo il ciglio facevano capolino i ciclamini da poco sbocciati. Erano la delizia di Nicuzza, che ogni tanto ne staccava

qualcuno e l'osservava compiaciuta. Ne trovò anche nel loro fondo, tra cespugli di pruno e biancospino.

A terra, come Cola aveva supposto, c'erano tante castagne. Quasi tutte fuori dal riccio. Raccoglierle non fu impresa impegnativa, come succede quando bisogna *cutulari* e schiacciare i ricci.

Verso mezzogiorno accesero il fuoco nella radura, e vi buttarono sopra un bel po' di castagne. Fare una grossa *caliata* sul posto di raccolta era, per Turi e Michele, una specie di rito sacrale a cui non sapevano né potevano rinunciare. Vincenzo ne metteva pure non *pizzicate*: gli piaceva sentirle scoppiare.

"Sentite che botti" diceva; "sembra il gioco di fuoco".

Tornarono a raccoglierne Mara, Nicuzza e Vincenzo. Anche dopo i morti, quando chiunque ne poteva *arriciuppari* dove voleva. Allora si inoltrarono anche nel bosco.

NOTE

LE COSE
E LE PAROLE

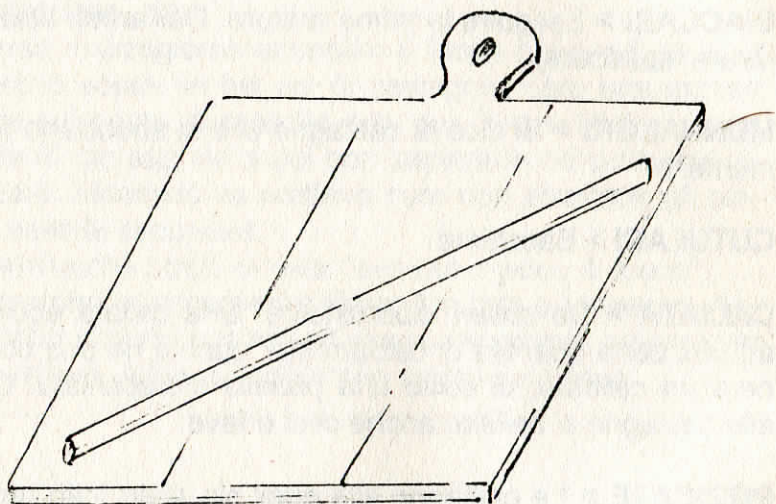
CIACCARI > Eseguire la prima aratura. Dall'arabo *sciaqqa* (arare, spaccare).

MUNNALORI > Si dice di castagne che si sbucciano facilmente.

CUTULARI > Bacchiare.

CALIATA > Da *caliari*, abbrustolire. Una caliata equivale ad una certa quantità di caldarroste: quante ne può contenere un *caliaturi*, di solito una padella sforacchiata. Oltre alle castagne si *calianu* anche ceci e fave.

PIZZICATE > Le castagne alle quali sia stato tolto un anolino o praticato un taglio per non farle scoppiare, se poste ad abbrustolirsi.



scanaturi

ARATURA

Le prime piogge furono brevissime. Arrivarono per tre giorni di seguito, nell'ora del meriggio.

La terra, riarsa da una siccità durata otto mesi, le bevve avidamente; ma rimase arida e pietrificata com'era. Né si richiusero le crepe dei terreni argillosi, che, da quando le stoppie erano state bruciate, disegnavano un immenso sconfinato mosaico informale.

Ma a motivo dell'odore gradevole della terra bagnata, le menti corsero veloci verso un nuovo imminente ciclo stagionale: quello dell'aratura e della semina. E iniziarono i preparativi.

Ogni mattina, davanti alla bottega del maniscalco, sostavano decine di contadini a turno per la ferratura delle loro bestie.

In altri periodi dell'anno, finito quel lavoro, il maniscalco correva subito in campagna: anche lui aveva da dedicarsi alla coltivazione del vigneto, del frutteto, dell'uliveto. Adesso non si muoveva dalla bottega, dove attendeva, da mane a sera, alla forgiatura e alla riparazione di attrezzi agricoli, soprattutto vomeri e zappe.

Ma i Calagna ci avevano pensato prima degli altri. Avevano fatto *battere* il vomere e *azzariare* qualche vecchia zappa. Ad una avevano applicato un nuovo *marruggio*, ad altre sostituito o aggiunto un *pilesi*.

Avevano rispolverato i *vardunedda* e controllato l'antico aratro di legno e il giogo. Attendevano solo una buona pioggia.

E la pioggia che ci voleva giunse quasi inaspettata un pomeriggio di mezzo autunno. Piovve l'intera serata, la notte e il giorno successivo.

Finalmente la terra fu zuppa e gonfia. Gli orli dei campi, i cigli dei fossi, i corridoi degli orti si spappolarono e mutarono aspetto; i solchi e i canali in piena corsero a valle; le strade del paese in declivo divennero torrenti e gli abitanti si tapparono dentro.

Libertà per le lumache invece, che, scavate le loro piccole gallerie, trovarono la via dell'evasione. Ma, ahimé, una tragica breve evasione, ché l'indomani ci furono *canzirri*, *babbaluci* e *crastuna* in ogni desco: in umido, fritti e arrostiti sulla brace.

Gli odori dei molluschi, variamente cucinati, si sparsero per i vicoli e i cortili, sovrapponendosi gli uni agli altri.

Fu quella una grande vigilia. E molti bevvero, per festeggiare, anche il vino d'annata ancora in fermentazione.

Da lì a poco, e per diversi giorni, si videro decine di muli e buoi aggogati. I campi mutarono aspetto e colore, e furono pronti per la semina.

NOTE

LE COSE
E LE PAROLE

BATTIRI > Rifare il taglio agli attrezzi mediante scaldatura e battitura.

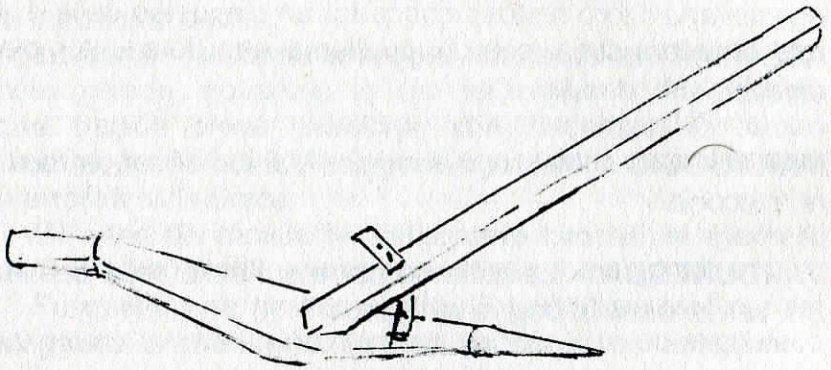
AZZARIARI > Rifare, con l'aggiunta di acciaio, il taglio agli attrezzi.

MARRUGGIO > Meglio *marruggiu*. Manico di zappa, scure, piccone.

VARDUNEDDA > Bardelle da porre sul collo delle bestie. Sui *vardunedda* si poggiava il giogo.

CANZIRRI BABBALUCI CRASTUNA > Varietà di lumache.

PILESI > Piccolo cuneo di ferro da inserire nel manico di attrezzi come zappe, scuri, picconi etc.



aratu

IL RITORNO DAI CAMPI

Era la stagione delle migrazioni. Ma la sera, prima del tramonto, a centinaia, forse a migliaia, asserragliati tra le siepi di rovo fiancheggianti i sentieri, i passeri, puntuali, eseguivano il loro festoso concerto: un cinguettio della durata di un'ora circa, con cui proclamavano, forse, la gioia della loro stanzialità.

I lavoratori dei campi sapevano che a quell'ora la giornata era quasi finita; si affrettavano, pertanto, a completare un angolo o a pareggiare l'*antu*. Ma non prendevano la via del ritorno se il sole non sfiorava le *Serre Castellano*.

Uno dopo l'altro, animali e cristiani, sbucando dai sentieri, affluivano nelle *trazzere*; quindi nello stradone che, costeggiando il paese, si snodava con profondi tornanti da valle a monte, in direzione nord-sud.

Lo scalpiccio dei quadrupedi, i muggiti dei buoi, i ragli degli asini, i belati delle pecore, il cinguettio dei passeri costringevano i viandanti a parlare ad alta voce, a gridare.

Il paese era lassù: un piccolo gruppo di case su uno sperone collinare, ai piedi di una vetta che gli faceva da sfondo. A quell'ora i tetti apparivano velati da una caligine grigio-azzurra che si sprigionava dai comignoli.

Lo stradone si divideva in due tronconi, uno a valle, l'altro a monte del borgo, aventi come anello di congiunzione l'abbeveratoio. Vi confluivano tutti, tranne quelli che non avevano una bestia da abbeverare. Cola, confuso tra la folla di una lunga carovana che nessuno organizzava o guidava, proveniente dalla Frattina, vi giunse risalendo la vallata; i figli discendendo dalla Palombara, poco più tardi,

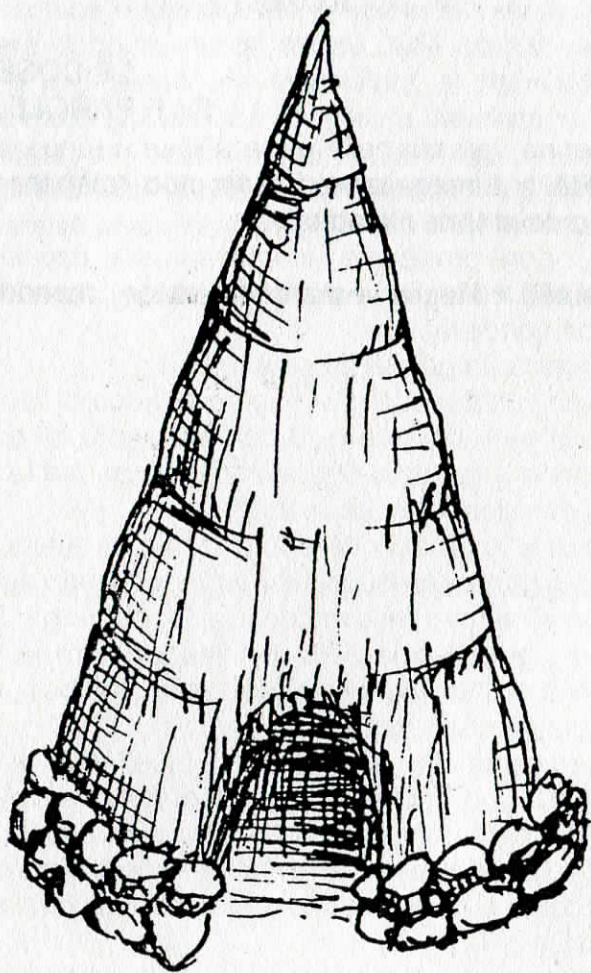
quando la luce rossastra dei lampioni a petrolio iniziava a rischiarare debolmente gli angoli delle poche vie di transito. Da lì tutti quanti, alla spicciolata, si disperdevano per le viuzze male acciottolate del paese, animato, a quell'ora, dal tramestio dei passanti, dai richiami dei *bestiamari*, dai mugolii di saluto di quanti si incrociavano. Ma poco dopo il silenzio scese profondo con la sera.

NOTE

LE COSE
E LE PAROLE

TRAZZERA > Strada interpodereale non rotabile; sentiero relativamente ampio, mulattiera.

BESTIAMARI > Meglio *vestiamari*. Pastori, mandriani.



pagghiaru

LA RACCOLTA DELLE OLIVE

L'olio venne versato nelle giare allineate lungo una parete della cantina-magazzino. Era limpido, trasparente. "Oro colato" diceva Cola Calagna.

Poiché l'odore gradevole stimolava le sue papille gustative, immerse l'indice nella giara che stava coprendo, e se lo leccò con soddisfazione.

"Chi ne vorrà, lo pagherà come voglio".

Era quello l'ultimo atto di un lungo periodo di lavoro trascorso nell'uliveto di Valle di Bruca. Avevano lavorato sodo tutti: anche Vincenzo, anche Nicuzza, anche la madre; a giornata due donne e due *picciotti*.

L'ultimo giorno di raccolta erano stati tutti quanti intorno ad un ulivo gigante plurisecolare. Turi, passando agilmente da un ramo all'altro, *cutulava* con una lunga verga; Michele gli indicava dal basso le *scocche* nascoste tra le foglie e quelle difficili da raggiungere. Dai rami percossi le olive venivano giù come gragnola.

Da alcuni anni, uno sì e uno no, quell'olivo veniva rimondato da Cicco Lanterna, un genio dell'arte della potatura; uno dei pochi che ragionavano con le piante, e per i quali il taglio di un ramo era conseguenziale alla soluzione di difficili problemi di estetica, di aerazione, di insolazione e di funzionalità.

L'aveva modellato ad ombrello, una struttura particolarmente adatta alla varietà *nebba*. Le *olive d'olio* invece maturavano su rami dritti come torce, innalzantisi verticalmente sulla larga corona del tronco; le *bianculidde* biancheggiavano su alberelli fronzuti, coi rami ricurvi come sa-

lici piangenti. E c'erano altre varietà: le *giarraffa* e le *accipreti*; e per ciascuna di esse Cicco Lanterna vagheggiava un suo schema di portamento.

Erano i primi di dicembre. Le olive, ormai mature, apparivano macchiettate di scuro o interamente nere, tranne le *bianculidde*. Quelle della varietà *accipreti* mostravano riflessi blu-violacei.

Le donne e i *picciotti*, con le schiene inarcate come gatti infreddoliti, raccoglievano da terra le drupe che Turi, aiutato dal fratello, andava *cutulando*.

Avevano fatto più d'una settimana. Giorni di dura fatica, trascorsi con la faccia per terra, ma anche serenamente, se non altro per le belle giornate di sole e la mitezza del clima che quello scorcio di dicembre regalava fuori stagione.

Da un paio di giorni però il cielo appariva velato di grigio; un grigio madreperlaceo quando il sole raggiungeva il punto più alto del suo percorso. L'aria pesante, afosa, sciroccale lasciava presagire l'imminenza della pioggia.

"Se non ci sbrighiamo" aveva sentenziato Cola, "potremo non completare la raccolta, che pure sta andando così bene".

Quella mattina il velo grigio del cielo si squarciò in più punti e si incupì; ad occidente apparvero pesanti cumuli.

Dopo che i raccoglitori ebbero consumato il pasto di mezzogiorno (pane, olive nere morte sull'albero e fichi secchi), cominciarono a cadere le prime gocce di pioggia. Inizialmente rade e leggere, poi fitte e pesanti.

Le donne e i *picciotti* corsero a ripararsi sotto la *pinnata*; gli uomini si buttarono addosso le *incerate* e continuarono fin tanto che non raccolsero le poche olive rimaste.

La pioggia fu violenta ma di breve durata.

Prima del tramonto la *trazzera* pullulava di gente e di animali. I Calagna si unirono anch'essi alla lunga schiera e fecero ritorno in paese.

Scaricarono le olive nello *zarbo* costruito in un angolo del magazzino, e le mescolarono alle altre, così come avevano fatto le sere precedenti. Due giorni dopo, quando erano già state lavate e nettate delle foglie e dei bruscoli che, casualmente, c'erano finiti in mezzo durante la raccolta, le portarono al *trappeto* di mastro Spiridione Brucato.

Turi e Michele cominciarono a *carriari* assai per tempo, e prima che fosse giorno chiaro lo *zarbo* rimase sgombro.

Man mano che le olive finivano sotto le pesanti macine, mastro Spiridione le misurava con un *tùmmino* unto e bisunto. I clienti pagavano il corrispettivo per l'uscita dell'olio in ragione alla quantità di olive. I Calagna pagarono per cinque *salme* e mezza, quante risultarono alla misurazione di mastro Spiridione. Il mulo *mirrino* del *trappeto*, legato alla *sènia* trottò l'intera mattinata; e quando le olive divennero una pasta omogenea color verde-bruno, la bestia fu slegata e condotta nella stalla. Ebbe qualche ora di riposo, due *junti* di *pruvenna* e mezza *manna* di fieno.

Due degli addetti al *trappeto*, coadiuvati dai giovani Calagna, iniziarono a riempire le *coffe* e a metterle nel torchio. Turi e Michele si assunsero il compito delle strette.

Dopo i primi giri le loro fronti s'imperlarono di sudore ed essi non sopportarono più i *gilecconi* di velluto. Continuarono a spingere la stanga col petto e con le braccia, puntando i piedi a terra, finché l'olio non venne fuori fino all'ultima goccia.

Quando *scoffarono*, Cola prese un po' di *nòzzulu* tra le dita. Lo sbriciolò. Era secco e leggero. Segno che l'olio era uscito tutto.

NOTE

LE COSE
E LE PAROLE

PICCIOTTI > Ragazzi.

NEBBA BIANCULIDDI GIARRAFFA ACCIPRETI ALIVI D'OGGHIU > Varietà di olive.

INCERATE > Mantelli di tela, che, trattata con olio di lino, è resa impermeabile.

TRAPPETO > Meglio *trappitu*. Oleificio.

CARRIARI > Trasportare con carri o bestie da soma.

SALMA > Misura per aridi, equivalente a sedici *tùmmina*, e misura agraria. Una *salma* di grano pesa circa 225 chilogrammi, una *salma* di terreno corrisponde a poco più di due ettari.

MIRRINU > Dicesi di mulo o di cavallo dal mantello bianco. Leardo.

SENIA > Argano, bindolo. Il congegno che permetteva di far girare le macine del trappeto o che consentiva di tirare acqua dal pozzo o dal fiume. Dall'arabo *seniya*.

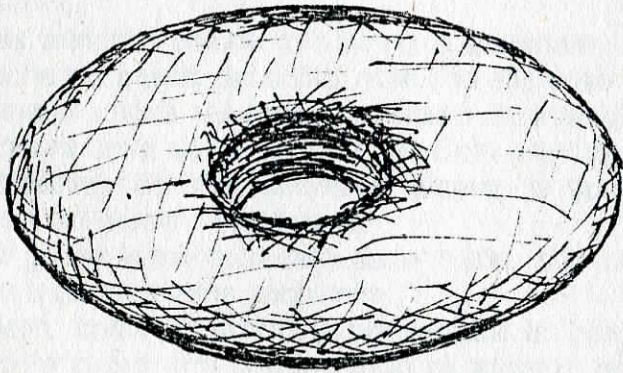
DU' JUNTI DI PRUVENNA > Due giumelle di biada.

MANNA DI FIENO > Fascio di fieno.

GILICCUNI > Giacca.

SCUFFARI > Togliere la sansa dalle *coffe*.

NOZZULU > Sansa.



coffa

LA SEMINA

Di solito i Calagna erano in piedi assai presto, tranne che nelle grandi ricorrenze: la fiera, Natale, Capodanno; o quando pioveva o nevicava. Giorni contati quelli in cui, durante l'anno, potevano indugiare a letto senza troppe preoccupazioni.

Quella mattina, poiché iniziavano a seminare, si alzarono anche più presto del solito: oltre che alle cose di sempre, prima di uscire nei campi, avevano da attendere alla *incilestratura* della semente, che per Cola era una pratica indispensabile, "da cui dipendeva" diceva "la buona germinazione del seme"; e spiegava:

"Se il grano viene attaccato dalle muffe, può non germogliare o germogliarne pochissimo".

Scesero, come al solito, a rigovernare le bestie e a mungere la capra. Poi tirarono fuori gli attrezzi: primo fra tutti il vecchio aratro di legno dalla lunga *percia*. Sulla *jittena*, accanto alla grata della stalla, poggiarono le bardature. Negli appositi *zimmili* raccolsero lo strame che avrebbero depositato nella concimaia appena fuori paese: alle *Fusce*, un'area del demanio comunale.

Mara passò subito in cucina; ma prima di accendere il fuoco, andò a controllare il vaso di terracotta (la parte inferiore di una vecchia brocca) pieno d'acqua, in cui la sera precedente avevano messo a sciogliersi alcune zollette di solfato di rame. L'acqua era diventata verde-cilestrina, ma la donna, per convincersi che il prodotto chimico si fosse completamente sciolto, la rimestò con uno steccolino di le-

gno. La fiammella della lucerna, che vi si rifletteva, sembrò dissolversi; ma si ricompose tosto che cessò il vortice.

Quando la fiamma del focolare divenne tanto vivida da illuminare il locale, Mara spense la lucerna.

"Lo *sparagno* è il primo guadagno" pensò.

Sul vecchio tavolo di castagno, untuoso e annerito dal tempo, pose alcune cipollette arrostiti ancora calde e fragranti, due appetitose sarde salate, delle olive nere odoranti di origano.

"Qui è pronto" disse rivolta agli uomini; "*venite a prendere l'aglio*".

Mentre mangiavano Cola ricordò ai figli di sbrigarsi, ché era ora di *'ncilistrari*.

Versarono, poco a poco, il liquido fungicida nel mucchio di grano. Cola lo rimestò accuratamente con la paletta della brace; smise allorché si accorse che era uniformemente inumidito.

Quando si incamminarono verso Giannino, il cielo era chiaro e sembrava piuttosto sereno. Qualche nuvola c'era ad oriente. Per questo forse il sole tardava a mostrarsi.

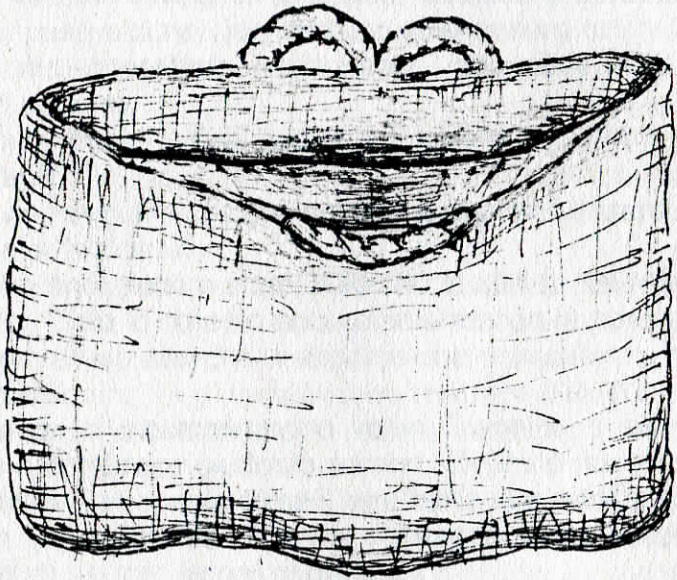
Non faceva freddo. Tuttavia i Calagna se ne andavano infagottati nei loro *ferrioli* di orbace.

Giunsero nel campo proprio quando il disco rosso del sole faceva capolino fra due nuvole stratificate.

Era la prima giornata di semina, se si escludeva quella delle leguminose, eseguita una quindicina di giorni prima.

Cola sparse la semente con perizia e gesti solenni, nel più assoluto religioso silenzio. Uno dei figli spinse tutto il giorno avanti e indietro i muli che tiravano l'aratro; l'altro si prese cura di frantumare, qua e là con la zappa, le zolle più grosse.

Tornarono a seminare per una decina di giorni in campi e contrade diversi. Dopo il grano seminarono dell'orzo e dell'avena. Alla semina del grano precoce, la *tumminia*, avrebbero pensato in seguito, nel mese di febbraio.



zimmili

NOTE

LE COSE
E LE PAROLE

SPARAGNO > Più esattamente *sparagnu*, risparmio.

FUSCE > Toponimo. Voce albanese dal significato originario di vallata o pianura.

Poiché le *Fusce*, appartenenti al demanio comunale, a Mezzojuso non sono mai state coltivate o quasi, il termine ha assunto il significato di campi incolti.

PRENDERE L'AGLIO > Più propriamente *pigghiarì l'agghia*, ossia un boccone prima di recarsi al lavoro.

'NCILISTRARI > Inumidire la semente (il grano) con una soluzione fungicida: *cilestru* (solfato di rame) sciolto in acqua.

PERCIA > Trave dell'aratro di legno. Si chiama *percia* anche una comune trave non molto grossa.

JITTENA > Alto e largo gradino innalzato accanto alla grata della stalla. I contadini l'adoperavano per montare a cavallo agevolmente e per mungere la capra senza abbassarsi.

ZIMMILI > Grossa sporta di *disa* (ampelodesmo) o, più comunemente, di *càrcia* (stiancia), adatta al trasporto di paglia, letame, legna *ascata* (spezzettata). Dall'arabo

zimbil. Lo *zimbil* arabo, del tutto simile allo *zimmili* siciliano, è fatto di foglie di palma.

IL PANE

Quella mattina Cola non intese i rintocchi dell'orologio del campanile, coperti dal rumore della pioggia sulle tegole e nella strada. Alla solita ora fu pronto ad alzarsi, ma indugiò ancora un poco. Era un lusso che poteva prendersi solo a motivo di quella pioggia che pareva non dovesse cessare più. Peraltro, il giorno prima aveva prelevato dalla legnaia una fascina di *ramaglie* d'ulivo secca e una di *alastre*, che con qualche manciata di *nòzzolo* sarebbero bastate a *famiare* il forno. Le aveva caricate di ritorno dai campi, prima di giungere a casa.

C'era da rigovernare le bestie, è vero, ma mezz'ora prima o dopo, con quel tempo, contava poco.

S'erano alzate invece Mara e Nicuzza, che sapevano bene quanto fosse lunga e laboriosa la lavorazione del pane, dalla stacciatura della farina, alla manipolazione della pasta, alla *famiatura* del forno, alla cottura.

Setacciò e impastò Nicuzza, un *muccaturi* bianco sui capelli nerissimi. Ma Mara mise in atto tutta la sua perizia e bravura nel modellare e confezionare i pani, che le risultavano sempre di un *ròtolo* e mezzo, oncia più oncia meno. Ne fece dodici; ma la capienza del forno era di undici. Uno servì per farne *vastedde*, che, condite con olio, sale e pepe, mangiarono calde calde per colazione.

Per sapere a che punto di lievitazione fosse il pane, ogni tanto Mara ne scopriva uno e lo colpiva leggermente due o tre volte col palmo della mano. Poi lo ricopriva accuratamente e lo lasciava dilatarsi nel letto preparato con teli di cotone bianco e coperte di lana, sul tavolo da cucina.

La manata di paglia adoperata come esca nell'accendere il forno, stentò a divampare ed emise una nuvola di fumo densissimo, che invase la cucina. Poi le fiamme si alzarono allegre e scoppiettanti a lambire la volta del forno. Quelle del *nòzzolo* erano basse e meno vivide delle fiamme delle *alastre*, ma forse più calde: sembravano sprigionarsi dall'impiantito del forno medesimo.

Arroventandosi, i mattoni cambiarono gradatamente colore, fino al rosa molto chiaro, quasi bianco.

"Il forno s'è imbiancato" disse Mara alla figlia; "possiamo infornare".

La brace la spensero in un secchio fuori uso e in un tronco di giara, per farne carbonella, e spazzarono l'impiantito con un mozzicone di scopa inumidito. Poi infornarono, a debita distanza l'uno dall'altro, perché non si unissero, i pani.

Dopo circa mezz'ora, quando fu tolta la *balata* dalla bocca del forno, la fragranza del pane invase la casa e la stradina.

NOTE

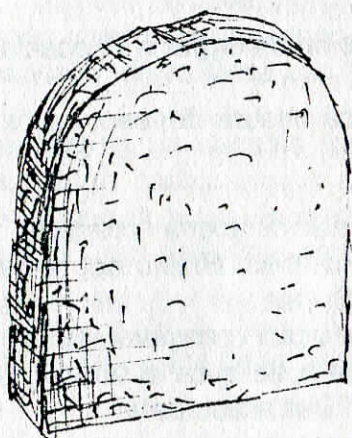
LE COSE
E LE PAROLE

ALASTARA > Frutice spinoso dai fiori gialli e profumati, della famiglia delle leguminose. Ginestrone.

FAMIARI > Forse fiammeggiare. Riscaldare il forno.

ROTOLO > Antica misura di peso, corrispondente a circa 800 grammi.

BALATA > Lastra di pietra arenaria atta a chiudere l'apertura del forno. Il significato del termine balata è però piuttosto ampio. Si usa per indicare le lastre per pavimentazioni stradali, le lapidi commemorative, le pietre tombali, le lastre scanalate sulle quali si stropicciava la biancheria quando si lavava. Dall'arabo *balat*.



balata di furnu

ZABBINA

I tetti, le strade e la campagna apparvero ammantati di bianco. Era nevicato abbondantemente la notte e adesso continuava.

La giornata appariva una di quelle in cui non si può mettere il naso fuori dalla porta di casa. Ma la neve è uno spettacolo bellissimo e inconsueto. Per questo i giovani Calagna, quando ne ebbero sentore, forse dal profondo silenzio che saliva su dalla strada, saltarono giù dal letto.

Si affacciarono alla finestra: Nicuzza e Vincenzo emisero esclamazioni di stupore e di gioia. La toccarono, ne presero, l'assaggiarono. Richiusero immediatamente perché l'aria era pungente.

Per le strade non passava nessuno. Il silenzio e l'aspetto inconsueto delle case e della campagna suscitavano chissà quali immagini fantastiche e surreali.

Mentre Mara accendeva il fuoco nel camino, propose una buona *zabbina* calda per colazione. Apparvero entusiasti. Più di tutti Vincenzo, che, uscendo per andare a comprarla, sarebbe stato tra i primi a calpestare quel soffice strato di ovatta accumulatosi durante la notte.

I suoi scarponi chiodati non producevano il benché minimo rumore, e lasciavano nitide le impronte. Egli si voltava a guardarle come non aveva mai fatto. L'orbace marrone che aveva addosso fu subito screziato di bianco.

Vincenzo provava sensazioni nuove. Era felice.

Trovò il locale in cui Mommo Fanara, uno dei pochi pastori del paese, faceva il *frutto*, pieno di gente.

Tutti parlavano di quella eccezionale nevicata. C'era chi l'aveva prevista, e chi prevedeva quanto sarebbe durata; vennero fuori le vecchie sentenze e gli antichi proverbi. Mommo Fanara recitò il suo: "*Vo' fari 'u pecuraru?... Fora di dicemmuru e jinnaru*". E in effetti quel giorno, se non fosse smesso di nevicare, non avrebbe saputo dove portare a pascolare il suo gregge.

Con l'ultima vampata di *alastre* la ricotta salì abbondante.

A seconda delle richieste, Mommo versava tre, quattro, cinque mestoli di *zabbina*. Vincenzo ebbe il suo *chento* pieno.

Quando giunse a casa, trovò le sei tazze piene di pane spezzettato, allineate ai bordi del tavolo, pronte per la zuppa.

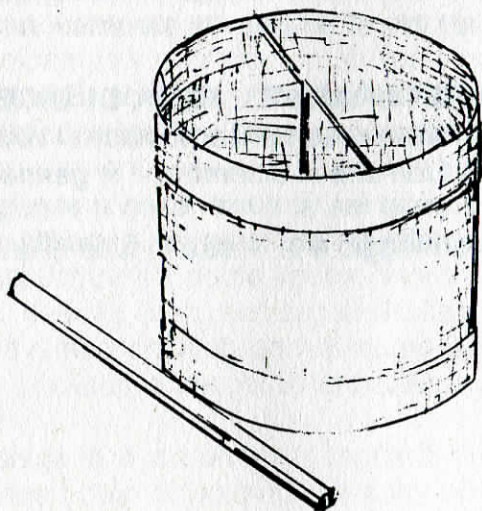
NOTE

LE COSE
E LE PAROLE

ZABBINA > Anche *seru c'a ricotta*. Ricotta appena schiumata e latticello. Dall'arabo *zabida*, sbattere il latte per fare il burro.

VO' FARI 'U PECURARU?... FORA DI DICEMMURU E JINNARU > Aforisma, sentenza popolare. *Vuoi fare il pecoraio?... All'in fuori che in dicembre e in gennaio.*

FRUTTU > Il formaggio e la ricotta in fase di lavorazione.



tùmminu e rasa

LAVORI VARI

I lavori dei campi vanno eseguiti in determinati periodi dell'anno; a volte in tempi che non possono né anticiparsi né posticiparsi, come avviene per la semina e per la mietitura. Ma ve ne sono che non hanno scadenze fisse, che concedono, cioè, un certo respiro; e il contadino, se vuole, può prendersela relativamente comoda. Si tratta, per così dire, di lavori secondari, ai quali, di solito, si attende quando si può, negli spazi liberi; e vengono intercalati a quelli indifferibili. Sono lavori come la spalatura e la scalzatura delle viti, la raccolta delle castagne, la raccolta della legna da ardere, la rimonda degli alberi da frutto, la sarchiatura delle leguminose, l'esecuzione degli innesti invernali, la *zappulatura*, la preparazione dell'orto primaverile, il taglio della *disa*, la confezione di *legami* e quella di ceste e panieri.

Quell'anno i Calagna provvidero alla spalatura e alla scalzatura delle viti a più riprese, in giorni compresi tra la semina e la raccolta delle olive.

La raccolta delle castagne la fecero subito dopo la vendemmia, nello stesso periodo in cui provvedevano alla messa a punto degli attrezzi per l'aratura. A legna andarono ad ogni ritaglio di tempo libero, in autunno e in inverno.

Alcuni giorni di febbraio, in cui non c'era nient'altro da fare, li dedicarono alla rimonda degli ulivi e degli alberi da frutto. Ma con l'intervento di esperti potatori.

A partire dai primi di gennaio, ogni volta che il tempo lo permise, a volte per sola mezza giornata, si recarono a

zappare le fave. Con più assiduità e impegno attesero alla *zappulatura* del *lavuri*. La qualità e la quantità del raccolto dipendevano molto da questa operazione, consistente nell'estirpazione di piante infestanti come il loglio e il trifoglio.

Di tanto in tanto, ogni volta che ebbero un ritaglio di tempo, lo dedicarono allo scasso del terreno per l'orto, nel quale avrebbero messo pomodori, cipolle, meloni e fagiolini

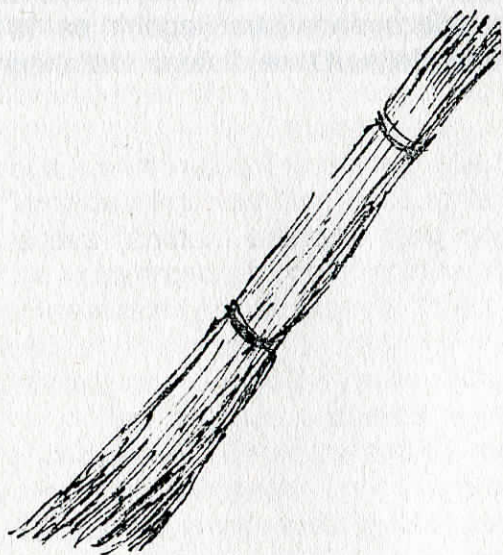
In una delle giornate semilibere di primavera, i fratelli Calagna si arrampicarono alla Cerasa a fare *disa*. Un giorno di domenica, il loro genitore si sedette davanti alla porta di casa e ne fece *legami* per il fieno e i covoni.

NOTE

LE COSE
E LE PAROLE

ZAPPULIATURA > Meglio *zappuliatina*. Sarchiatura del grano. La *zappuliatina* del *lavuri* si praticava nei mesi di febbraio e marzo, quella della *tumminia* in aprile.

DISA > Ampelodesmo. Con la *disa* si legavano le viti ai pali (tutori) e si facevano *i liami* (legami) per la legatura dei covoni di grano, delle *manne* di fieno, della legna.



scupa birbina

"VIGNA TIGNA"

I Calagna erano da poco usciti dal lavoro di *squasatura* dei ceppi, e già pensavano a preparare i pali da vigna per il nuovo anno.

Nei giorni d'ozio dell'inverno ne avevano accatastati di canna e di castagno.

Adesso, dopo le nevicate dei primi di gennaio e le gelate dei giorni successivi, la temperatura era tornata relativamente mite.

Il bel tempo, quindi, e la fase crescente della luna apparivano propizi alla potatura.

Una di quelle mattine Cicco Lanterna e suo fratello Nino si recarono alla Luzza, nel fondo dei Calagna.

La caligine che, di prima mattina, aveva nascosto la valle in un soffice lago di bambagia, si dissolse. A colazione il cielo fu limpido e l'aria trasparente. Si lavorava bene.

"Vigna tigna" osservò Cola; "si può dire che si sia finito ieri di *squasare*, ed eccoci qui a potare.

"Il vinuzzo le piace, mi pare..." fece Cicco.

"Se fosse per il vino" interloquì Turi, "lascerei seccare tutte le vigne, ma mi piace l'uva: la *'nzòlia*, il *grillo*, il *moscatello*...".

I potatori coi loro *roncigli* bipenne, recidevano alla base i tralci superflui, mozzavano a due tre occhi, a seconda della forza, i fruttiferi, troncavano le branche invecchiate o cresciute male.

Il vigneto giovane, quello da impalare, lo potarono a *stocco* e a *spalla*, il vecchio ad alberello.

Dinanzi a qualche vite i potatori furono costretti a riflettere, a consultarsi.

Del loro operato rendevano conto ai Calagna. Ma quando chiedevano a Cola se condividesse o meno l'asportazione d'una branca, questi rispondeva:

"Cicco, fa' tu; ciò che fai tu è sempre benfatto".

Al tramonto la potatura fu ultimata, ma non la raccolta dei sarmenti.

I Calagna continuarono l'indomani. E dopo aver accatastato le fascine nello spiazzo in mezzo al vigneto, iniziarono i lavori di impalatura.

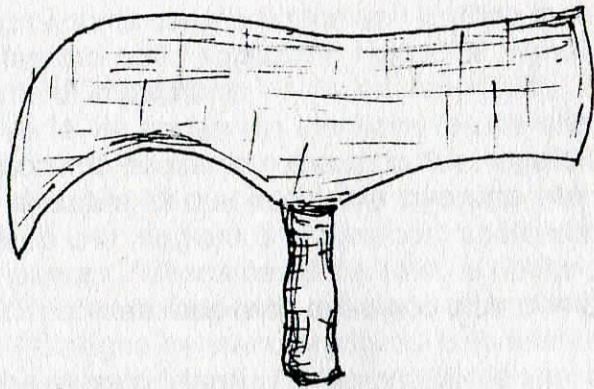
In breve le viti apparvero identiche le une alle altre: in alto lo stocco, di un palmo e mezzo o due, legato al tutore, in basso la *spalla*, di due occhi. Ma ciascuna vite ad alberello ostentò una raggiera di cinque corti speroni. I pali tutti uguali in altezza, l'allineamento dei filari, la ripetizione dello schema di potatura facevano del vigneto un perfetto colpo d'occhio. I Calagna ne erano orgogliosi e soddisfatti.

Qualche mese più tardi vi tornarono per la zappatura.

"Vigna tigna" ripeteva Cola. Ci sarebbero infatti tornati in maggio per *passarla*, in seguito per *il conzo d'agosto*. Ci sarebbero andati per la prima e la seconda insolfatura; per *spruvare* e *impupare* e chissà quante altre volte, magari per legare una vite che il vento avesse buttato giù, o semplicemente per sorvegliare, o per vederne spuntare i primi grappoli di tra i primi germogli, per controllarne la fioritura e l'allegatura; perché *l'occhio del padrone ingrassa il cavallo*.

In quel periodo il vigneto era tutto un tappeto variopinto. Il verde era il colore predominante; ma era punteggiato del bianco delle pratoline, dell'azzurro delle borraggini in fiore, dell'ocra dorata dei ranuncoli; del giallo pallido delle *lapisane* e di quello solare della *catulacitula*.

Un filare dopo l'altro, in poco più di tre giorni, quella policromia disparve, sostituita dal bruno uniforme della terra rimossa e umida. Ma non durò a lungo, che all'inizio della stagione si ebbe l'esplosione festosa del fogliame.



runcigghiu

NOTE

LE COSE
E LE PAROLE

VIGNA TIGNA > Vecchio aforisma, ripetuto per sostenere che i lavori di un vigneto non finiscono mai, proprio come avviene con latigna, che, essendo malattia cronica, non si finisce mai di curare.

SQUASATURA > Scalzatura delle viti.

RUNCIGGHIU > Attrezzo bipenne adoperato per la potatura delle viti, prima che si diffondesse l'uso delle forbici e del saracco.

STOCCU > Tralcio con tre quattro gemme.

SPALLA > In dialetto *spadda*. Tralcio con due gemme.

PASSARI > Zappare la vigna una seconda volta, nel mese di maggio.

CONZU D'AUSTU > La zappatura della vigna effettuata nel mese di agosto.

SPRUVARI > Togliere alle viti i germogli che spuntano al di sotto del punto d'innesto e quelli ritenuti superflui.

'MPUPARI > Legare i tralci al tutore.

FIENAGIONE

All'inizio della *stagione*, quel lungo periodo dei *mesi grandi*, che va da aprile a ottobre, la campagna si rivestì interamente di verde. I seminati apparvero rigogliosi da un giorno all'altro, e i *calibbi* folti di *aina* e trifoglio.

Ai bordi dei campi e lungo le prode i rosolacci ostentavano tutta la loro sgargiante inutile bellezza. Le masse scure delle sulle furono punteggiate di cinabro.

I Calagna, intenti com'erano alla *zappulatura* delle *tuminie*, si accorsero quasi improvvisamente di essere giunti al tempo della fienagione.

Avevano da falciare mezza *salma* di sulla e un *calibbo* in cui prevaleva il trifoglio, intervallato qua e là da *occhiaruna* di *aina*, *gadduzzu*, e *mazzulinu*.

Ci fecero quattro lunghe giornate di maggio, durante le quali furono inebriati, fino allo stordimento, dagli odori forti del prato. Altri ne avrebbero aspirati poco dopo, con l'estirpazione delle fave, delle lenticchie e dei ceci.

L'erba recisa divenne, transitoriamente, grigia; quindi assunse la colorazione calda del fieno; e del fieno ebbe tutta la fragranza.

Trascorsi una decina di giorni, durante i quali l'erba rimase distesa al sole, i Calagna procedettero alla legatura.

Essi erano soliti mettere qualche manata in più in ogni manna di fieno. Per questo, quando decidevano di venderne, trovavano subito gli acquirenti.

Quell'anno ne raccolsero parecchio, e ne ebbero, oltre che per le loro bestie, da vendere. E siccome il tempo corse asciutto, risultò pure di ottima qualità.

Una *tumminata* di sulla, un ciuffo in mezzo alla distesa, la lasciarono seccare in piedi, a maturare il *graneddu* per una successiva semina.

NOTE

LE COSE
E LE PAROLE

MESI GRANDI > Meglio *misi granni*. I lunghi mesi della *staciuni*.

CALIBBU > Terreno incolto.

AINA > Avena selvatica.

GADDUZZU MAZZULINU > Varietà di erbe da foraggio.

TUMMINATA > Estensione di terra equivalente a circa un *tùmminu*. Intorno a undici are.

GRANEDDU > Semi di sulla.



bùmmaru

FAVE, CECI E LENTICCHIE

Nel lasso di tempo intercorso tra la fienagione e la mietitura, i giorni in cui i seminati erano ancora *bruciareddu*, i Calagna andarono a *scippare* fave, ceci e lenticchie.

Le leguminose erano di vitale importanza per i Calagna. In particolare le fave. Essi ne mangiarono verdi durante i primi quindici giorni di maggio; ne avrebbero mangiate secche durante l'inverno: bollite e *caliate*. Ne mangiavano soprattutto le bestie, specie quando venivano sottoposte a sforzi eccessivi come durante l'aratura e la *pisatura*.

Ma la coltura delle leguminose era importante anche perché rientrava nella pratica della rotazione agraria e perché impediva il depauperamento dello strato coltivabile del terreno. L'alternanza delle colture, si sapeva, era indispensabile.

A volte, per qualche *tenuta* non sufficientemente fertile, i Calagna ricorrevano alla incoltura di un anno; un trattamento diverso subivano i loro due appezzamenti argillosi, che venivano seminati a sulla dopo una coltura a grano duro e una a *tumminia*.

I Calagna sapevano che tanto la sulla quanto le fave contribuivano alla ricostituzione dell'humus, grazie alla gran quantità di azoto che esse riuscivano a fissare al suolo; ma erano anche certi che il potere fertilizzante di quelle piante risiedesse, oltre che nelle radici, negli steli e nelle foglie. Per questo, se potevano, spargevano la paglia delle fave nei terreni.

Quell'anno avevano seminato sei *tumminia* di fave e due fra ceci e lenticchie.

Scipparono tutto in due giorni, ma la sgranatura la effettuarono durante una brevissima sosta che si presero tra la mietitura del *lavuri* e quella delle *tumminie*.

NOTE

LE COSE
E LE PAROLE

BRUCIAREDDU > Grano abbrustolito. Siccome il grano si abbrustoliva quando non era completamente secco, *bruciareddu* aveva anche il significato di grano ancora verde.

TENUTA > In dialetto *tinuta*. Appezamento seminativo di media estensione. Può andare dai quattro *tùmmina* a mezza *salma* circa di terreno.

SCIPPARI > Estirpare. Il termine ha anche il significato di togliere con violenza qualcosa a qualcuno.

TUMMINIA > Grano tenero precoce. Si semina in febbraio.

EPILOGO

I grappoli erano allegati, ed era tempo di dare alla vigna la seconda insolfata. Ma c'era caldo, e anche se gli acini erano ancora come chicchi di *rosarièdu*, un'eccessiva spolveratura di zolfo avrebbe potuto danneggiarli. Per questo i Calagna decisero di aggiungervi una certa quantità di polvere calcarea raccolta nello stradone.

"Domani sveglia presto" disse Cola ai figli quando fu ora di andare a letto; "dobbiamo insolfare prima che si levi il vento e finché il sole non si sia abbastanza riscaldato.

Giunsero alla Luzza quando la stella del mattino iniziava a impallidire in un azzurro che, a oriente, si stemperava rapidamente nel bianco.

La mattinata era calma, e la polvere antioidio si depositava pari pari sui grappoli e sui pampini umidi di rugiada. Tuttavia alla fine, quando il sole fu abbastanza alto, i tre dovettero togliersene tanta dagli indumenti.

Insolfando, avevano osservato le viti una ad una, e, ritrovatisi nella radura dove avevano lasciato i *robbi* e legato i muli, non fu difficile fare delle previsioni: non erano molto cariche, ma la qualità del frutto avrebbe potuto sopperire alla quantità. I grappoli sarebbero stati certamente grossi e gli acini zuccherini.

"Due annate consecutive non sono mai state uguali l'una all'altra" disse Cola.

Il suo sguardo corse alla vallata sottostante e, a sinistra, lungo il pendio dolce e ondulato della collina. La campagna imbiombava e si avvicinava il tempo della mietitura. Un altro ciclo si avviava a compimento.

Cola, durante i suoi sessant'anni, ne aveva visti concludersi tanti. Buoni e cattivi.

"Siamo di nuovo alla mietitura" osservò. "Si finisce e si ricomincia. Sempre così, un anno dopo l'altro: inverno e *stagione, stagione* e inverno. Si semina e si raccoglie. E poi si semina e si raccoglie di nuovo. Se il sole e l'aria ci consentono di raccogliere".

E riandò con la mente all'anno in cui lo scirocco e uno spaventoso incendio gli distrussero il raccolto.

"Voi eravate piccoli" continuò, "non vi potete ricordare. Non fu il solito scirocco di tre giorni. Non cessò finché non giunse, ma in agosto, un violento temporale. Cominciò a soffiare ai primi di giugno, quando le spighe non erano ancora piene. Molti seminati *caddero in frasca*. Alcuni non vennero neppure mietuti. Io, i miei, li falciai tutti, nella speranza di ricavarvi la semente. Ma ecco divampare un incendio che distrusse l'intera contrada. Dovevate vederle, le fiamme: alte, inarrestabili, divoratrici. Ci vollero almeno dieci anni perché gli ulivi e i mandorli riprendessero a fruttificare.... Un'annata dura.... Dio solo sa come riuscimmo a sopravvivere".

"Perché" disse Turi "l'alluvione e la frana che trascinarono a valle alberi e case ve li siete dimenticati? Vi siete dimenticati di quando gli agrimensori del catasto, le carte nelle mani, dovettero rifare i *limmita* di mezzo territorio? Chi raccolse nulla quell'anno?".

"La nostra è una vita piena d'imprevisti" riprese Cola. "Dipendiamo dal sole e dal vento, dalla pioggia e dalla grandine, dal caldo e dal freddo, dalla brina e dalla rugiada, dallo scirocco e dalla tramontana. E siccome il tempo ce lo dobbiamo prendere come viene, viviamo nell'assoluta incertezza.

Mah.... Quello che vuole Iddio.... Oggi è giorno di festa. Andiamo à godercela, ché la dura e piacevole fatica del raccolto è vicina. Non voglio che vi perdiate *il gioco dei pignateddi né la corsa dei sacchi*. E io stesso non vorrei mancare alla processione di Sant'Antonino.

Avete visto che boccioli di rose accanto al pozzo?... Recideteli e fatene un bel mazzo con dei fili di menta. Vostra sorella sarà felicissima di deporlo sull'altare del Santo.

NOTE

LE COSE
E LE PAROLE

RUSARIEDDU > Perline di vetro molto piccole, adoperate nella fabbricazione di collane e rosari.

ROBBI > Indumenti. Con tale termine s'intendeva (e s'intende) anche tutto ciò che i contadini, giunti in campagna, depositavano a ridosso di un rialzo o di un masso: gli indumenti, le bisacce, *'u saccuni*, il basto etc. *'U saccuni* era un sacchetto di olona che essi portavano a tracolla e nel quale riponevano le vettovaglie per la giornata. Un rudimentale zainetto.

CADERE IN FRASCA > Più esattamente *càdiri 'n frasca*. Si dice di seminati che si seccano prima di giungere a maturazione. *Frasca*, in dialetto, è sinonimo di paglia, erba secca.

PIGNATEDDI > *'U jocu d'i pignateddi* (altrove pentolaccia) si suole fare ancora oggi durante le feste paesane.

CORSA NEI SACCHI > A Mezzojuso *cursa d'i sacchi*. Gara di corsa alla quale ciascun concorrente partecipava con le gambe rinchiusse in un sacco.

INDICE

Prefazione	-	-	-	-	pag.	5
Mietitura	-	-	-	-	-	9
Strauliata	-	-	-	-	-	17
Pisatura	-	-	-	-	-	21
L'estratto di pomodoro	-	-	-	-	-	31
Mandorle	-	-	-	-	-	37
Fichi secchi	-	-	-	-	-	41
Fichidindia	-	-	-	-	-	47
Vendemmia	-	-	-	-	-	53
La raccolta delle castagne	-	-	-	-	-	61
Aratura	-	-	-	-	-	65
Il ritorno dai campi	-	-	-	-	-	69
La raccolta delle olive	-	-	-	-	-	73
La semina	-	-	-	-	-	81
Il pane	-	-	-	-	-	87
Zabbina	-	-	-	-	-	91
Lavori vari	-	-	-	-	-	95
Vigna tigna	-	-	-	-	-	99
Fienagione	-	-	-	-	-	105
Fave, ceci e lenticchie	-	-	-	-	-	109
Epilogo	-	-	-	-	-	113