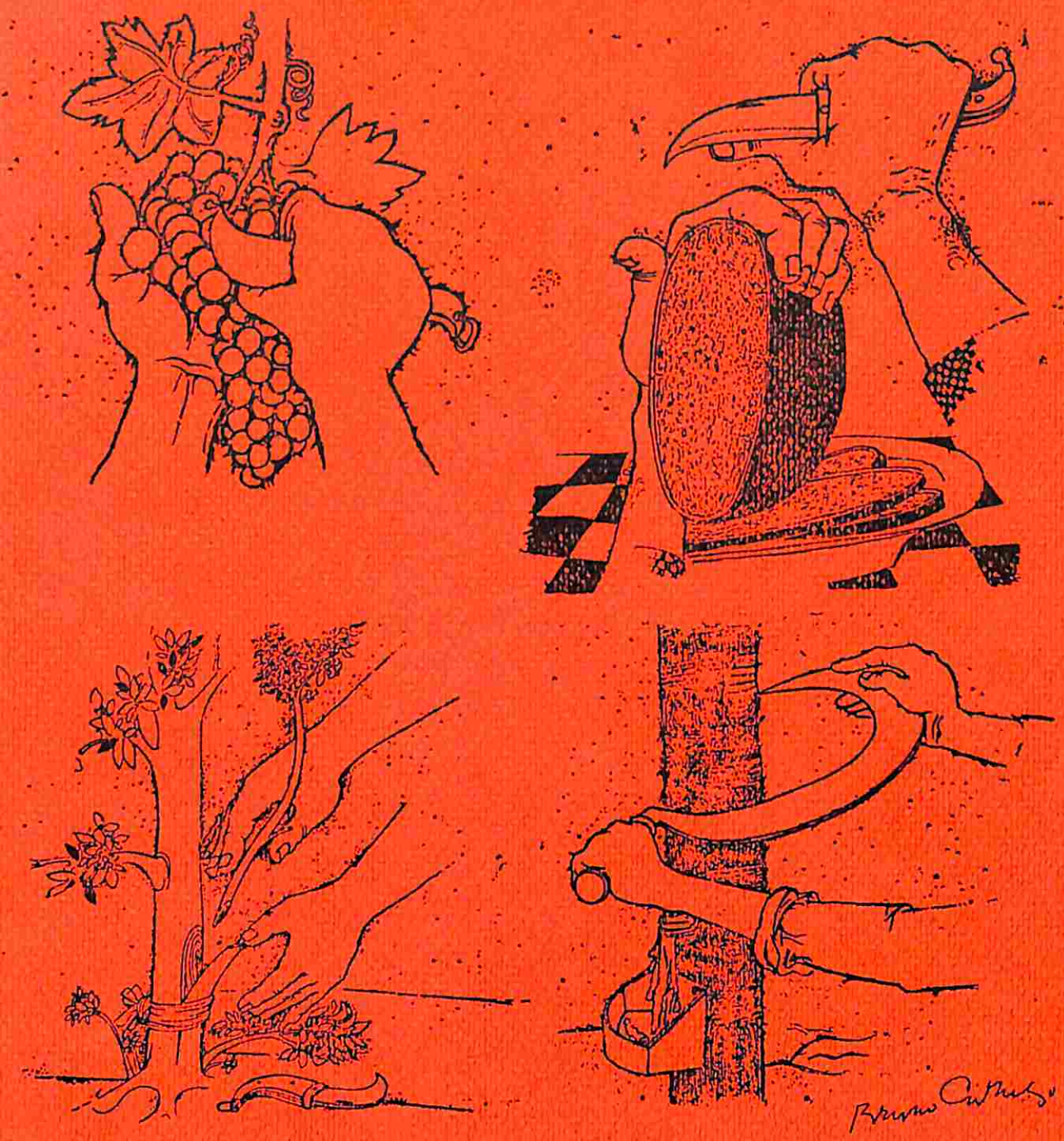


LA CULTURA MATERIALE IN SICILIA

In copertina:
disegni di Bruno Caruso

LA CULTURA MATERIALE IN SICILIA

QUADERNI DEL CIRCOLO SEMIOLOGICO SICILIANO

12-13

Atti del I Congresso internazionale di studi antropologici siciliani (Palermo 12-15 gennaio 1978), organizzato dall'Istituto di scienze antropologiche e geografiche, Cattedra di Antropologia culturale, della Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Palermo; in collaborazione con l'Associazione per la conservazione delle tradizioni popolari, il Centro di studi filologici e linguistici siciliani, il Circolo semiologico siciliano e il Folkstudio. Sotto gli auspici dell'Assessorato Regionale dei Beni culturali, ambientali e della Pubblica Istruzione, dell'Assessorato Regionale del Turismo e dell'Azienda Autonoma di Turismo di Palermo e Monreale.

Redazione: ELIO MARCHETTA

INDICE

LEONARDO SCIASCIA	*Presentazione*	Pag. 9
SILVANA MICELI	Cultura materiale, segni, informazione . .	» 11
GIULIO ANGIONI	Sul nesso manualità-intellettualità nel processo lavorativo e sulla necessità della sua storicizzazione per lo studio delle varie forme di cultura materiale	» 17
ALBERTO VÁRVARO	Permanenza della cultura materiale e permanenza della terminologia	» 23
ANTONINO BUTTITTA	Cultura materiale e ideologia in Sicilia . .	» 29
SALVATORE CIULLA	Cultura materiale e ricerca folklorica in Sicilia durante il periodo fascista	» 41
ALESSANDRO FINZI	I proverbi come strumento di analisi nello studio delle culture materiali: i proverbi agrari delle Madonie	» 47
VINCENZO TUSA	La cultura materiale e il mondo antico . .	» 57
NICOLA BONACASA	Organizzazione del lavoro nell'antichità classica: artigianato e industria	» 63
VERA VON FALKENHAUSEN	La foresta nella Sicilia normanna . . .	» 73
VINCENZO D'ALESSANDRO	Note per una storia della masseria siciliana nel Medioevo	» 83
GENEVIÈVE E HENRI BRESC	Lavoro agricolo e lavoro artigianale nella Sicilia medievale	» 91
ANTONINO GIUFFRIDA	La produzione dello zucchero in un opificio della piana di Carini nella seconda metà del sec. XV	» 141
ROMUALDO GIUFFRIDA	Una manifattura siciliana di panni di lana della fine del Settecento	» 157
ARTURO ALBERTI	Appunti sull'organizzazione domestica nell'Abbazia di San Michele Arcangelo il Nuovo a Troina (1795-1866)	» 161

PETER SCHNEIDER	Burgisi, civili e artigiani nell'Ottocento: ipotesi di ricerca	Pag. 167
MARIO GIACOMARRA	Sulle associazioni pastorali delle Madonie .	» 177
SALVATORE NICOSIA	La coltivazione tradizionale del frumento nei latifondi del « Vallone »	» 205
ANTONINO CUSUMANO	Il ciclo del grano nel Mazarese	» 275
GAETANO PAGANO	L'agrumicoltura nel Palermitano . . .	» 293
GIROLAMO CUSIMANO	Viticoltura e vinificazione tradizionali nel Palermitano	» 311
GIOVANNI RUFFINO	Frassini e manna in Sicilia	» 355
FATIMA GIALLOMBARDO	La pesca a Porticello	» 373
ANTONINO MARRALE	La pesca dei *pisci capuna*, dei *pisc'i scuma* e delle *mbàmbiri* con le *calomi* a Licata . .	» 393
GIANFRANCA RANISIO	I pescatori di Marettimo: tecniche ed organizzazione della pesca	» 437
ROSARIO LENTINI	Il sistema gerarchico nella mattanza . . .	» 449
RUDOLF E SUSANNE SCHENDA	La donna ed il concetto di lavoro nei racconti popolari siciliani della Gonzenbach e del Pitrè	» 457
ADELE SCIACCA	Sull'uso del corredo nel Palermitano ieri e oggi	» 465
RITA IPPOLITO - GISELLA MODICA	Lavorare per sé, lavorare per gli altri . .	» 479
FILIPPO CITARRELLA - MARIO GRASSO - GIACOMO MULÈ - ROBERTO ROVELLI	Sottomissione formale e sottomissione reale del lavoro al capitale: il caso del lavoro a domicilio	» 489
KATIA MELFI	*U firraru* a Troina	» 505
FRANCESCA VELLA	*Mastri d'ascia* a Troina	» 509
ANTONINO UCCELLO	Il torchio per le ulive nella Casa-museo di Palazzolo Acreide	» 513
COSTANTINO CALDO	Decadenza del mulino ad acqua nel Palermitano	» 521

ANTONINO BENCIVINNI — *U carrettu sicilianu* . . . . . Pag. 527

ANTONIO PASQUALINO — Come si costruisce un pupo . . . . . » 533

ROBERTO LEYDI - ANNABELLA ROSSI — Colloquio con Domenico Di Mauro, di Aci Sant'Antonio, artigiano popolare e fabbricante di falsi oggetti di folklore . . . . . » 553

FRANCESCO SANTALUCIA — Appunti preliminari sui rapporti tra antropologia e residenza a Troina . . . . . » 563

VINCENZO GUARRASI — L'autocostruzione nel centro storico di Palermo: ipotesi di ricerca . . . . . » 571

FRANCO FANCIULLO — Siciliano *allattari* « imbiancare », ed affini . » 587

ANNA MARIA FUNDARÒ — Design e cultura materiale: la produzione industriale del Palermitano tra la fine dell'800 ed i primi del '900 . . . . . » 599

ORIETTA SORGI — Festa e economia . . . . . » 611

SALVATORE D'ONOFRIO — Cultura materiale e ritualità contadina: *i petri i Santu Liu* . . . . . » 621

GIUSEPPE MARTORANA — Religiosità e *lii* agrari nel Mistrettese . . » 633

MICHELE FIGURELLI — Alla ricerca del tempo delle lucciole? . . » 641

JANNE VIBAEK — Museografia e cultura materiale . . . . » 655

PRESENTAZIONE

Invitandomi, e anzi, com'è nella sua natura imperiosamente persuasiva, chiamandomi a presiedere questo congresso, credo che Antonino Buttitta abbia voluto al di là della mia persona, proporre un riconoscimento e operare una saldatura: il riconoscimento di quel che nella tradizione della narrativa siciliana s'appartiene, ed è moltissimo, alla vita, alla civiltà, alla cultura materiale; e la saldatura tra coloro che come voi la studiano e coloro che come me la rappresentano, la raccontano. Il riconoscimento potrebbe persino apparire ovvio e la saldatura non da ora evidente: ma tante sono state e sono le resistenze, le chiusure, che il gesto di Antonino Buttitta ad alcuni sembrerà ardimentoso, ad altri paradossale o addirittura gratuito. Ma se la cultura materiale compendia, come compendia, « i gesti ripetitivi, le storie silenziose e quasi dimenticate degli uomini, le realtà di lunga durata il cui peso è stato immenso anche se il rumore appena percettibile », non c'è dubbio che da Giovanni Verga a Vincenzo Consolo la narrativa siciliana abbia in essa trovato humus e ragioni. E anzi questa definizione stessa della civilisation matérielle, *che è di Braudel, se ce la ripetiamo — «i gesti ripetitivi, le storie silenziose e quasi dimenticate degli uomini, le realtà di lunga durata il cui peso è stato immenso anche se il rumore appena percettibile » — se ce la ripetiamo, ecco che per me come per molti di voi il rimando più automatico e immediato è all'opera di un narratore come Verga, cui la definizione indefettibilmente si attaglia. E da ciò si potrebbe arrivare alla illazione, cui timidamente accedo, che gli studi sulla cultura materiale effettualmente non siano che una nuova o rinnovata attenzione, una diversa e più esatta, una meno individuale e meno individualizzata attenzione a quelle storie silenziose e quasi dimenticate che soltanto nel narratore trovavano memoria e voce, a quei fatti di lunga e greve durata ma di rumore soltanto finora percepito dall'orecchio della poesia. Ciò non toglie, si capisce, che nella storia degli uomini che conosciamo attraverso la parola scritta sia ravvisabile, riconoscibile, storicizzabile questa attenzione o studio, oltre l'ansietà della poesia, verso la cultura materiale: ma altro è l'averne, come ora, coscienza.*

E questo è tutto quello che avevo da dire: come ringraziamento, come saluto, come augurio per questo congresso.

LEONARDO SCIASCIA

SILVANA MICELI

CULTURA MATERIALE, SEGNI, INFORMAZIONE

S'è parlato molto in questi anni di oggetti, strumenti, utensili, artefatti in genere, come capaci di articolare significati, di organizzarsi in sistemi, di funzionare come linguaggio.

Del resto, strutturalisti e semiotici a parte, l'archeologia e le scienze etno-antropologiche hanno da molto tempo dimostrato l'enorme quantità di informazioni ricavabile dagli artefatti. Essi non solo ci dicono qualcosa su se stessi e sulla loro funzione, ma veicolano anche informazioni sulla società che li ha prodotti, sul suo livello tecnologico ed economico, e perfino sulla sua organizzazione sociale e le sue credenze. Quanto più poi tali artefatti si arricchiscono di ornato, si diversificano da altri prodotti simili di diverse società o da altri prodotti simili all'interno della stessa società, tanto più si arricchisce la quantità e il genere di informazioni che essi sono in grado di offrirci. Quanto più, inoltre, siamo in grado di allargare il contesto di riferimento e considerare gli oggetti in quanto costruiti secondo precise tecniche e modalità, diffusi in certe aree sociali delimitate, scambiati in circostanze e secondo modi previsti e tradizionali, usati o contemplati, tanto più quegli oggetti, divenendo merci, doni, arte e così via, si arricchiscono di significato.

Il discorso sugli oggetti si suole dunque articolare su due piani ben distinti: l'uno relativo alla capacità che hanno di servire a qualcosa, di funzionare, di essere cioè oggetti d'uso; l'altro relativo alla capacità che hanno di comunicare, di dire qualcosa, di essere cioè oggetti-segno.

Seguendo questa discriminante si potranno identificare oggetti che si presentano come oggetti-segno *tout court*, non avendo alcuna funzionalità pratica ma servendo soltanto a comunicare qualcosa: tra questi, ad esempio, gli oggetti usati solo con funzione discriminatoria in relazione alla struttura sociale: segnalatori di classe, rango, casta, potere, funzione... o quelli usati solo per articolare significati rituali, cerimoniali, festivi... Oppure si potranno identificare oggetti d'uso ostentatamente privi di intenzione comunicativa: strumenti di produzione, utensili, prodotti commestibili etc.

Il caso più comune è però quello in cui le due valenze coesistono: ci si troverà così di fronte ad oggetti d'uso dotati di caratteristiche comunicative. Essi cioè, per l'ornato che li arricchisce, l'articolazione che li caratterizza, il modo stesso in cui sono realizzati tra altri modi possibili che consentirebbero la stessa funzione, sono non solo utili ma anche capaci di comunicare significati social-

mente riconoscibili, messaggi leggibili secondo precisi codici storici. In effetti ben difficilmente ci si trova di fronte a puri e semplici oggetti d'uso. Abiti e abitazioni, per fare qualche esempio ben noto e studiato, costituiscono sistemi capaci di comunicare sempre molto di più che la semplice funzione primaria di coprire e di ricoverare ad essi propria. Spesso addirittura gli oggetti ostentano la loro funzionalità come una vera e propria copertura ideologica di quella strategia discriminatoria cui assolvono invece in qualità di oggetti-segno scambiati, direbbe Baudrillard, secondo la logica feticistica della differenza: nel grande *potlàch* della società dei consumi non si acquistano tanto oggetti utili, ma si compra in fondo prestigio sociale (1). Ma anche gli oggetti e le tecniche più semplici di una società primitiva, ha osservato Lévi-Strauss, « assumono il carattere di un sistema analizzabile nei termini di un sistema più generale ». Infatti « gli uomini comunicano mediante simboli e segni » e « per l'antropologia, che è una conversazione dell'uomo con l'uomo, tutto è simbolo e segno, posto come intermediario tra due soggetti » (2).

Sembra dunque che, secondo varie direzioni di cui non abbiamo che ricordato le principali, l'attenzione così caratteristica di questi anni per i codici e i segni finisca per indurre a privilegiare, anche nei più semplici oggetti d'uso, negli strumenti, negli utensili, la funzione comunicativa, talora perfino a scapito dell'altra, empirica e immediatamente utilitaria.

Capita addirittura qualche volta di avvertire nelle pagine di studiosi semiotici della cultura una strana forma di imbarazzo nei confronti del versante decisamente funzionale e utilitario degli artefatti. Ora, benché il nostro discorso riguardi appunto gli artefatti in quanto capaci di fornire informazione, pure, è proprio all'interno di questa limitata prospettiva che ci pare decisamente falsante la scarsa considerazione che di solito viene data all'aspetto di utilità degli oggetti.

È dunque sull'aspetto funzionale e immediatamente utilitario di essi che invitiamo a riflettere e che intendiamo soffermarci: su quell'aspetto cioè che, quando si vuole studiare ciò che gli oggetti sono in grado di dire, viene di solito individuato per metterlo subito da parte, e privilegiare piuttosto, di essi, la funzione seconda, quella dichiarata, appunto in contrasto con la prima, segnica o comunicativa.

C'è una prima distinzione che occorre avere subito ben chiara: quella tra la capacità dell'uomo di ricavare informazione da tutto ciò che lo circonda, fatti della natura o artefatti, e il fatto che questi non sono di solito artifici intenzionalmente comunicativi.

Consideriamo il primo aspetto della questione. È indubbio che l'uomo è in grado di ricavare informazione da oggetti di qualunque tipo. Egli è però in grado di ricavare informazione anche dai fenomeni della natura. C'è una differenza tra questi due tipi di informazione? A noi pare che si leghi proprio alla differenza — che c'è — tra questi due tipi di informazione la radice del-

l'equivoco che ha indotto a parlare in modo spesso semplicistico e ambiguo di una vera e propria organizzazione linguistica degli oggetti.

Sono indispensabili alcune considerazioni di carattere generale. È chiaro che l'uomo, per potere orientarsi nel mondo ed agire in esso, ha bisogno di organizzarlo in un qualche modo, dunque discretizzare le sue esperienze, distinguere e identificare fatti e fenomeni, costruire sequenze di cause ed effetti: introdurre insomma una qualche sorta di ordine nella realtà e cioè, in senso lato, trasformarla da caos in struttura. È questa la funzione e il senso della cultura sia essa, come si suol dire, materiale (termine ambiguo proprio per quello opposto che lascerebbe presupporre), o no.

Questo significa che un mondo inizialmente imprevedibile perché tutti gli stati di cose in esso verificabili erano avvertiti come equiprobabili, diventa adesso una realtà ben differenziata nelle sue parti, articolata da corrispondenze, scandita da ripetizioni, connessa da dipendenze e interazioni: si delinea insomma la logica di una realtà strutturata prevedibile e dunque manipolabile.

Consiste semplicemente in questo la funzione strutturatrice di ogni conoscenza. Ed è in questo senso che si dice che se ogni conoscenza è strutturazione e classificazione, ogni linguaggio, in quanto messa in corrispondenza di classi di suoni e classi di sensi, è esso stesso una classificazione, una strutturazione e dunque una forma di conoscenza. La possibilità pertanto di leggere come significativi i dati della natura si lega direttamente al fatto che noi li classifichiamo, organizzandoli in una determinata concezione del mondo. Il fatto poi che chiamiamo ogni cosa col suo nome, il fatto stesso, cioè, che usiamo una lingua, comporta che questa classificazione, questa articolazione di differenze, sia già acquisita.

Ora, come ha osservato giustamente Prieto, che ogni lingua sia una forma di conoscenza, non comporta affatto che ogni forma di conoscenza sia una lingua ([3]). Dal chè — sia detto tra parentesi — l'opportunità di giudicare quanto meno fonte di confusione la nota inversione di Barthes della saussuriana classificazione della linguistica all'interno della semiologia.

Se dunque una conoscenza è una classificazione strutturatrice, una operazione neg-entropica, un intervento umano sul mondo, potremo dire che non c'è conoscenza sedicente astratta che non abbia la responsabilità di introdurre una direttiva d'azione, come non c'è azione concreta che non sia anche, insieme, una presa di posizione sul mondo.

Un altro punto fondamentale da sottolineare è che i modi di questo intervento umano sul mondo, che possono ovviamente essere molteplici, dipendono sempre in ultima analisi da una precisa funzione che a questo intervento si connette, e dunque da uno scopo pratico che lo sollecita: quello scopo cioè che si costituisce come il punto di vista selettivo tra le innumerevoli pertinenze rispetto alle quali è possibile concepire il mondo e intervenire su di esso. Scopo e punto di vista, s'intende, non certo individuali ma legati a una prassi sociale storicamente determinata.

Da ciò si vede come non ci sia intervento umano sul mondo, sia esso intellettuale o manuale, secondo i termini della tradizionale dicotomia che proprio in relazione a quanto abbiamo osservato si intravede già superabile, che si possa qualificare come neutro rispetto alla società e alla storia.

Tornando dunque alla questione iniziale, c'è una differenza notevole tra l'informazione che possiamo ricavare dall'osservazione dei fatti della natura, e quella che possiamo ricavare dall'osservazione degli artefatti. Nel primo caso realizziamo un processo di conoscenza di primo grado: assumiamo cioè quei fatti come rappresentanti di se stessi o meglio, in termini semiotici, come significanti di quei significati secondo i quali la nostra concezione del mondo ci induce a classificarli. Nel secondo caso viceversa ci troviamo coinvolti, per così dire, in un processo di conoscenza di secondo grado: l'informazione infatti che gli artefatti ci danno riguarda il modo in cui altri uomini prima di noi — i produttori appunto di quegli oggetti — hanno concepito e organizzato il mondo e sono intervenuti su di esso. In un certo senso dunque gli artefatti sono una sorta di informazione cristallizzata, risultato tangibile dell'intervento umano sul mondo.

In questo senso essi ci dicono effettivamente moltissimo e sono in grado indubbiamente di suggerirci informazioni più complesse di quanto si potrebbe in prima istanza supporre, proprio nel loro aspetto nudamente funzionale. Non per questo però essi sono artifici comunicativi o linguaggio. Al contrario, appunto perché il tipo di intervento neg-entropico che sintetizzano è altro rispetto a quello operato dal linguaggio, essi sono in grado di informarci su certi aspetti della organizzazione e della concezione del mondo che potrebbero per altra via sfuggire.

Essi ci informano infatti su quei modi di concepire il mondo e i rapporti tra gli uomini che non risultano da una intenzione comunicativa, ma proprio dalle utilità privilegiate attraverso certi utensili, dalle direttive d'azione connesse a certi strumenti, dai ritmi di vita, dalle gerarchizzazioni sociali impliciti in certi oggetti, dai modi di produzione implicati in certi prodotti.

Non si tratta dunque, semplicemente, di dire con Barthes che « per il solo fatto che c'è società, ogni uso è convertito in segno di questo uso » così che gli oggetti « di origine utilitaria e funzionale » servono « anche a significare » ([4]). Non è la « semantizzazione universale degli usi » che in questo momento ci interessa, ma la pura e semplice utilità di uno strumento già per se stessa implicante un preciso punto di vista sul mondo. Ci interessa cioè non lo strumento in quanto segno di se stesso, esecuzione di un modello, *parole* di una lingua oggettuale, come direbbero appunto Barthes o Baudrillard, ma lo strumento in quanto capace di consentire una determinata operazione, e dunque esso stesso, in quanto utilizzato o utilizzabile, discriminatore nei confronti della realtà e della natura. Se riflettiamo insomma che, pur nel caso più elementare, ogni strumento semplicissimo nel momento in cui è usato divide le operazioni possibili sul mondo in due grandi classi complementari: quelle consentite dallo stru-

mento e quelle escluse da esso, sarà forse più chiaro in che senso diciamo che ogni strumento è un intervento umano discriminante, un'operazione selettiva inestricabilmente connessa a una determinata concezione del mondo e ad un preciso modo di conoscerlo e di orientarsi in esso. Più sinteticamente, è introduzione di neg-entropia.

Considerati da questo punto di vista, proprio gli strumenti, gli oggetti, gli artefatti più nudi e funzionali si prestano ad essere studiati per l'ideologia che veicolano. E non solo essi veicolano ideologia nel senso più lato di concezione del mondo o *weltanschauung*, ma anche nel senso più ristretto di razionalizzazione di interessi parziali e funzionali a gruppi privilegiati.

Essi infatti da un lato, per il loro stesso modo di essere, per come devono essere costruiti e come devono essere usati, per le utilità che consentono e quelle che escludono, si fanno portatori di una vasta serie di scelte e potenzialità conoscitive, comportamentali, economiche ed etiche, e dunque in questo senso comportano e presuppongono una complessa *weltanschauung*. Ma in determinati contesti e determinati tipi di società essi possono cessare di essere avvertiti come strumenti, tra altri possibili, per l'esecuzione di operazioni che possono essere fatte in quel modo o in un altro, sostituite da altre operazioni diverse o abolite addirittura, e finiscono per presentarsi viceversa come gli unici strumenti possibili per operazioni talmente frequenti, diffuse e valorizzate da apparire necessarie e indispensabili. Così, naturalizzati strumenti e oggetti, normalizzati usi e operazioni, apparirà ovvio e necessario il modo stesso di intervento sul mondo che essi presuppongono, il modo di produzione che consentono e incrementano, le pratiche sociali a tutto questo connesse. Un intero modo di concepire la realtà: ritmi vitali, concezione del tempo e dello spazio, rapporti con la natura e con gli altri esseri, apparirà così « naturale » e anzi l'unico modo di concepire la realtà e di intervenire su di essa che sia possibile per la stessa sopravvivenza. Saranno allora avvertiti come irrinunciabili certi bisogni, mentre altri appariranno secondari, e certi fini e mete parranno ovvî da perseguire e auspicabili, mentre il mondo stesso apparirà ordinato secondo l'unico ordine possibile: quello dato.

Un'ultima osservazione, per concludere. Se le grandi società industriali possono permettersi di teorizzare il rispetto per le culture « altre »: le loro credenze, i loro miti, le loro idee, la loro lingua, non a caso è parte indispensabile di questo rispetto fornire agli uomini di quelle culture almeno i « vantaggi » materiali delle « civiltà sovrasviluppate », sotto forma di strumenti, utensili, oggetti d'uso, prodotti della moderna tecnologia. E non è questo, ovviamente, che il primo passo di un processo di asservimento non solo materiale ed economico, ma prima ancora, e più subdolamente, ideologico.

NOTE

(1) Cfr. J. BAUDRILLARD, *Per una critica dell'economia politica del segno*, trad. it. Mazzotta, Milano 1974.

(2) C. LÉVI-STRAUSS, *Elogio dell'antropologia*, trad. it. della lezione inaugurale pronunciata al Collège de France il 5 gennaio 1960, in ID., *Razza e storia e altri studi di antropologia*. Einaudi, Torino 1967, p. 58.

(4) R. BARTHES, *Elementi di semiologia*, trad. it. Einaudi, Torino 1968[4], p. 39.

(3) L. PRIETO, *Pertinenza e pratica*, trad. it. Feltrinelli, Milano 1976, p. 10.

Giulio Angioni

SUL NESSO MANUALITÀ-INTELLETTUALITÀ NEL PROCESSO LAVORATIVO E SULLA NECESSITÀ DELLA SUA STORICIZZAZIONE PER LO STUDIO DELLE VARIE FORME DI CULTURA MATERIALE

Punto di partenza di un'analisi del nesso e delle forme storiche di separazione fra lavoro manuale e lavoro intellettuale deve essere una nozione corretta ed esplicita dell'essenza del lavoro stesso in generale come unità delle due specie di attività, quella manuale e quella intellettuale. Come punto di partenza è molto utile prescindere dalle modificazioni storicamente determinate, cioè dalle forme che il lavoro come unità delle due attività presenta nelle varie forme di società e di attività lavorative. Partendo dal riconoscimento di che cosa sia il lavoro in generale, si può mostrare come nel processo storico e nelle varie forme di società e di attività lavorativa i singoli momenti e aspetti del lavoro si separano e si distinguono in attività diverse, si specificano socialmente, si dividono effettivamente l'una dall'altra fino a diventare caratteristiche di intere classi e ceti sociali e specializzazioni di categorie e di individui.

Nozione basilare per l'analisi del lavoro è certamente quella che lo concepisce come condizione perpetua dell'esistenza e della riproduzione della specie umana, e in questo senso il lavoro mostra caratteristiche costanti, indipendenti dalle sue varie e distinte forme sociali. Questa distinzione fra lavoro in generale e forme di attività lavorative storicamente date è utile in quanto serve a distinguere le caratteristiche sociali specifiche di ogni forma di attività lavorativa dalle caratteristiche generali permanenti e materiali, cioè il generale, comune e ripetuto, quindi la nozione di lavoro come astrazione determinata, dalle sue forme storicamente distinguibili. Questa distinzione, inoltre e soprattutto, è necessaria per poter riconoscere il carattere specifico del processo di lavoro in singole formazioni sociali e in particolare in singole branche del complesso della attività produttiva materiale di una società o di una sua porzione in una determinata epoca.

Il processo di lavoro, in questo senso più generale e astratto, si concepisce come un processo di ricambio materiale fra la natura e l'uomo, che le si rapporta come potenza naturale, che la fronteggia e se ne serve adeguandosi ad essa e adeguando se stesso alle leggi della sua natura umana e della natura a lui esterna. Nel lavoro l'uomo « mette in moto le forze naturali della sua corporeità, braccia e gambe, testa e mani, per appropriarsi i materiali della natura

in forma usabile per la propria vita » (Marx, *Capitale*, I, III sez., cap. V, *Processo lavorativo*). In questa caratterizzazione del lavoro come processo di ricambio materiale tra uomo e natura si parte da una unità delle forze naturali proprie dell'uomo. Diversamente da come avviene nel processo vitale degli animali, dove queste medesime forze naturali si esprimono o paiono esprimersi inconscientemente e istintualmente, nel caso dell'uomo la produzione della specie passa attraverso il lavoro, cioè attraverso una combinazione cosciente e progettata dell'attività vitale mediata da mezzi di lavoro e da oggetti di lavoro.

In questo contesto il lavoro è concepito come attività tesa a uno scopo, e il processo di lavoro è visto come unità di attività conoscitiva, progettazione finalizzata e realizzazione dello scopo. È appunto questa unità di attività e di coscienza che distingue l'ape migliore dal peggiore architetto, secondo una espressione famosa di Marx. In tutti questi momenti, in cui è concettualmente scomponibile il lavoro, sono presenti sia le facoltà intellettuali e in genere spirituali dell'uomo, quali immaginazione, intelletto, volontà, sia le sue facoltà fisiche come il lavoro muscolare della mano e in genere di tutto il corpo. Fisico e spirituale sono nel lavoro strettamente intrecciati ed è solo questa unità organica che permette il processo lavorativo.

Queste determinazioni generali e costanti del lavoro sono da distinguere dalle forme sociali determinate, dai rapporti sociali specifici di produzione in cui il lavoro si realizza. Ma i processi di lavoro concreto implicano tuttavia sempre l'esistenza di rapporti di produzione sociali. Nell'analisi di ogni forma di attività produttiva sociale, cioè, è sempre da tener presente la connessione dialettica fra sviluppo dei rapporti fra uomo e natura nel lavoro (forze produttive) e dei rapporti che su questa base gli uomini stabiliscono fra di loro (rapporti di produzione).

Sul piano dei rapporti sociali il problema principale è quello delle forme e del carattere della divisione del lavoro. La confusione e la non distinzione fra caratteristiche essenziali e costanti e determinazioni storico-sociali delle forme del lavoro, cioè l'identificazione fra caratteristiche essenziali e forme che man mano assume il lavoro, è molto fuorviante nello studio e nella documentazione dell'esplicarsi di determinate attività lavorative, e porta a valutazioni spesso fondamentalmente errate. Una tale indistinzione e confusione è innanzitutto confusione fra *lavoro* e *produzione:* dal punto di vista del lavoro l'uomo è sempre un essere che coscientemente agisce sulla natura per servirsene per i propri scopi vitali; dal punto di vista della produzione come atto storico e sociale concreto l'uomo è schiavo o servo della gleba o salariato o coldiretto o altro ancora. È cioè la forma di produzione sociale che determina in quale forma il lavoro è suddiviso socialmente e organizzato, e quale è il carattere delle varie attività lavorative. Il modo sociale di produrre determina anche il rapporto fra lavoro manuale e lavoro intellettuale, come prodotto storico variabile della connessione fra i vari momenti generali del lavoro in quanto unità di attività e di coscienza. La socio-

logia in generale, e quella del lavoro in particolare, ci presenta molti esempi di confusione tra forme storiche proprie del lavoro nelle condizioni della produzione capitalistica e momenti essenziali e costanti del lavoro, soprattutto quando le particolarità del lavoro nella produzione capitalistica vengono assunte come caratteristiche generali ed essenziali del lavoro.

Ma già proprio sul piano della caratterizzazione dell'essenza del lavoro devono mettersi in evidenza distinzioni chiare all'interno dell'unità di attività manuale e attività intellettuale, distinzioni che non sono cause, bensì presupposti fisico-biologici della *possibilità* di una divisione fra lavoro manuale e intellettuale. Se la divisione fra i due tipi di attività è un prodotto storico dello sviluppo della produzione materiale, la possibilità della divisione dell'unità (originaria e logica) fra lavoro manuale e lavoro intellettuale nel processo lavorativo poggia sulla capacità propria dell'uomo di anticipare una pianificazione e una organizzazione della sua attività alla sua realizzazione e di separarla nel tempo e nello spazio. Il potere dell'uomo, proprio del suo essere psico-fisico, di dividere il lavoro in momenti o prevalentemente intellettuali o in momenti prevalentemente fisici non è però da intendere come *causa* della separazione fra i due tipi di attività, nè tanto meno come causa della distinzione fra lavoratori manuali e lavoratori intellettuali nelle società divise in classi. La divisione fra lavoro intellettuale e lavoro manuale è un prodotto e una specificazione storica, ma indipendentemente dalle forme socialmente variabili le attività manuali e le attività intellettuali sono distinguibili in base alle loro caratteristiche bio-psicologiche, dal momento che l'attività manuale o fisica è soprattutto erogazione di energia muscolare, mentre l'attività intellettuale è in particolare connessa con i processi nervosi più elevati dell'uomo. Questa distinzione è di per sé non eliminabile, quantunque mutino storicamente la portata, il contenuto e il significato socio-culturale di queste due specie di attività nell'unità del lavoro manuale e intellettuale, e quantunque questo mutamento sia importante sia per l'intera società sia per il singolo individuo.

Per quanto riguarda le forme storiche di lavoro implicate nei processi produttivi relativamente preindustriali e precapitalistici proprie delle porzioni di società cui si dedica prevalentemente la nostra attenzione, e cioè la piccola produzione contadina e artigianale, la documentazione e l'analisi del processo storico di divisione sociale del lavoro deve tener sempre presenti due specie di distinzione: la prima specie di distinzione è quella fra *funzioni lavorative* prevalentemente *manuali* e *funzioni lavorative* prevalentemente *intellettuali;* la seconda distinzione è quella fra *lavoratori* manuali e *lavoratori* intellettuali. Almeno a prima vista, nel nostro caso, la prima delle due distinzioni, quella tra funzioni, sembra essere più significativa e importante della seconda, cioè di quella fra lavoratori, se è vero che le due specie di funzioni tendono per lo più a coincidere nella persona del singolo lavoratore, mentre la separazione delle funzioni in quanto proprie di ceti o classi diverse è meno netta ed evidente che nelle forme di produzione industriali

avanzate e più tipicamente capitalistiche. Ciò può sembrare un vantaggio, una situazione meno alienante per quanto concerne il singolo lavoratore tradizionale, e molti sono quelli che tendono a giudicare così le cose. Ma, mentre non sono da trascurare le forme specifiche di coincidenza delle funzioni prettamente manuali con categorie più o meno distinte di lavoratori tradizionali e di quelle direttive e organizzative in categorie più o meno superiori (per es. caporali e campieri), è anche da tenere nel dovuto conto il fatto che la minore divisione sociale del lavoro ha come risultato una separazione netta fra lavoratori e non lavoratori, tra campagnoli sfruttati e padroni sfruttatori più o meno assenteisti e *rentiers*. Da questo punto di vista, la penetrazione più massiccia delle forme capitalistiche nelle campagne, mentre costringe i ceti agrari assenteisti o a estinguersi o ad assumere come proprie funzioni come quelle direttive, pianificatrici e organizzatrici della produzione, diminuisce la distanza fra le varie categorie di coltivatori e il padronato agrario, facendo coincidere la proprietà con l'impresa. A sua volta si può verificare in che modo e in che misura il concentrarsi delle funzioni intellettuali nel padronato e l'introduzione di macchine e tecniche più raffinate e parcellizzanti porti all'espropriazione del *know how* tradizionale dei lavoratori delle campagne e delle officine artigiane, se non altro perché le macchine moderne non possono più essere prodotte con conoscenze, strumenti e materie prime o semilavorate di origine locale, ma dalla grande industria.

Più in generale il problema è quello del variare delle funzioni lavorative e della loro sussunzione all'interno di classi distinte e contrapposte. Rispetto ai nostri oggetti d'indagine questo problema si sfaccetta in varie questioni. Per esempio: con l'aumento della divisione sociale del lavoro nelle attività tradizionali, in conseguenza del penetrare delle forme capitalistiche di produzione, in che modo e in che misura diminuisce la quantità di attività intellettuale nelle funzioni lavorative, che pur tuttavia continuano a rimanere proprie di ceti e classi subalterne e strumentali? E per converso, avviene, e in che modo e misura, un aumento delle conoscenze e delle capacità dei lavoratori, con l'introduzione di mezzi e di tecniche di lavoro più efficaci e moderne? Inoltre: in che modo si autonomizzano, rispetto alla produzione tradizionale, le funzioni intellettuali, e come si specificano e si differenziano nei vari ceti produttivi le funzioni intellettuali? E ancora, sempre per fare esempi di grosse questioni: se è vero che man mano che si risale indietro nel tempo la minore differenziazione delle funzioni e la relativa capacità da parte di ogni singolo lavoratore agricolo o artigiano di dominare il complesso dei processi produttivi non impediva che tutti questi lavoratori fossero soggetti e sfruttati sotto varie forme, che rapporto si crea fra l'aumento e la specializzazione delle attività lavorative e la *possibilità* di aumentare e perpetuare lo sfruttamento del lavoro manuale da parte delle classi e dei ceti egemoni? E in che misura le nuove condizioni sono più favorevoli all'acquisizione di una coscienza storica e di classe da parte di chi è rimasto nei campi e nelle officine?

Il problema della conservazione della « memoria collettiva » della cultura legata al lavoro tradizionale, se inquadrato all'interno della problematica cui si è qui brevemente accennato, non rimane affidato a sforzi volontaristici di intellettuali genericamente preoccupati che tale memoria non si perda. La memoria del passato deve servire alla comprensione del presente per costruire il futuro. Se è vero che le attività tradizionali dell'agricoltura e della piccola produzione artigianale e familiare permettevano una relativa unità delle principali funzioni lavorative nel singolo lavoratore, è anche vero però che l'aumento progressivo della divisione sociale del lavoro, anche nell'agricoltura e nella piccola produzione, costituisce e va costituendo le condizioni per un superamento in avanti della scissione individuale e di classe delle funzioni intellettuali e manuali del lavoro. Un ritorno a quella relativamente minore scissione del passato è impossibile. E, tra l'altro, proprio un lavoro di documentazione e di analisi di come stessero le cose da questo punto di vista è ancora da iniziare su basi scientifiche.

Quanto poi queste « basi scientifiche » siano necessarie in questo caso dell'ergologia e della « cultura materiale », è dimostrato ampiamente da come, soprattutto nei paesi dell'Europa Centrale, una lunga e fervida *Sammelfleiss* nel campo della cosiddetta *Geräteforschung* non abbia prodotto, in circa un secolo, quasi nulla di più che collezioni di oggetti e carte di diffusione delle loro varietà. E cioè soprattutto il museo turisticheggiante e l'atlante etnografico-ergologico che non può spesso svolgere la sua funzione di strumento per mancanza di una teoria del suo modo d'impiego.

ALBERTO VÁRVARO

PERMANENZA DELLA CULTURA MATERIALE E PERMANENZA DELLA TERMINOLOGIA *

Leggendo i lavori dedicati alla cultura materiale si hanno volta a volta due impressioni opposte: che essa sia il regno del permanente oppure che sia il dominio del perennemente variabile. Questo stesso congresso ci ha permesso di ascoltare comunicazioni che ipotizzavano la lunghissima durata (mettendo in rapporto, ad esempio, la capanna del neolitico con i *pagghiara* attuali) e contributi che, almeno in apparenza, prescindevano dal fattore temporale, descrivendo oggetti o tecniche senza porsi il problema della loro specifica durata. Non dubito però che molti di noi preferirebbero senz'altro dire che la descrizione di un oggetto o di una operazione della cultura materiale ha validità e senso pieno esclusivamente in rapporto al momento ed alla cultura, e quindi al luogo, in cui l'oggetto o l'operazione vengono osservati o vissuti.

In realtà la contrapposizione è negli atteggiamenti mentali e nelle impostazioni metodologiche, ma non ha giustificazione. Senza voler operare rivendicazioni di etichette in un congresso di studi antropologici, mi preme dire che gli studi sulla cultura materiale sono comunque studi storici: la cultura materiale è immersa nel tempo e non si può studiare fuori del tempo. Oltre alle gerarchie e alle invarianze qui giustamente rivendicate da Alberto Cirese, ci sono le dimensioni temporali, la profondità che un'organizzazione, una tecnica, un linguaggio (per calcare il sottotitolo del congresso) hanno per il fatto di essere nel tempo e che contano sempre, li si voglia descrivere in sincronia o in diacronia.

Ne consegue che tutte le operazioni descrittive o storiografiche che noi andiamo compiendo devono essere pienamente coscienti della relativa problematica. Sarei l'ultimo a sostenere che l'archeologia debba, o possa, trascurare i suggerimenti degli studi sulla cultura materiale contemporanea, ma mi pare pericoloso dire che il *pagghiaru* ci aiuta a leggere la capanna neolitica. Intanto non è vero che tutti i *pagghiara* siano a base circolare come era quella, né è trascurabile che della capanna neolitica abbiamo solo la base (anzi i resti della base), perché le forme dei *pagghiara* sono diversissime tra loro nella struttura della

* Gli esempi addotti sfruttano il materiale raccolto da me o dalla mia collaboratrice Rosanna Sornicola per il *Vocabolario etimologico siciliano*, in corso di stampa; in esso si troverà la necessaria documentazione, qui sistematicamente omessa.

parte superiore e non potremmo, né avrebbe senso, decidere quale sia l'*Ur-pagghiaru*, da utilizzare per il confronto con la capanna del lontano passato.

La questione è più generale: la comparazione diacronica, come questa di cui si parlava, non ci deve dare risposte, non è utile perché ci dà risposte: è utile perché ci pone domande, ci suggerisce problemi. Ecco perché non potrei accettare la tesi di chi dicesse: « Dobbiamo porre al passato solo le domande che il passato stesso si è poste. Se il passato ha conosciuto la storia politica e non la storia economica, solo la prima è legittima ». La realtà è sempre stata ed è totale; alcune epoche hanno visto la propria totalità in un modo particolare, che era esso stesso la loro cultura, ma noi abbiamo tutto il diritto (e direi il dovere) di vederla con un'ottica diversa, quella nostra, che non è né più né meno vera, anche se è diversa.

Ma torniamo al nostro punto specifico, che discende da uno dei problemi risultanti da quanto ho osservato. Se noi studiamo la cultura materiale del presente tenendo conto della sua profondità temporale o se studiamo la cultura materiale del passato, non possiamo fare a meno di usare le due serie di fonti che, sole, possono aggiungersi alla documentazione attuale:

1) il materiale archeologico, cui per semplicità assimilerei la documentazione iconografica;

2) il materiale linguistico, inteso come la somma di tutte le informazioni mediate dalla parola.

L'integrazione delle due serie pone grossi problemi, che non sempre risultano ben coscienti a chi le usa, e che pertanto conviene rendere espliciti.

Il primo è la messa in parallelo delle due serie. La comunicazione Falsone ci ha ricordato che gli scavi dello Steri di Palermo hanno restituito prove dell'esistenza del *cántaru* in epoca normanna. Si badi che egli non ha detto: « di quel vaso con quella specifica e ben nota funzione che più di recente s'è chiamato *cántaru* », bensì ha identificato senz'altro oggetto archeologico e denominazione moderna. Io credo che in questo caso egli abbia avuto ragione, ma sarei assai meno sicuro che sia lecito fare lo stesso per *cannata* ed in genere per altri termini che denominano recipienti. L'archeologia medievale ci restituisce, interi o in cocci, recipenti (molti se ne possono ammirare nel museo di Caltagirone) e d'altro canto i documenti di archivio ci danno numerosi nomi di recipienti, ma resta ancora da fare, e con la massima prudenza, l'identificazione di oggetti e termini, senza dimenticare che, almeno in epoca moderna, lo stesso nome può designare oggetti più o meno diversi tra di loro in aree diverse e, tanto più, può entrare in sistemi oppositivi diversi: ad esempio, la *lancedda* in genere si oppone alla *quartara* in quanto boccale ad apertura larga, ma in alcune zone entra come termine medio nella serie *quartara - lancedda - nziru*, in cui il tratto pertinente è la dimensione. La conclusione è che prima di dire, ad esempio, che quel reperto archeologico è una *cannata,* invece di limitarsi ad osservare che è

analogo a quelli chiamati *cannata* nel periodo x e nell'area y, sono necessarie indagini minuziose.

Aggiungerei un esempio che credo poco noto. Tutti conoscono lo zibibbo, l'uva bianca da tavola di ottima qualità, per lo più proveniente (o detta tale) da Pantelleria. In base ai procedimenti di identificazione diacronica che qui criticavo, ci si affretterebbe a dire che tale esso è sempre stato, cioè che il nesso nome-senso-referente è antico e stabile. Invece non è così: lo *zabib* arabo, che con ogni probabilità ha dato il nome al nostro, era un'uva passa e tale sarà stato il senso della parola quando essa entrò in uso in Sicilia (tale — mi conferma Alberto Cirese — è rimasto in un'area periferica della sua diffusione, cioè l'Italia centrale); se anche ciò fosse errato, resta il fatto che i lessici tra '700 e '800 definiscono lo *zibbibbu*, senza esitazione, come un tipo di uva nera, sicché è in ogni caso certo che la parola ha mutato referente in epoca recente. Si aggiunga infine che la storia di Pantelleria dovrebbe provare almeno la recenziorità della qualità divenuta famosa. Oltre che riflettere sul passato, conviene qui osservare il presente: per lo meno nei negozi di Palermo e forse soltanto da poco tempo, in barba a Linneo ma certo con solide motivazioni economiche e promozionali, è divenuta rilevante l'opposizione *zibbibbu* vs *uva*: se accennate allo zibibbo ma usate la parola uva, sarete corretti, forse per il timore che vogliate pagare di meno. Abbiamo dunque un caso in cui la solidarietà nome-senso-referente è stata rotta sia in rapporto al mutamento di referente sia in rapporto alla strutturazione linguistica del senso.

Un diverso problema è quello di utilizzare la conoscenza che abbiamo della lingua di oggi per chiarire problemi postici dalla cultura materiale di ieri. Possiamo chiederci, ad esempio, se la fase storica a cui ci rimanda la terminologia, in quanto essa sia accertabile dall'analisi linguistica, non possa dichiarare l'antichità dell'oggetto o del procedimento così denominati. Questo metodo è applicato molto di frequente e spesso non lascia dubbi, ma non è scevro di pericoli.

Facciamo un esempio. Posto che la gebbia, come tipo assai specifico di cisterna d'acqua, ha un nome di origine araba, possiamo senz'altro dire che essa risale all'epoca della dominazione musulmana? In questo caso la risposta affermativa appare sicura, ma non è possibile, credo, generalizzare siffatte conclusioni. Prima di tutto bisognerebbe infatti accertare che una data parola abbia sempre designato cose o procedimenti analoghi, e già sappiamo che questo non è certo né è facile da dimostrare; in secondo luogo bisogna dimostrare che l'oggetto o il procedimento non esistessero già prima con altra designazione; se non siamo in grado di dare questa prova, ma siamo riusciti a dare la prima, bisognerà limitarsi a dire che l'oggetto x esiste almeno a partire da quello stadio cronologico. Infine bisognerebbe decidere se il posto dell'oggetto o dell'operazione nel quadro sistematico della cultura materiale non sia nel frattempo cambiato.

Per illustrare brevemente quest'ultimo punto, citerei tre nomi dialettali di

coperte: *carpita, cutra* e *frazzata*. Oggi il termine generico, con cui si denominano i prodotti in commercio, è *cutra; carpita* sopravvive in qualche zona, specialmente orientale, per la coperta rustica di lana e per quella coperta tessuta in casa con ritagli di stoffa che altrove, ad esempio a Erice, si chiama *frazzata*. Oggi è probabile che in nessuna area le tre denominazioni convivano e formino sistema e l'impressione è che *cutra* si opponga a *carpita/frazzata* per il tratto — ' rustico ' vs + ' rustico '. Per quello che ne sappiamo, invece, nel medioevo i tre termini sembrano distinti dalle opposizioni che risultano da questo quadro:

	' imbottito '	' peloso '
cutra	—	—
carpita	—	+
frazzata	+	—

Solo a partire dall'accertamento di questa situazione si può affrontare il problema se l'introduzione di uno di questi termini del dialetto abbia significato una modifica nella cultura materiale.

Consideriamo un momento due denominazioni dell'alveare, oggetto di un certo rilievo — almeno in alcune zone — nella cultura materiale siciliana di ogni tempo. Nel 1348 Angelo Senisio lo denomina *cupugluni*, termine che più tardi è costantemente documentato, naturalmente soprattutto nella forma *cupigghiuni*. Ma fino dal 1519 registriamo un'altra denominazione: *vaxellu* (*d'api*), più tardi in genere *fasceddu*. Ambedue i termini sono di origine latina, ambedue designavano recipienti (del resto *vaxellu* è attestato per « vaso » nel 1368 e nel 1428) e quindi in ambedue i casi si tratta di specializzazioni semantiche, fenomeno che si è verificato, oltre che in Sicilia, in altre zone dialettali italiane. Orbene, *cupigghiuni* risale a *cupa* « botte », *fasceddu* al tardo latino *vascellu* « vasetto ». I due termini latini non sono sinonimi, perché designano quanto meno oggetti di dimensioni diverse. Inoltre per *fasceddu* s'è argomentato, credo con ragione, che il senso che sta all'origine di quello « alveare » non sia « vasetto » né « recipiente (in genere) » ma « cassa da morto », perché in area italiana e retica l'alveare è spesso una struttura di forma parallelepipeda. In effetti il lessicografo Pasqualino definiva il *fasceddu* « arnese o ordigno lungo e quadro composto per lo più di ferule fra loro connesse, che, unto di letame, serve a racchiudervi entro le pecchie », e tale lo conferma il Bianca in una precisa descrizione.

Saremmo quindi tentati di dire che la duplice denominazione corrisponda a due diversi tipi di alveare, uno a sezione circolare e più alto che largo, l'altro a sezione quadrata, più lungo che alto. Ma non ho alcuna prova che questa opposizione potenziale sia attualizzata oggi né so in quale momento del passato,

tra la tarda antichità e l'Ottocento, essa sia stata valida. Un osservatore, dunque, che voglia dedurre dalla differenza di denominazione conseguenze sull'identificazione della cultura materiale fa un'ipotesi solo possibile, ma che rischia di non trovare una precisa collocazione nel tempo e quindi un riferimento ad una specifica cultura.

Tra operazioni e terminologie si possono creare grosse sfasature nel medio e nel lungo periodo. Si consideri la storia della macelleria, da *vucceri* a *chiancheri* a *carnizzeri*. Due delle tre parole sono prestiti, *vucceri* dal normanno e *carnizzeri*, più tardi, dallo spagnolo. Ma questo non significa né che esse corrispondano a tre mestieri diversi (cioè ad un mutamento reale nell'operazione e nell'operatore) né che si succedano con la regolarità, suggerita dalla successione storica, per cui a *chiancheri* si sarebbe sovrapposto *vucceri* e ad ambedue *carnizzeri*, salvo il recente sopraggiungere di *macellaio*. Tutto lascia credere che, al momento del prestito, ad operatori analoghi siano stati dati nomi diversi solo per il succedersi delle mode, che legavano l'operazione del macellare soprattutto alle classi alte, le più esposte ai prestiti dalle lingue dei dominatori del momento. Non a caso, nel medioevo il macellaio delle comunità giudaiche, le cui operazioni venivano nettamente distinte da quelle del suo omologo cristiano, mi pare sia rimasto sempre *chiancheri* e mai prenda il nome di *vucceri*.

Ma il mutare, anche rilevante, delle operazioni non sempre muta le terminologie. Il prof. Schneider ci ha mostrato come a Sambuca Zabut nel secondo '800 si usassero tessuti inglesi, macchine Singer e figurini venuti dalla città. Egli sa bene che converrà fare le opportune distinzioni diastratiche e vedere *chi* usava tali cose; non saranno stati tutti, anche se la pressione esterna stava mettendo fuori mercato i tessuti familiari, il lavoro interamente a mano ed il taglio locale. In ogni caso, però, il *burgisi* descritto da Pitrè o da Salomone Marino o da Guastella, qualche decennio più tardi, pare ancora vestito con indumenti assai antichi come nome e come materia, mentre i tessuti inglesi non devono risalire tanto più indietro dei primi dell'Ottocento (si pensi alle attività degli Ingham!), la Singer è certo più recente e i figurini non saranno poi esistiti sempre. Insomma, cambiano radicalmente le operazioni, parzialmente le mode, ma rimangono i nomi, che in questo settore della cultura generale, e fatte salve le eccezioni, saranno cancellati solo dal grande commercio e dai mezzi di comunicazione di massa (chi dice più *faredda*, come si usava ancora trenta anni fa? ma la *faredda* del recente passato quanto aveva in comune con l'indumento che portava questo nome attorno al 1300, quando lo trovo documentato per la prima volta?).

Quale vuole essere la conclusione di queste osservazioni? Non lo scetticismo, come potrebbe sembrare a prima vista, ed il conseguente invito a perdere ogni illusione sulla nostra possibilità di sfruttare dati linguistici e dati non linguistici, in reciproca illuminazione, per studiare la storia della cultura materiale. Al contrario. Tutti gli esempi fatti dimostrano che non è possibile dare regole

sicure e generali per un uso coerente delle due serie di dati, ma mettono in luce — credo — l'assoluta necessità che essi siano studiati insieme.

La realtà è che gli oggetti, le operazioni e le denominazioni hanno una vita solidale, coesistono nella cultura e si condizionano a vicenda. Studiare una cosa ignorando l'altra è inadeguato e pericoloso. Studiarle insieme è complesso, pone problemi che sono volta a volta diversi, che non vanno semplificati; crea più difficoltà di quante forse non ne risolva; non è la ricetta comoda né per i linguisti né per gli antropologi né per gli storici. Ma è necessario, è un compito che non possiamo aggirare se vogliamo fare uno studio serio delle culture umane nel tempo.

ANTONINO BUTTITTA

CULTURA MATERIALE E IDEOLOGIA IN SICILIA

Quando si parla della cultura non si suole distinguere tra essa e la sua rappresentazione: tra cultura e ciò che, solo molto provvisoriamente, chiamerò metacultura. Di per sè la cultura è rappresentazione oltre che trasformazione della realtà. È un continuo processo cioè di convertimento del *continuum* spaziotemporale nel discontinuo concettuale dello spazio e del tempo. Se la cultura quindi è un *discretum*, la discrezione che viene a operarsi quando la si rappresenta è necessariamente di secondo grado. Ovviamente il passaggio dal continuo indefinito al discreto organizzato forza e distorce il reale costringendolo in schemi definiti. Ogni possibile rappresentazione della cultura pertanto è l'immagine deformata di una deformazione della realtà oggettiva.

La cultura è la realtà quale si vuole che sia per assolvere a concrete funzioni, ciò che ho chiamato metacultura, la realtà quale si vorrebbe che fosse per orientare nel senso conveniente a ciascuna classe sociale il processo della storia. Ciascuna rappresentazione di un universo culturale dato ne enfatizza, pertanto, alcuni aspetti altri ne tace. È così anche per l'immagine del mondo popolare consegnata alla storia dal Romanticismo. Taluni momenti della cultura popolare, quelli appartenenti alla sfera « spirituale » sono osservati e ipervalutati, quelli propri alla sfera « materiale » taciuti e neppure visti. C'è già in questo una prima forzatura rispetto al *continuum* della vita, la quale consiste non tanto nel diverso peso assegnato ai fatti considerati, quanto nel sistema di modellizzazione scelto: la arbitraria distinzione del *continuum* unitario dei comportamenti umani in due sfere autonome e incomunicabili. Agiva cioè nel terreno limitato dell'osservazione del mondo popolare la dicotomia tra natura e cultura, con segno positivo per quest'ultima, su cui si era venuta costruendo la civiltà occidentale. La cultura materiale era troppo strettamente connessa al dominio della natura per poter meritare attenzione scientifica e positiva connotazione ([1]).

A parte le ragioni ideologiche un altro fatto più tecnico favoriva la scelta della cultura « spirituale » come terreno di esercitazioni intellettuali a scapito della cultura « materiale »: la maggiore « maneggevolezza » della prima. Una fiaba, un canto popolare erano una materia prima che poteva essere lavorata come più piaceva. Era fin troppo facile intervenire su un canto popolare e confezionarlo secondo il proprio gusto. L'inganno perpetrato da S. Salomone-Marino agli studi di poesia popolare siciliana, con la riduzione di una larga messe di canti, di varia origine e tema, a un solo poemetto, di questa situazione è solo il caso limite ([2]). Se l'arte popolare sarà scoperta solo un cinquantennio dopo l'interesse

romantico per la poesia popolare è anche conseguente al fatto che, p. e., una tavoletta votiva non era riportabile ai modelli estetici romantici, mentre canti e fiabe popolari opportunamente scelti e ripuliti potevano a buon diritto ascriversi fra i fatti artisticamente apprezzabili. Il che osservato sotto altro profilo significa che essi venivano a perdere la loro connotazione di classe divenendo documento di quelle generiche peculiarità etniche che il Romanticismo si proponeva di ricercare e valorizzare ([3]). Se questa volontà non fosse stata, sia pure inconsapevolmente, limitata e costretta in un modello ideologico dicotomizzante, la cultura materiale sarebbe stata un terreno certamente più fruttuoso di quello della letteratura orale. Come gli stessi studiosi di formazione romantica finiranno con lo scoprire, le strutture espressive e contenutistiche di questa letteratura erano comuni a popoli diversi. Più articolato era al contrario il settore delle tecniche e sarebbe risultato quindi molto più facile misurare le diversità etniche proprio su questo terreno. La verità è che la borghesia e la piccola borghesia ottocentesche tendevano a « insignorirsi » e nulla appariva loro come appare più nobilitante dell'arte e del lavoro intellettuale in genere di contro al lavoro manuale avvertito come degradante.

Diverso atteggiamento tiene la borghesia del Settecento sia sul terreno ideologico che su quello sociale. Si tenta di rovesciare di segno la tradizionale dicotomia tra natura e cultura, connotando positivamente la prima. Non a caso è questo il secolo in cui il mito del buon selvaggio ottiene la sua celebrazione più piena. Si compila l'*Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers,* che è, come dice lo stesso titolo, una rassegna puntuale, minuziosa e documentata da splendide tavole, delle diverse tecnologie ([4]). La borghesia non cerca di confondersi con l'aristocrazia, come avverrà poi nell'Ottocento, ma fa di tutto per distinguersi da essa. L'essere come è noto cittadino diventa il maggior titolo d'onore. Certo, si obbietterà che nell'Ottocento il mito del buon selvaggio si converte nel mito del buon popolo. Mentre il primo tuttavia era strumento di polemica sociale il secondo prevalentemente di polemica estetica con buona pace del popolo, della sua vita, della sua reale condizione ([5]).

Non può suscitare stupore, dopo quanto abbiamo detto, che peculiari aspetti della cultura materiale siciliana si trovino, per esempio, emblematicamente documentati insieme alla descrizione e illustrazione dei monumenti dell'antichità classica nel *Voyage pittoresque des isles de Sicile, de Malte et de Lipari* di Jean Houel cui Giovanni Macchia quasi rimprovera di essere illuminista ([6]).

L'opera apparsa a Parigi nel 1782, ma scritta e disegnata durante il quadriennio anteriore al 1780, periodo dall'autore, *peintre du roi*, interamente trascorso in Sicilia e a Malta, porta il significativo sottotitolo: « Où l'on traite des Antiquités qui s'y trouvent encore; des principaux Phénomènes que la Nature y offre; du Costume des Habitants, et de quelques Usages ». Gli usi osservati da Houel con sensibilità culturale non inferiore a quella mostrata per i monu-

menti antichi sono per esempio l'estrazione del sale marino e la mattanza del cui sistema di disposizione delle reti è fornito uno schema preciso. La didascalia da lui scritta per la tavola CLXX è uno dei tanti esempi del suo minuzioso interesse per aspetti della vita quotidiana che altri non avrebbe certamente osservato: « Ho visto donne che d'panavano i fili di cotone su spolette in modo ingegnoso e pratico, che non avevo mai visto in Francia. Le donne che fanno questo mestiere usano una sbarra di ferro della lunghezza di circa due piedi; la sua estremità superiore è avvitata al centro di una ruota dal diametro di cinque o sei pollici, i cui raggi sono molto sottili e il cui cerchio è un po' più robusto; l'altra estremità sta a finire nella cavità di un piccolo ceppo di legno che esse portano sulle ginocchia. Girando quest'asta tra le dita, il cerchio che è all'estremità superiore sviluppa un movimento di rotazione, in modo che la spola si riempie presto di tutti i fili che può prendere dall'arcolaio.

Ho raffigurato poi dei bambini che le mamme hanno vestito per la prima volta con una brachetta, indumento considerato molto scomodo per i bambini dappertutto, fuorché in Sicilia, dove sono confezionate in maniera tale da non impacciare il piccolo nelle sue funzioni naturali: quando, spinto dalla voglia di soddisfare qualche bisogno, il piccino assume l'atteggiamento che l'istinto gli detta, questo vestito si apre perché i due lembi sono tenuti soltanto dalla cintura che li fissa davanti e da dietro. E quando il bambino si rialza, esso si richiude senza che egli debba intervenire con le mani; il che risparmia molta fatica ai ragazzi e molti bisticci fra essi e le loro mamme. L'unico inconveniente di questa brachetta, che peraltro non è considerato tale in Sicilia, è quello di lasciar fuori la camicia; sarebbe facile tenerla ben infilata dentro, ma le mamme non vi fanno molta attenzione » ([7]).

È facile trovare nelle opere dei viaggiatori stranieri che prima e dopo Houel visitarono l'Isola notizia di singoli aspetti della cultura materiale siciliana, difficilmente sarà possibile avvertire un pari interesse per tutto ciò che appartiene a una dimensione non aulica ma quotidiana del vivere ([8]). Anche in autori siciliani del tempo emerge talvolta un interesse per fatti ergologici, ma quando non si tratta di opere scritte per ragioni strumentali, siamo in presenza di un'attenzione « curiosa » per certi aspetti della vita popolare.

Diversamente da chi attento ma non troppo ai fatti storico-filosofici e letterari sostenne la tesi di una cultura siciliana sequestrata rispetto allo svolgimento della cultura europea, non possiamo tuttavia non registrare la penetrazione di un atteggiamento illuministico anche nella Sicilia del Settecento ([9]). Ne sono e non a caso, una prova alcune opere in cui sono descritte le pratiche agrarie dell'Isola. Fra tutte basti segnalare: *Il podere fruttifero e dilettevole* del barone di San Giaimo, pubblicata nel 1735, e giustamente considerata dal Turrisi Colonna « un deposito di pratiche » ([10]). Il San Giaimo continuava una letteratura attenta ai fatti agrari già vivace nel secolo precedente come prova l'*Hortus Catholicus* di padre Francesco Cupani, edito nel 1696 ([11]). Il Cupani, frate del

terzo ordine francescano, direttore dell'orto botanico fondato dal principe di Cattolica a Misilmeri, ci ha lasciato con la sua opera un catalogo di piante, per esempio di vitigni, di cui oltre a descrivere le caratteristiche fondamentali dà anche le denominazioni in siciliano. Successiva a quella del San Giaimo è invece l'opera del principe Pietro Lanza di Scordia, *Memoria sulla decadenza dell'agricoltura e sul modo di rimediarvi*, edita nel 1786 e ricca di notizie interessanti per il nostro tema ([12]).

Manca in queste opere una consapevole concezione razionalista della realtà: esse tuttavia rappresentano i primi segni di un atteggiamento mentale che vedremo progressivamente farsi strada negli studi agrari dei primi decenni del secolo succesivo. Pensiamo al barone Bivona e al Palmeri che nel 1822, sconsigliavano di accogliere le pratiche agrarie di altri paesi senza prima avere studiato quelle indigene ([13]). « Dalla conoscenza dello stato attuale della nostra agricoltura — osservava il Palmeri —, due importantissimi vantaggi si ricaveranno certamente. In primo luogo le idee dei nostri agricoltori cesseranno di essere limitate al solo recinto del loro territorio; così avranno campo di essere informati degli usi e dei metodi degli agricoltori di altri distretti, e potranno così di legieri paragonar le loro pratiche alle altrui, adattarne il buono, onde il meglio si renderà insensibilmente comune a tutti. Oltracciò rinvenendo in un sol quadro tutte le nostre pratiche agrarie, il filosofo può agevolmente distinguere quali meritano realmente riforma, e quali o non possono riformarsi perché dipendono da cause morali e politiche, che non è dato a noi il togliere, e quali non devono riformarsi perché risultano dalle circostanze fisiche del nostro paese » ([14]).

Doveva trascorrere un trentennio, dopo che sui furori romantici si cominciavano faticosamente a imporre le ragioni positive della scienza, perché il proposito del Palmeri diventasse un concreto programma. Nel 1851 appariva a Palermo il primo numero degli *Annali di Agricoltura Siciliana,* quale organo dello Istituto agrario Castelnuovo, sorto tre anni prima per volontà di questo principe sulla scia dell'analogo Istituto Pisano fondato dal Lambruschini ([15]).

Nell'editoriale di questa rivista, scritto da G. Inzenga, che di essa come dell'Istituto era il direttore, è chiaramente manifestata la volontà di avviare uno studio sistematico delle tecniche agrarie tradizionali allo scopo di pervenire alla fondazione di una scienza adatta alle regioni meridionali. L'Inzenga, ampiamente informato della letteratura scientifica inglese, tedesca e francese del suo tempo, mentre constata il progresso delle scienze agrarie dell'Europa settentrionale e i loro semplici effetti nell'agricoltura di quelle regioni, lamenta che a dispetto delle notevoli diversità climatiche e ambientali, si fosse tentato di introdurre le nuove tecniche nell'Italia meridionale e in Sicilia. « Ai precetti rigorosi degli scrittori esotici — obbiettava giustamente lo studioso siciliano — mal rispondeva la pratica indigena: conseguenza di tale disarmonia erano tuttogiorno le fallite speranze dei novatori; l'orgoglio del volgo degli agricoltori sempre restj alle novità, fattosi petulante, scherniva con una, quasi certa ragione, le dottrine

predicate nei libri ed i dottrinanti... Queste e simili contumelie hanno avuto luogo per mala intesa imitazione del nord, nel mezzogiorno dell'Italia nostra, ed a formar viemeglio la novella Babelle agronomica, son venuti anche i libri, e gli scrittori, le cattedre ed i professori a mettervi l'ultima mano; lungi di studiare il clima proprio in tutta l'estenzione della sua suscettibilità agraria, colla bussola della scienza che mai non falla, questi libri, questi scrittori, queste cattedre e questi professori, ligj ciecamente della rinomata arte boreale, altro non han prodotto e predicato, o per dir meglio non han copiato, che i precetti di un'arte a noi lontana, e di un'indole tutta diversa; siffatte opere o libercoli di economia campestre, piene sempre di fiele e di bile contro la così detta ignoranza dei nostri pratici agricoltori, sono riusciti sventuratamente infruttuosi ed efimeri; nulla di bene hanno arrecato al progresso della nostra industria, anzi danno certissimo, discreditando la santità degli studj agronomici presso i nostri agricoltori » ([16]).

Contro questo stato di cose, dice l'Inzenga, è necessario che sorga una scuola sperimentale che, svincolata dall'imitazione delle scienze agrarie dell'Europa settentrionale, si dedichi allo studio dei fatti che le sono propri. « Il metodo — precisa lo studioso — esser dovrebbe un metodo di osservazione diretto a conoscere prima d'ogni altra cosa le pratiche tradizionali, che formano il complesso dell'arte nostra agraria » ([17]). Solo allora, conclude l'Inzenga, a seguito di una « scrupolosa raccolta di fatti e di indigena esperienza » nascerà una scienza agraria adatta alle regioni meridionali.

Nello stesso numero degli *Annali* identici concetti, sia pure in forma più diffusa e sistematica, sono espressi da N. Turrisi Colonna. In sostanza, dice questo studioso, sintetizzando non solo il pensiero dell'Inzenga, ma anche una tradizione di studi che nel Bivona e nel Palmeri aveva avuto i suoi rappresentanti più noti, si tratta di analizzare il « *fatto* per determinarsi poi, con metodo e sistema, coi lumi della scienza, *il da farsi* » ([18]). Anche il Turrisi Colonna, malgrado sia convinto che il progresso debba attendersi da proprietari e imprenditori « giammai dall'uomo della zappa e della vanga » ([19]), è fermamente convinto che il punto di partenza debba essere lo studio delle pratiche tradizionali. « *L'ignoranza nei contadini* — egli dice — *e nei così detti fattori, nei mandriani,* non è fortissimo ostacolo al bene dell'industria; il progresso dell'arte non può aver principio da loro, ma per loro mezzo, dappoiché essi solo sono i depositari di quelle conoscenze pratiche che noi dobbiamo studiare onde fissare il punto di partenza al nostro progresso » ([20]).

Per quanto strumentale e ideologicamente connotato in senso nettamente reazionario, quello dei collaboratori degli *Annali di Agricoltura Siciliana* è l'unico serio e positivo progetto di studio della cultura materiale dell'Isola. Restano ancora esemplari gli *Studj agrarj sulla campagna settentrionale delle Madonie* di F. Minà Palumbo, e gli *Studii sul caseificio Siciliano* di Anonimo: editi negli *Annali,* i primi, con il sottotitolo *Proverbj Agrarj,* a partire dal 1853; i secondi, corredati da illustrazioni, a partire dal 1869 ([21]).

Anche se meno direttamente in rapporto con il nostro tema ancora interessante per certi aspetti risulta la letteratura del tempo di orientamento storico-economico. Un'opera che merita di essere ancora letta sia per il tentativo di fondare una sorta di antropologia filosofica, sia per le notizie sulle attività artigianali particolarmente di Palermo, è: *Sulla industria della Nazione siciliana. Discorso economico-politico-filosofico* di Stellario Salafia, edita nel 1839 ([22]). Naturalmente relativamente a questa pubblicistica è appena il caso di ricordare la classica opera del Bianchini, *Della storia economico-civile di Sicilia*, apparsa nel 1841 ([23]). Si tratta di un tipo di interesse continuato in tempi recenti dal Trasselli, dal Giuffrida, dal Cancila che, anche se più centrato sul fatto economico che su quello tecnico, risulta molto utile alla conoscenza dell'argomento in questione ([24]).

Contro la vivacità e puntualità di interessi per la cultura materiale dell'isola degli storici dell'Ottocento sta il silenzio di altri settori intellettuali del tempo, in particolare dei folkloristi. In una Sicilia che aspirava a liberarsi del dominio borbonico aveva buon gioco l'ideologia romantico-risorgimentale con il concetto restrittivo di cultura che si portava appresso. La letteratura orale diventa il campo preferito di esercitazione di chiunque voglia occuparsi del patrimonio culturale del popolo. Il mondo della tecnica e del lavoro rimane tutt'al più appannaggio dei cultori di scienze empiriche. Non mancano ovviamente le eccezioni, ma non si tratta di folkloristi a tempo pieno. È il caso di Giuseppe Piaggia che nel 1853 dà alle stampe una *Illustrazione di Milazzo*, ricca di interessanti notazioni sulle tecniche tradizionali ([25]).

Un cambiamento sostanziale, seppure non radicale, si opera negli anni in cui il positivismo comincia a penetrare nell'Isola. Sono i tempi quando all'attenzione romantica per il folklore comincia a sostituirsi, o meglio a sovrapporsi, l'interesse antropologico per l'uomo nell'intera globalità dei suoi comportamenti; quando comincia a farsi strada, senza però riuscire a imporsi stabilmente, il concetto di cultura del Tylor, per il quale era cultura fra l'altro « qualsiasi capacità o abitudine acquisita dall'uomo come membro di una società » ([26]).

Un nuovo tempo economico batteva alle porte del Paese. L'Italia, ormai stato unitario, si legava più strettamente all'Europa. Si gettavano le fondamenta della civiltà industriale, la borghesia degli affari in crescente espansione travolgeva le frontiere romantiche tra lo « spirituale » e il « materiale ». Non può certamente essere un caso che il primo scritto del Pitrè sulla cultura materiale del popolo siciliano sia il *Catalogo e Descrizione di Costumi e Utensili siciliani mandati alla Esposizione Industriale Italiana di Milano*, compilato appunto per quella che poi diventerà *tout court* la Fiera di Milano ([27]).

Nell'attenzione per il mondo dei mestieri il Pitrè fu però preceduto da Giuseppe Perez, il quale nel 1870 pubblicò un *Vocabolario siciliano-italiano attenente a cose domestiche, a parecchie arti ed alcuni mestieri* ([28]). Mentre quella del Perez, che non era un letterato ma un « uffiziale di carico », autore

di opere tecniche, fu una scelta, lo stesso non si può dire per il Pitrè. In realtà il grande folklorista siciliano fu spinto a compilare il *Catalogo* dalla decisione del Comune di Palermo di cui egli era consigliere di partecipare alla Esposizione Industriale milanese.

Motivi non diversi presiedettero al *Catalogo illustrato della Mostra Etnografica siciliana*, compilato dal Pitrè in occasione della Esposizione Nazionale di Palermo del 1891-92 ([29]). È però significativo che nel terzo volume degli *Usi e costumi* il Pitrè dedichi un intero capitolo alla descrizione di alcune attività agricole e degli strumenti di lavoro dei contadini. Il folklorista non si serve tuttavia di notizie di prima mano. Le desume significativamente fra l'altro dal Bianca cui dobbiamo un interessantissimo studio sull'agricoltura dell'Isola ([30]).

Il *Catalogo* della Mostra etnografica siciliana doveva servire a illustrare una serie di oggetti che poi costituiranno il primo nucleo del Museo Etnografico siciliano, sorto nel 1910 sulla scia del Museo Etnografico italiano fondato a Firenze da Lamberto Loria nel 1906 ([31]). Anche se portato a occuparsi della cultura materiale, da occasioni indipendenti dalle sue predilezioni culturali (quando parla di oggetti non lo fa con lo stesso entusiasmo con cui aveva parlato dei canti o delle fiabe) il Pitrè ebbe modo di farsi una conoscenza in taluni casi approfondita di alcune attività tradizionali. Queste conoscenze faranno da supporto alla *Famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano*, edita nel 1913, che, pur con tutti i suoi limiti, resta un classico nel settore di studi che ci interessa ([32]).

Il Pitrè riesce più interessante quando descrive il folklore urbano, la realtà cioè da lui direttamente osservata. Una documentazione viva del mondo contadino, ricca di notizie di prima mano su alcune tecniche agrarie ci viene offerta dal Salomone Marino nei suoi *Costumi ed usanze dei contadini di Sicilia* del 1897 ([33]). Una documentazione per noi più interessante è però quella che ci ha lasciato il sacerdote Cristofaro Grisanti nei due volumi di *Usi, credenze, proverbi e racconti popolari di Isnello*, editi nel 1899 e nel 1909, un'opera che, per esempio, sulla pastorizia dà notizie di estremo interesse ([34]). Chi è stato attento a titoli e date avrà notato come l'interesse per la cultura materiale si sia manifestato in forma parziale e in ritardo rispetto al massimo momento di fioritura degli studi folklorici e ai loro interessi prevalenti. Di questa situazione offre eloquente testimonianza l'*Archivio per lo studio delle tradizioni popolari*, edito come è noto dal 1882 al 1909. Nei suoi 24 volumi troviamo pochi articoli che, anche a voler estendere il significato dell'espressione, possano dirsi concernenti la cultura materiale. La verità è che una verà attenzione di tipo antropologico in Italia non si era mai imposta per il carattere stesso della nostra cultura da sempre impostata su basi retorico-umanistiche. L'idealismo con Croce e Gentile avrebbe fatto il resto riuscendo perfino a cancellare quanto il positivismo era riuscito faticosamente a seminare. Se si eccettuano pochi sparsi articoli di qualche volenteroso, sulla cultura materiale siciliana per tutta la prima metà

del nostro secolo viene stesa una coltre di silenzio. Gli scarsi contributi firmati da folkloristi di professione non sono quasi mai i risultati di ricerche sul campo. È il caso della *Carta Topografica dell'arte rustica, e dell'artigianato rurale della Sicilia* di C. De Danilowicz, edita in *Lares* nel 1942 ([35]).

Alcuni saggi di un certo interesse ma di taglio storiografico si possono leggere nell'*Archivio Storico siciliano.* Tanto più meritorie, sia pure con limiti evidenti, sono pertanto opere come *Trine e donne siciliane* di Caterina Binetti Vertua, del 1911, *Il carretto siciliano* di G. Capitò del 1923, *L'architettura rustica in Sicilia* di L. Epifanio del 1939 ([36]).

Soltanto in questo ultimo decennio le violente trasformazioni cui è stata sottoposta la società siciliana, hanno reso più urgente lo studio della cultura tradizionale in quei settori che una tradizione culturale a dir poco mistificatoria aveva portato a trascurare. Una diversa consapevolezza ideologica dei singoli operatori ha inoltre offerto a questo studio strumenti critici scientificamente più affinati. Una prima spinta in questa direzione è venuta ancora una volta dagli studi di architettura. Ricorderò l'opera *La città — paese di Sicilia. Forme e linguaggio dell'habitat contadino* di Luciana Natoli, di cui tutti lamentiamo la recente scomparsa ([37]). Non meno interessante il numero speciale di *Architetti di Sicilia,* curato da Gianni Pirrone, in cui sono raccolti gli atti del seminario di studi « Museografia e folklore » organizzato nel novembre 1967 dall'Associazione per la conservazione delle tradizioni popolari ([38]). Nel settore museografico un esempio da imitare, ma forse inimitabile, quanto a impegno e sacrifici, ci è stato offerto da Antonino Uccello con la sua Casa Museo di Palazzolo Acreide ([39]). Mentre per quanto riguarda la ricerca un classico può essere considerato lo studio di E. Guggino e G. Pagano su *La Mattanza* ([40]). Un ottimo saggio è stato dedicato da M. Giacomarra alla pesca del pesce spada, mentre la mostra *Il lavoro contadino nei Nebrodi,* curata da S. D'Onofrio, costituisce una indicazione di lavoro da continuare a sviluppare ([41]). Come hanno già fatto Antonino Cusumano e Isidoro Passanante a Campobello di Mazara con la creazione del Museo della vita e del lavoro contadino ([42]).

A questo punto l'unica conclusione che possiamo trarre dal nostro rapido *excursus* è che rispetto a quello che resta da fare il già fatto è nulla. Il mondo contadino è ancora per noi un pianeta in gran parte inesplorato, quanto più ci illudiamo di conoscerlo, tanto più esso si allontana da noi. Ebbi lucida consapevolezza di ciò una sera nelle campagne di Mistretta. Carmelo, un contadino, parlava e io mi venivo rendendo conto della distanza ancora enorme che separava il nostro dal suo mondo. Nell'immediato futuro sapremo se siamo stati capaci di ridurre progressivamente questa distanza ([43]).

(1) Cfr. A. BUTTITTA, *Diacronia/Sincronia, Natura/Cultura*, in *Uomo e Cultura*, III (1970), n. 5-6, pp. 7-25; *La ricerca della cultura*, Editoriale di *Uomo e Cultura*, VI (1973), n. 11-12, pp. 3-14.

(2) Su questo fatto cfr. A. RIGOLI, *La Baronessa di Carini. Tradizione e poesia*, Palermo 1975; A. PAGLIARO, *Il problema critico della "Storia di la barunissa di Carini"*, ora in *Forma e tradizione*, Palermo 1972, pp. 143-203.

(3) Cfr. G. COCCHIARA, *Storia del folklore in Europa*, Torino 1952. Per il ritardo degli studi di arte popolare cfr. A. BUTTITTA, *Per una storia degli studi sull'arte popolare*, ora in *Ideologie e folklore*, Palermo 1971, pp. 165-194.

(4) *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, par M. DIDEROT et M. D'ALEMBERT, Paris 1751-1772. Una nuova edizione, ridotta, è in corso di pubblicazione presso l'editore F. M. RICCI, Milano.

(5) Cfr. G. COCCHIARA, op. cit., p. 209 sgg.; A. M. CIRESE, *Cultura egemonica e culture subalterne*, Palermo 1973², p. 126 sgg.; G. B. BRONZINI, *Folklore e cultura tradizionale*, Bari 1972².

(6) J. HOUEL, *Voyage pittoresque des isles de Sicile, de Malte et de Lipari*, 4 voll., Paris 1782-1787. Cfr. la nuova edizione ridotta a cura di G. MACCHIA, L. SCIASCIA, G. VALLET, Palermo-Napoli 1977. Sugli orientamenti ideologici dell'Illuminismo cfr. *Illuminismo e utopia. Temi e progetti utopici nella cultura francese* (1676-1788), a cura di S. BARTOLOMEI, Milano 1978.

(7) J. HOUEL, op. cit., p. 106 della nuova edizione ridotta.

(8) Cfr. H. TUZET, *La Sicile au XVIII siècle vue par les voyageurs étrangers*, Strasbourg 1955; R. LA MESA, *Viaggiatori stranieri in Sicilia*, Rocca San Casciano 1961; M. C. MARTINO, *Viaggiatori inglesi in Sicilia nella prima metà dell'Ottocento*, Palermo 1977.

(9) È la nota tesi di G. GENTILE, *Il tramonto della cultura siciliana*, Firenze 1962²

(10) Cfr. N. TURRISI COLONNA, *Sullo stato attuale dell'industria e istruzione agraria in Sicilia*, in *Annali di Agricoltura Siciliana*, I (1851), p. 50.

(11) F. CUPANI, *Hortus Catholicus seu principis Catholicae*, Neapoli 1696.

(12) Pubblicata a Napoli nel 1786.

(13) Cfr. N. TURRISI COLONNA, art. cit., p. 18.

(14) Cit. in N. TURRISI COLONNA, art. cit., pp. 17-18.

(15) *Annali di Agricoltura Siciliana*, I Serie 1851-52; II Serie 1853-68; nuova serie 1869-87. Segnaliamo anche la pubblicazione negli ultimi decenni dell'Ottocento del *Giornale del comizio agrario del Circondario di Palermo*.

(16) G. INZENGA, *Rapporto dell'Istituto Agrario Castelnuovo di Palermo coll'attuale stato dell'agricoltura della penisola italiana*, in *Annali di Agricoltura Siciliana*, I (1851), pp. 8-10.

(17) Ivi, p. 10.

(18) N. TURRISI COLONNA, art. cit., p. 18.

(19) Ivi, p. 45.

(20) Ivi, p. 48.

(21) F. MINÀ PALUMBO, *Studj agrarj sulla campagna settentrionale delle Madonie. Proverbj Agrarj*, in *Annali di Agricoltura Siciliana*, II Serie, I (1853), pp. 179-208, 241-272; II (1854), pp. 3-66, 175-222; III (1855), pp. 3-50, 175-248; di Anonimo, *Studii sul caseificio Siciliano*, ivi, N. S., I (1869), pp. 141 sgg.

(22) Pubblicata a Palermo.

(23) L'opera del Bianchini fu pubblicata a Napoli.

(24) Per gli studi del Trasselli, del Giuffrida e del Cancila riguardanti il nostro tema

cfr. l'apparato bibliografico di A. BUTTITTA, *Cultura figurativa popolare in Sicilia*, Palermo 1961 e G. CINGARI, *Gli ultimi Borboni*, in *Storia della Sicilia*, vol. VIII, Palermo-Napoli 1977, p. 73 sgg.

([25]) *Illustrazione di Milazzo e studj sulla morale e su' costumi dei villani del suo territorio*, Palermo 1853.

([26]) Cfr. E. B. TYLOR, *Primitive Culture*, London 1871; A. M. CIRESE, *Giuseppe Pitrè tra storia locale e antropologia*, in *Pitrè e Salomone Marino*, Palermo 1968, pp. 19-49.

([27]) Pubblicato a Palermo nel 1881.

([28]) Palermo 1870. Nuova edizione a cura di G. Cusimano, Palermo 1977.

([29]) Palermo 1892. Nuova edizione a cura di A. Uccello, Palermo 1968.

([30]) Cfr. G. BIANCA, *Monografia agraria del territorio d'Avola in Sicilia*, Firenze 1878; G. PITRÈ, *Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano*, vol. 3°, Palermo 1889, pp. 89 sgg. Alcune parti di questo capitolo erano già apparse in *Archivio per lo studio delle tradizioni popolari*: VI (1887), pp. 3-17, 201-19; pp. 377-95. Ricordiamo che soltanto nel 1902 fu organizzata a Palermo una esposizione agricola: cfr. *Programma della prima esposizione agricola siciliana*, Palermo 1901 (sic).

([31]) Cfr. G. COCCHIARA, *Dei Musei Etnografici in Italia*, in *Storia degli studi delle tradizioni popolari in Italia*, Palermo 1947, p. 318 sgg.

([32]) Luogo di edizione: Palermo-Torino.

([33]) Palermo 1897. Per una visione più realistica della vita contadina in Sicilia tra la fine dell'800 e i primi del '900 si vedano, per esempio: L. FRANCHETTI, S. SONNINO, *La Sicilia nel 1876*, Firenze 1925², 2 voll.; P. VILLARI, *Le lettere meridionali ed altri scritti sulla questione sociale in Italia*, Torino 1885²; E. LONCAO, *Genesi del latifondo in Sicilia. L'espropriazione delle popolazioni rurali*, Palermo 1899; IDEM, *Il lavoro e le classi rurali in Sicilia durante e dopo il feudalesimo*, Palermo 1900; G. LORENZONI, *Inchiesta parlamentare sulle condizioni dei contadini nelle provincie meridionali e nella Sicilia*, VI *La Sicilia*, Roma 1910; G. MOLÈ, *Studio inchiesta sui latifondi siciliani*, Roma 1929.

([34]) Pubblicati entrambi a Palermo.

([35]) XIII (agosto 1942), p. 198 sgg.

([36]) Pubblicate le prime due a Milano e la terza a Palermo.

([37]) Pubblicata a Palermo nel 1965. Nella stessa direzione si muovono: G. VALUSSI, *La casa rurale nella Sicilia Occidentale*, Firenze 1968; M. T. ALLERUZZO DI MAGGIO, C. FORMICA, A. FORNORO, J. C. GAMBINO, A. PECORA, G. URSINO, *La casa rurale nella Sicilia Orientale*, Firenze 1973; M. GIORGIANNI, *La pietra vissuta. Il paesaggio degli Iblei*, Palermo 1978. In questa sede ricordiamo pure l'ampia inchiesta diretta da P. SYLOS-LABINI, *Problemi dell'economia siciliana*, Milano 1966 di cui ci limitiamo a segnalare i contributi di F. BUFFONI, *Tendenze dell'agricoltura 1901-1961. (Occupazione, proprietà fondiaria, reddito e investimenti)*, ivi, pp. 293-395, e di F. GALLO, *L'artigianato nella situazione industriale siciliana*, ivi, pp. 527-678. Un ampio panorama delle attività artigianali siciliane è quello di V. FAGONE, *Repertorio dell'artigianato siciliano*, Caltanissetta-Roma 1966.

([38]) Gennaio-giugno 1968, n. 17-18.

([39]) Cfr. UCCELLO, *Casa museo di Palazzolo Acreide*, Siracusa, 1972. Di questo studioso occorre ricordare: *La civiltà del legno in Sicilia. Contadini e pastori iblei*, Palermo 1973; *Pani e dolci di Sicilia*, Palermo 1976.

([40]) « Studi e materiali per la storia della cultura popolare » 2, 1977.

([41]) M. GIACOMARRA, *Dalla pesca del pesce spada a Horcynus Orca*, comunicazione presentata al VI congresso di Studi linguistici mediterranei, Palermo 7-11 ottobre 1975 (in corso di stampa negli atti). Per la mostra cfr. il catalogo che contiene contributi di A. BUTTITTA, S. D'ONOFRIO e M. FIGURELLI, « Studi e materiali per la storia della cultura popolare » 3, 1977.

(*) Cfr. il ciclostilato distribuito in occasione dell'inaugurazione (29 aprile 1978), *Per un museo del lavoro contadino*, comprendente tra l'altro un saggio sul *Ciclo della botte* di A. CUSUMANO, ora in *Uomo e Cultura*, X-XI (1977-78) nn. 19-22.

(**) Buoni esempi ci vengono da studiosi stranieri. Ricordiamo: H. CORAY, *Bodenbestellung, ländliche Geräte, Ölbereitung, Weinbau und Fischerei auf den liparesischen Inseln*, in *Volkstum und Kultur der Romanen*, 3 (1930), pp. 149-231, 305-391; R. ROCHEFORT, *Le travail en Sicile*, Paris 1961; R. e S. SCHENDA, *Eine sizilianische Strasse. Volkskundliche Beobachtungen aus Monreale*. Tübingen 1965; G. e H. BRESC, *La casa del 'borgese': materiali per una etnografia storica della Sicilia*, in *Quaderni Storici*, XI, (1976), n. 31, pp. 110-129; G. BRESC, *Pour compléter les donnés de l'archeologie: le rôle du bois dans la maison sicilienne* (1350-1450), in *Atti del colloquio internazionale di archeologia medievale*, Palermo 1976; H. BRESC, *Contributo a una etnografia della Sicilia medievale: i marchi del bestiame*, in *Archeologia medievale*, IV (1977), pp. 331-339. Notizie utili, e talora non altrimenti ricavabili, in K. JABERG, J. JUD, *Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz*, Zofingen 1928-1940, 8 voll.. Si veda anche P. SCHEUERMEIER, *Bauernwerk in Italien, der italienischen und rätoromanischen Schweiz* Erlenbach-Zurich 1943, Bern 1956, 2 voll..

SALVATORE CIULLA

CULTURA MATERIALE E RICERCA FOLCLORICA IN SICILIA DURANTE IL PERIODO FASCISTA

L'interesse della scienza folclorica in Sicilia per la cultura materiale nasceva dall'esigenza di raccogliere oggetti che testimoniassero la vita del popolo siciliano, che ne documentassero gli usi, costumi, tradizioni. L'opera di raccolta condotta da Giuseppe Pitrè con la sua *Biblioteca delle tradizioni popolari siciliane* (1) da un lato, e, sul versante della cultura materiale, con l'allestimento della *Mostra etnografica siciliana* (2), che avrebbe costituito il nucleo principale del futuro museo, nasceva anche dalla constatazione che il patrimonio di tradizioni dell'Isola si stesse perdendo: l'emigrazione e l'urbanizzazione andavano trasformando quella cultura di cui il « popolo » era portatore.

La spinta politica del gigantesco sforzo fatto da G. Pitrè veniva dagli ideali risorgimentali e democratici per i quali il « popolo » sarebbe stato il depositario di « inestimabili tesori » espressi nelle sue usanze, nei suoi costumi, nelle sue più antiche tradizioni.

Dopo la morte del Pitrè, avvenuta nel 1916, e il disorientamento del primo dopoguerra, gli studi di folclore in Sicilia, come nel resto della penisola, segnano una battuta d'arresto. Negli anni seguenti alcuni ricercatori isolati avevano qua e là raccolto, in varie zone della Sicilia, usi, costumi, novelle, proverbi, in modo del tutto disorganico, spesso con spirito di campanile e di attaccamento nostalgico al « loco natio ».

Solo dopo l'assestamento del regime fascista si era fatta strada l'idea di organizzare una politica culturale che non fosse soltanto uno strumento utile a sottomettere l'opposizione antifascista, ma un mezzo per creare un reale consenso di massa. Nel quadro di questa nuova organizzazione degli studi nasce nel 1928 il Comitato Nazionale per le tradizioni popolari con lo scopo di coordinare le iniziative in campo foclorico. Nel maggio 1929 il Comitato indìce il I Congresso Nazionale delle tradizioni popolari (3). Se da un lato il convegno si proponeva di elevare il livello degli studi, dall'altro lasciava ancora aperti, in questa prima fase, certi spazi per una assai limitata autonomia regionale, come appare anche dalla I riforma scolastica Radice-Gentile, e, nell'ambito del congresso, da un intervento di Oreste Trebbi sulla *Necessità dei musei etnologici regionali e provinciali* (4).

Per quello che riguarda il problema del rapporto tra studi folclorici e cultura materiale, esso non fu affrontato se non indirettamente. La ricerca e la raccolta delle testimonianze materiali della vita delle classi subalterne, vive in

un certo qual modo sotterraneamente all'interno di una esigenza più direttamente volta ad ottenere il consenso di massa all'ideale di italianità. A tal fine si organizzano manifestazioni e mostre « di costumi, di tipi, di tradizioni quasi a disvelare al simulacro di Roma, il vero volto dell'Italia nella molteplicità delle sue espressioni » ([5]). Più tardi, a livello nazionale, l'interesse per gli « oggetti » riceve un impulso dal III Congresso Nazionale di arti e tradizioni popolari svoltosi a Trento nel 1934 ([6]). Siamo ad una nuova svolta degli studi folclorici che diventano sempre più subordinati agli interessi del regime. Si accentua la tendenza al nazionalismo: significativamente il tema del III Congresso è: « L'unità delle tradizioni popolari italiane ». Al centro del dibattito è la creazione di un museo nazionale, a Roma, come simbolo di una raggiunta, agli occhi degli intellettuali del regime, unificazione nazionale. Collocato in un unico grande museo nazionale l'oggetto viene quindi privato del suo rapporto con una certa realtà sociale, con una sua storia, viene privato del suo valore di testimonianza di un duro lavoro, viene de-contestualizzato non solo rispetto al suo territorio, ma anche rispetto a chi lo ha usato, a ciò che più immediatamente significa come strumento di cambiamento della realtà, come segno di progresso, ma pure di sfruttamento; è de-materializzato per diventare il simbolo della sostanziale identità delle tradizioni popolari italiane. Anche in Sicilia il Comitato Nazionale per le arti e tradizioni popolari, insieme all'O.N.D., coordina le iniziative indette dai vari comitati provinciali: tra le varie mostre è di particolare rilievo la mostra interprovinciale di arti popolari siciliane realizzata nel 1936, a Siracusa.

Nel '36 appare su *Lares* un articolo di Saverio La Sorsa sui *Pescatori siciliani* ([7]) che tocca indirettamente gli aspetti della cultura materiale. Sempre nel '36 è edito a Catania *La pesca e i pescatori nel golfo di Catania* di Salvatore Lo Presti ([8]). Questo lavoro però non dà un quadro esauriente delle tecniche di pesca nell'area studiata, restando piuttosto genericamente descrittivo.

Del gennaio 1935 è la sistemazione del Museo Etnografico G. Pitrè, di cui Giuseppe Cocchiara era direttore dal 1934, nei locali della Casina Cinese nel Parco della Favorita a Palermo, inaugurato poi nel 1936. La posizione di Cocchiara, che si riallaccia in parte a quella di Pitrè, è abbastanza diversificata dalle espressioni ufficiali della politica culturale del regime in campo folclorico; in particolare, sostenendo la necessità di una organizzazione scientifica delle raccolte etnografiche, spesso ispirate in quegli anni a criteri estetizzanti, egli nota: « Un acuto studioso, Carlo Aru, ha scritto recentemente che è un male per i musei etnografici raccogliere un numero considerevole e pletorico di oggetti senza procedere ad una selezione per qualità, la quale invece potrebbe far diventare una raccolta di oggetti popolari una raccolta d'arte in senso assoluto. Sta di fatto, però, che all'etnografo un oggetto non interessa perché abbia o no caratteri estetici, ma soltanto perché esso è un documento del passato che nel presente rivive » ([9]).

Questa diversità di vedute era anche dovuta alla formazione del Cocchiara

che era stato allievo ad Oxford di R. R. Marret. Il soggiorno inglese gli aveva permesso di considerare il folclore in una più vasta prospettiva etnologica. Questo allargamento di orizzonte restava però all'interno di una concezione evoluzionista tendente a stabilire un'equazione tra « popolare » e « primitivo », e a considerare il folclore soprattutto come lo studio di « sopravvivenze », come testimoniano gli articoli da lui pubblicati in quegli anni su *Lares*. In questa ottica viene rivalutato lo studio dei prodotti materiali dell'attività umana, come appare anche dai riferimenti di Cocchiara all'opera di Lamberto Loria nella prefazione di *La vita e l'arte del popolo siciliano nel museo Pitrè* ([10]). Nella stessa prospettiva di ricerca nascono anche i lavori sull'artigianato siciliano come quello su *Le lucerne siciliane a figura umana* nel quale Giuseppe Cocchiara studia 48 pezzi provenienti da Caltagirone e Collesano comparandoli con ceramiche selinuntine ([11]). Pur limitando la sua attenzione a questo tipo di produzione popolare di un certo valore artistico, il suo interesse si rivolge a questi oggetti come documenti etnografici attraverso i quali è possibile ricostruire le tappe di una storia siciliana: « Compito di questo storico — dice il Cocchiara, alludendo a una storia ancora da scriversi — non sarà quello di studiare le ceramiche da un punto di vista esclusivamente artistico, ma anche etnografico e quindi storico e sociale » ([12]).

Altri interventi isolati sulla cultura materiale sono quelli del 1937, in occasione dell'inaugurazione di un corso interuniversitario di tradizioni popolari presso l'Università di Palermo, in particolare: *La ceramica siciliana* di Guido Russo Perez ([13]) e *Il costume popolare siciliano* di A. A. Bernardy ([14]). Nel 1939 l'architetto Luigi Epifanio pubblica *L'architettura rustica in Sicilia* ([15]) che facilmente si allinea con la parola d'ordine del regime del « ritorno alla terra ». Uno dei temi fondamentali della propaganda fascista era appunto quello della « ruralità »: viene mitizzata la figura dell'italiano rurale corrispondente ad una società agricola fondata gerarchicamente su una struttura familiare di tipo patriarcale. L'assenza dell'operaio tra i « topoi » ideologici del regime è la sua presenza in figura di negazione: il contadino. Pure del 1939 è lo scritto di Cocchiara su *L'artigianato siciliano* ([16]), del 1940 invece la pubblicazione di *Le immagini devote del popolo siciliano* ([17]).

In quell'anno ha luogo il IV Congresso Nazionale di arti e tradizioni popolari sul tema: *L'unità delle arti e delle tradizioni popolari sui mari d'Italia* ([18]). Nel 1940 infatti viene propagandata l'idea della necessità per l'Italia di conquistare il Mediterraneo, in relazione tra l'altro alla fiducia del regime nell'armamento navale italiano e nella sua superiorità su quello inglese, e quindi nella possibilità di conquistare l'egemonia su un mare considerato appunto il « Mare nostrum ». Alcuni degli interventi del congresso riguardano appunto la cultura materiale marinara in Sicilia ed in particolare quello di Domenico Arcidiacono su *Tipi e sistemi tradizionali di pesca sulla costa della Sicilia orientale* ([19]) ed

un altro del già citato Luigi Epifanio su *L'architettura rustica mediterranea in Sicilia* ([20]).

Considerando l'episodicità degli studi sulla cultura materiale e l'assenza di quegli aspetti in particolare riguardanti il mondo del lavoro, si può considerare questa assenza significativa in quanto la rilevazione e lo studio di strumenti e tecniche di lavoro rischiavano di mettere in crisi l'immagine di comodo che il regime aveva della realtà contadina, mettendo in luce la contraddittorietà del modello di sviluppo economico del periodo fascista.

Oltre alla « naturale » avversione del regime a qualsiasi contributo per la comprensione critica della cosiddetta questione meridionale si correva il rischio, affrontando i problemi della reale condizione contadina, di presentare la cultura rurale non solo al di fuori dei clichés propagandistici del « contadino buon lavoratore e buon padre di famiglia », ma come una visione del mondo alternativa a quella ufficiale, e con una connotazione di classe, mentre il fascismo mirava a crearsi una base sociale interclassista e ad instaurare una tregua sociale permanente. Soltanto dopo la caduta del regime l'emergere delle masse contadine nella vita politica del paese, con le lotte per la terra, porterà con sè un nuovo modo di considerare la cultura delle classi subalterne che cambierà la stessa scienza folclorica del dopoguerra. In questo contesto assumerà il valore di un punto di partenza ideale per il nuovo indirizzo degli studi folclorici la riscoperta delle *Osservazioni sul folklore* di A. Gramsci ([21]).

NOTE

(1) PITRÈ G., *Biblioteca delle tradizioni popolari siciliane*, Voll. I - XXV, Palermo, 1891-1913.

(2) PITRÈ G., *Mostra etnografica siciliana. Catalogo illustrato della Mostra Etnografica Siciliana in occasione della Esposizione Nazionale di Palermo, 1891-1892*, ristampa anastatica, « Il Punto », Palermo, 1968.

(3) ENTE FASCISTA DI CULTURA - CENTRO DI ALTI STUDI - COMITATO NAZIONALE PER LE TRADIZIONI POPOLARI (a cura di), *Atti del Primo Congresso Nazionale delle Tradizioni Popolari (Firenze, maggio 1929)*.

(4) TREBBI O., *Necessità dei musei etnologici regionali o provinciali*, in ENTE FASCISTA DI CULTURA - CENTRO DI ALTI STUDI - COMITATO NAZIONALE PER LE TRADIZIONI POPOLARI (a cura di), *Atti del Primo Congresso Nazionale delle Tradizioni Popolari (Firenze, maggio 1929)*.

(5) MACARINI CARMIGNANI R., *Folclore e Fascismo* (Riassunto), in ENTE FASCISTA DI CULTURA - CENTRO DI ALTI STUDI - COMITATO NAZIONALE PER LE TRADIZIONI POPOLARI (a cura di), *Atti del Primo Congresso Nazionale delle Tradizioni Popolari (Firenze, Maggio 1929)*, p. 29.

(6) OPERA NAZIONALE DOPOLAVORO - COMITATO NAZIONALE DI ARTI E TRADIZIONI POPOLARI (a cura di), *Atti del III Congresso Nazionale di Arti e Tradizioni Popolari*, Roma, Edizioni dell'O.N.D., 1936.

(7) LA SORSA S., *Pescatori siciliani*, « Lares », anno VII, n. 4, Dicembre 1936, pp. 253-265.

(8) LO PRESTI S., *La pesca e i pescatori nel golfo di Catania*, Catania, Edizioni Prampolini, 1936.

(9) COCCHIARA G., *La vita e l'arte del popolo siciliano nel museo Pitrè*, Palermo, F. Ciuni Libraio Editore, 1938, pp. 11-12.

(10) COCCHIARA G., *La vita e l'arte del popolo siciliano*, cit., pp. 11-12. Su Cocchiara si veda A. BUTTITTA, *Ideologie e folklore*, Palermo, 1971. Cfr. anche G. COCCHIARA, *Preistoria e folklore*, Palermo, 1978.

(11) COCCHIARA G., *Le lucerne siciliane a figura umana*, Palermo, Scuola tip. « Boccone del povero », 1939.

(12) COCCHIARA G., *Le lucerne siciliane*, cit.

(13) RUSSO PEREZ G., *La ceramica siciliana*, in « Lares », *Le tradizioni popolari al corso interuniversitario di Palermo*, anno VIII, n. 3, Settembre 1937, p. 231.

(14) BERNARDY A. A., *Il costume popolare siciliano*, « Lares », anno VIII, n. 2, Giugno 1937, pp. 92-100.

(15) EPIFANIO L., *L'architettura rustica in Sicilia* (Collana Testi e Documenti per lo studio dell'arte popolare I), Palermo, Palumbo, 1939.

(16) COCCHIARA G., *L'artigianato siciliano*, Urbino, R. Istituto d'Arte del libro, 1939.

(17) COCCHIARA G., *Le immagini devote del popolo siciliano*, edito a cura della R. Deputazione di Storia Patria per la Sicilia, Palermo, 1940.

(18) LARES, *Il nostro IV Congresso Nazionale a Venezia e i suoi risultati*, « Lares », anno XI, n. 4-5, agosto-ottobre 1940, pp. 243-244.

(19) ARCIDIACONO D., *Tipi e sistemi tradizionali di pesca sulla costa della Sicilia Orientale*, in « Lares » (nella rubrica Atti del Comitato), anno XI, n. 4-5, agosto-ottobre 1940, p. 397.

(20) EPIFANIO L., *L'architettura rustica mediterranea in Sicilia,* in « Lares » (nella rubrica Atti del Comitato), anno XI, n. 4-5, agosto-ottobre 1940, p. 400.

(21) GRAMSCI A., *Osservazioni sul folklore*, in *Letteratura e vita nazionale*, Einaudi, Torino, 1954, pp. 215-221.

ALESSANDRO FINZI

I PROVERBI COME STRUMENTO DI ANALISI NELLO STUDIO DELLE CULTURE MATERIALI: I PROVERBI AGRARI DELLE MADONIE

Glory be to God for...
Landscape plotted and pieced - fold, fallow, and plough;
And all trades, their gear and tackle and trim.
G. M. HOPKINS (*Pied Beauty*, 1877, vv. 1, 5, 6)

Le culture popolari codificano il proprio sapere in proverbi. L'esame di una raccolta di proverbi che si riferiscano ad una particolare attività dell'uomo costituisce, quindi, un modo di avvicinare una cultura materiale attraverso una sua espressione autentica.

Questo fatto presenta due vantaggi: il primo è che l'enunciazione non è mediata e pertanto non subisce la distorsione indotta dalla presenza dell'antropologo culturale o, per lo meno, la sposta alla fase successiva della classificazione e interpretazione; il secondo è che, qualora si disponga di un corpus specifico e sufficientemente ampio, dovrebbe emergere una scala di valori, evidenziabile con una analisi quantitativa, nell'ipotesi che i fatti più importanti, secondo l'ottica della cultura che li vive, siano anche i più frequentemente presenti negli enunciati proverbiali.

Come più importanti si intendono naturalmente non le attività più consuete, ma quelle per altri aspetti più significative; per esempio per il valore del prodotto, per la particolare fatica del lavoro, per la disponibilità dell'operazione ad assumere significato simbolico, ecc.

Lo studio dei proverbi dovrebbe pertanto essere utile come modo collaterale di conoscere le culture popolari; per una verifica incrociata delle informazioni ricavabili per altra via, e anche per conferire spessore ad una indagine che, perdendo certe prospettive, tende necessariamente all'appiattimento dei valori.

Per esempio, nello studio di una cultura contadina, le operazioni di seminare e di raccogliere, di alimentare l'animale e di mungerlo o tosarlo, possono apparire, anzi sono, equivalenti sul piano di una semplice descrizione delle operazioni e degli strumenti, ma non è detto affatto che lo siano secondo la sensibilità di chi le compie.

Si potrebbe, per esempio, privilegiare il dare al fine di ricevere, il lavoro per il frutto, oppure il modo di dare per il modo di ricevere (chi semina nel

campo e chi fra le pietre e i rovi) o ancora privilegiare il ricevere e vedere il lavoro come una mera necessità o una dannazione, salvo o meno il minimo di attività necessaria alla raccolta, ecc.

Tutti questi aspetti, se sono conoscibili, lo sono certamente meglio attraverso enunciati elaborati in maniera autonoma che per altra via. Il proverbio però, come enunciato in certo qual modo cristallizzato, presenta dei caratteri specifici di cui bisogna tener conto ([1]).

Esso è una forma estremamente contratta e spesso allusiva o emblematica che per molti aspetti, ivi compresa la presenza di rime o assonanze e il privilegio di forme allitteranti, assomiglia alla poesia. Di per sè la contrazione potrebbe costituire un vantaggio perché la riduzione all'essenziale rende più agevole la classificazione, la computazione ed il dominio globale della materia, ma nella pratica si arriva fino ad enunciazioni criptiche la cui decifrazione richiede una descrizione contestuale completa.

Il proverbio: *A manca ci ammanca* non è interpretabile neppure se si specifica che appartiene al mondo dei pastori, nè che si riferisce alla produzione del latte, ma è necessario sapere che il riferimento è a quei prati male esposti (a nord cioè a sinistra — *mancu, mancusu* —, guardando il sorgere del sole) sui quali il pascolo è peggiore per cui la produzione del latte viene a ridursi ([2]).

Sulla base dell'ipotesi di lavoro sopra riportata, al fine di saggiarne la validità, e tenendo conto dei limiti e delle riserve esposte, è stata presa in esame la collezione di *Proverbj Agrarj* raccolti da Minà-Palumbo nelle campagne settentrionali delle Madonie e pubblicati sugli « Annali di Agricoltura Siciliana » fra il 1853 e il 1855 ([3]).

La raccolta è divisa per argomenti in: calendario rurale, economia rurale, natura e preparazione delle terre, granicoltura, coltivazione del lino e della fava, albericoltura, olivicoltura, viticoltura, silvicoltura, orticoltura, animali domestici e pastorizia, per un totale di 391 proverbi.

Alla granicoltura sono dedicati 46 proverbi e soltanto 7 all'orticoltura. Questa differenza è spiegabile sulla base della diversa rilevanza economica delle due attività; inoltre la coltura del frumento viene effettuata su grandi superfici con forte impegno di lavoro, mentre l'orticoltura assumeva nel passato un significato del tutto secondario.

Il caso è diverso per la coltura della vite e dell'ulivo che apparirebbero dall'esterno del tutto comparabili. Ma nella coscienza dell'agricoltore la prima, a cui dedica 35 proverbi, dovrebbe essere più importante della seconda a cui ne dedica solo 15, cioè, per ragioni che sarebbe utile indagare, meno della metà.

Analogamente induce a riflettere il fatto che siano stati raccolti 9 proverbi per le api, solo 5 per i polli e 3 per i suini. Ciò si può spiegare col fatto che sulle Madonie e sui Nebrodi i suini vengono lasciati bradi nel bosco e per le galline l'interesse maggiore è legato al solo momento della deposizione dell'uovo, mentre

le arnie richiedono una cura più assidua e quindi l'ape è soggetta ad una maggiore osservazione da parte dell'uomo.

I proverbi sugli equini (20), ovini (19), e bovini (13) riflettono una scala di importanza economica che si va oggi sovvertendo e sulla quale non merita soffermarsi.

Gli strumenti di cui il contadino ed il pastore si servono, o l'azione che con essi si compie, compaiono nei proverbi, ma non così spesso quanto si potrebbe credere. Un proverbio come il seguente non desta particolare interesse se non per la scala di valori che presuppone:

Cui vanga 'un s'inganna:
l'aratru avi la punta di ferru,
la zappa l'avi d'argentu,
e d'oru l'avi la vanga.
Cui voli poi un lavuru dignu
metti 'ntra la vanga
multu ferru e pocu lignu. (176) ([4])

Due strumenti come la vanga e la zappa, analoghi per materiali costituenti, struttura e funzioni, difficilmente potrebbero differenziarsi all'occhio dell'antropologo culturale se non per la forma e il diverso modo di impiego.

È utile dunque il ricorso al proverbio? È insostituibile in quanto esplicita un diverso apprezzamento basato sulla qualità del lavoro. L'aspetto quantitativo, rappresentato dall'aratro, viene, come si vede, scarsamente considerato dall'agricoltore ([5]).

Ma il proverbio può attirare l'attenzione su aspetti quasi certamente destinati a sfuggire:

Lu bonu palu fa chiù racina di la stissa viti (284)

Il palo è così ovvio che non si vede; e chi pensa ad esso come a uno strumento (in senso lato) fondamentale della coltura della vite? Eppure questa pianta vuole essere sostenuta per poter produrre e lo studio del modo in cui il palo viene scelto, la qualità del legname, la lunghezza, la tecnica di infissione, i sostegni ed il modo e il tempo in cui la pianta vi viene legata potrebbero costituire un capitolo non minore sulla cultura materiale connessa con la viticoltura.

In certi casi il proverbio può essere un mezzo molto raffinato per distinguere funzioni di strumenti affini e per la relativa nomenclatura.

Cu lu vastuni si caccia lu sceccu,
cu lu punturu lu voi, e lu mulu
cu la virga, cu lu spruni lu cavaddu (345)

Il bastone, il pungolo (il punteruolo secondo la traduzione di Minà-Palumbo) la verga e lo sperone sono tutti strumenti idonei a stimolare gli animali secondo una scala di decrescente intensità, rapportata all'aumentare della nevrilità (o sensitivo-motricità) e della prontezza di reazione dei soggetti.

Ma per la nomenclatura si possono avere degli esempi anche più significativi:

Corda fa viteddu, — Zimma fa purceddu,
Costa fa agneddu, — Para fa ciaureddu (356)

Costa viene definita da Minà-Palumbo come *libero pascolo*; per *zimma* e *para* traduce con *ardia* e *vergheria* e solo dalla descrizione si intende che si tratta rispettivamente di un piccolo ricovero per suini (*stabbiolo*) e di un ricovero per ovini (*ovile*) in cui si trova un particolare locale destinato a ricevere i capretti (*ciarviddara*).

Analogamente:

Cu scippa timpuna — mancia cudduruna (165)

la cui traduzione è: *chi svelle glebe mangia focacce.*

Ancora:

Cu simina affacciu — meti a lu strafacciu (179)

Riportiamo la spiegazione di Minà-Palumbo: « Onde comprendere il senso di questo proverbio è d'uopo determinare qual valore hanno nel siculo dialetto le parole all'affacciu, e a lu strafacciu: colla prima in senso generale si denota cosa che cade, o può cadere sotto la vista, rimpetto, ed in senso agrario si denota quel metodo di seminare cereali sulle terre a macchieti, sciarate, senza altro preparato, che di tagliare il macchieto, farlo disseccare, bruciarlo, e poi affidare il grano alla terra, e ricoprirlo con un semplice lavoro di zappone, senza alcuna rivoltatura preventiva.

Colla parola strafacciu si denota cosa che avviene fuori la nostra visuale, l'opposto insomma della precedente frase; mietere adunque a lu strafacciu vale non mietere affatto, non aver produzione di sorta. Ciò detto si vede chiaramente il senso del proverbio, che denota nulla poter raccogliere ordinariamente quell'agricoltore che semina col descritto metodo ».

Le spiegazioni di Minà-Palumbo a volte riservano delle sorprese. Il proverbio:

Avanti voi 'un mittiti aratri (172)

viene comunemente inteso come una espressione paradossale che, per metafora, indica di non anticipare quanto va fatto in seguito. Non è certamente facile

immaginarsi una situazione reale in cui il proverbio appaia come un ragionevole consiglio. Ciò deriva dal fatto che in questa epoca di meccanizzazione si è persa la memoria di arature fatte con molte coppie di buoi. Allora gli aratri, lavorando su grandi superfici, tracciavano solchi contigui avanzando uno dopo l'altro ed era quindi normale che un aratro precedesse i buoi della coppia successiva.

Spiega dunque Minà-Palumbo che se avveniva « ora un intoppo innanzi al vomere, ora la terra mal livellata, ora il bifolco poco diligente, chi dirige il primo aratro fa perder tempo a quelli che seguono ».

Poiché avveniva che si usassero anche « venti o trenta aratri » rimane dubbio fino a che punto l'opinione di Minà-Palumbo sia da accettarsi o invece il proverbio sia semplicemente da considerarsi una variante dell'universalmente noto:

non mettere il carro avanti ai buoi

Diversi proverbi sottolineano la sostanziale parità del dare e del ricevere:

La terra dici: dunami ca ti dugnu. (150) ([6])

Si nicu hai lu grassuraru
nicu ti basta lu granaru. (153)

Comu paga la zappa
accussì l'oliva la spisa renni
di la puta, lu grassu e di la zappa. (257)

La gaddina fa l'ova pri lu pizzu. (326)

Altrimenti appaiono di maggior rilievo (evidentemente perché determinanti) le operazioni che riguardano la coltura rispetto a quelle relative alla raccolta.

Praticamente tutte le principali attività dell'agricoltore vengono illustrate. Riportiamo di seguito esempi che illustrano, nell'ordine, l'importanza dell'aratura, della concimazione, della semina, dell'estirpazione delle erbe infestanti (diserbo), dell'impianto di un albero, della potatura:

Cu l'aratru 'un tardari e cu li voi
a fari prestu li facenni toi. (168)

Metti grassura, — ca cancia natura. (151)

La simenza 'un pocu spana
duna spichi a la viddana. (184)

Affunna beni la zappa a la vigna
e scippa la mal'erba e la gramigna. (289)

Arvulu tagghiatu — è mezzu pigghiatu. (235)

Dici sempri la viti a lu zù Ciccu
fammi povera ca iu ti fazzu riccu. (275)

Per la raccolta invece i proverbi sono scarsi e accennano soprattutto alla necessità di far presto perché il frutto non vada perduto:

Mentri 'ntra l'aria resta lu frumentu
nun si tu lu patruni ma su centu. (214)

Cogghi appena matura la racina
cu bonu tempu asciutta d'acquazzina. (296)

Ma vogliamo segnalare come per i prodotti animali emerga una nota sentimentale del tutto inattesa.

Amara da pecura chi avi a dari la lana. (363)

Bisogna munciri la pecura senza farla gridari. (365)

Poviri picureddi ([7]) *sunnu sfatti*
ca nun ci dasti dui misi di latti. (370)

Il secondo proverbio potrebbe anche avere un significato tecnico nel senso che, se la mungitura viene effettuata brutalmente in modo da arrecare dolore all'animale, lo stimolo dolorifico, attraverso un particolare riflesso neuro-ormonale, impedisce il rilascio del latte.

Ma poiché il proverbio non presenta rime, nè altro artificio linguistico che ne determini l'enunciazione, per cui sarebbe possibile una formulazione del tipo: *non far gridare la pecora se vuoi che dia latte,* sembra preferibile l'interpretazione letterale, anche per analogia con gli altri due proverbi nei quali è inequivocabile il senso di compassione per la pecora tosata e per gli agnelli che il pastore, per utilizzare il latte, ha precocemente svezzato.

I proverbi possono poi essere usati per studiare quali siano, per i contadini e i pastori, i nemici peggiori delle colture o dell'allevamento:

Quannu ci piscia lu zifareddu ([8])
nun si raccogghi lu fruminteddu. (221)

Tri sunnu di li favi la ruvina
la furmica, la lupa e la risina. (232) ([9])

Tri sunnu li 'nnimici di l'oliva,
lu sirraculu, vermi, e cuttuneddu. (267) ([10])

Una pecura virminusa 'nfetta na jinia. (371)

Terminiamo con una considerazione di ordine generale. Più o meno, lungo tutta la raccolta, traspare un senso di precarietà che dovrebbe contraddistinguere l'attività dell'agricoltore dalle altre culture materiali. Qualunque artigiano vede la materia trasformarsi e foggiarsi per opera diretta e immediata del suo lavoro. Ma l'opera del contadino non vede il frutto se non dopo una lunga vicenda di stagioni che sfugge al suo controllo.

Una classificazione che tenga conto di questo fatto è dunque opportuna (Una categoria a sè sarà data da cacciatori, pescatori e macellai la cui azione saliente è l'uccisione, preceduta o meno dalla persecuzione della preda).

Su questa base si collocheranno nella giusta luce certi proverbi che marcano le attività dell'agricoltura:

L'asinu puta e Diu fa racina (282) ([11])

Dove l'asino è naturalmente metafora dell'ingrato lavoro del contadino ([12]).

NOTE

(1) Il proverbio è una manifestazione di cultura ma non può essere strumento di cultura: è una unità autonoma, completa e inarticolabile. Quando Bertoldo contrappone all'eloquio del re (o Sancio a quello di Don Chisciotte) la sua sequela interminabile, sconclusionata e travolgente di proverbi, l'effetto comico nasce appunto dal fatto che il proverbio non costituisce una struttura organizzabile in discorso.

(2) Devo questo proverbio alla cortesia dell'amico Luigi Di Marco.

(3) Cfr. FRANCESCO MINÀ - PALUMBO, *Studj Agrarj sulla campagna settentrionale delle Madonie*, in « Annali di Agricoltura Siciliana », 1853 (Anno I, 2ª serie) pp. 179-208 e 241-272; 1854 (Anno II, 2ª serie) pp. 3-66 e 175-222; 1855 (Anno III, 2ª serie) pp. 3-50 e 175-248.

Col presente studio si intende anche rendere omaggio a questa singolare figura di medico e umanista di Castelbuono (1814-1899), a cui si deve fra l'altro un prezioso erbario, una collezione di entomologia ed un'altra di fossili conservati nel castello di Castelbuono, adattato a museo, e numerosi disegni e studi conservati dalla famiglia.

Nella recente edizione di *Proverbi Siciliani* a cura di M. Emma Alaimo (Firenze, 1974) il fondamentale contributo di Minà-Palumbo, evidente fino nei particolari, è stato dimenticato o comunque omesso dalla bibliografia.

Per illustrare lo spirito che animava Minà-Palumbo riportiamo dal preambolo il seguente brano: « ...venne in me il pensiero di studiare lo stato dell'arte, e dei mestieri agrarî, coi quali coltivansi le campagne del dorso Settentrionale delle Madonie. A questi studi credo farmi strada raccogliendo dapprima quei proverbi agrarî, che stanno nella mente della classe nostra rurale, come deposito di precetti dalla esperienza desunti, che le generazioni si han tramandato e tramandano ancora.

Una tale raccolta di massime pratiche ha il vantaggio di offrire come in un quadro:

1) Lo stato attuale dell'arte, e le conoscenze pratiche che i coltivatori nostri si tramandano.

2) In questo modo il coltivatore delle diverse contrade siciliane può rendersi informato degli usi, e delle pratiche delle altre campagne, e confrontandole colle proprie saprà sceglierne le più utili.

3) Finalmente può l'agronomo conoscere gli errori, che la tradizione stessa ancora tramanda e fare, se pure è possibile, che meglio ordinati vadano ai nepoti questi precetti, progettando in conseguenza quelle novità che sono necessarie ».

(4) Fra parentesi è riportata la numerazione originale.

Commenta Minà-Palumbo: « Questo proverbio riassume l'utilità dei strumenti agrari più interessanti. Il miglior lavoro si fa colla vanga, e viene meglio quanto più essa è pesante, ed il manico corto, perché si affonda molto per far meglio la leva. *La vanga 'un è santu e fa miraculi* (176 bis). I calabresi vengono ogni anno in questa contrada armati di vanga, di pala, e di picchi per far buche per piantare alberi, per fossati, per sorgive di acqua, per preparare il terreno per piantonaje di ulivi, ma non si costuma per la granicoltura. Il lavoro della vanga vien profondo, le glebbe son rivoltate, perciò la superficie della terra è vergine ».

(5) In Sicilia, fino ad epoca recente, è stato usato l'aratro a chiodo, idoneo soltanto a tracciare un solco nel terreno senza rivoltare le zolle.

(6) Equivalente a: *Lu porcu dici dammi ca ti dugnu* (389)

(7) Si noti la forma *picureddi* per *agneddi* dovuta a ragioni metriche: il proverbio è costituito da due endecasillabi.

(8) Lo *zifareddu* è un insetto del genere cercopis.

(9) La *furmica* è un afide (gorgoglione) del quale si nutrono le formiche; la *lupa* è

una malattia che determina la morte rapida della pianta; la *risina* è una malattia da crittogame (*ruggine*).

(10) Si tratta di insetti diversi: un coleottero, e le larve del Dacus e della Psylla.

(11) La forma *asinu* è ricorrente in luogo di *sceccu* e può considerarsi un aspetto lessicale ricercato che contraddistingue la sostanziale letterarietà dei proverbi.

(12) Esiste una errata interpretazione che vuole che sia l'asino che materialmente pota la vite mangiando i tralci (Cfr. F. CÙNSOLO, *Proverbi siciliani commentati*, Palermo, 1977, p. 25. L'autore ritiene anche che il proverbio derivi da una stanza del Rapisarda: « sceccu puta e sarmentu fa racina » per quanto sia ovvio il processo inverso).

VINCENZO TUSA

LA CULTURA MATERIALE E IL MONDO ANTICO

Mi si consenta d'iniziare questo discorso con un episodio che, a mio giudizio, chiarisce, forse meglio di qualche fumosa disquisizione teorica, i termini del problema che questo congresso molto opportunamente si prefigge di affrontare.

Fin da quando mi occupo di archeologia, e specialmente da quando ho la responsabilità di indirizzare le ricerche archeologiche nella Sicilia Occidentale, uno tra i più importanti luoghi d'Italia sotto quest'aspetto, se non proprio il più importante, ho tentato sempre di interessare alla conoscenza e alla comprensione delle testimonianze del passato poste sotto la mia cura varie persone e settori sempre più vasti e di varia estrazione, non ignorando certamente gli addetti ai lavori ma preferendo quasi i non addetti: questo intento ho perseguito e perseguo convinto come sono che la conoscenza e la comprensione delle testimonianze del passato costituiscono una fonte necessaria e direi anche insostituibile, per la conoscenza e la comprensione dell'uomo e quindi di noi stessi.

Non posso non ricordare a questo proposito, con la più viva e affettuosa riconoscenza, l'amico carissimo Luigi Rognoni, il notissimo storico della musica, non addetto ai lavori quindi, il quale mi diede forse la spinta risolutiva perché io comprendessi esattamente questo concetto e agissi in tal senso.

I risultati finora conseguiti non sono certo entusiasmanti ma non si possono assolutamente considerare negativi: il risultato forse più tangibile è quello di aver potuto constatare, da parte mia, quanto sia difficile e quanto tempo occorra per superare una tradizione secolare che si erge come un muro sia davanti a qualche addetto ai lavori che pur vorrebbe agire in tal senso, che davanti a chi magari vorebbe conoscere e comprendere: e non sto qui a descrivere le componenti di questo muro, il discorso altrimenti diventerebbe troppo lungo e ci porterebbe molto lontano.

Tra le persone che soprattutto desideravo (e in realtà tuttora desidero) avvicinare all'archeologia era, ed è, Leonardo Sciascia per motivi che facilmente si possono comprendere e che non sto qui a descrivere, ma soprattutto per l'amichevole stima che nutro nei suoi riguardi.

Ma i miei tentativi, fatti anche attraverso comuni amici, si rivelavano, e tuttora ancora si rivelano, vani e infruttuosi.

Ad un dato momento però il cuore mi si aprì alla speranza e direi quasi alla certezza: e fu quando io, reggendo per un certo periodo di tempo la Soprintendenza ai monumenti, al fine di preparare convenientemente il progetto di restauro, feci eseguire saggi di scavo all'interno e intorno al palazzo « Steri ». I risultati di

questi saggi di scavo furono superiori a qualsiasi previsione: vennero fuori dalle fondamenta del famoso palazzo centinaia di oggetti appartenenti alla cultura materiale del periodo in cui sorse il palazzo ed anche di periodi seguenti. Durante quello scavo Leonardo Sciascia venne varie volte allo Steri mostrando un vivo interesse per lo scavo stesso.

Ultimato lo scavo dello Steri non c'è stato più modo di interessare il nostro scrittore ai fatti archeologici: ed io spesso gliene chiedevo il motivo, ma egli non mi rispondeva quasi, limitandosi solo ad esprimersi con il suo solito muto sorriso. Alla fine, una volta, mi rispose e, in poche parole, mi chiarì il motivo per cui non ritiene di avvicinarsi all'archeologia; vedi, mi disse, quando tu scavavi allo Steri io mi interessavo ed anche m'entusiasmavo per quello che usciva dalla terra perché dietro quei cocci, dietro quegli oggetti apparentemente muti, io « vedevo », « sentivo » gli uomini che li avevano fatti e/o li avevano usati, « vedevo » e « sentivo », in sostanza, la vita che si svolgeva intorno ad essi; lo stesso però non posso dire per il materiale archeologico più antico del quale tu ti occupi: quando voi archeologi ci farete conoscere l'uomo che quel materiale costruì e/o usò e la vita che vi si svolgeva intorno, allora io mi interesserò anche del materiale archeologico ([1]). Dopo d'allora non ho più sollecitato Leonardo Sciascia ad interessarsi di archeologia perché ho ritenuto e ritengo che egli abbia profondamente ragione: debbo inoltre dire che ho riflettuto ancora sul pensiero dell'illustre scrittore, che considero una delle più attinenti e penetranti lezioni relative al tema che qui trattiamo: per questo motivo, ovviamente, ho riportato l'episodio in questa sede.

Vorrei fare ora alcune considerazioni.

Ripeto, Sciascia ha profondamente ragione nel dichiarare sinceramente e lealmente, com'è suo costume, il suo rigetto dell'archeologia; noi, addetti ai lavori, possiamo addurre qualche giustificazione a nostro favore quale, ad es., la difficoltà obiettiva che noi incontriamo nel far « parlare » il documento che viene fuori dal terreno e per cui non abbiamo nè gli archivi nè i codici: il pezzo archeologico ha certamente il vantaggio di essere un documento autentico, di prima mano come si suol dire, tal quale è stato costruito e usato dall'uomo che noi cerchiamo di conoscere, il pezzo però deve parlare in tal senso e spesso il linguaggio che esprime è per noi incomprensibile: ecco quindi la difficoltà cui accennavamo. A mio giudizio però l'ostacolo maggiore perché si manifesti a noi l'uomo che sta dietro al pezzo archeologico caduto sotto il nostro esame, non è costituito solo e tanto dalla difficoltà cui accennavamo sopra, l'incomprensione del linguaggio, cioè, che esso esprime, quanto dal fatto che quel dato pezzo non viene interrogato al fine di conoscere l'uomo che lo ha costruito e/o l'ha usato, ma piuttosto per conoscere e comprendere aspetti e particolari che hanno origine e fine nel pezzo stesso, che quindi si considera avulso e completamente staccato dal contesto da cui proviene: s'indaga cioè sulla composizione del pezzo, sui suoi caratteri morfologici e stilistici, si confronta e s'istituiscono paralleli con pezzi, che possono presentare sì qualche particolare simile ma che sono spesso lontani nel tempo e nello spazio e che ap-

partengono quindi ad altre culture, mai però che si faccia un serio e ragionato discorso sull'uomo relativo a quell'oggetto, un discorso antropologico cioè. Ed ancora: un altro ostacolo è rappresentato dall'indirizzo che si dà alla ricerca; spesso infatti, e ancora più spesso nel passato, gli scavi archeologici vengono indirizzati al fine di portare alla luce pezzi « belli » o edifici che possano permettere un godimento da parte del grosso pubblico (è monotona e ossessiva, ad es., la richiesta che spesso ci viene rivolta da vari ambienti e da varie persone, di « trovare » il teatro); forse, ancora peggio, vengono eseguiti senza alcun motivo di carattere storico, motivo questo che dovrebbe stare alla base di ogni scavo archeologico, o di conoscenza strettamente archeologica, quale potrebbe essere ad es., la comprensione di un monumento architettonico, ma per motivi esclusivamente turistici o per appagare qualche gloriuzza locale.

Come si vede quindi gli ostacoli veri e profondi stanno più a monte di quelli che possono essere rappresentati dalla difficoltà di « lettura » dell'oggetto archeologico.

Si dirà che noi ereditiamo questa tradizione: è vero, ma ormai è tempo di superare questa tradizione: e non dico di buttarla a mare, anche perché passando attraverso di essa siamo arrivati a questo punto, sia pure alcuni; superarla però dobbiamo, se siamo convinti, e alcuni almeno lo siamo profondamente, che lo studio del passato debba avere ampio e pieno diritto di cittadinanza nel mondo in cui viviamo.

Si dirà che ci mancano i mezzi, umani soprattutto: anche questo può essere vero ma io ritengo che per prima cosa obbiamo convincerci che gli studi del passato solo allora possono vivere quando stabiliscono un aggancio solido e immediato col presente, un rapporto continuo cioè, un rapporto frequente basato sul « do ut des ».

Per non restare nel teorico vorrei fare qualche esempio.

Leggendo anche solo i giornali (ma purtroppo molti archeologi si vantano di non leggerli, perché fanno... politica!) apprendiamo che l'agricoltura è in crisi, specie nella nostra regione: produce poco e male, sul piano commerciale i suoi prodotti non incontrano il favore di una volta, etc... È noto come la maggior parte della superficie agricola della Sicilia sia coltivata a grano [2]: ebbene, se ci chiediamo con quali mezzi viene oggi coltivata la terra destinata a grano scopriamo che la maggior parte viene arata ancora con l'aratro a chiodo; ebbene, l'aratro a chiodo, e gli scavi ce lo documentano, è lo strumento più antico per arare la terra; a questo punto, conseguentemente, ci chiediamo: come può progredire un sistema di conduzione agricola che si basa ancora sull'aratro a chiodo quando l'agricoltura ha compiuto altrove enormi progressi?

Ma questo è un piccolo esempio, peraltro appena accennato e non trattato come si dovrebbe data l'importanza dell'argomento.

A questo punto l'archeologo ha il dovere, a mio giudizio, di porsi una domanda: che cosa debbo fare, quale indirizzo debbo scegliere per poter giustificare

i miei studi nel mondo in cui vivo e per far sì che essi possano anche avere un aspetto di pratica utilità? Io ritengo che allo stato attuale delle cose l'unica risposta che si possa dare all'eventuale domanda sopra riferita (molto « eventuale » purtroppo, se penso che solo qualche anno fa la maggior parte, se non proprio tutti gli archeologi italiani, si scandalizzarono moltissimo, dando il « crucifige » al supposto proponente, quando appresero che in un nuovo ordinamento degli studi universitari, la paletnologia era stata compresa in un gruppo di discipline di cui facevano parte l'antropologia culturale, l'etnologia e le tradizioni popolari!) sia quella di chiedere all'antropologia culturale che fornisca « dati etnografici sistematicamente organizzati (che possano costituire la) base per un lavoro di costruzione di schemi interpretativi nell'analisi dei particolari di cui (l'archeologo) dispone » ([3]). Forse più chiaramente questa esigenza si può formulare in questo modo: l'antropologo è legato al presente, l'archeologo ha a sua disposizione dati del passato, l'insieme di queste due forze, intrecciate tra di loro e non giustapposte, permette la conoscenza sempre meno frammentaria dell'uomo, nel suo presente e nel suo passato.

Si dice dell'esigenza di mettere insieme « dati etnografici » e « dati del passato »: non sembri superfluo se aggiungo che di questi dati ne occorrono molti, moltissimi, è necessario quindi che si tenga conto di tutte le testimonianze del passato, anche le minime e le più apparentemente insignificanti: si assiste infatti, alle volte, anche in pubblicazioni recenti, e di prestigio, a teorizzazioni che non hanno alcun fondamento nella realtà ([4]); dice giustamente M. A. Levi nel commento che fa seguire all'articolo del Gruber sopra citato « che realmente esiste un senso di fastidio per la ricerca dell'utensileria, dell' ' instrumentum domesticum ', degli oggetti della vita di ogni giorno e della gente qualunque »: questo senso di fastidio dobbiamo superare tenendo conto però che spesso occorrono anni di ricerche e ponderosi volumi analitici per poter formulare una sintesi che può essere espressa in poche righe.

« Proprio in questo, e solo in questo — aggiunge ancora M. A. Levi nel commento sopra citato — consiste la nuova archeologia... Solo per questa via si potrà ottenere di mantenere vivi gli studi classici, che troppo spesso risentono della mentalità della ricerca dei modelli d'arte e di civiltà che per secoli è stata la ragione e la base della cultura in genere... La via da battere è proprio quella della ricerca con finalità storiche, che sono tutt'uno con quelle etnografiche, antropologiche, sociologiche. L'entusiasmo realmente esistente e diffuso per la ricerca archeologica (anche se talvolta sprovveduto o, peggio, animato da più o meno cosciente spirito di rapina, di gioco della caccia al tesoro) deve essere indirizzato verso la ricerca che spiega la società e la civiltà del mondo antico e la sua sopravvivenza millenaria nel mondo d'oggi. Allora l'entusiasmo cesserà di essere velleitario o stimolato da motivi deteriori, per incanalarsi in una forma di conoscenza essenziale per il nostro moderno umanesimo ».

Perché questo si avveri, perché questo « moderno umanesimo » diventi real-

tà, è necessario e indispensabile che, nel nostro Paese, la ricerca « archeologica » sull'uomo che ci ha preceduti esca fuori dagli angusti confini, cronologici e geografici, in cui è stata ristretta nel passato, quando forse era giustificato, ed in cui, in gran parte, ancora oggi lo è, quando ormai non dovrebbe essere più giustificato ». Questa esigenza comprese chiaramente, pur negli ultimi anni della sua vita, un grande uomo e un grande archeologo che ha onorato l'Italia, Ranuccio Bianchi Bandinelli. In un suo libro uscito postumo, « Introduzione all'Archeologia », dimostrando di recepire questo problema più e meglio di altri più giovani di lui, così si esprime: « Il problema storico-archeologico che quarant'anni fa avevamo cercato di sottrarre alla filologia e di definire meglio nei suoi metodi, ci appare oggi quale un tema collaterale dell'archeologia, mentre un tempo appariva quale il più importante, quasi il suo scopo. Il compito dell'archeologia si è oggi precisato e ampliato col proporsi la ricostruzione integrale della storia di un'età e di un luogo sulla base di elementi di fatto *materiali* (ecco il punto d'incontro con la « cultura materiale » del suo allievo A. Carandini, n. d. r.), da porre a confronto, quando ve ne siano, colle tradizioni scritte, ma da analizzarsi altrimenti di per se stessi. Il campo dell'archeologia, un tempo ristretto all'area della civiltà greco-romana, poi apertosi alle civiltà pre-elleniche, si è esteso oggi in modo particolare all'area anatolica, dove le scoperte effettuate hanno ampliato di qualche millennio la protostoria dell'area mediterranea, trasferendo ad essa ed alla Mesopotamia il maggiore interesse di questa scienza ».

Vorrei chiudere queste brevi note con un altro episodio che ritengo non meno significativo e pertinente dell'altro raccontato all'inizio. Venticinque anni fa, all'incirca, io iniziavo gli scavi nell'antico abitato di Solunto: si andava scoprendo così l'assetto urbanistico di quella città, tipicamente ippodameo, esempio unico finora in Sicilia, così ben visibile e comprensibile. A questo lavoro era molto interessato il compianto e indimenticabile prof. E. Caraccciolo, allora titolare della Cattedra di Urbanistica presso la Facoltà di Architettura, il quale veniva spesso a visitare gli scavi con tutta la sua scuola. Con molto piacere e molto entusiasmo io mostravo loro i vari particolari di case, di strade e di edifici vari che man mano venivano alla luce: ed egli ed i suoi allievi si mostravano non meno entusiasti di me. Ricordo che in una di queste visite, forse delle ultime, egli disse, rivolgendosi ai suoi allievi ([5]): « vedete, Tusa ci mostra queste case, queste strade, questi edifici, ma chi ci abitava, quale vita vi svolgevano gli abitanti, che mangiavano, etc...? Questo noi dobbiamo cercare insieme »; e poi ancora aggiungeva: « quando noi urbanisti veniamo incaricati di redigere il progetto di un centro abitato o di un piano regolatore, studiamo anzitutto l'ambiente e cerchiamo di conoscere e di comprendere l'uomo che dovrà abitare in quel centro abitato che noi progettiamo o modifichiamo: qui dobbiamo fare, se saremo capaci, il cammino inverso, conosciamo l'ambiente ma non conosciamo l'uomo, che dobbiamo però conoscere ».

È stata questa per me una grande lezione!

NOTE

(1) A questa dichiarazione di L. Sciascia erano presenti Bruno Caruso e l'avv. Perna.

(2) So bene di alcune zone della Sicilia dove si praticano colture specializzate e dove anche l'aspetto commerciale è fiorente: ma si tratta di zone isolate che fanno risaltare ancora di più tutto il resto del territorio dell'Isola

(3) W. GRUBER, *Archeologia classica e antropologia culturale*, in « Rendiconti dell'Istituto Lombardo di Scienze e Lettere », 1971, pag. 425 sgg.

(4) B. D'AGOSTINO, *Tombe « principesche » dell'orientalizzante antico di Pontecagnano*, in « M.A.L. », 1977.

(5) Tra questi era Luciana Natoli che pochi giorni fa ci ha lasciati per sempre, stroncata da un terribile male! A Lei, che con i suoi studi e la sua opera molto contribuì alla conoscenza di Solunto, mi è caro dedicare queste pagine.

NICOLA BONACASA

ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO NELL'ANTICHITÀ CLASSICA: ARTIGIANATO E INDUSTRIA

Per guadagnare tempo, e in considerazione del nostro assunto, potremmo anche noi fornire statistiche e dati; ma ci risuona nell'orecchio la sarcastica frase di Moses I. Finley, che ormai pure gli storici dell'antichità non sfuggono allo attuale feticismo della cifra (1).

Se ciò non bastasse, ecco come si esprime or ora, aprile 1977, l'amico Luigi Moretti nella sua « introduzione » a *La società ellenistica*, volume della collana « Storia e civiltà dei Greci » di Bompiani, diretta da Ranuccio Bianchi Bandinelli. E l'affermazione del Moretti riguarda un periodo, quello ellenistico, tra i più documentati che abbiamo. In sostanza, la quantità e la qualità dei dati in nostro possesso, l'una e l'altra, e la loro limitatezza in rapporto al fattore geografico, sono nettamente insufficienti per un moderno storico dell'economia. È già eccezionale che si possiedano dati statisticamente validi, cioè assai numerosi e ristretti ad un brevissimo periodo e ad una sola località: per esempio l'isola di Delo nell'Ellenismo, o il regno di Pergamo, o il Fayyum dei Lagidi. Ma anche quando ciò avviene, nessuna analisi comparativa è possibile, perché non siamo certi che organizzazione del lavoro, salari, costi di produzione, prezzi di mercato, sistemi di scambio avessero lo stesso andamento anche altrove (2).

Non ci resta, dunque, che ritornare al nostro vecchio e insostituibile metodo storiografico, non dimenticando che l'antichità greco-romana conobbe e teorizzò di storia politica; e che, invece, la storia economica è scienza del XIX secolo.

Occorre subito precisare che io mi interesserò qui soltanto di alcuni particolari aspetti del lavoro nell'antichità classica. Il mio compito sarà quello di richiamare la vostra attenzione su una serie di problemi di non facile risoluzione, perché difficili di per se stessi e perché poco e malamente studiati sia da parte degli archeologi sia da parte degli storici.

Non sarà gran male incominciare senz'altro con due affermazioni di principio. La prima è che il maggior ostacolo alla giusta comprensione delle cose è da noi, nelle nostre Facoltà umanistiche, voglio dire, l'imperdonabile abbandono in cui è tenuta la storia economica — parafrasando chiaramente Engels nella sua lettera ad Heinz Starkenburg del 25 Gennaio 1894 (3) — perché il fondamentale carattere artigiano, proprio all'attività delle officine artistiche dell'antichità, che investe anche i maggiori talenti, rende più avvertibile e più facile a cogliersi il nesso tra struttura economica e sociale e civiltà artistica, tra mondo del lavoro e produtti-

vità. Tanto per ciò che riguarda la condizione della struttura produttiva secondaria — per adoperare definizioni care a Fritz Heichelheim ([4]) — quella che chiameremo struttura secondaria artigianale e industriale. La seconda affermazione di principio concerne la questione della terra, e cioè, per dir meglio, una delle questioni del Mezzogiorno nell'antichità: perché si può provare che la grande questione terriera del Mezzogiorno italiano, che scatta dalla famosa relazione 1875 di Franchetti e Sonnino ([5]), ha precedenti altrettanto gravi nella questione del Mezzogiorno greco arcaico, e che la questione della terra fu il primo e fondamentale movente della struttura produttiva primaria, cioè del lavoro agricolo ([6]), ed ha condizionato la politica greca coloniale a partire dall'VIII secolo a.C. Giacché sarà bene non dimenticare che la prima forma di lavoro, specificatamente rivolta alla produzione, fu quella dello sfruttamento del suolo agricolo: in senso assoluto la prima delle arti manuali ([7]).

Poiché non è nostro compito parlare del lavoro agricolo, cerchiamo di chiarire a noi stessi e agli altri, se ci riusciremo, in che cosa consista la situazione economica dell'antichità, connessa con l'attività artigianale e la produzione industriale: l'una e l'altra, dopo l'agricoltura, elementi fondamentali e caratteristici dell'economia antica.

Come ha scritto Ranuccio Bianchi Bandinelli ([8]), bisogna rendersi conto che il sociologismo volgare di ispirazione marxista, meccanicamente o astrattamente inteso e applicato, ha sovente creato una specie di nuovo mitologismo non meno antistorico, in definitiva, delle vecchie posizioni idealistiche. Il voler meccanicamente trovare corrispondenza tra le categorie estetiche e quelle economiche e sociali non rappresenta affatto un'applicazione dei principi metodologici del marxismo, ma un fraintendimento di essi da parte di un rozzo determinismo, che equivarrebbe effettivamente a un passo indietro nel metodo storiografico, anziché un passo avanti. Ed è utile ricordare che contro tale deformazione sociologica aveva aspramente lottato Antonio Gramsci ([9]).

La base economica e sociale, dunque, non deve essere presa come l'elemento direttamente e in modo assoluto determinante, ma va pur considerata come un elemento di fondamentale importanza per intendere storicamente la genesi del manufatto e per assegnare ad esso il posto che gli spetta nella storia della civiltà.

Vediamo ora di affrontare concretamente alcuni problemi. L'arte greca e l'artigianato greco presuppongono il mito, e difatti nel Protagora di Platone, condizione naturale, tecniche artigianali e tecniche politiche sono presentate come tre fasi essenziali e cronologicamente successive della storia dell'umanità ([10]). Ma il discorrere del sofista di Abdera presuppone l'intervento di entità sovrumane: Epimeteo, Prometeo e Zeus, tutti benefattori dell'umanità. In sostanza, se si guarda all'elaborazione del pensiero platonico circa le tecniche (nelle Leggi, nella Repubblica, nel Timeo) notiamo un crescente distacco tra l'artigiano che produce e colui che fruisce: dove sempre è quest'ultimo ad essere privilegiato, in quanto con la sua scelta orienta distintamente la produttività artigianale. Le tecniche d'uso

detengono potere e autorità sulle tecniche di produzione: la divisione del lavoro diventa divisione sociale del lavoro (Giuseppe Cambiano) ([11]).

Questa condizione ci fa presupporre ovviamente un abisso sociale tra classi, che per altro era stato chiaramente individuato da Carlo Marx nella sua *Introduzione alla critica dell'economia politica*, 1857. Eppure, egli stesso aveva definito i Greci eredi del loro mito e fanciulli normali. Vi sono, aveva scritto, fanciulli rozzi e fanciulli saputi come vecchietti: molti popoli antichi appartengono a questa categoria. I Greci erano fanciulli normali. Il fascino della loro arte, per noi, non è in contraddizione con la fase sociale poco o niente evoluta in cui essa maturò; ne è invece il risultato, che mai più potrà ripetersi ([12]).

Ad ogni modo la posizione del Protagora è, nell'ambito della elaborazione metodologica platonica, la punta democratica più avanzata, in quanto prevede, da parte di tutti i cittadini, l'uso della tecnica politica ([13]).

Da quanto abbiamo detto finora si desume facilmente che in Grecia i processi di produzione gravavano in gran parte sul lavoro degli schiavi, anche se rimane ancora aperta la questione se si debba o no riconoscere che la schiavitù fu fondamento essenziale della società ellenica e della cultura ellenica. Fatto sta che per Aristotele libero è chi dispone di se stesso, il contrario di ciò è essere schiavo ([14]). Verità inconfutabile è che in ogni *polis* greca vivevano uomini schiavi o finiti in schiavitù, che trasmettevano il loro stato di non libertà ai loro discendenti: essi appartenevano ad un'altra persona come un pezzo vivente della sua proprietà, respiravano ma non avevano anima, secondo Joseph Vogt ([15]). Per cui si può dire, con Austin e Vidal-Naquet, che la disuguaglianza tra gli uomini fu uno dei fondamenti della storia greca ([16]).

Veniamo ora al problema centrale della nostra discussione: artigianato e diffusione dei prodotti, industrie varie e sistemi di produzione.

Di artigianato e di industrie si può parlare effettivamente quando ci si faccia ad esaminare la produzione delle civiltà di età storica. E tuttavia, mentre in questa sede ci limiteremo ad alcune osservazioni relative all'artigianato ed alle industrie che prosperavano nel mondo classico, non possiamo fare a meno di segnalare che l'artigianato preistorico e protostorico, legato dapprima a particolari riti con finalità magiche, e poi tradotto in arte mobile relativa a precisi concetti di utilità, non è da sottovalutare, poiché i primi indizi di una vera e propria produzione artigianale si possono cogliere già dovunque in Europa durante il Neolitico e l'Eneolitico ([17]). Le civiltà fiorite nel bacino dell'Egeo ci offrono elementi di giudizio di prima mano per quella che dovette essere l'organizzazione artigianale più antica, documentata con varietà e abbondanza di esempi. E al tempo in cui si consolidarono le monarchie cretesi, sulla scia delle grandi monarchie orientali, soprattutto mesopotamiche, l'artista doveva essere un abile ed esperto artigiano, pronto e disposto a lavorare presso le varie corti, dietro compenso o più semplicemente dietro offerta di alloggio e vitto. Egli stesso difficilmente potè essere imprenditore, dobbiamo dunque supporre che per l'ingaggio

e per i materiali d'uso dipendesse da un *ergolabos* o imprenditore, figura poi chiaramente affermatasi in età arcaica e classica; ovvero che fosse al diretto servizio del signore del luogo, dell'*anax*, il quale era anche suo datore di lavoro.

La complessa e varia attività di Dedalo e le mitiche sue peregrinazioni, rifletterebbero una prova della instabilità sociale della figura dell'artista. I Greci di età arcaica e classica, benché operassero una netta differenziazione tra artista ed artigiano, adoperarono ben pochi termini per distinguere l'opera dell'artista da quella dell'artigiano. Gli artigiani erano i *technitai,* ma al di sopra di questi erano i *technitai sophoi* (scultori, pittori, ceramisti ed altri), cioè gli artefici i quali eccellevano per la loro *techne*, per la loro arte ([18]). Si rimase dunque in Grecia per la durata di circa quattro secoli — dall'VIII al V — costantemente legati ad un concetto unitario e livellatore, sia per la produzione artistica, sia per quella artigianale. Il primo sostanziale mutamento avvenne nell'inoltrato IV secolo a.C., quando la Grecia, sulla scorta delle più recenti teorie filosofiche, pose la sua attenzione sull'individuo e sulle sue possibilità, piuttosto che sul complesso di interessi della *polis*. La personalità dell'artista ne riuscì rivalutata, sebbene l'arte greca e l'artigianato greco, per la comune alta qualità della produzione, abbiano continuato a convivere. Tra la prima e l'altro correva un intimo rapporto e l'eventuale distinzione era basata soltanto sul pregio dell'esecuzione e sulla destinazione del prodotto ([19]). Del resto, com'è noto, l'archeologo si giova costantemente della produzione artigianale greca per giungere alla comprensione di determinati fenomeni della cosiddetta grande arte, soprattutto quando i monumenti che quella grande arte dovrebbero testimoniare sono andati dispersi.

Detto questo, è obbligo precisare che due figure di critici della statura di Bernhard Schweitzer ([20]) e Ranuccio Bianchi Bandinelli ([21]) non furono alieni dal definire l'arte greca un *continuum* di altissimo artigianato artistico, quasi elidendo la usuale scissione fra arte e artigianato.

Technitai sophoi e *technitai*, dunque, le due categorie di artisti e di artigiani note nel mondo greco. Gli esecutori materiali di prodotti minori, operai, mestieranti, uomini di bottega, come usa oggi, erano detti *bànausoi*, cioè coloro che di fatto si guadagnavano la vita soltanto con l'abbrutente lavoro manuale.

Ed eccoci rapidamente al mondo romano. I Romani chiamarono *artifices* gli artisti e non pare che abbiano adoperato un termine specifico per l'artigiano (*opifex, operarius*). *Artifices* erano coloro che impegnavano la loro opera in una produzione di notevole prestigio e che svolgevano un particolare mestiere, un'*ars* insomma, la *techne* dei Greci. In breve, erano *artifices* i responsabili di un'attività materiale utile allo Stato ed alla comunità. *Fabri* erano coloro che lavoravano nel campo di una specializzazione manuale, relativa a materie non nobili: *fabri murarii, fabri navales*, etc., e la cui attività era considerata ben lontana per importanza da quella svolta dagli *artifices* ([22]).

A questo punto conviene precisare subito, in relazione al nostro tema, che nell'antichità classica l'artigianato ebbe modo di affermarsi dovunque, città e con-

tado, soprattutto per la diffusione assai limitata di prodotti di alta qualità. Mentre l'artigianato industriale e la successiva industria artistica si affermarono soltanto in vicinanza dei grandi centri abitati, laddove la richiesta potesse facilmente esaurire la produzione di serie. Così, si determinò già nell'antichità classica una sostanziale differenza tra i due tipi di produzione: la qualità era perseguita dall'artigianato, la diffusione a basso costo dall'industria artistica ([23]). In età romana imperiale, e anzi verso la tarda antichità, la richiesta sempre crescente, e spesso l'impossibilità di far fronte ad essa con un ritmo di produzione qualificata, portò allo scadimento del prodotto finito; ed a ciò si aggiunga che il lavoro organizzato industrialmente su vasta scala e per lunghi periodi, non consentì sempre una produzione di uguale ripetuto livello qualitativo, uno « standard », insomma, a causa della diversa capacità dei lavoranti ([24]). L'industria si affermò, dunque, in dipendenza dell'artigianato, e mano mano si sostituì ad esso; ma è pur noto che le sue basi non furono esclusivamente commerciali: l'organizzazione del lavoro in classi di specialisti e la protezione della mano d'opera, furono tutte e due cause concomitanti del nascere della nuova produzione industriale.

Le prime confraternite di lavoratori si costituirono in Grecia alla fine del IV secolo a.C. — a Rodi quella dei lavoratori del bronzo, a Pergamo quella dei tagliatori di pietra, e così via — e si rafforzarono nei grandi centri soprattutto quando questi erano dotati di un porto commerciale di alto prestigio. Ma furono le libere associazioni ellenistiche dette *koinà* che raccolsero le varie specializzazioni di lavoratori, e si può dire che in genere né lo Stato né la città intervennero preventivamente nell'organizzazione del lavoro. A Roma e nel mondo romano, poiché l'artigianato minore veniva espletato da schiavi, gli artigiani liberi sentirono maggiormente il bisogno di riunirsi in associazioni di mestieri, per poter controbattere la concorrenza del lavoro schiavistico organizzato, e nacquero i *synodoi,* « collegi » molto simili a quelli attuati in Grecia. A loro volta, gli schiavi che lavoravano per un imprenditore erano suddivisi in *collegia* o *classes,* e prestavano spesso la loro opera alle dipendenze di un *praepositus* ([25]).

Sia l'organizzazione del lavoro degli schiavi, sia l'organizzazione del lavoro degli artigiani liberi raggiunsero un concreto livello di operatività solo agli inizi del I secolo a.C. Da questo periodo, mentre il lavoro degli schiavi restò non retribuito, perché ad essi erano dovuti soltanto alloggio e vitto, il lavoro degli artigiani liberi meritò un salario, di solito uniforme per gli appartenenti allo stesso *collegium*, ed era proprio il « collegio » a garantire soprattutto in età imperiale i diritti dell'artigiano. Tuttavia, il costo dei prodotti, sia per la richiesta sempre crescente, sia per i profitti illeciti degli imprenditori, continuò a salire, ovviamente a scapito dei prestatori d'opera ed a sfavore dell'acquirente; ed a nulla valsero i provvedimenti per venire incontro alla moltitudine dei non abbienti, né le donazioni, né i *congiaria,* né il calmiere imposto per volontà di Traiano ai generi di prima necessità; né l'editto dei prezzi di Diocleziano, che tentò di stroncare le assurde richieste degli imprenditori e dei *praepositi*, e si sforzò di elimi-

nare i profitti di coloro che disponendo di capitali operavano dietro veri e propri compiacenti prestanome ([26]).

Qualche parola sulla diffusione dei prodotti. Lo sfruttamento delle vie terrestri e delle rotte marittime avvenne sempre in stretta relazione con il prosperare dell'industria e del commercio. Già nell'VIII secolo, la frenetica invadenza commerciale greca aveva conquistato i mercati costieri dell'Asia Minore, malgrado la presenza persiana, e guardava verso Occidente. I prodotti greci diffusi in tutto il bacino dell'Egeo e nel Mediterraneo e poi, attraverso l'Etruria, anche nel Tirreno, condizionarono la prosperità economica della vita coloniale greca e sottomisero alla cultura artistica greca i gusti dei paesi più disparati: Egitto, Siria, Palestina, stati della costa nord-occidentale dell'Africa, Penisola Iberica, Italia, etc. Ma così come la madre patria, anche le colonie greche non riuscirono ad attuare una politica economica unitaria: ad essa, oltre all'eterogeneità delle stirpi, e alle più disparate aspirazioni politiche, si opposero costantemente l'indipendenza delle zecche monetali ed il rifiuto di una seria politica comunitaria. Altro limite notevole, infine, fu la delirante presunzione politica di alcuni stati greci del continente di esigere sempre negli scambi commerciali moneta pregiata a circolazione internazionale ([27]).

Mentre l'elemento greco si sforzò di imporsi dal punto di vista commerciale con la qualità altissima della sua produzione, anche a detrimento dei mercati locali, i Romani invece non soffocarono gli spunti produttivi dei paesi assoggettati, anzi alcuni ne accettarono per utilità di scambio e per convenienza politica. Il mondo romano si limitò ad imporre la lingua latina nei documenti ufficiali e la « legenda » convenuta sui tipi monetali. Del resto, codesta moneta non poteva aver corso regolare sul territorio italiano e ciò, oltre a garantire le zecche della penisola, non intaccava minimamente l'organica politica economico-finanziaria romana ([28]).

Per concludere, il commercio e la colonizzazione greci sbarrarono spesso la strada alle popolazioni dell'interno e raramente permisero alla produzione indigena di raggiungere il mare, laddove fossero presenti colonie greche. Il commercio di Roma si fondò, invece, sul libero scambio, con crescenti richieste ai paesi assoggettati di prodotti specialistici che venivano immancabilmente consumati nell'area del vasto mercato italiano, malgrado l'alto e spesso altissimo costo dei trasporti. Lo sfruttamento razionale delle vie fluviali e delle rotte marittime, il costante incremento delle strutture portuali, i collegamenti rapidi attuati su tutto il territorio italiano per mezzo dei grandi tracciati stradali, i depositi abilmente pianificati nelle aree urbane, furono i mezzi attraverso i quali si attuò e si sviluppò il commercio nel mondo romano ([29]), aprendo la via a due fra le più grandi civiltà commerciali che la storia dell'uomo abbia annoverato, quella bizantina e quella araba.

È tempo ormai di chiudere la nostra lunga discussione.

Nel corso di lunghissimi periodi, per definizione classici, ad Atene e nelle

poleis greche a partire dal VI secolo ed a Roma e in Italia dagli inizi del III sec. a.C. fino a tutto il III secolo della nostra éra, la schiavitù rimpiazza di fatto tutte le forme del lavoro dipendente; anche se è, altresì, provato che buona parte dei cittadini liberi si guadagnavano materialmente da vivere nell'antichità, lavorando ([30]).

Muovendo da questa base è comprensibile che l'oratore ateniese Demostene potesse adoperare indifferentemente come sinonimi le parole « gli schiavi » e « l'officina » (*ergasterion*) e che Aristotele accettasse l'antitesi padrone-schiavo come un dato naturale, e perciò né controllabile né evitabile, anche se non riesce a giustificare logicamente tale condizione ([31]). Fatto sta che la letteratura greca e la letteratura latina quasi ignorano la condizione di questa categoria umana, e non certo per rozzezza d'animo degli autori, tutt'altro, ma soltanto perché tale condizione era fatalmente radicata e la dimensione umana dello schiavo ha risalto, strumentalmente, solo nelle fitte e complesse pieghe dei testi teatrali sia in Grecia che a Roma.

Certo è che il fenomeno fu macroscopico e c'è da domandarsi — scrive Mario Attilio Levi ([32]) — se la tecnica antica non restò limitata e di fatto non ebbe uno sviluppo pari a quello della scienza e del pensiero in genere, proprio a motivo dello *status* delle grandi masse di schiavi e del mancato rapporto di affinamento tra lavoro libero e lavoro schiavistico. D'altra parte, il lavoro libero non migliorò la sua condizione economica per le scarse possibilità di consumo rapportate ad un numero esiguo di fruitori, e non v'è dubbio che la mancanza di questo incentivo non stimolò lo sviluppo tecnico applicato. I metodi di produzione restarono per secoli immutati, proprio perché fndati su un'economia schiavistica, un'economia superata. E questo fu senza dubbio il prezzo più alto pagato dalla società greco-romana ([33]).

In Grecia, il costo del lavoro libero e il costo del lavoro schiavistico raggiunsero quasi l'equivalenza, e per la conduzione a carattere familiare delle officine e per alcuni tipi di salari per i liberi, relativamente bassi, che deduciamo dalla contabilità dei lavori pubblici, statali o religiosi, lavori che attirarono sempre mano d'opera libera a buon prezzo: per istintiva *pietas*, per speciali *munera* finali, per mancanza assoluta di mano d'opera specializzata di altra estrazione ([34]).

A Roma, al contrario, uno dei temi ricorrenti dell'inflazione, soprattutto in età imperiale, fu la enorme disparità di costi, (ma spesso anche di qualità), tra prodotti delle industrie gestite da liberi e prodotti delle industrie a conduzione servile.

In breve, la Grecia e l'Italia dell'età classica erano società schiaviste. Facendo un breve giro di orizzonte delle fonti, si può affermare che il fenomeno della schiavitù cominciò a declinare solo tra il IV ed il V secolo della nostra éra: nelle città a favore della mano d'opera libera, spesso indipendente, e nelle campagne a favore dei cc.dd. gestori-locatari, vigorosamente legati alla terra, primi rappresentanti del « colonato ». Molteplici i motivi della scomparsa della schia-

vitù: il progressivo logoramento del materiale umano — una specie di crisi demografica interna, certo collegata alla degenerazione fisica —, lo statalismo accentratore di ogni tipo di rapporto di lavoro, soprattutto di quello pubblico, e il dirigismo economico burocratizzato, del cui apparato rapidamente si impossessarono i piccoli imprenditori ed i rappresentanti delle classi medie.

Infine, possiamo dunque identificare la storia economica dell'antichità con la storia della tecnologia antica, come volevano Blümner e Forbes ([35]), secondo l'analogo concetto di « attrezzatura tecnica » uguale a « struttura economica » espresso da Marc Bloch ([36]) per il Medioevo? Non lo possiamo, secondo noi, perché codesti concetti rinunziano sostanzialmente ad una articolazione reale della vita economico-sociale, e perché, almeno per l'antichità, non tengono conto del diffuso alto livello del pensiero filosofico, delle invenzioni letterarie e degli articolati rapporti economico-sociali che caratterizzano la cultura greco-romana, cui va il merito indiscusso di aver trasformato le sue stesse esperienze innovatrici in sistemi organizzativi, diversi da quelli degli altri popoli antichi e paradigmaticamente funzionali per le civiltà dell'Occidente europeo.

(1) M. I. FINLEY, *L'économie antique* (ed. franc.), Paris 1975, p. 25.

(2) L. MORETTI, in *La società ellenistica* (*Economia, diritto, religione*), Milano 1977, pp. 319-320.

(3) K. MARX - F. ENGELS, *Sull'arte e sulla letteratura*, Milano 1954, p. 7.

(4) F. M. HEICHELHEIM, *Storia economica del mondo antico* (trad. ital.), Bari 1972, pp. 497 ss., 580 ss., 720 ss., 854 ss., 978 ss., 1024 ss., 1096 ss., 1121 ss.

(5) L. FRANCHETTI - S. SONNINO, *Condizioni politiche e amministrative delle province napoletane* (*Abruzzi e Molise, Calabria e Basilicata*), Firenze 1875. Per i risultati dell'inchiesta agraria del 1881, soprattutto: S. JACINI, *Relazione finale sui risultati dell'inchiesta agraria* (II ed.), Roma 1884; (nuova ed.), Piacenza 1926.

(6) HEICHELHEIM, *op. cit.*, pp. 604 ss., 871 ss., 1033 ss., 1126 ss.

(7) SENOFONTE, *Econ.*, IV, 1-4; VI, 4-8. Leggi: L. DALMASSO, in V. USSANI, *Guida allo studio della civiltà romana antica*, I, Napoli-Roma-Milano 1952, pp. 543 ss., 571 ss.; G. TOZZI, *Economisti greci e romani*, Milano 1961, p. 43 e *passim*; P. F. PALUMBO, *L'organizzazione del lavoro nel mondo antico e altri saggi*, Roma 1967, p. 51 ss..

(8) R. BIANCHI BANDINELLI, *Archeologia e cultura*, Milano-Napoli 1961, p. 37.

(9) A. GRAMSCI, *Letteratura e vita nazionale*, Torino 1950, p. 6, e anche la relativa « introduzione » di V. GERRATANA alla nota 11, pp. VII-VIII ss.

(10) G. CAMBIANO, *Platone e le tecniche*, Torino 1971, pp. 14-15.

(11) *Op. cit.*, pp. 158-161, 179 ss., in particolare p. 181.

(12) MARX-ENGELS, *op. cit.*, pp. 13-14.

(13) Cfr. A. CARANDINI, *Archeologia e cultura materiale*, Bari 1975, p. 153 ss., specialmente pp. 160-166.

(14) ARISTOTELE, *Polit.*, I, 1260, a 4 - b 20.

(15) J. VOGT, *L'uomo e lo schiavo nel mondo antico* (trad. ital.), Roma 1969, pp. 11 e 21.

(16) M. AUSTIN et P. VIDAL-NAQUET, *Economies et sociétés en Grèce ancienne*, Paris 1972, p. 32.

(17) V. GORDON CHILDE, *Progresso e Archeologia* (trad. ital.), Milano 1953, pp. 33 ss., 43 ss., 60 ss..

(18) *Enc. Arte Ant.*, I, 1958, pp. 701-702; A. BURFORD, *Craftsmen in Greek and Roman Society*, London 1972, pp. 14, 68 ss., 124 ss. e *passim*.

(19) BURFORD, *op. cit.*, p. 184 ss

(20) B. SCHWEITZER, *Der bildende Künstler und der Begriff des Künstlerischen in der Antike* (1923), in *Neue Heidelberger Jahr.*, N. F. 1925, p. 28 ss.; ID., in *Coralla Curtius*, Stuttgart 1937, p. 35 ss.

(21) BIANCHI BANDINELLI, *op. cit.*, pp. 31-32, 46 ss., 50.

(22) *Enc. Arte Ant.*, I, 1958, pp. 698-700; BURFORD, *op. cit.*, pp. 14, 68 ss., 124 ss.

(23) C. MOSSÉ, *Le travail en Grèce et à Rome*, Paris 1971, pp. 7 ss., 51 ss., 82 ss.; CARANDINI, *op. cit.*, pp. 33-48.

(24) BURFORD, *op. cit.*, pp. 107-123; F. LO BIANCO, *L'organizzazione dei lavoratori* (Civ. Rom., 16), Roma 1939, *passim*; M. SQUARCIAPINO, *Artigianato e industria* (Civ. Rom., 20), Roma 1940, *passim*.

(25) I. CALABI LIMENTANI, *Studi sulla società romana. Il lavoro artistico*, Milano 1958, *passim*; BURFORD, *op. cit.*, p. 159 ss.

(26) LO BIANCO, *op. cit.*, *passim*; PALUMBO, *op. cit.*, p. 72 ss. e *passim*; F. M. DE ROBERTIS, *La organizzazione e la tecnica produttiva. Le forze di lavoro e i salari nel mondo romano*, Napoli-Bari 1946, pp. 37 ss., 63 ss..

(27) AUSTIN et VIDAL-NAQUET, *op. cit.*, pp. 133 ss., 145 ss.; L. BREGLIA, *Le antiche rotte del Mediterraneo documentate da pesi e monete*, in *Rend. Arch. Lett. Arti Napoli*, XXX, 1935, p. 211 ss. e *passim*; EAD., *Numismatica antica*, Milano 1964, pp. 234-236, 239-240, 252 ss.; EAD., in *Atti I Conv. Centro St. Numism.*, Napoli 5-8 Aprile 1967, p. 3 ss. e *passim*; M. THOMPSON-O. MORKHOLM - C. M. KRAAY, *An Inventory of Greek Coin Hoards*, New York 1973, *passim*.

(28) HEICHELHEIM, *op. cit.*, pp. 969 ss., 1019 ss., 1054 ss., 1072 ss., 1115 ss., 1139 ss.; M. ROSTOVZEV, *Storia economica e sociale dell'Impero romano* (rist.), Firenze 1965, pp. 60, 88, 90, 103, 126, 411, 435 ss., 444, 474 ss., 488, 501, 526 ss., 596 ss.

(29) ROSTOVZEV, *op. cit.*, pp 73 ss., 107 ss., 197 ss., 320 ss., 405, 503, 505 ss.; B. PACE, in V. USSANI, *Guida civ. rom.*, I, p. 581 ss.; M. CAGIANO DE AZEVEDO, *I trasporti e il traffico* (Civ. Rom., 4), Roma 1938, *passim;* ID., *Le strade* (Civ. Rom., 13), Roma 1939, *passim*.

(30) FINLEY, *op. cit.*, p. 77 ss.; VOGT, *op. cit.*, pp. 11-13; M. A. LEVI, *Né liberi né schiavi*, Milano 1976, pp. 15 ss., 65 ss., 75 ss., 103 ss.

(31) DEMOSTENE, XXVII, 19; XXVIII, 12 (*Contro la tutela di Afobo*); ARISTOTELE, *Polit.*, I, 1260, a 4 - b 20. Per tutto: FINLEY, *op. cit.*, pp. 94, 154-155; AUSTIN et VIDAL-NAQUET, *op. cit.*, pp. 33-34.

(32) LEVI, *op. cit.*, p. 13.

(33) BURFORD, *op. cit.*, p. 114 ss.; LEVI, *op. cit.*, p. 13; J.-P. VERNANT, *Mito e pensiero presso i Greci* (trad. ital.), Torino 1970, p. 165 ss..

(34) FINLEY, *op. cit.*, p. 201 ss.; BURFORD, *op. cit.*, p. 124 ss.; G. BODEI GIGLIONI, *Lavori pubblici e occupazione nell'antichità classica*, Bologna 1974, soprattutto pp. 15 ss., 107 ss., 185 ss., 213 ss.

(35) H. BLÜMNER, *Technologie und Terminologie der Gewerbe und Künste bei Griechen und Römern* (II ed.), I-IV, Leipzig-Berlin 1912; R. J. FORBES, *Studies in ancient Technology*, I-IV, Leiden 1955-1964.

(36) M. BLOCH, *Le invenzioni medievali*, in *Lavoro e tecnica nel Medioevo*, Bari 1969, pp. 203, 207 ss. e *passim*.

VERA VON FALKENHAUSEN

LA FORESTA NELLA SICILIA NORMANNA

Sono cosciente del fatto che, metodologicamente, il titolo della mia relazione è per lo meno paradossale. La foresta, là dove c'è, e a maggior ragione là dove non c'è più, come fenomeno storico andrebbe studiato sotto l'aspetto della « lunga durata »: cominciando dal passato più recente, più documentato, bisognerebbe andare indietro passo passo, per arrivare finalmente a risultati validi anche per il passato più remoto. I cento cinquanta anni normanno-svevi sono un periodo assai breve e frammentario per il bosco siciliano. Se ciononostante tratterò del bosco normanno, le ragioni sono due: 1) non conosco sufficientemente le fonti siciliane per il tardo medioevo e l'età moderna; 2) credo di poter dimostrare che il periodo normanno ha dato, in un certo modo, delle direttive per la storia del bosco siciliano.

Una premessa sulle fonti: essendo la foresta normanna essenzialmente demaniale, viene menzionata quasi esclusivamente in documenti pubblici e quasi mai in atti notarili. Quindi, data la scarsità di quei documenti, non mi è possibile dare un panorama cartografico completo delle zone boscose della Sicilia normanna. Essendo le testimonianze più ricche e dense per il nord-est dell'isola, la maggior parte delle indicazioni sul bosco provengono dalle pendici dei Monti Peloritani (Rometta, Agrò, Taormina) ([1]), dalle falde del'Etna (Mascali, Paternò, Randazzo) ([2]), dai versanti dei Nebrodi (Alcara Li Fusi, San Marco, Troina, Naso, Brolo, Capizzi) ([3]) e dalle Madonie (Collesano, Geraci) ([4]); per la Sicilia nord-occidentale viene menzionata la foresta di Bagheria ([5]). Per il resto dell'isola ci sono poche indicazioni: qualche bosco intorno a Palazzolo Acreide (Vizzini, Buccheri, Buscemi) ([6]) e un po' di *silva* intorno a Corleone ([7]). Ho fatto un rapido confronto con una fonte del XVI secolo, i *Capibrevi* di Giovanni Luca Barberi, che danno indicazioni geografiche esaurienti su tutta la Sicilia. Da questo testo si può ricavare che ancora allora le zone boscose della Sicilia sostanzialmente erano le stesse di quelle da me indicate per l'epoca normanna ([8]). Di queste foreste oggi è rimasto ben poco. Mentre Leone Diacono, lo storico bizantino del X secolo, parlando della Sicilia, la chiama un'isola accidentata e boscosa ([9]), sui tre fogli che la Carta della utilizzazione del suolo d'Italia dedica alla Sicilia notiamo poche zone verdi: qualche area boscosa sulle pendici dell'Etna e nelle Madonie, la foresta di Caronia e il bosco di Ficuzza a sud di Bagheria ([10]).

Non posso neanche dire molto sul tipo degli alberi del bosco siciliano. Data la natura delle fonti che parlano sopratutto del pascolo dei maiali si sa anzitutto

di querceti. La quercia ha dato anche il nome alla città di Caltabellotta (qal 'at 'al ballût = la rocca delle querce) ([11]). Edrisi parla poi di una pineta a ovest di Buccheri ([12]). Querce e pini sono ancora oggi gli alberi più diffusi in Sicilia ([13]).

Ma in questa sede vorrei trattare di problemi relativi all'uso, allo sfruttamento e alla protezione del bosco, e di alcuni aspetti linguistici. Le notizie delle fonti arabe rispetto alla foresta siciliana, sia quelle pubblicate da Amari, sia quelle tradotte successivamente, ne parlano quasi esclusivamente in chiave di sfruttamento per le costruzioni navali ([14]). Il legno siciliano secondo l'orientalista francese Maurice Lombard è la ragione principale per la conquista araba ([15]). Risulta abbastanza evidente, che, almeno nel X secolo, la politica marittima del Maghreb dipendeva dalle forniture di legno provenienti dalla Sicilia. Si parla delle corvées relative al taglio del legno per la flotta, imposte sia agli abitanti musulmani della provincia di Agrigento ([16]), sia ai cristiani delle zone di Rometta e di Taormina ([17]). Non si sa, se i governanti provvedessero nello stesso tempo a una politica di rimboschimento. Misure del genere sono però conosciute per l'alto Egitto fatimita: guardie forestali che proteggono e controllano i boschi destinati alla costruzione delle navi, percepiscono le tasse dai privati che hanno il diritto di tagliare legno, vendono il legno non adatto per costruzioni navali, ecc. ([18]). Misure del genere, per ciò che io so, non sono conosciute per la Sicilia, ma non sono improbabili. Sappiamo inoltre, che al più tardi dal X secolo la canna da zucchero fu coltivata in Sicilia; e come si sa bene, l'industria dello zucchero divora enormi quantità di legname ([19]).

Quando, nella seconda metà dell'XI secolo, i Normanni conquistarono la Sicilia, avevano alle spalle una vecchia tradizione di diritto franco sulla foresta. La parola « foresta » — di origine incerta — appare per la prima volta nel VII secolo in alcuni documenti merovingi ([20]). Significa una riserva regia, dentro la quale i diritti di pascolo, i diritti sul legname e la caccia erano alla discrezione del re. « Foresta » dunque non è necessariamente l'equivalente di bosco, ma è un termine legale per un territorio, che poteva includere anche terre colte e incolte o paludi ([21]), ma da ciò che ho potuto ricavare dalle fonti siciliane, essa si trova sempre nelle zone boscose. Agenti responsabili della foresta erano i « forestarii », i quali dovevano controllare la caccia, impedire intrusioni, controllare il pascolo — cioè i permessi di quelli che introducevano gli animali — e il taglio del legno ([22]). Mentre in Francia, con la decadenza del potere regio, si perdevano anche i diritti regi sulla foresta, in Normandia la vecchia legislazione forestale rimaneva in vigore ([23]). Di là fu importata con tutti i suoi gravami in Inghilterra: si pensi a Robin Hood e alle ribellioni anglosassoni contro la dominazione normanna che infatti si mossero contro i diritti signorili sulla foresta ([24]).

Dalla Normandia questa legislazione fu importata anche in Sicilia: la foresta è demaniale, il conte, poi i re, danno i permessi di pascolo, di raccogliere legna secca o magari di tagliare legno fresco ([25]); i « forestarii », funzionari del re, vegliano sui diritti regi, controllano i confini demaniali e le concessioni di terre,

sia per il pascolo, sia per il legname, sia per il dissodamento, e sequestrano gli animali che pascolano abusivamente ([26]). Almeno fino alla metà del XII secolo i re e i loro « forestarii » sono estremamente parchi nel distribuire diritti sulle foreste: ci sono terre concesse a qualche monastero o a qualche barone senza l'uso del bosco che ci sta sopra e che rimane in possesso del re ([27]). Il diritto di tagliare legna — sempre con permesso scritto — viene dato solo per uso proprio (costruzioni o riparazioni della chiesa e delle case, produzione di pali per le viti e di aratri), mai per il commercio ([28]). Il numero di maiali che pascolano in determinate foreste di solito è limitato ([29]); perfino la legna destinata ai forni è ridotta ([30]). La severità con la quale questa legislazione fu applicata risulta anche da un fatto strettamente diplomatico: per il periodo normanno ci sono molti privilegi falsi o falsificati. In alcuni casi ci sono stati conservati i privilegi autentici su i quali i falsi sono stati modellati. A volte i due testi si differenziano soltanto in un passo: il falso dà qualche diritto — sempre molto limitato — di uso del bosco, l'originale no ([31]).

L'impatto della legislazione forestale franca sulla Sicilia diventa evidente anche nella lingua. Nel XII secolo la lingua in uso in Calabria e nella Sicilia nord-orientale era il greco, al quale i signori normanni si adattarono ben presto. La legislazione bizantina, per quanto io ne sappia, non si interessa molto del bosco ([32]). Nei documenti greci di epoca normanna troviamo dunque tutto un vocabolario nuovo relativo alla foresta: in parte di importazione diretta dalla Normandia e trasposto in caratteri greci, come per esempio le parole φορέστα, φορεστέριος o φορεστέρης, ἐρβατικόν ([33]) e in parte di traduzione dal latino-normanno, come per esempio ὄρος βαλάνων (mons glandium) ([34]). Solo la parola χιλοτικόν (glandaticum) era di creazione bizantina. Infatti fu utilizzata nelle zone del catepanato d'Italia di popolazione prevalentemente longobarda ([35]).

A mio parere questo fatto è molto importante: il conquistatore normanno, che in genere si adatta alla lingua del paese conquistato, in alcuni ambiti impone invece il suo vocabolario. Quali sono questi ambiti? 1) Consuetudini importate da lui e sconosciute nel paese conquistato; si pensi per esempio al vocabolario feudale ([36]). 2) Gli ambiti di potere completamente in mano al conquistatore; si pensi alle parole greche come τερρέριος e βελλάνος ([37]), che riflettono l'impronta normanna sulla proprietà terriera. L'esempio della foresta appartiene, sembra, ai due ambiti; infatti, il bosco siciliano in epoca normanna era saldamente in mano ai signori normanni. Ma i greci indigeni potevano diventare « forestarii »; ce n'è perfino una dinastia ([38]).

L'esempio della foresta dimostra dunque — come in Inghilterra — il potere del re sull'isola conquistata, che si esercita 1) con la riserva di caccia, 2) con il diritto sul pascolo, 3) con il diritto esclusivo sul legno.

1) I re normanni di Sicilia amavano e praticavano la caccia come quelli dell'Inghilterra — viene documentato da diversi testi contemporanei ([39]) — e cac-

ciavano volentieri nella grande foresta della Sicilia orientale, il cosiddetto ὄρος Λιναρίων ([40]): è confermato da alcune pergamene della prima metà del XII secolo ([41]). Il castello normanno di Caronia, recentemente studiato ed illustrato dal Krönig, era forse una residenza regia che serviva durante le partite di caccia nell'ὄρος Λιναρίων ([42]).

2) Dal pascolo i re percepivano i diritti pagati da quelli che vi pascolavano (*herbaticum, glandaticum*); d'altra parte avevano in questo modo la possibilità di diventare loro stessi i più grandi allevatori di bestiame dell'isola. Forse è da aggiungere che fra gli animali vengono indicati nelle pergamene di questo periodo soprattutto pecore e maiali. Le capre, che fanno tanto danno ai boschi, vengono elencate in numero molto minore ([43]).

3) I Normanni della Normandia che partirono per fare la loro fortuna in Italia meridionale, da secoli avevano perso le abitudini vichinghe e il gusto del mare. Ma con la conquista della Sicilia, d'un colpo erano diventati signori di uno stato marinaro, e avevano problemi di costruzioni navali. Probabilmente la necessità di conservare il legno per la costruzione delle navi, è la ragione principale della estrema reticenza dei re a dare a privati il permesso di tagliare legna ([44]), e in questo senso la vecchia legislazione franca sulla foresta serviva alla perfezione. Ma in Sicilia trovarono anche consuetudini indigene arabe da imitare; e anche per questo fenomeno ci sono delle testimonianze nel vocabolario greco: l'arsenale di Ruggero II a Messina, in un documento greco viene chiamato ταρσανά come in arabo ([45]). Inoltre c'è la parola ξυλοκλασία che nei privilegi normanni significa una corvée per il taglio degli alberi, di solito elencata accanto alle corvées dei marinai o a quelle per la manutenzione delle fortificazioni ([46]). Corvées del genere erano in uso sia nell'impero bizantino ([47]), sia fra gli Arabi della Sicilia ([48]); i Normanni quindi dovevano soltanto mantenere una vecchia tradizione locale del paese conquistato.

Concluderei rilevando, che la legislazione forestale normanna in Sicilia con tutte le sue restrizioni e con tutta la sua durezza per la popolazione e forse anche per il progresso economico e industriale dell'isola, quando vigeva, proteggeva la foresta o almeno ne limitava lo sfruttamento. Non si sa però, fino a quale periodo sia stata in vigore e fino a che punto fosse realmente applicata. Sembra che fino alla metà del XII secolo la sua applicazione sia stata abbastanza severa, ma alla fine del Trecento la foresta demaniale della Sicilia è già saldamente in mano ai signori feudali ([49]), che, pare, traessero grossi vantaggi dalla sua utilizzazione. Poiché probabilmente non è una coincidenza casuale che, a partire dal periodo nel quale i feudatari subentravano al re come signori delle foreste siciliane, il legname utilizzato e lavorato a Palermo che prima veniva fornito dal Principato o magari dall'Italia settentrionale, provenisse regolarmente dai boschi della Sicilia nord-orientale (Militello, S. Fratello, Val Demone, Caronia, Nicosia, S. Marco, Tortorici) ([50]). Inutili rimangono le parole di Giovanni Luca Barberi che nel XVI secolo

rivendica i diritti regi dicendo: « *Regni foreste, que quam plurime sunt, tamquam de iuribus et membris solatiorum regie dignitatis, stantibus Regni statutis et ordinationibus, ab antiquo et de novo servatis, nullo pacto possunt nec debunt alienari, nam de reservatis per Regiam Coronam semper existunt. ... Verum foreste predicte, tam quia in capite regalie inalienabiles sunt, quam aliis efficacibus rationibus in ipso presenti Capibrevio expositis, revocari possunt, et regio demanio restitui et agregari* » ([51]).

NOTE

(1) S. CUSA, *I diplomi greci ed arabi di Sicilia*, I, 1, Palermo 1862, pp. 293 s.; U. RIZZITANO, *Nuove fonti arabe per la storia dei musulmani di Sicilia*, Riv. degli studi orientali 32 (1957), p. 550.

(2) *L'Italia descritta nel "Libro del Re Ruggero" compilato da Edrisi. Testo arabo pubblicato con versione e note da* M. AMARI e C. SCHIAPARELLI, Roma 1883, p. 60: Randazzo *"abbondando il (territorio) di legname che si esporta in molti paesi"*; C. A. GARUFI, *I documenti inediti dell'epoca normanna in Sicilia*, I [Documenti per servire alla storia di Sicilia pubbl. a cura della Soc. Sic. per la storia patria, I, 18], Palermo 1899, n. 1 pp. 5 s.; Mascali: L.-R. MÉNAGER, *Notes critiques sur quelques diplomes normands de l'Archivio Capitolare di Catania*, Bull. Arch. Paleografico Ital. 2-3 (1956/7) p. 171; S. CUSA, *I diplomi*, I, 1, pp. 422 s.; cod. Vat Lat. 8201 ff. 133r-134r; Paternò: S. CUSA, *I diplomi*, I, 2, p. 560.

(3) EDRISI, p. 30: S. Marco *"quivi si costruiscono delle navi col legno (che tagliasi) nelle vicine montagne"*; per il 1142, si conosce Michele, *phoresteres* di S. Marco (S. CUSA, *I diplomi*, I, 2, p. 526); Capizzi: S. CUSA, *I diplomi*, I, 1, pp. 484-486; Alcara Li Fusi: ibidem p. 314; Patti: ibidem, I, 2, pp. 509 s., 536 s., Naso: ibidem, I, 2, pp. 519-521; Brolo: R. PIRRI, *Sicilia Sacra*, II[3], Palermo 1733, p. 1021; Troina: ibidem, p. 1017.

(4) C. A. GARUFI, *Documenti inediti*, n. 15, p. 39; YAQÛT, in: *Biblioteca Arabo-Sicula*, a cura di M. AMARI, I, Torino-Lipsia 1880, p. 191.

(5) S. CUSA, *I diplomi*, I, 1, p. 14: Ruggero II per S. Maria di Campograsso (1134): ἐκ τῆς ἡμετέρας φορέστας τῆς λεγομένης Βαχαρίας.

(6) EDRISI, p. 53.

(7) S. CUSA, *I diplomi*, I, 1, pp. 187 s., si tratta di bosco nelle *devise* di Hendulcini e di Lacamucka presso Iato.

(8) *I Capibrevi di Giovanni Luca Barberi, ora per la prima volta pubblicati da* G. SILVESTRI, I: *i feudi del Val di Noto* [Docc. per servire alla storia di Sicilia, S. I, 4], Palermo 1879, pp. 517 s., citano per il Val di Noto, sul quale, per il periodo normanno, esiste solo una scarsissima documentazione, *la foresta di Cammarana* (Cammarata?); II: *i feudi del Val di Demina* [Docc. per servire alla storia di Sicilia, S. I, 8], Palermo 1886, pp. 36-41: *"Foresta Porte Randaci, Cactayno, Triayri, Li Bucti. Foresta Vecha, Mangraniti, Cartulari, Barrili, Aqua Sancta"*; 41-44: *"feudum sive Magna Foresta Lignarie"*; 45-48: *"feudum sive Foresta Porte Tauromeni"*; 48-50: *"feudum sive foresta de Plati"* (presso S. Lucia del Mela); 51: *"foresta de Revocato seu Jardinelli et Mancusu"* (a nord-est di Randazzo); 51-53: *"foresta terre Trayne"*; cf. anche pp. 184-190. - J. LUCA DE BARBERIS, *Liber de secretiis*, a cura di E. MAZZARESE FARDELLA [Acta Italica, pubbl. dalla Fondazione Ital. per la storia amministrativa, 11] Milano 1966, pp. 31-33: *"Foresta maior vocata la Porta Tavromena alias di lo Castro vel Lignara..., Foresta parva vocata de Plati et terre S. Lucie"*.

(9) *Leonis Diaconi Caloensis Historiae libri* X, a cura di C. B. HASE, Bonnae 1828, p. 66: κρημνώδης γὰρ ὡς τὰ πολλὰ καὶ δενδρώδης ἡ νῆσος.

(10) *Carta della Utilizzazione del Suolo d'Italia* (Touring Club Italiano), Milano 1958, ff. 21-23.

(11) G. B. PELLEGRINI, *Terminologia geografica araba in Sicilia*, in G. B. PELLEGRINI, *Gli arabismi nelle lingue neolatine con speciale riguardo all'Italia*, I, Brescia 1972, p. 317. Non ho trovato in questa raccolta altri toponimi connessi con concetti di alberi. Mancano nella toponomastica siciliana, anche in quella post-araba, nomi riferibili a boschi o a disboscamento, come ce ne sono tanti in altre zone dell'Europa.

(12) EDRISI, p. 54: *"Tocca dal lato occidentale la pineta che addimandasi 'al binît"*.

(13) *Guida alla natura della Sicilia* di F. PRATESI e F. TASSI con la collaborazione del World Wildlife Fund, 1974, p. 10.

(14) EDRISI, p. 30; YAQÛT, in: *Biblioteca Arabo-Sicula*, a cura di M. AMARI, I, Torino-Lipsia 1880, p. 191; H. H. ABDUL WAHAB et F. DACHRAOUI, *Le régime foncier en Sicile au Moyen âge (IXe et Xe siècles): édition et traduction d'un chapitre du "Kitab al Amwâl d'al-Dawudi"*, in: Etudes d'orientalisme dédiées à la mémoire de LÉVI-PROVENÇAL, Paris 1962, II, p. 436; RIZZITANO, *Nuove fonti*, p. 550; M. CANARD, *Quelques notes relatives à la Sicile sous les premiers califes fatimites*, in: Studi in onore di ANTONINO DE STEFANO, Palermo, s. d., pp. 569-576.

(15) M. LOMBARD, *Un problème cartographié. Le bois dans la Méditerranée musulmane (VIIe-IXe siècles)*, Annales 14 (1959), pp. 244, 253; M. LOMBARD, *Arsenaux et bois de marine dans la Méditerranée musulmane (VIIe-XIe siècles)*, in: La navire et l'economie maritime du Moyen-Âge au XVIII siècle principalement en Méditerranée [Travaux du II colloque internationale d'histoire maritime tenu les 17 et 18 mai 1957, à l'Académie de Marine, présentés par MICHEL MOLLAT], Paris 1958, pp. 79-81.

(16) ABDUL WAHAB et F. DACHRAOUI, *Le régime foncier*, p. 436.

(17) RIZZITANO, *Nuove fonti*, p. 550; CANARD, *Quelques notes*, pp. 572 s.

(18) LOMBARD, *Arsenaux*, pp. 83-87.

(19) M. AMARI, *Storia dei Musulmani di Sicilia. Seconda edizione modificata e accresciuta dal'autore, pubbl. con note di* C. A. NALLINO III, Catania 1939, pp. 808 s.; LOMBARD, *Un problème cartographié*, pp. 249-251.

(20) CH. HIGOUNET, *Les forêts de l'Europe occidentale du Ve au XIe siècle*, in: Settimane di Studio del Centro Ital. di Studi sull'alto medioevo, XIII: « Agricoltura e mondo rurale in occidente nell'alto medioevo » (23-28 aprile, 1965), Spoleto 1966, pp. 375 s.

(21) H. C. DARBY, *Domesday England*, Cambridge 1977, pp. 170 s.

(22) CH. PETIT-DUTAILLIS, *Les origines franco-normands de la "forêt" anglaise*, in: Mélanges d'histoire offerts à M. CHARLES BÉMONT, Paris 1913, pp. 63-66.

(23) CH. HIGOUNET, *Les forêts*, pp. 376 s.

(24) CH. PETIT-DUTAILLIS, *Les origines*, pp. 59, 66-76.

(25) C. A. GARUFI, *I documenti inediti*, n. 1 pp. 5 s.; S. CUSA, *I diplomi*, I, 1, pp. 14; R. PIRRI, *Sicilia Sacra*, I, p. 454, II, pp. 932, 1004, 1017, 1021, 1030, 1039, 1111, 1291; cod. Vat. Lat.; 8201, ff. 130r-132r, ff. 133r-134r.

(26) C. A. GARUFI, *Censimento e catasto della popolazione servile. Nuovi Studi e ricerche sull'ordinamento amministrativo dei Normanni in Sicilia nei secoli XI-XII*, Arch. Stor. Sic. 49 (1928) p. 97: *"Ego Simon de Garres, regius iustitiarius et totius foreste magister, regium preceptum suscipiens, ut divisas foreste perambularem et si quid demanii regis ab aliquo occupatum fuisset in demanium reducerem"*. S. CUSA, *I diplomi*, I, 1, pp. 484-486, 452-456; cod. Vat. Lat. 8201, ff. 79-81; *Die Konstitutionen Friedrichs II. von Hohenstaufen für sein Königreich Sizilien. Nach einer lateinischen Handschrift des XIII. Jahrhunderts herausgegeben* von H. CONRAD, TH. von der LIECK-BUYKEN und W. WAGNER, Köln-Wien, 1973 I. tit. 83, 1: *"De locatione demanii"*, III, tit. 55: *"De forestariis"*.

(27) S. CUSA, *I diplomi*, I, 1, pp. 293 s.: Ruggero II concede al monastero di S. Salvatore di Messina « τὸν ἐν τῇ Μεσσήνῃ ἡμέτερον Ἀγρὸν μετὰ τῶν χωραφίων, προνομίων, διακρατήσεων καὶ τῶν ἐν αὐτῷ κατοικούντων ἀνθρώπων, μόνον φυλάξαντες λόγου τῆς ἡμῶν μεγαλιότητος τὸ δίκαιον τοῦ ὅρους ἤγουν τοῦ βαλάνου καὶ τὸ δόμα τῶν ἐν αὐτῷ κατοικούντων ναυτῶν ».

Solo nel 1167 Guglielmo II concede anche il bosco: R. PIRRI, *Sicilia Sacra*, II, p. 979: *"concessimus, et velut dotarium donavimus omnia nemora, et arbores terrae, quae vocatur Agrò, quam terram sanctae memoriae Dominus quondam Rex Rogerius avus noster eidem ecclesiae... concesserat, praedictis arboribus tunc ad opus Curiae nostrae retentis..."*.

(28) L. R. MÉNAGER, *Notes critiques*, p. 171: « τοῦ μικέτι ἐκκοπτειν ξύλα τις ἀπ' αὐτοῦ ἄνευ ἡμετέρας γραφῆς ».

R. PIRRI, *Sicilia Sacra*, II, p. 1017: Guglielmo II per S. Michele di Troina *"concedimus libertartatem afferendi ligna usui monasterii, a lignis dico siccis et viridibus, praeter a prohibitis"*; cod. Vat. Lat. 8201, ff. 133r-134r; R. PIRRI, *Sicilia Sacra*, I, p. 454: Guglielmo II per Monreale: *"concedimus... ut quotiescumque abbas vel conventus eiusdem monasterii ecclesiam seu ecclesias, aut domos aliquas ex novo facere, vel factas reaedificare, aut praeparare voluerint, habeant potestatem, ...lignamina pro praedicto opere necessaria incidere et exinde asportare"*; ibid II, pp. 799, 932, 935. 1111, 1157: *"habeant facultatem capiendi de Bosco ad domos construendas et pro aliis regiminibus domorum et vinearum et parichiis eorum"*; p.1291. In una contestazione fra gli abitanti e il vescovo di Patti in materia *"de pascuis herbarum, sylvestrium et glandium, lignis comburendis et incidendis"*, si raggiunse davanti ai rappresentanti di Ruggero II il seguente accordo: *"...ligna mortua et infructifera etiam in defensu habeant communia. Sylvis extra defensum in suis propriis usibus, si necessitas apparuerit, verbi gratia construendis vel reparandis aratris, vineis utantur, absque tamen superfluitate vel pravitate"*, G. C. SCIACCA, *Patti e l'amministrazione del comune nel Medioevo*, Palermo 1907, pp. 217-220.

(29) R. PIRRI, *Sicilia Sacra*, II, p. 1030: Ruggero II concede al monastero di S. Filippo Grande il diritto di pascolo libero per 50 maiali nel territorio di Rometta; ibid 1039: Ruggero II concede al monastero di S. Salvatore di Messina il diritto di pascolo libero per 500 maiali ad Agrò; C. A. GARUFI, *I documenti inediti*, n. 54 p. 125: Guglielmo II concede all'eremita Stefano il pascolo libero per 1000 pecore, 100 mucche e 300 porci in tutto il territorio demaniale della Sicilia.

(30) C. A. GARUFI, *I documenti inediti*, n. 15 p. 39: Adelicia, nipote di Ruggero II, dona alla Chiesa di Cefalù il monastero di S. Pietro in Collesano, con un forno; concede inoltre *"in predicto quoque furno ipsius ecclesiae tantum de lignis nemoris nostri quantum in furnis nostris aliis"*.

(31) S. CUSA, *I diplomi*, I, 1, pp. 390-392: Ruggero I per S. Filippo di Fragalà. Il falso porta la concessione « ἀπ'αὐτοῦ τοῦ ὅρους ξύλα τὰ ἀρχοῦντα αὐτῆς ἡς τά ται σποίτεια καὶ ἄρωτρα καὶ παλούκας ἡς τοὺς ἀμπέλους », mentre questo passo manca nello originale. L. T. WHITE, *Latin Monasticism in Norman Sicily* [The Mediaeval Academy of America, Monograph 13], Cambridge, Mass. 1938, p. 258: Donna Lucia di Cammarata per la chiesa di S. Maria (1141) nel falso: *"In toto autem nemore quod de Camerata pertinet ligna incidere pro ope sua ad vistam sibi sufficiendam, liberam tam per me quam per meos successores, habeat potestatem, ita tamen ut nemus quod est in terris quas eidem ecclesie donavi pro ipsa lauda vinea ecclesie reservetur, videlicet nemus quod est in rupe que est in conspectu ecclesie, quod speciali usui ecclesie deputavi"*. Questo passo manca nel testo greco dell'atto che sembra sia copia della pergamena originale: S. CUSA, *I diplomi*, I, 2, pp. 617-619.

(32) Il *Nomos georgikos* che porta sotto il titolo περὶ ἀγελαρίων parecchi paragrafi relativi al pascolo ed ai pastori, non si riferisce mai al bosco o ai problemi connessi (legnatico, pascolo, ecc.), W. ASHBURNER, *The Farmer's Law*, Journal of Hellenic Studies 30 (1910) pp. 97-108.

(33) φορέστα: S. CUSA, *I diplomi*, I, 1, pp. 14, 312-315, 484-486;
φορεστέριος: S. CUSA, *I diplomi*, I, 1, pp. 312, 425, 431, 452-456;
ἐρβατικόν: S. CUSA, *I diplomi*, I, 1, pp. 423, I, 2, pp. 560, 643.

(34) ὅρος βαλάνων: non si trova nelle fonti bizantine, ma in quelle dell'Italia meridionale e della Sicilia dopo l'arrivo dei Normanni (S. CUSA, *I diplomi*, I, 1, pp. 293 s., 384, 404, 406 et passim).

(35) χιλοτικόν: probabilmente derivato da χιλός (foraggio), S. CUSA, *I diplomi*, I, 2, p. 509: χειλῶσοι χοιρίδια, o ibidem p. 520: ἐν τῷ καιρῷ τοῦ χειλοῦ. Χιλοτικόν:

ibidem pp. 560, 643. Il Guillou interpreta la parola χιλοτικόν nel senso di legnatico, ritenendo che si trattasse di una forma dialettale di ὑλοτικόν, ma la sua ipotesi è infondata. A. Guillou und W. Holtzmann, *Zwei Katepansurkunden aus Tricarico*, Quellen u. Forsch. aus ital. Bibl. u. Arch. 41 (1961) pp. 14 s., 18.

(36) G. Carcani, *Constitutiones regum regni utriusque Siciliae*, Neapoli 1786, I, tit. 7 p. 9: *de feudis et bonis* = ἀπό τε φίων καὶ πραγμάτων; I, tit. 9 p. 11: *comes, baro* = κόμης, βαρούνιος; II, tit. 32, p. 143: *de homagio* = περὶ ὁματζίου; II, tit. 36, p. 148 *de vassalagio* = περὶ βασσαλατζίου; III, tit. 5, p. 165: *excadentia* = τὰ σκαδέντζια.

(37) τερρέριος: S. Cusa, *I diplomi*, I, 1, pp. 290, 409-411; I, 2, pp. 432-435;
βελλάνος: S. Cusa, *I diplomi*, I, 1, pp. 115, 315; I, 2, pp. 514, 532-535.

(38) 1168: Eufemio di Troina κατεπάνος τῆς πάσης χώρας τῆς εὐσεβεστάτης ρηγένης καὶ μαΐστωρ φωρεστέριος S. Cusa, *I diplomi*, I, 1, pp. 484-486); 1182: Filippo, figlio di Eufemio di Troina, ὁ τῆς βαθείας Δεμέννων καὶ λιπῶν ριγικὸς κριτὴς καὶ μαΐστωρ φορεστάριος (Ibidem, I, 1, pp. 425 s., 431 s.; *Tabulario di S. Filippo di Fragalà e S. Maria di Maniaci, I: pergamene latine, a cura* di G. Silvestri [Docc. per servire alla storia di Sicilia, S. I. 11], Palermo 1887, pp. 7 s.); 1245: Filippo di Eufemio βασιλικὸς μαϊστροφορεστέριος Σικελίας (S. Cusa, *I diplomi*, I, 1, pp. 452-456); egli può essere identico a quel Φίλιππος Φιλίππου τοῦ Εὐφίμι ὁ κατὰ κερὸν ἐξουσιαστὴς χώρας Ταυρωμενίων il quale, nel 1236, firma come testimone una donazione di suo fratello Costantino (Arch. di Stato, Palermo, Tabulario di S. Maria della Grotta, n. 12). I τοῦ Εὐφήμη o *de Phimi* erano una famiglia greca originaria del nord-est dell'isola, oltre ai due Filippi si conosce p. e. Costantino *de Phimi* o *de Tauromenio, camerarius Vallis Demene (Tabulario di S Filippo di Fragalà*, pp. 4-6).

(39) *Romualdi Salernitani Chronicon*, a cura di C. A. Garufi, Rer. Ital. Script. VII, 1², pp. 232 s. La caccia ai piccoli animali era più libera. Fu, p. e., concesso ai *burgenses* di Cefalù il diritto di cacciare conigli nei propri vigneti (C. A. Garufi, *I documenti inediti*, n. 32 pp. 78-80).

(40) L'etimo del toponimo τῶν Λιναρίων è incerto. La resa *Foresta Lignara* (cioè « foresta che produce legna ») dei Capobrevi di G. L. Barberi sembra dovuta a una falsa e più tarda etimologia. Infatti le pergamene latine del periodo normanno che chiamano la foresta, come in greco, *nemus Linariae*, non autorizzano questa connessione, (G. Spata, *Diplomi greci siciliani inediti* (*ultima serie*), Misc. di Storia Ital. 12, Torino 1871, n. 5 pp. 30-39).

(41) S. Cusa, *I diplomi*, I, 1, pp. 313 s.: ἤλθομεν εἰς τό διακρατῆσαι τοῦ ὅρους Λιναρίων εἰς τὴν ἡμετέραν μεταβολὴν τοῦ κηνηγῆσαι; anche ibidem, I, 1, pp 306 406.

(42) W. Krönig *Il castello di Caronia in Sicilia. Un complesso normanno del XII secolo* [Römische Forschungen der Bibliotheca Hertziana, 22], Roma 1977, pp. 20-22.

(43) C. A. Garufi, *I documenti inediti*, n. 41 p. 95: dotazione di una chiesa a Polizzi: 50 pecore, 2 buoi, 2 maiali, 1 vacca; ibid. n. 54 p. 125: pascolo per 1000 pecore, 300 maiali, 100 bovini; ibid. n. 58 p. 139: dotazione di S. Maria de Latinis a Palermo: 300 pecore, 15 mucche, 6 somari, 1 mulo, 8 buoi; ibid. n. 59 p. 149: dotazione di una chiesa a Polizzi: 100 pecore, 1 cavallo, 1 asino, 2 buoi; ibid. n. 65 p. 162: dotazione di una chiesa a Mistretta: 30 mucche, 10 cavalli; cod. Vat. Lat. 8201, ff. 130r-132r: S. Salvatore di Messina possiede 3000 pecore, 800 maiali, 240 capre; ibid. ff. 107r-109r: S. Giorgio τῶν Τρόχλων possiede 1000 pecore, 200 bovini.

(44) W. Cohn, *Die Geschichte der normannisch - sicilischen Flotte unter der Regierung Rogers I. und Rogers II. (1060-1154)*, [Hist. Untersuchungen, Heft 4], Breslau 1910, pp. 75-77.

(45) Cod. Vat. Lat. 8201, ff. 79-81 (Ruggero II per S. Salvatore di Messina). Questa parola, mi sembra, non viene utilizzata nelle fonti bizantine di quel periodo. I termini

bizantini per arsenale sono νεώριον ed ἐξάρτυσις: H. AHRWEILER, *Byzance et la mer*, Paris 1966, pp. 420-422.

(46) Cod. Vat. Lat. 8201 ff. 73v-75v, 148r-149v; C. MINIERI RICCIO, *Saggio di codice diplomatico*, Supplemento I, Napoli 1882, n. 6 pp. 6-9.

(47) Nel linguaggio bizantino la parola ξυλοκλασία è piuttosto rara, e non significa una corvée: ANNE COMNÈNE, *Alexiade*, a cura di B. LEIB [Collection Byzantine publiée sous le patronage de l'association Guillaume Budé], Paris 1945, 1. XIII p. 104; ma la corvée del taglio di alberi per la flotta era ben nota: *Actes del Lavra, I: des origines à 1204, édition diplomatique par* P. LEMERLE, A. GUILLOU, N SOVRONOS, D. PAPACHRYSSANTHOU [Archives de l'Athos, V], Paris 1970, n. 38 p. 218 (1079), n. 48 p. 259 (1086), n. 51 p. 271 (1092): liberazione da κοπῆς καὶ καταβιβασμοῦ οἰασδήτινος ξυλῆς, n. 44 p. 243 (1082): κοπῆς κωπίων καὶ καταβιβασμοῦ οἰασδήτινος ξυλῆς, n. 55 p. 286 (1102): πρὸς δὲ καὶ ξυλῆς ἐργασίμης, καὶ καυσίμης, στραβοξυλῆς τῆς πρὸς τὰ κάτεργα καὶ πλοῖα ἐπιτηδείας.

(48) cf. nota 14.

(49) *I Capibrevi*, I, pp. 517 s., II, pp. 36-41, 41-44, 45-48, 48-50, 51-53 184-190.

(50) G. BRESC-BAUTIER, *Pour compléter les données de l'archéologie: le rôle du bois dans la maison sicilienne (1350-1450)*, in: Atti del colloquio internazionale di archeologia medievale (Palermo-Erice, 20-22 settembre 1974), Palermo 1976, II, pp. 435-440.

(51) *I Capibrevi, III: i feudi del Val di Mazara* [Docc. per servire alla storia di Sicilia, S. I, 13], Palermo 1894, pp. 599 s.

VINCENZO D'ALESSANDRO

NOTE PER UNA STORIA DELLA MASSERIA SICILIANA NEL MEDIOEVO

La presenza delle masserie nelle campagne meridionali si segnala a partire dalla prima metà del 1200, per gli interventi dell'imperatore Federico II. A lui si deve una « Constitutio sive encyclica » contenente tutta una serie di norme intese a dare alle masserie demaniali, in particolare a quelle di Puglia, una nuova e più redditizia organizzazione, a vantaggio dell'erario, cioè della corona. L'imperatore imponeva ai *provisores massariarum* l'obbligo di redigere annualmente, in ottobre, per ciascuna masseria, un inventario dei beni, del numero e dello stato dei lavoratori, notando anche la loro probità ([1]). Dopo Federico II, il figlio Manfredi emanava uno « Statutum massariarum » con norme sulla composizione della *familia* dei lavoratori alle dipendenze dei *magistri massarii*, per una maggiore efficienza delle masserie come centri della produzione agricola e dell'allevamento ([2]). La costituzione federiciana ci propone l'immagine di un'azienda che si voleva organizzare in ogni settore del lavoro e della produzione: dalla semina alla raccolta dei cereali e dei legumi, dall'impianto dei vigneti alla conservazione del vino, alla coltura del baco da seta, della canapa, all'olivicoltura, all'allevamento degli animali d'aia. Lo « Statutum » di Manfredi, poi, — redatto con l'occhio rivolto alle terre pugliesi più fertili — contemplava, oltre alle rendite ed alle quote dei prodotti dovute alla curia regia, un prospetto di previsioni per una vera e propria programmazione zootecnica. Così che questi due documenti dei sovrani svevi, piuttosto che offrirci dei dati reali, ci danno una testimonianza della volontà di porre le masserie regie a cardine del sistema economico e commerciale su cui si reggeva l'erario, quando ancora erano molto estesi i patrimoni fondiari del demanio. Anche in età angioina l'amministrazione delle masserie isolane era affidata a due *magistri massariarum* per le due parti dell'isola, « citra » e «ultra flumen Salsum » ([3]). Da questi due rappresentanti del potere regio dovevano dipendere — come nei dominii peninsulari del regno — i *magistri massarii* che dirigevano le singole masserie. Le quali, secondo quanto volevano i sovrani svevi, dovevano riunire contadini, allevatori e lavoratori addetti alla trasformazione dei prodotti, in un uno stesso centro dotato delle attrezzature e degli edifici necessari all'impresa, oltre alle case o alle capanne per ospitare i lavoratori, servi o semiliberi. Insomma, un centro abitato molto simile se non identico al più antico casale. Ma, vedremo presto, tale somiglianza o coincidenza tenderà a scomparire.

Prima degli Svevi, i sovrani normanni — e con essi gli alti prelati e i nobili — avevano raccolto la successione dei grandi proprietari dell'età romana e dell'alto medioevo, nobili o ecclesiastici detentori dei *latifundia,* delle *massae.* Anche per questo la mancanza di notizie su masserie in età normanna non può indurci a supporne l'assenza, e, se mai, può farci rilevare il ruolo dei numerosi casali, più o meno popolati, che persistevano nell'isola sino ai primi decenni del 1200, quando iniziava la « grande crisi » degli insediamenti rurali, anche a causa dell'esodo forzato dei Musulmani e per il fenomeno dell'inurbamento. Ancora all'inizio del 1300 v'è notizia di beni demaniali amministrati direttamente o per affittuari dalla corona aragonese. Ma questa aveva già cominciato ad erogare concessioni a quanti la sostenevano nella guerra contro gli Angioini, accelerando il trasferimento di beni in mano ai privati, sino ad esaurire, nello stesso secolo, il patrimonio delle terre e delle rendite demaniali. E con le terre, date in beneficio o donate, anche le masserie regie erano trasferite in mano ai privati; ai quali, anzi, la corona affidava il compito di creare nuove masserie.

Masseria, si sa, viene da *massarius,* e massaro da *massa.* Le *massae* erano costituite dai grandi fondi estensivi (i *praedia*), da « aggregati rustici vastissimi, assai maggiori dei più grossi feudi medievali in Sicilia », per dirla con Biagio Pace ([4]). Esse erano date in affitto a dei *conductores*, la cui gestione era controllata da *actores*, procuratori dei proprietari, i quali più spesso non risiedevano in Sicilia. Compito principale degli *actores* era quello di riscuotere i canoni (le *pensiones*), generalmente in natura. Abbiamo notizia di qualcuna fra quelle *massae,* come, ad es., la *massa Piramitana,* per la cui localizzazione Biagio Pace ha indicato il territorio di Siracusa ([5]). Ma per i secoli dell'alto medioevo, in mancanza di dati nuovi che ora solo gli archeologi possono fornirci, è soprattutto l'epistolario di papa Gregorio Magno (590-604) a fornirci maggiori notizie sulla proprietà fondiaria nell'isola e sulla *massae* nei secoli VI e VII. Di fatto, la Chiesa romana possedeva qui vasti beni provenienti da donazioni di imperatori o di facoltosi privati. Anche la Chiesa ambrosiana e quella ravennate avevano beni in Sicilia ([6]). Nell'età di Gregorio Magno il patrimonio siciliano della Chiesa romana era costituito dai beni nei territori di Agrigento, Catania, Messina e Siracusa ([7]). In questi territori erano le *massae* romane, nove delle quali sono citate nelle lettere del pontefice ([8]). Alcune sono anche localizzate: come, ad es., Cinciana, in territorio di Agrigento — che forse prendeva nome dal proprietario, come suggerirebbe la desinenza finale, col sottinteso *praedia.* Gela, rifondata nel medioevo da Federico II al limite di una piana rinomata per la sua fertilità, ripeterebbe il nome dell'antica *massa Gelas* ([9]). La *massa Largia* è citata come patrimonio della diocesi catanese ([10]). L'elenco fornitoci dall'epistolario gregoriano potrebbe ritenersi completo, se si considera l'attenzione con cui il pontefice curava il patrimonio della Chiesa, compreso quello di Sicilia, principale fonte di approvvigionamento granario dell'Urbe in un'età di gravi disagi. Il pontefice appare sempre preoccupato di evitare ogni abuso nei dominii

romani, senza per questo trascurare la *Ecclesiae utilitas* o contravvenire — come ogni altro grande proprietario — al sistema giuridico-amministrativo allora vigente. Per ciò, ad es., volendo impedire la dispersione della mano d'opera, egli si opponeva al trasferimento dei coloni dall'una all'altra *massa,* o al loro matrimonio fuori dalla *massa* in cui erano nati e vivevano ([11]).

La *massa* coincide con i vasti campi seminativi, con i latifondi delle zone interne, morfologicamente più omogenee, lontano dalle fasce costiere passibili di uno sfruttamento intensivo con colture selezionate. Perciò, nei territori di Messina, di Ragusa e di quasi tutta la costa orientale ionica non si sarebbero mai costituite la *massae*. E ciò non sarebbe contraddetto dalla presenza, nel territorio di Messina, di alcuni borghi la cui denominazione (Massa S. Giorgio, Massa S. Giovanni, Massa S. Lucia, Massa S. Michele, Massa S. Nicolò) non deriverebbe dalla preesistenza di *massae* ma dal culto dei santi protettori ([12]). Tale sarebbe anche il caso di Massa Annunziata, nell'entroterra catanese, alle pendici dell'Etna, che avrebbe preso nome dal nobile proprietario e dalla dedicazione della parrocchia ([13]). Tuttavia, la denominazione di questi borghi rurali del messinese potrebbe essere « traccia dell'antica denominazione di latifondi d'età bizantina » ([14]). È certo che solo ricerche di storia locale possono dare una risposta convincente a tali questioni, mentre ora dobbiamo attenerci ai dati verificabili.

È stato già notato che la realtà della *massa* corrispondeva a quella della *tenuta* romana ([15]). Anche in Sicilia, nel medioevo, si definiva *tenimentum terrarum* la riunione in mano ad un unico signore o proprietario di più fondi, più o meno prossimi alle città nel cui territorio erano compresi. E pure i casali, che accoglievano la popolazione rurale, mancando di territorio — e quindi di giurisdizione —, rientravano nel territorio delle città, delle *terre* abitate o delle diocesi. La popolazione che vi risiedeva era « in potestate et subiectione » del signore, laico o ecclesiastico, titolare dei diritti giurisdizionali, a volte anche dell'alta giustizia. Dall'età normanna i casali — i *rahl* musulmani — accoglievano i *villani*, i contadini legati alla terra per nascita o per condizione, in parte vinti musulmani, in parte greci e latini discendenti dei contadini che avevano coltivato i *latifundia* delle *massae,* delle *κῶμαι* bizantine ed ora i *tenimenta terrarum* redistribuiti dalla nuova dinastia normanna a chiese e monasteri « secundum antiquas divisiones Saracenorum ». Queste concessioni registrano casali con pochissime famiglie e casali con centinaia di *villani*. Perciò uno scrittore del sec. XII, il cosiddetto Falcando, rilevava la corrispondenza fra *villae* e *casalia*: « Villae optimae que Siculi casalia vocant » ([16]). Dal sec. XI, in seguito alla conquista normanna, anche per acquistare alla coltura nuove terre, le fondazioni ecclesiastiche promuovevano la fondazione di nuovi casali, chiamandovi nuovi abitatori dalla Calabria o spostando i *villani* isolani. Tali trasferimenti divenivano necessari nel sec. XIII, quando, per popolare zone più favorevoli, si svuotavano più antichi casali. Si possono ricordare, a tale proposito, le iniziative dello svevo Federico II per creare nuovi centri

abitati sulla costa meridionale dell'isola, da Augusta ad Agrigento, anche per procurare nuovi sbocchi a zone più fertili. Da quel tempo, ragioni economiche, ma anche politiche, demografiche e sociali, influivano nel determinare il fenomeno dell'accentramento di una popolazione sparsa, e per altro in diminuzione, nelle aperte *terre* abitate, nelle città murate, negli stessi casali, ove risiedeva una popolazione non solo contadina.

Centro di organizzazione del lavoro agrario, nelle terre feudali come in quelle ecclesiastiche o nei maggiori patrimoni privati, rimaneva la masseria, che assolveva qui funzione di centro operativo piuttosto che di unità amministrativa — come erano state la *massa* e la *villa rustica*. Contrariamente a queste ultime, la masseria non manteneva una mano d'opera stabile, non ospitava il proprietario e la *familia rustica,* non era autosufficiente né comprendeva l'allevamento del bestiame — che era organizzato in *mandre* affidate a *curatoli* —, ma era specificamente destinata alla coltura delle terre seminative ed alla produzione dei cereali, che costituivano dall'età normanna la prima e più importante voce dell'economia e del mercato isolani. « Inter massarios et mercantes » era contrattato il grano che i *bordonari* trasportavano a dorso di mulo, per il canale dei valloni, dalle masserie ai depositi (i *caricatoi*) delle coste, per l'imbarco. La masseria rimaneva un'impresa delle aree agricole interne, dei latifondi, senza collegamento con le città e i centri abitati, da cui pur venivano i braccianti ingaggiati per i lavori straordinari dai proprietari che non disponevano più, dal sec. XIV, di sufficienti servizi vassallatici, mentre era tramontato il sistema del villanaggio ([17]). È questo quanto ci riferiscono i documenti sulle masserie di alcune fondazioni religiose della parte occidentale dell'isola, di alcuni nobili, di borghesi più o meno facoltosi. Queste stesse fonti ci confermano, con l'immagine della masseria isolana negli ultimi secoli del medioevo, la condizione di immobilità — se non di involuzione — in cui rimaneva ferma la vita agraria isolana nel Tre e Quattrocento, priva di capitali, statica nell'organizzazione del lavoro, ancorata a sistemi, tecniche e strumenti tradizionali. Povera era l'attrezzatura conservata nell'edificio in muratura di queste masserie, che ospitavano con il *curatolo* — gestore per conto della proprietà con partecipazione agli utili — gli uomini necessari alla cura degli animali da lavoro — i buoi, i muli o gli asini, il ronzino del curatolo. Quando il proprietario fosse in società (in *compagna*) con un finanziatore, questi ricavava utili in egual misura del curatolo (Come si registra per la maggiore masseria del monastero di San Martino delle Scale nell'entroterra palermitano) ([18]).

Nella minore proprietà — che era pure più prossima alle città — la masseria era solo un riparo per gli uomini e gli animali da lavoro, un deposito degli attrezzi. Mancava il curatolo ed i proprietari — nobili o borghesi — affidavano la conduzione a liberi lavoratori con cui stipulavano contratti a termine « ad faciendam massariam », ricavandone annualmente alcune quote del prodotto — due terzi, più spesso —, in relazione all'estensione del terreno, allo stato della proprietà. In mi-

sura analoga alla ripartizione degli utili, proprietario e conduttore soci si impegnavano a dividere i rischi e fornivano l'impresa in quantità corrispondente di aratri, di buoi da lavoro di braccianti da ingaggiare nei periodi di maggior lavoro ([19]). Questi braccianti — reclutati principalmente per la mietitura — provenivano dai più vicini centri abitati; quando dovevano pernottare nel luogo di lavoro — nei *pagliai*, in legno e frasche o dalle pareti in muratura — avevano diritto al vitto, oltre al salario pattuito. Dal 1300, quando la crisi demografica faceva crescere il valore ed il costo della mano d'opera bracciantile e quando si nota pure una maggiore mobilità dei lavoratori in partenza dai centri più interni, si sviluppava una legislazione intesa a regolamentare il mercato del lavoro, a mantenere i livelli retributivi e frenarne l'ascesa, con la comminazione di pene pecunarie anche per i proprietari trasgressori ([20]).

Tale realtà appare immutata ancora nei primi decenni del 1500, quando le masserie isolane continuano a fornirci identici dati, fra cui l'unica variazione è data dal volume del prodotto, oscillante dall'una all'altra annata. Tale immagine riflette il quadro più grande di un'agricoltura che attende ancora di uscire da un condizione antica, quasi arcaica, da un sistema economico debole, rigidamente vincolato al mercato e condizionato dalla situazione politica, economica, demografica, in cui versavano i Paesi mediterranei importatori di grano dall'isola, dove pare di dover notare una riduzione delle aree produttive ed un ampliamento dei pascoli e dell'incolto. Nessun vantaggio traeva l'agricoltura siciliana dal profitto che produceva perché, a partire almeno dalla creazione del regno, i maggiori proprietari — sovrani ed aristocrazia feudale — o anche i minori — il patriziato urbano, i professionisti in ascesa — continuavano a trasferire la rendita agraria in settori improduttivi per l'agricoltura: dal finanziamento degli eserciti all'armamento delle *comitive* baronali, alla fabbrica delle grandi dimore aristocratiche — ed al loro arredamento —, all'acquisto di prodotti e pregiati manufatti esteri.

Nella immobilità delle strutture economiche la masseria rievoca quasi naturalmente la *massa*, l'immutata realtà dei latifondi, che tuttavia, nel medioevo, dopo la conquista normanna, promuovevano la creazione della masseria per l'apertura ai Paesi dell'Occidente mediterraneo del mercato frumentario isolano, assurto a volano del processo economico interno. Perciò la masseria siciliana muterà solo in piena età moderna, per l'adeguamento della vita agricola isolana alla maggiore richiesta di cereali da parte dei Paesi importatori e per la ripresa del mercato, per l'aumento degli spazi produttivi e la nuove colonizzazioni delle terre deserte o abbandonate. Essa muterà dimensioni rinnovando forme e caratteri dell'antica *villa rustica* romana, assumerà nuovo ruolo economico innanzi alle maggiori esigenze del mercato granario e dell'allevamento, sarà — come è stato detto — « manifestazione non tanto del lavoro, quanto del capitale, ossia della proprietà che dirige la produzione » ([21]). E tale rimarrà quasi sino ai nostri giorni.

NOTE

(1)« Constitutio sive encyclica super massariis curiae procurandis et provide regendis » in J.-L.-A. HUILLARD-BRÉHOLLES, *Historia diplomatica Friderici secundi,* IV, Paris 1854, pp. 213 ss.

(2) *Acta Imperii inedita saeculi XIII et XIV*, a c. di E. WINKELMANN, I, Innsbruck 1888 (rist. fot. 1964), pp. 754 ss., nr. 998.

(3) Cfr. *I registri della Cancelleria angioina ricostruiti* da R. FILANGIERI, III, 1269-1270, Napoli 1951, p. 250, nr. 774, ed anche *De rebus Regni Siciliae,* a c. di G. SILVESTRI, Palermo 1882, pp. 558 s., nr. 612.

(4) B PACE, *Arte e civiltà della Sicilia antica*, IV, Roma 1949, p. 229.

(5) Ivi, pp. 151 s.

(6) Ivi, p. 225.

(7) GREGORII I PAPAE *Registrum epistolarum,* IX 29, in M. G. H., EE., II, ed. L. M. HARTMANN, 2° ed., II, Berlino 1957, p. 62 (598).

(8) Ivi, I, 42 (I, p. 67): massa Cinciana; II, 29 (I, p. 125): massa Maratodis; VII, 38 (I, p. 487): massa Largia; IX, 23 (II, pp. 56 s.): massa Leucas et Samanteria; IX, 119 (II, pp. 122 s.). massa Getina; IX, 128 (II, p. 128): massa Jutelas; IX, 170 (II pp. 167 s.): massa Papyrianense; IX, 180 (II, p. 174): massa Furiana; IX, 236 (II, pp. 231 s.): massa Gelas.

(9) B. PACE, op. cit., pp. 171 s.

(10) GREGORII I PAPAE *Registrum,* cit., VII, 38 (I, p. 487).

(11) Ivi, IX, 128 (ed. cit., II, p. 128).

(12) V. AMICO, *Dizionario topografico della Sicilia,* trad. di G. DI MARZO, II ed., Palermo 1858-59, II, p. 59; ed anche G. PETINO, *Profilo della "massaria" siciliana*, in « Riv. di storia dell'agricoltura », IV, 1964, p. 229.

(13) V. AMICO, op. cit., 1. c.

(14) B. PACE, op. cit., p. 193.

(15) C. CALISSE, *Le condizioni della proprietà territoriale studiate sui documenti della provincia romana dei secoli VIII, IX e X,* in « Arch. della Soc. rom. di Storia patria », VII, 1884, p. 311, il quale ripete il giudizio di G. MARINI, *I papiri diplomatici*, Roma 1805, pap. 91, notando la differenza di proporzione fra la *massa* e la minore tenuta.

(16) UGO FALCANDO, *Liber de Regno Sicilie,* 38, ed G. B. SIRAGUSA, Roma 1897, p. 112.

(17) I. PERI, *Il villanaggio in Sicilia,* Palermo 1965, pp. 79 ss.

(18) Si v. Archivio di Stato di Palermo, San Martino delle Scale, vol. 1460, per gli anni dal 1428.

(19) Si v. in *Nota* il riferimento alle fonti.

(20) Cfr. C. A. GARUFI, *La giurisdizione annonaria municipale nei secoli XIII e XIV. L'acatapania e le mete*, in « Arch. stor. sic. », XXII 1897, pp. 128 ss.

(21) F. GAUDIOSO, *Appunti sulle corti rurali della Sicilia sud-orientale*, in « Boll. della Soc. geogr. ital. », s. VII, V (1940), p. 338, ripetuto da G. VALUSSI, *La casa rurale nella Sicilia occidentale*, Firenze 1968, p. 79.

La documentazione qui utilizzata proviene dall'Archivio di Stato di Palermo, in particolare dai fondi dei Notai defunti, di cui vanno citati i seguenti registri: Salerno Pellegrino di Palermo, regg. 2 e 5 (1336-1340); Pietro De Nicola di Palermo, regg. 303-305 (1364-1390); Enrico De Pittacoli di Palermo, reg. 416 (1394); Enrico De Florentia di Corleone, reg. 3 (1394); Giovanni Traverso di Palermo, reg. 768 (1420). Nell'Archivio di Stato di Palermo sono conservate anche le pergamene del monastero della SS. Trinità dei Teutonici (Magione) di Palermo e del monastero di S. Maria del Bosco di Calatamauro, che offrono molte notizie a partire dal 1300. Più importante è il fondo del monastero di San Martino delle Scale, che, oltre alla copia delle pergamene, comprende una ricca documentazione sull'amministrazione del patrimonio monastico, con molti dati, purtroppo meno continui, sulle masserie del monastero dal sec. XIV in poi. In particolare, vanno citati i voll. 1342, 1348, 1460 e 1465.

Sulle fondazioni religiose qui considerate si vedano, per Monreale, V. Di Giovanni, *I casali esistenti nel secolo XII nel territorio della Chiesa di Monreale*, in « Arch. stor. sic. », n. s., XVII, 1892, p. 438-396; G. La Corte, *Appunti di toponomastica sul territorio della Chiesa di Monreale nel sec. XII*, in « Arch. stor. sic. », n. s., XXVII, 1902, pp. 336-345; F. D'Angelo, *I casali di Santa Maria la Nuova di Monreale nei secoli XII-XV*, in « Boll. del Centro di studi filologici e linguistici siciliani », 12, Palermo 1973, pp. 333-339. Per il mon. di San Martino delle Scale può citarsi l'opera, in verità poco utile, di G. Frangipani, *Storia del monastero di San Martino presso Palermo*, Assisi 1905 e l'utile lavoro di A. Giuffrida, *Il libro dei conti dell'abate Angelo Senisio (1372-1381)*, in « Boll. del Centro di studi filologici e linguistici siciliani », cit., pp. 151-166. Sul mon. di S. Maria del Bosco di Calatamauro si. v. A. Schirò, *Il monastero di S. Maria del Bosco di Calatamauro in Sicilia*, Palermo 1894.

Sulla storia delle campagne e sulle vicende economiche dell'isola si rimanda alle opere di V. Di Salvo, *Vicende storiche della proprietà fondiaria in Sicilia dalla caduta della dominazione romana alla costituzione generale dei feudi*, Palermo 1894; E. Loncao, *Genesi del latifondo in Sicilia. (L'espropriazione delle popolazioni rurali)*, Palermo 1899 e Id., *Il lavoro e le classi rurali in Sicilia durante e dopo il feudalesimo*, Palermo 1900; F. Milone, *Sicilia. La natura e l'uomo*, Torino 1960; C. Ruini, *Le vicende del latifondo siciliano*, Firenze 1946. Vanno aggiunti gli studi sul mercato siciliano. E qui basti citare D. Abulafia, *The two Italies. Economic relation between the Norman Kingdom of Sicily and the northern Communes*, Cambridge 1977; F. Ciccaglione, *La vita economica siciliana nel periodo normanno-svevo*, in « Arch. stor. per la Sicilia orient. », X, 1913; J.-P. Cuvillier, *Noblesse sicilienne et noblesse aragonaise en 1392-1408*, in « Mélanges de l'École française de Rome », 85/2, 1973, pp. 381-420; J. Day, *Prix agricoles en Méditerranée à la fin du XIVe siècle (1382)*, in « Annales E.S.C. », 16°, 1961, pp. 629-656; M. De Boüard, *Problèmes de subsistance dans un état médiéval: le marché et les prix des céréales au royaume angevin de Sicilie (1266-1282)*, ibidem, 1938, pp. 483-501; A. Giuffrida, *Aspetti della presenza genovese in Sicilia nei secoli XIV e XV*, estr. da « Miscellanea I di storia mediterranea », s. d.; J. M. Powell, *Medieval monarchy and trade: the economic policy of Frederich II in the Kingdom of Sicily (A Survey)*, in « Studi medievali », III s., III, 1962, pp. 420-525; C. Trasselli, *Sulla esportazione di cereali dalla Sicilia nel 1407-08*, in « Atti Acc. di Scienze, Lett. e Arti di Palermo », s. IV, XV/2, 1955, pp. 335-383; Id., *Sull'esportazione dei cereali dalla Sicilia negli anni 1402-1407*, estr. da « Ann. della Fac. di Econ. e Comm. dell'Univ. di Palermo », XI, 1957.

Più utili dati al tema qui trattato offrono gli studi di C. A. Garufi, *La giurisdizione annonaria municipale nei secoli XIII e XIV. L'acatapania e le mete*, in « Arch. stor. sic. », XXII, 1897, pp. 128-164; Id., *Un contratto agrario in Sicilia nel secolo XII per la fondazione del*

casale di Mesepe presso Paternò, in « Arch. stor. per la Sicilia orien. », V, 1908, pp. 11-22; ID., *Censimento e catasto della popolazione servile. Nuovi studi e ricerche sull'ordinamento amministrativo dei Normanni in Sicilia nei secoli XI e XII*, in « Arch. stor. sic. », XLIX, 1928, pp. 1-100; I. PERI, *Città e campagna in Sicilia. Dominazione normanna*, Palermo 1953-56; ID., *Il villanaggio in Sicilia*, Palermo 1965; C. M. RUGOLO, *Agricoltura e classi rurali nel messinese. (Ricerche su documenti inediti del sec. XV)*, in « Arch. stor. per la Sicilia orien. », LXX, 1974, pp. 237-265; S. TRAMONTANA, *Popolazione, distribuzione della terra e classi sociali nella Sicilia di Ruggero il Gran Conte*, in *Ruggero il Gran Conte e l'inizio dello Stato normanno* (Relazioni e comunicazioni nelle Seconde giornate normanno-sveve, Bari, maggio 1975), Roma 1977, pp. 213-270; ID., *Michele da Piazza e il potere baronale in Sicilia*, Messina-Firenze 1963.

Sullo spopolamento dei casali e le vicende demografiche si v., oltre allo studio generale di C. KLAPISCH-ZUBER e J. DAY, *Villages désertés en Italie*, in *Villages désertés et historie économique. XIe-XVIIIe siècle*, Paris 1965, pp. 419-459, M. AYMARD-H. BRESC, *Problemi di storia dell'insediamento nella Sicilia medievale e moderna, 1100-1800*, in « Quaderni storici », 24, 1973, pp. 945-976; L. GAMBI, *La popolazione della Sicilia fra il 1374 e il 1376*, in « Quaderni di geografia umana per la Sicilia e la Calabria », I, 1956, pp. 3-10; F. NATALE, *Problemi di una storia della popolazione siciliana medioevale*, ibidem, II, 1957, pp. 1-20; C. TRASSELLI, *Sulla popolazione di Palermo nei secoli XIII-XIV*, in « Economia e storia », XI (1964), pp. 329-344; ID., *Villaggi deserti in Sicilia*, ibidem, XIII (1966), pp. 249-252.

Sulle nuove colonizzazioni attuate dalla fine del medioevo: C. A. GARUFI, *Patti agrari e comuni feudali di nuova fondazione in Sicilia dallo scorcio del sec. XI agli albori del Settecento*, in « Arch. stor. sic. », s. III, I, 1947; A. MORI, *Sulla formazione dei nuovi centri abitati in Sicilia negli ultimi quattro secoli*, in « Riv. geogr. ital. », XXVII, 1920, pp. 149-177.

Alla legislazione dei sovrani svevi sulle masserie meridionali è dedicata la nota di G. SABINI, *L'ordinemento delle aziende agrarie nel Medioevo e lo "Statutum massariarum" di re Manfredi*, in « Rassegna italiana », 1927, pp. 917-926. Ma l'interesse degli studiosi si è fermato soprattutto sulle masserie sorte o rinnovate in età moderna; si v. B. SPANO, *La masseria meridionale*, in G. BARBIERI-L. GAMBI, *La casa rurale in Italia*, Firenze 1970, pp. 271-290, e, per la Sicilia, G. PETINO, *Profilo della "massaria" siciliana*, in « Riv. di storia dell'agricoltura », IV (1964), pp. 225-243; G. VALUSSI, *La casa rurale nella Sicilia occidentale*, Firenze 1968, in particolare pp. 79-96.

Geneviève e Henri Bresc

LAVORO AGRICOLO E LAVORO ARTIGIANALE NELLA SICILIA MEDIEVALE

Questo studio fa parte di un insieme più ampio di pubblicazioni sulla cultura materiale nella Sicilia tardomedievale di cui tre sono già venute alla luce e una è ancora in bozze ([1]). Dovrebbero preparare l'edizione critica e commentata di un corpus di 200 inventari post mortem che danno una immagine « pre-statistica » ma precisa della vita materiale dei siciliani tra il 1298 e il 1460. Non certo di tutti gli ambienti o di tutte le regioni dell'Isola: la documentazione è concentrata negli archivi della Sicilia occidentale a Palermo, Corleone, Termini, Trapani ([2]); e solo i ceti abbienti, dal « burgisi » all'alta aristocrazia, vengono dal notaio per fare registrare le successioni che danno luogo a tutela, curatela, o processo. Mancano dunque e mancheranno sempre informazioni sul ceto bracciantile e sugli strati più umili del mondo del lavoro; la documentazione non copre neanche in modo uniforme i diversi mestieri e le diverse attività. Infine, il caso del furto o della messa in pegno, la discontinua attenzione del notaio e le sue conoscenze tecniche talora parziali, talora inadeguate, fanno sì che gli inventari non siano mai nè completi nè rappresentativi di realtà tipiche. Si è dunque deciso di ovviare a questi inconvenienti riportando, per ciascuna attività, su una tabella tutte le informazioni contenute negli inventari che potranno così integrarsi a vicenda; e si completano le descrizioni delle botteghe e delle imprese agricole, che se ne ricavano, con altri documenti, vendite, affitti, donazioni di insiemi produttivi, clausole precise dei contratti di lavoro o di società, a loro volta integrati nelle tabelle. L'eterogeneità della documentazione non permette, certo, uno studio statistico delle occorrenze, ma autorizza la ricostruzione di inventari « ottimali » e la formulazione di ipotesi sul processo produttivo, appoggiate anche sulle descrizioni date dai contratti di lavoro (Appendice II).

Moltissimi lavori non hanno lasciato traccia significativa, forse perché le proprie tecniche non comportavano l'uso di strumenti particolari (il « cannizzaru » l'*basirarius*, intento a fare le stuoie di canne, il candelaio) o usavano attrezzi che non sappiamo distinguere dagli « stigghi » della casa. Altre attività non vengono documentate in modo soddisfacente: bastaio, barilaio e bottaio, calafato, cartaro, coppolaio, *farzettarius*, guantaio, pettinaio, *perrator*, *planellarius*, setaiuolo, *scarchellarius*; mentre altri mestieri si intravedono attraverso pochi contratti, come cordaio, muratore o quartararo. Mentre la massaria è ben documentata, l'attività pastorale e la vigna rimangono mal conosciute. Nel campo artigianale, l'Appen-

dice I testimonia una buona informazione per i mestieri del metallo, discreta per quelli del cuoio, rara per quelli del legno. E nel campo dei servizi, se si conosce perfettamente l'attrezzatura del barbiere, i mestieri dell'alimentazione rimangono in una zona oscura. Mentre il lavoro dei tessuti, per lo più attività domestica, non offre una documentazione raggruppata, ma dispersa in molte case, dove si incontrano telai, pettini, etc.

Nell'identificazione degli oggetti utilizzati nei vari mestieri, è spesso mancato il necessario riscontro con l'inchiesta etnografica ([3]): strumento di lavoro, la nostra indagine documentaria rimarrà dunque incompiuta finché potremo ricostituire, con lo scavo o con l'analisi iconografica, ambienti e oggetti. Indicando però la data in cui appare nei documenti utilizzati ciascuna delle parole tecniche speriamo di agevolare l'inchiesta linguistica.

1. - *Permanenza del vocabolario tecnico*

Ipotesi fondamentale della ricerca e condizione di un minimo di successo era la relativa permanenza e la comprensibilità del vocabolario tecnico siciliano tre e quattrocentesco. Per fortuna, i vocaboli ribelli all'interpretazione filologica sono pochi ([4]): notiamo l'assenza di arabismi o di ellenismi nella lingua dei maestri artigiani, mentre qualcuno traspare nella lingua agricola ([5]). La rottura linguistica con il mondo arabo-normanno è profonda e precoce; è già compiuta al tempo dei Vespri. Non si deve concludere, però, per un predominio tecnico degli immigrati latini su gli indigeni siculo-musulmani. Un sondaggio nelle « Platee » dell'arcivescovado di Monreale rivela, attraverso i nomi di mestieri usati come soprannomi dai villani arabi, una grande varietà di mestieri artigianali e la loro diffusione nei paesi piccoli, nei casali del Corleonese ([6]). La repressione culturale che cancella ogni traccia dell'arabismo deve essere particolarmente forte nell'ambiente dotto del notariato: la sua lingua è perfettamente latinizzata, mentre sappiamo che il volgare conservava arabismi (un nome di mestiere non latinizzato rimane, fino al '400, « chareri », « charera » per tessitore, tessitrice) e che rimaneva viva la tradizione arabofona in Sicilia nell'ambiente degli artigiani ebrei.

L'originalità siciliana sembra dunque molto limitata: oltre ai particolarismi fonetici ([7]), si riduce a qualche creazione specifica (« cornarola », « suriaca ») e alla specializzazione semantica: nell'insieme degli attrezzi della « forgia », la parola *manuale* viene intesa come « martello a mano » e *marchus*, « marcu », forse come « martello punteruolo ». Il vocabolario siciliano delle tecniche appartiene senza dubbio a una vasta area italiana e si ricollega in particolare ai dialetti della Calabria e del Salento ([8]), ma anche al dominio gallo-italico ([9]) di cui sono originarie le popolazioni lombarde e a quello gallo-romanzo: francese, provenzale e catalano hanno fornito al siciliano prestiti poco numerosi e comuni a più

dialetti italiani ([10]). Rimane difficile ricostituire la stratigrafia e la cronologia degli apporti linguistici denunciati dallo stato tre e quattrocentesco della lingua: le migrazioni più importanti sono evidentemente quelle del XII secolo che hanno portato alla rilatinizzazione dell'Isola (Lombardi, Francesi, Calabresi e Beneventani), ma la documentazione palermitana testimonia il movimento ulteriore d'immigrazione di artigiani toscani nel primo '300, napoletani alla fine del secolo, catalani, occitani e francesi dopo il 1400 ([11]). Questo movimento unificatore di maestranze numerose e specializzate può avere diffuso, se non le parole tecniche, che sembrano fissate già nel Trecento, almeno le stesse tecniche dei processi produttivi.

2. - *I processi produttivi*

Gli inventari elencati nell'Appendice I ci permettono di ricostituire ambienti produttivi senza originalità, ma anche senza mancanze significative, paragonati alle descrizioni settecentesche e in particolare all'*Encyclopédie* francese. La bottega siciliana medioevale appare, anche attraverso documenti eccezionali come l'inventario n. 68 (notiamo che si tratta di una bottega di un orefice di Corleone, non della capitale aperta alle correnti tecniche del Mediterraneo), dotata di una varietà di attrezzi che permette un processo produttivo completo e di qualità. La dipendenza siciliana sul mercato dei prodotti artigianali e di quelli dell'agricoltura intensiva (nel Medioevo l'isola importa olio, vino calabrese e tutte le varietà dei prodotti manufatti) non sembra sia dovuta a un dislivello tecnico, bensì alla scelta d'insieme dei possessori della terra e dei produttori del frumento e del cacio: il sistema latifondista basato sull'affitto — per pochi anni — della terra a « burgisi » imprenditori di masserie che non conservano nessun legame stabile con la campagna e non hanno ragione di far « migliorie », sterilizza le capacità tecniche dell'Isola.

Tutto l'edificio dello scambio internazionale poggia sulla produzione granaria, fin dagli ultimi decenni del Duecento: le altissime rese del grano ([12]), permesse da una coltura intermittente su terreni ristorati da un lungo riposo, e l'agilità dei trasporti a mulo (capaci di spostare più di 250.000 ettolitri di grano in un anno tra il sistema delle fosse granarie e dei magazzini e i porti « carricatori », da dove il frumento lascia la Sicilia per le città consumatrici del Nord-Italia e della Catalogna), spiegano la scelta dei signori della terra; ma la tabella n. 1 dimostra che questa scelta ha favorito proprio il settore delle tecniche più povere, più sommarie, senza innovazioni, senza capacità d'intensificazione della produzione, destinato dunque a lasciare il mondo agricolo senza accumulazione e la Sicilia senza base di massa per una eventuale industrializzazione.

2.1. - *La massaria e la mandra*

L'autonomia del processo produttivo agricolo appare chiaramente dalla tabella n. 1: l'aratro e la treggia (la massaria ignora la ruota e il carro, fuori dalla Conca d'Oro e da poche pianure litoranee) e gli altri attrezzi di legno, nonché i pali sui quali poggia la copertura di frasche del pagliaio, vengono tagliati e lavorati nella massaria stessa ([13]). L'attenzione del redattore dell'inventario si riversa dunque sugli attrezzi di ferro necessari per la fabbricazione dell'aratro (vomero e giogo appaiono indipendenti dalla struttura di legno) e per la preparazione del terreno: sega, ascia e scure (la « cugnata »), scalpello e sgorbia, « falcigluni », catene per trascinare le pietre grosse, palo, piccone, ronca, verrina per piantare i pali del pagliaio.

L'umidità del terreno richiesta per l'aratura spiega l'attenzione per la rasiera, « barbuxia », associata ai vomeri, preziosi strumenti di ferro dal costo elevato. Dopo l'aratura e la semina, vengono i lavori invernali, sarchiatura (« zappuliatura »), manutenzione dei « teguri », coltivazione dell'orto piantato intorno al sito della massaria. *Bovari, laboratores* e *quinteri* affollano lo spazio angusto del pagliaio, spesso privo di attrezzature e di comfort, ma dove un panettiere prepara cibi caldi, pane e « cuchina » di carne e legumi ([14]), col rischio di incendiare i teguri ([15]). Con la primavera, vengono i lavori di maggese (di solito tre arature), poi con l'arrivo degli « auchini » dei mietitori (squadre di 4 o 5 con il raccoglitore e il suo uncino che gli serve a legare i grugni), venuti dalla città, dalle Madonie, poi, nel '400, dalla Calabria, il personale impegnato per tutto l'anno partecipa alla mietitura o prepara l'aia (le falci sono rarissime negli inventari, ma forse fanno parte del corredo personale del lavoratore). Poi si legano i buoi e i genchi con la « suriaca » per operare la « pisatura » del grano, voltato colla palla, « anictato » (pulito), crivellato, misurato, prima di essere infossato o accumulato nei « cannizi » di canne intrecciate. È sempre rischioso ricostruire i gesti usati durante un processo lavorativo, ma c'è una buona probabilità che in questo caso siamo di fronte ad un lavoro fissato, codificato e destinato a mantenersi, anche in nuovi contesti sociali, fino al periodo subcontemporaneo.

Il lavoro della mandria, sempre più umile, meno considerato (salari minori, cibo mediocre), richiede una attrezzatura ancora più povera di quella dell'impresa cerealicola: sische e tine di legno, caldaie di rame (l'unico elemento raro e caro, quello che viene rubato, spesso molto grande e pesante) ([16]), cazze per la ricotta, madie per scolare i formaggi. Ci sono ancora le fascelle intrecciate, o anche « urgagni » di ceramica per scolare la ricotta, ma manca ogni attrezzo per battere il burro, mentre numerosi contratti prevedono la fornitura di una quartara di *butirum* tra i pagamenti in natura (« carnaggi »). Alla pari della masseria, la mandra non possiede stabilimento fisso, costruito in muratura, tranne intorno a rari castelli, come quelli della Magione a Màrgana e a Risalaimi, e la vita dei pecorai e dei vaccari si svolge attorno ai pagliai dove riparano il materiale di cu-

cina (madia, calderone, e, probabilmente il necessario, ma mai registrato, forno di campagna, forse costruito con mezzi rustici) e quello del caseificio. Notiamo che, come nella massaria, il curatolo della « mandra » controlla e assume la totalità del processo produttivo: non si chiamano degli specialisti, tranne qualche ebreo quando si tratta di « quaglari judiscu », ma non per ragioni tecniche, bensì rituali.

All'attrezzatura povera, costruita sul luogo, che impiega poco ferro (ma di buona qualità: i vomeri vengono fatti con metallo dell'Elba) e che caratterizza una « civiltà del legno » già studiata e illustrata, i giardini e i quartieri di vigne stretti intorno alle città o alle « terre » (borghi principali, chiusi dentro le loro mura) oppongono materiale più abbondante, ripari costruiti in muratura, terreni protetti da siepi (« chaye ») o da muri di pietra e « tayu » (luto), e tecniche intensive raffinate di coltura e di irrigazione. Ma gli attrezzi sono gli stessi di quelli della massaria: zappa, zappone, zappulla, palo e verghe di ferro, verrine per piantar gli alberi, più il coltello usato per tagliare su un « chippu » il « chiantumi » delle canne da zucchero.

2.2. - *La bottega del fabbro*

La completezza del processo produttivo appare molto chiaramente negli inventari dei fabbri: fucina classica (qui « foria »), con mantici disposti a paia, azionati da una leva, con la « tuera » e uno spiedo « de mundari foria », incudine, biscorna per il lavoro del ferro battuto, mazza, martello a mano e mazzuolo usato sulla chiodaia, tagliuolo inserito nell'incudine, un vasto assortimento di tenaglie. Si poteva così, con ferro importato da varie località (Pisa, Genova, Biscaglia) sotto forma di verghe, lavorare attrezzi correnti, chiodi, mazze, martelli, tenaglie, falci, ferri da cavallo, e anche opere artistiche, come la lumiera a cinque cerchi contenenti 100 gotti di vetro fabbricata nel 1403 a Corleone ([17]). Un materiale specializzato viene usato dal fabbro ferraio per la ferratura degli equini: mazzuolo (probabilmente con il caratteristico uncino), tronchesi ([18]), coltello scarnitore, « rosina » per limare le unghia, anello per legare la bestia, collana di cuoio per tenere sollevato il suo piede e tinello per temprare il ferro. Più le lanzette, nel caso raro in cui il fabbro assume le funzioni di maniscalco.

In pochi casi, la bottega del fabbro si arricchisce degli attrezzi necessari per limare, imbrunire, stampare, tagliare, incidere: stampi, brunitoi, torni, bulini e punteruoli, lime, martelli particolari, nonché banchi speciali. Non si possono evidenziare i mestieri precisi dei titolari, tranne l'*asbergerius* Mastro Juvenis de Mediolano, mentre nell'inventario n. 47, appaiono varie fabbricazioni ([19]) che assegnano a Mastro Robertus de Princhipato un mestiere tra *cultellarius* e *spadarius*. Su sette attività specializzate testimoniate a Palermo tra 1300 e 1460, cinque

sono legate all'armamento (*asbergerius, balistrarius, curaciarius, dagarius, spatarius*) e due sono vicinissime (*cultellarius, frenarius*), più il mestiere satellite dell'*amolator*, l'arrotino che affila le armi e gli utensili di acciaio: la Sicilia, se importava l'essenziale del suo consumo di armi, poteva produrre balestre, coltelli, corazze, daghe e armature di maglie, mentre le lame di spada, i *cannaveta* (il « canivet » catalano e provenzale), e le armature di prestigio venivano dalla Catalogna e da Milano. La presenza di pochi artigiani di alto livello tecnico (*asbergerii* tutti milanesi, dagai tutti francesi) si spiega con ragioni quasi strategiche: almeno nel Trecento vengono con contratti e stipendi dei magnati e dei Comuni.

Stessi attrezzi e tecniche simili venivano usati dai lavoratori del rame e dello stagno: calderai, campanari, *stagnatarii*, capaci di fondere anche delle armi da fuoco a mano, come la spingarda del 1448 ([20]). La loro mobilità, resa necessaria dalle particolari condizioni del lavoro a domicilio e nei campanili delle chiese, è connessa con la specializzazione di comunità montane: calderai girovaghi di Tortorici, a Palermo, Corleone e Trapani, un campanaro d'Isnello, forse anche gente di Ficarra. L'inventario n. 45, nel 1428, dà un'idea delle loro botteghe itineranti: una piccola « foria », delle mazze, tenaglie e martelli, delle forbici per tagliare i fogli di rame, delle *rispature* per limare i bordi. Prendevano in affitto dai fabbri locali l'incudine e il doppio mantice, che quelli di Tortorci, destinati a mantenere la loro attività fino al nostro secolo, chiamavano *utre*. Oltre alle caldaie delle mandrie e a quelle del trappeto da zucchero, producevano pesanti mortai per l'uso dello speziale e della cucina, caldaie e calderoni per la casa, bacini da barbiere, bacini e boccali per lavarsi, e tutto un vasellame di peltro molto diffuso, nel '400, nelle case dell'aristocrazia e della nobiltà civica. Anche per queste attività, il materiale metallico veniva importato, in questo caso da Venezia.

2.3. - *I mestieri del legno e del cuoio*

La documentazione, più povera, permette di tracciare dell'inventario ideale del carpentiere siciliano, mastro d'ascia e falegname insieme, un profilo molto classico. I suoi attrezzi, tra cui identifichiamo quasi tutti gli oggetti che fanno ancora parte del banco del falegname (manca però il barletto, forse da avvicinare all'*auchilectum* segnalato), ci informano poco sulle funzioni assunte, ma conosciamo, da altre fonti, la sua estesa gamma di produzioni: costruzione di case, di navi ([21]), di carretti per la circolazione delle merci — soprattutto dell'uva dopo la vendemmia — nella Conca d'Oro ([22]), di mulini e di gualchiere (« paraturi »), di ruote per le *senie* d'irrigazione, un lavoro polimorfo dalle competenze universali, che si estendeva alla scultura su legno senza che cambiasse la definizione data al mestiere, *carpentarius*, poi nel '400, ogni tanto, *magister axie* (un catalanismo). Accanto a lui, appare qualche altro artigiano del legno: bottai amalfitani poi

messinesi, che utilizzano il castagno del Principato e del Valdemone e i cerchi di Tramonti, nella Penisola amalfitana, cannizari, fascellari, *scriniarii*, bardari. La loro attrezzatura specifica rimane ancora sconosciuta e si potrà forse studiare attraverso documenti della fine del '400.

Per il cuoio e i pellami, la tabella n. 5 ci permette di ricostituire solo in parte la trafila dei mestieri, dalla conciatura, largamente impiantata nella Palermo del '300 e del '400 e nella Corleone quattrocentesca, in vasti fondaci costruiti sulle sponde dei fiumiciattoli (treppiedi e *gladium* per scarnare, focolaio e caldaia per sciogliere la sugna, banchi e tavole per conciare, tini e botti per far bagnare il cuoio nelle tinture), alle botteghe del calzolaio e del sellaio; questi hanno in comune gli attrezzi per tagliare (trincetto) e forare (lesina), ma mentre il primo presenta solo le forme, molto numerose, e le tavole dove si taglia il cuoio, racchiude i piccoli attrezzi nella « coffa » di stuoia, che gli serve per trasportarli sul luogo del lavoro (nella massaria dove va a risuolare gli stivali dei lavoranti), il sellaio presenta un vasto insieme di strumenti per fendere, tagliare, scavare, forare il legno, battere e limare il ferro(come un fabbroferraio, egli sa ferrare e « amusculari » i chiodi sull'unghia del cavallo), preparare la colla e i nervi (ne possiede due rotoli, un chilogrammo e mezzo, e sembrano servirgli da filo forte). Questo mestiere molto complesso unisce più processi trasformativi e mescola le tecniche del cuoio e quelle del legno. Altre operazioni vengono testimoniate dai contratti: mirto raccolto nei boschi di Monreale (Jatina) e di Partinico e tritato in un « paratore » per fare il tannino, allume comprato fuori o raccolto in Sicilia per farne il bagno che renderà morbide ed elastiche le pelli sottili della bottega del guantaio, calce comprata per la spellatura del pellame, orsella raccolta sugli scogli di Favignana e di Carini per tingere in rosso. Il mercato siciliano compra selle, basti, stivali grossolani *pro faciendis serviciis*, e sottili usati *intus civitatem*, calzature di « muntunina », di daino (per l'estate, si tratta di pellame importato dalla Sardegna) e di « vitillana » per l'inverno, e una grande varietà di *planelli* e di *patitelli*, o *soculares*, a suola di legno ([23]), mentre agnellini, montonini, « avurtuna », guarnaccie di volpe, o di coniglio, e anche cuoi di bue meno pregiati vengono esportati verso l'Italia tirrenica e la Catalogna.

2.4. - *I mestieri tessili*

Queste tradizioni lavorative di qualità che consentono, malgrado una stretta divisione internazionale del lavoro, di ritrovare prodotti siciliani negli inventari di Barcellona o nell'Aix di re Renato ([24]) sono solo una parte dell'eredità isolana. Nel campo dei mestieri del tessuto, gli inventari testimoniano solo l'attrezzatura del cimatore (forbici, graticola, quadro di legno per stendere i panni e soppressa), del mulino paratore (la gualchiera, con delle caldaie per tin-

gere) costruito sui fiumi che danno l'energia motrice al pesante martinetto e l'acqua pura per bagnare i panni, e del vecchio monopolio federiciano della tintoria, gestito di solito da periti ebrei, che usano caldaie, quadri di legno e il celandro (« lu chilandru ») per lustrare le stoffe. Ma dietro queste industrie modeste che assumono il compito della finitura dei pannilana stranieri o delle produzioni locali, c'è ancora un vasto artigianato domestico di pettini e di telai che funziona, nella prima metà del Trecento, per maestri lanieri. Produce, oltre l'orbace bianco, nero, grigio, e ancora « canusu » e « mattarellu » e le bisaccie, delle carpette esportate fino a Genova e ad Alessandria. Accanto a loro, i *capellerii,* che usano i servizi di un *battitor lane,* comprano anche lana di Barberia per farne cappelli di *carovana.* E i *farczittari* imbottiscono di cotone coltri di tela ricamate secondo disegni tradizionali ([25]). Tutto un quartiere di lanaiuoli funziona nel Seralcadi, l'odierno Capo, di Palermo. Alla fine del Trecento, questo artigianato urbano viene sostituito nel lavoro dell'orbace, dalle carpette e dalle bisacce dei paesi dell'interno, più vicini ai clienti come ai fiumiciattoli dove si lavorano i tessuti: paratori di Alcamo, di Calatafimi e di Salemi, di Giuliana, orbace di Caltavuturo, di Castelbuono, di Corleone, di Noto, di Piazza e di Polizzi, fustagni di Malta e di Randazzo, tele di lino del Valdemone (Ficarra), « burdo » e « purpurigno » di cotone nel Siracusano, a Castrogiovanni.

Questa produzione prolunga fino ai tempi moderni il lavoro dei tessitori normanni mentre un'altra tradizione tessile, un tempo dimenticata o soffocata, riprende forza nel '400: il lavoro della seta è ampiamente documentato nella Sicilia araba e bizantina fino al 1360; i setaiuoli, eredi degli *hariri* arabosiciliani e dei produttori di seta pregiata di Demenna (San Marco d'Alunzio) testimoniati dai testi della Geniza del Cairo, costituiscono ancora, verso il 1330, un ceto attivissimo a Palermo e a Messina; con la seta, il cotone, l'oro filato lucchese e l'argento filato, fanno liste per lenzuola, lenzuola intere (che vengono anche smerciate nei casali agricoli) ([26]), ornamenti femminili (*cayule* e due tipi di velo, il *rindellum* e la *tarcha*) venduti nelle fiere. Questo lavoro prezioso si riduce, dopo il 1360, a pochi ebrei *rindellarii,* ma le tecniche non si saranno perse del tutto poiché dei Siciliani emigrano nel 1436 a Genova per lavorarvi la seta ([27]) e con la nuova era aperta per Messina dalle galee veneziane delle Fiandre e il *boom* delle sete greggie siciliane e calabresi, l'arte del velluto torna a Palermo.

2.5. - *Artigiani e artisti*

Erano certo questi mestieri artistici di alta qualità: un pittore del '400 tra i più famosi, Gaspare Pesaro, non disdegnava di tessere bandiere di seta e d'oro per Alfonso e gli inventari dei pittori dimostrano l'unità tra parec-

chi mestieri d'arte, affresco, indoratura, tessitura e « imborditura », miniatura di libri. Gli orefici, oltre a una piccola « foria » e agli attrezzi del fabbro specializzato, tengono anche loro le tavolette cerate per disegnare, le bilance per pesare l'oro, gli smalti e de' « ferri » misteriosi per il lavoro dell'argento (in tazze e cucchiaini), dello stagno (in particolare lo stozzo per fare « opra chusa ») e del piombo. Sanno di chimica l'uso del mercurio nell'amalgama, l'arte del sublimato e della separazione dei metalli, un vasto patrimonio tecnico. I muratori, che ci hanno lasciato poche informazioni sugli strumenti e le operazioni della propria arte ([28]), erano anche loro al limite tra pratica artigianale e sapere teorico; il loro mestiere oscilla tra *murator* e *magister fabricator* ma il titolo prestigioso di *ingegnerius* rimane riservato ai più capaci dei carpentieri incaricati di costruire le macchine di assedio e di difesa. La tabella n. 7 lascia purtroppo all'oscuro l'ambiente culturale così importante del muratore, le relazioni con pittori, notai che fanno da legame con gli ambienti intellettuali. La tabella n. 8 lascia anche da parte le informazioni sulla vicinanza tra i mestieri del barbiere e del chirurgo, mentre sottolinea la mobilità del *barbitonsor*, sempre disponibile per una chiamata fuori, ma gli stessi inventari ci danno la lista dei libri — pochi ma specializzati nell'arte del salasso — dei barbieri.

2.6. - *Lo spreco delle potenzialità tecniche*

Il buon andamento dell'economia agricola siciliana di fronte al mercato internazionale, rafforzato dal crescente fabbisogno di grano determinato dalla ripresa demografica dopo 1450, ha portato a sottovalutare le capacità tecniche autonome. Con l'arricchimento dell'aristocrazia del feudo e del servizio del re, l'apertura alle mode italiane e catalane porta a un afflusso di artigiani e di artisti, maestri comaschi, architetti catalani, e a enormi acquisti di prodotti manufatturieri esteri, nel rispetto del grande disegno coloniale di Alfonso il Magnanimo, teso ad un « patto economico » tra Catalogna industriale e regni italiani agricoli. Parecchi tentativi di decollo industriale falliscono tra 1330 e 1500 ([29]), mentre solo l'industria dello zucchero trova — per evidenti ragioni climatiche — sbocco commerciale, innovazioni creative e estensioni geografiche ([30]). Unisce in un successo perfetto le capacità agricole di una vecchia tecnica dell'irrigazione e del giardinaggio e le forme migliorate dell'antico trappeto; l'oleificio viene trasformato e adattato all'estrazione del succo dalle canne.

Le potenzialità tecniche della Sicilia medievale, già segnalate nel caso del mulino ad acqua a ruota orizzontale ([31]), di cui la tabella n. 9 illustra la completezza e la perfezione nel quadro dell'economia medievale e moderna, sono dunque state dissociate dall'evoluzione generale « verso una rivoluzione industriale » come ha sottolineato A. Baviera Albanese. Sono state sacrificate all'economia latifondista, incapace di creare i bisogni che avrebbero stimolato lo sfruttamento delle

capacità d'invenzione e di creazione del contadino e dell'artigiano, mentre l'apertura culturale dell'oligarchia creava le condizioni di una richiesta di specialisti e di forme tecniche internazionali.

3. - *Le condizioni sociali del lavoro*

Il mondo del lavoro viene inserito nella complessa realtà sociale: la guerra, la carestia, la peste, una congiuntura che influisce severamente sul numero degli uomini, condiziona, come in tutta l'Europa, il livello di vita e le condizioni del lavoro. Per chi vende la propria forza-lavoro, la fine del '300 e il '400 costituiscono un « età d'oro » e qualcosa come una Sicilia di Cuccagna. La mancanza di braccia rialza i salari monetari, permette di migliorare le condizioni qualitative dell'abbigliamento e dell'alimentazione; riunifica il mercato del lavoro che le categorie del pensiero medievale dividevano in segmenti numerosi. Ma stimola anche lo sviluppo di forme violente o subdole di acquisizione di lavoro gratuito, schiavitù e dipendenze casalinghe che prolungano nel mondo urbano i rapporti di sottomissione tipici di altri mondi.

3.1. - *La divisione del lavoro*

I mestieri identificati sono numerosi e vari, ma non si tratta di corporazioni chiuse. Prima del 1430 rare sono in Sicilia le arti dotate di statuti e controllate da un'autorità eletta o imposta. Organizzazioni di mestieri vengono poco a poco costruite nel corso del Quattrocento, unendo i maestri e i loro compagni di bottega, ma non tutte le attività artigianali troveranno un riconoscimento ufficiale. La Sicilia è dunque lontana dal rigore e dalla disciplina della Francia studiata da B. Geremek ([32]), e dalla sua stretta divisione del lavoro: a Palermo, non si segnalano conflitti tra mestieri vicini, nè problemi di confine. A livello dei maestri, il lavoro stagionale chiama gli artigiani a far parte delle squadre di *pistatores uvarum,* di operai del trappeto, o delle ciurme di tonnaroti e degli addetti al lavoro della loggia della tonnara. La necessità li costringe a questa dequalificazione. Se i « maestri » godono di un certo prestigio sociale, e partecipano fino dall'inizio del regno di Alfonso ai consigli cittadini, pochi possiedono il materiale pesante e le botteghe, fondaci e stazzoni; indebitati, sono sensibili alla congiuntura annuale. A livello del lavoratore dipendente, la pluralità di attività sembra universale e si possono seguire dei percorsi individuali in cui un lavoratore assume vari mestieri successivi.

I contratti di lavoro e di apprendistato precisano spesso la pluralità degli impegni assunti dal lavoratore: spataro e taverniere; sarto, mietitore e vendemmiatore. Nell'appendice II, si delineano le serie di lavori consueti ai lavoratori

reclutati per un anno intero (i moderni « annalori », che non troverebbero nell'esercizio di una sola attività la giustificazione di un salario annuo, mentre spesso il padrone si riserva il diritto di mandare il lavoratore, soprattutto lo zappatore, alla giornata, da altri): il *laborator* dovrà « arare, seminare, fare le maggesi, sarchiare, mietere, trascinare le treggie, trebbiare e raccogliere il grano »; mentre il *carrocerius* aggiunge a questi compiti quello specifico di guidare il carretto; nella vigna, lo zappatore assume tutto il processo produttivo fino alla primavera: « scalzare, zappare quattro volte, potare, fare le propaggini, raccogliere i sarmenti, incannare, legare, spampinare, legare in cima (*imbauzare*), sgramignare ». Può essere aiutato da specialisti, potatori, zappatori occasionali, vendemmiatori e soprattutto *pistatores* che partecipano al lavoro dello "*stringituri*" e del trasporto in « carrocza ». Solo vaccari e pecorai vedono il loro mestiere noioso e mal pagato, definito in una riga: « custodire e mungere ». Per gli altri addetti ai lavori agricoli, c'è sempre da *aiutare*: così il salario annuo, privilegio importante di fronte agli uomini « alla giornata », « alla porta » o ancora « alla fiera », viene giustificato con la pluralità dei servizi resi. La stessa parola, *aiutare,* è sempre la chiave per capire la funzione dei dipendenti di bottega, garzoni « a tucti li servizi »: il *bucherius* aiuta a custodire gli animali e va a cercarli nella mandra, il sarto aiuta il padrone nei lavori agricoli. La divisione del lavoro ci pare dunque molto elastica: solo i maestri artigiani vedono il loro mestiere corrispondere a una definizione, ma poco precisa, di un processo lavorativo specifico; possono però unire in un processo unico più tecniche, mentre questa plurifunzionalità sembra la regola per i lavoratori dell'agricoltura, dell'artigianato, delle industrie della pesca (tonnara) e dello zucchero: molti lavoratori lasciano la ciurma del « raisi » per entrare, al cambiare di stagione, nelle squadre di raccoglitori di cannamele.

3.2. - *Salariati e dipendenti non-salariati*

La condizione di salariato rimane, nella Sicilia medievale come in tutte le strutture preindustriali, lo stato di una parte limitata della forza-lavoro: nel 1480, in un censimento del quartiere urbano della Kalsa, a Palermo, su 902 dipendenti dichiarati, viventi in casa del padrone, si contavano 500 schiavi, quasi 200 ragazzi e « citelle », « famigli », « juvini », a mala pena più di un centinaio di veri salariati, ai quali si devono evidentemente aggiungere gli operai sposati che hanno una casa propria e dei salariati agricoli certamente più numerosi degli operai dell'artigianato. Ma su 4028 kalsitani, la percentuale di dipendenti non-liberi o semi-liberi (ex-schiavi rimasti a casa del padrone) è già molto elevata: più del 17%. La schiavitù e l'impiego dei bambini originari di zone interne o di famiglie povere e clienti sono dunque state delle risposte alla mancanza e al prezzo elevato della manodopera. Erano vecchi istituti: dal 1250 al 1300, schiavi saraceni di origine siciliana, iberica o maghrebina, poi, dal 1300 al 1350, Greci

della Romania bizantina, uomini giovani razziati durante l'espansione feroce dei Catalani, si ambientavano rapidamente nelle città siciliane dove assumevano compiti artigianali. Dal 1350 al 1400, i Genovesi coprono il mercato schiavista isolano con Tartari e altri schiavi del Mar Nero, ma offrono soprattutto donne dirette ai ginecei, e pochi uomini senza speranza di integrazione, vaccari o « bravi » dell'aristocrazia. Poi le ultime pesti del '300 inducono a sfruttare fino in fondo le risorse dell'Africa, e l'antica strada transahariana dal Kanem-Bornu fino alla Cirenaica e, tramite Siracusa, fino al più piccolo paese della Sicilia. Non si tratta di usare i Negri nelle piantagioni di canne ma come zappatori, come lavoratori robusti per i servizi penosi e pericolosi, dallo stazzone allo scavo delle fondamenta. L'impiego degli schiavi negri si estende alla custodia delle massarie (sono 5 in quella di Johannes de Carastono nel 1455), mentre in città il lavoro servile rimane maggiormente femminile, balie, donne di servizio, lavandaie.

L'apprendistato rimane a lungo la forma principale di dipendenza del lavoro artigianale: pagato, quando la famiglia è vicina, o più spesso vestito, nutrito e alloggiato dal mastro, l'apprendista impara il mestiere e attende ai compiti minuti della bottega e della casa, strettamente sorvegliato, trattato come un figlio, cioè *sub ferula discipline*, e educato più spesso nei « buoni costumi » che « nelle lettere ». Accanto a questa forma del lavoro infantile (dai 10 anni, ma più spesso dai 14 e dai 16), c'è anche questa massa di « famigli » e qualche ragazza affidati dai genitori per 2, 4, 6 e anche 10 anni. In certi casi, la loro dipendenza prolunga la schiavitù della madre; in altri, si tratta di fuga davanti ai pericoli della guerra e della carestia — molti negli anni neri del 1350-1360 se ne vanno come *famuli* di mercanti genovesi o marinai — ma, nella maggioranza dei casi, si tratta di orfani, così introdotti nella clientela di una grande famiglia. L'apprendista, meglio protetto, imparerà una tecnica e forse riceverà anche il minimo di attrezzi necessari per continuare il mestiere.

La condizione di salariato viene dunque limitata ai lavoratori permanenti della massaria e della mandria, agli zappatori professionali ed a pochi « compagnuni » delle botteghe artigiane. Per i lavori stagionali, veniva mobilizzata una popolazione di semi-salariati, affittuari di vigne, artigiani, addetti a piccoli mestieri. I salari, in media, raddoppiano tra il 1360 e il 1400 e il padrone cerca con tutti i mezzi di sostituire al pagamento di somme elevate altri tipi di contratto: nella massaria, ci sono già i *quinteri*, remunerati con il quinto del raccolto sul pezzo che devono arare, seminare, sarchiare, aiutare a mietere etc. Ad altri aratori viene permesso di seminare un pezzetto, usando i buoi e l'aratro del padrone, lavorando di domenica. I pecorai ricevono la franchigia dell'erba e dell'acqua sui pascoli affittati dal padrone per un piccolo gregge, oltre al salario in contanti e al cibo in formaggio, burro e pane. Sono insieme salariati e « parzameri » della società più ampia gestita dal curatolo. Intorno alla città, nelle vigne e nell'uliveto, il contratto di lavoro viene messo in concorrenza con il contratto « a metà », che lascia molta libertà agli uomini di fatica. Altri sistemi di partecipazione classici

sono ancora segnalati nel campo della pesca o del trasporto marittimo (« a li parti »): permettono così di evitare i costi elevati dei salari e soprattutto la mobilitazione di denari contanti in un dato momento dell'anno e l'indebitamento del padrone.

3.3. - *"Di sulu in suli": i ritmi del lavoro*

L'aumento dei costi salariali ha probabilmente ridotto gli utili dei maestri artigiani e dei « burgisi » o « massari »; notiamo che i contratti conclusi dagli artigiani prevedono spesso il pagamento dell'opera in natura (grano per i calzolai, uva per barbieri) e che i prezzi non sono saliti in proporzione all'aumento dei salari. Una risposta a questa situazione che ha largamente ridotto l'importanza economica e il peso politico dei ceti di medi imprenditori, inducendo i massari a abbandonare la terra all'impresa feudale dopo il 1370, sarà una maggiore coercizione sul personale per ottenerne più lavoro, meno assenteismo e limitazione degli aumenti salariali o dei miglioramenti delle condizioni di vita, troppo costosi per i padroni. Dal 1367 (a Girgenti) al 1460, pochi sono i Capitoli delle Città demaniali presentati all'approvazione regia che non comportino una clausola limitante i vantaggi conquistati dai lavoratori: si vieta di dare la cena agli zappatori e ai tessitori, si sottopone all'autorizzazione dei Giurati l'impiego di lavoratori all'anno, si stabiliscono dei massimi salariali e si prevedono forti pene contro i « mirchinari » che, a patto concluso, se ne vanno con la caparra ricevuta anticipatamente. Maestri e massari insistono soprattutto su questo ultimo punto: l'assenteismo era favorito dalla concorrenza tra padroni per attirare i più bravi degli operai. Ma sembra, anche dalla documentazione presentata da A. Giuffrida in questo convegno, che i regolamenti legislativi delle città siano stati inefficaci davanti alle condizioni concrete del mercato.
Più successo avranno le misure per fissare i ritmi giornalieri del lavoro: fin dal 1380 zappatori e irrigatori sono costretti all'orario *de sole in sole*, dodici ore di giorno nelle vicinanze della città — lunghe d'estate ma brevi d'inverno (e di fatto, la seconda e la terza zappa sono pagate di più della prima). Mentre lo zappatore e il carrettiere ottengono di lasciare l'opera alle ore 21 o 22, cioè due o tre ore prima del tramonto secondo il computo medioevale, tranne la possibilità di dormire fuori della vigna in una casetta, il lavoro di un mugnaio viene fissato « la matina a punta di suli et andari ad astrumunta di suli ». La giornata del lavoratore comincia dunque prima dell'alba, alla porta della città, dove gli uomini offrono il lavoro e finisce in modo che siano giunti alla città o nel riparo delle vigne e dell'uliveto per il tramonto. In rari casi, la moglie dello zappatore può venire ad abitare nella vigna e una vita rurale permanente si mantiene così nella sola Conca d'Oro. Nelle campagne siciliane invece due mondi coesistono, la « terra », cioè il borgo fortificato, dove è ripiegata nel '300 la vita familiare e la popola-

zione femminile, e il pagliaio della massaria e della mandra, abitato quasi tutto l'anno ma solo da giovani uomini.

In città, i ritmi di lavoro scavalcano spesso il limite tra il giorno e la notte: fino dal 1327 sarti, fabbri e fabbriferrai, calzolai, mugnai, quartarari e macellai sono impegnati a lavorare anche di notte, *de die et de nocte*. Per il sarto si tratta di lavorare con la luce della « candela » — cioè della lucerna — *noctibus yemalibus,* e di produrre almeno una *tunica* per ogni « viglata ». Lo stesso complemento di lavoro notturno viene imposto al calzolaio in modo che possa compiere il numero di paia di scarpe o di suole fissato per ogni giorno. Per il garzone del macellaio, le cose sono diverse: si tratta del lavoro improvviso delle notti precedenti i giorni di gran consumo di carne, martedì, giovedì, domenica. Il lavoro notturno permesso dalla luce artificiale accresce la fatica; sostituisce i giorni perduti « quandu chuvissi », ma nelle trattative tra lavoratore e padrone, viene anche rifiutato o limitato (« facere viglatas una sira si et una sira no ») e segnala mestieri faticosi lasciati agli immigrati. All'interno della casa, il lavoro domestico — che non abbiamo esaminato finora e che rappresenta un'enorme massa di ore lavorative — è probabilmente ancora più lungo (*de paternoster usque ad horas duas noctis*) ma evidentemente meno massacrante.

4. - *Conclusione*

Questo rapido esame del lavoro siciliano nel secondo Medioevo ha lasciato volutamente da parte ampi spazi: il lavoro industriale, il lavoro domestico, la pesca e le industrie estrattive. E anche tutto il problema del significato culturale del lavoro. Non c'è dubbio però che dopo il 1350, con il fallimento di un ceto artigianale capace di autonomia politica e ideologica, Palermo non possiede più la coscienza della dignità del lavoro. Scomparsa questa generazione — 1290-1340 — che si era organizzata per penetrare nei Consigli di città e offriva compattezza religiosa intorno a S. Francesco e all'Ordine dei Frati Penitenti, si torna a una città dominata dai modelli culturali dell'aristocrazia. Disprezzo per il lavoro manuale, e prima di tutto per il lavoro rustico, relazione clientelistica e di mecenate subordinano durevolmente il mondo dei « mastri », dei « lavuranti » e dei « locati » all'imponente struttura dell'economia e della società del latifondo.

NOTE

(1) *"Fondaco" et taverne de la Sicile médiévale*, in *Hommage à Geneviève Chevrier et Alain Geslan, Chantiers d'études médiévales* n. 13, Strasbourg, 1975, p. 95-106. *La Casa del "Borgese": materiali per una etnografia storica della Sicilia*, in *Quaderni storici*, 31, Ancona, gennaio-aprile 1976, p. 110-129. *Pour compléter les données de l'archéologie: le rôle du bois dans la maison sicilienne (1350-1450)*, in *Atti del colloquio internazionale di archeologia medievale*, Palermo, 1974 (1976), p. 435-464.

(2) Gli inventari sono tratti dal fondo notarile dell'Archivio di Stato di Palermo, abbreviato ASP ND, per Notai defunti della 1ª stanza, e ASP ND 5, per la 5ª stanza che conserva i documenti di Corleone; dal fondo notarile dell'Archivio di Stato di Trapani, abbreviato AST; e dall'Archivio notarile di Termini Imerese, abbreviato ANTI.

(3) Nel congresso stesso abbiamo tratto molto profitto dalle comunicazioni di A. Cusumano, M. Giacomarra, K. Melfi, S. Nicosia, F. Santalucia, G. Tropea e A. Uccello.

(4) In particolare: *Burraxeria, calopedi, ficagla, marayum, mugralis, parogo, santorionum.*

(5) La lista si limita, per ora, a *coffa, fesi* (beccastrino), *furra* (canale della canna del mantice, ipotizzato per analogia con la « furra » dell'irrigazione), *fiskia* (trogolo della mola) e forse anche *xifum* nello stesso senso, *farxum* (parte stabile della mola del trappeto). Per gli arabismi nell'agricoltura, in particolare delle cannamele, v. H. Bresc, *Les jardins de Palerme (1290-1460)*, in *Mélanges de l'Ecole française de Rome, Moyen âge*, 84, 1972, 1, p. 67-69 e 81.

(6) Nei paesi piccoli si elencano barbieri, carbonari, carpentieri, cottonari, fabbri, fulloni, macellai, marmorai, pecorai, sellai, sarti, setaioli, tornitori, vetrai, fabbricanti di tegole, portatori d'acqua (saccari). A Corleone e a Calatrasi contiamo in più ciabattini, fornai e fabbricanti di serrature.

(7) Notiamo *scarpellum*, per scalpello, *guindarus* per ghindolo, *chana* per plana, *serracus* per saracco, le incertezze tra *virrina* e *birrina, vomere* e *bomaria*; e nel campo delle vocali, *tinaglia, tradenta, trunchectus* e l'incertezza tra *incuyna* e *accuyna*.

(8) « Spinulu » nel senso di punteruolo è attestato in Calabria da G. Rohlfs e « muscola » è comune ai dialetti meridionali; nel campo dei verbi d'azione tecnica, notiamo « imbauzari » che ritroviamo nei dialetti salentini.

(9) *Guindarum* invece di *animulum* nell'inventario corleonese n. 53, per arcolaio, è tipico di una parola lombarda d'origine gallo-italica, e della fonetica lombarda (rotacismo della *l*).

(10) *Tuvera* dal franc. « tuyère », *trunchectus* da « tranchet », « grattabuxa » dal prov., *cartabonus* dal cast. « cartabon » (o da un equivalente catalano?).

(11) Fabbri e calzolai dal Regno di Napoli, fabbri specializzati lombardi e qualche cimatore toscano nel primo Trecento; carpentieri e bottai napoletani alla fine dello stesso secolo; fabbri specializzati francesi e tedeschi, carpentieri catalani nel primo '400.

(12) A Sàgana, nella rocciosa montagna tra Monreale e Borgetto, su tre campagne di produzione tra 1373 e 1377, la resa media è di 8 grani per uno seminato a frumento e di 10 per l'orzo, su due anni. Ci sono punte a 20,3 per il frumento (Borgetto, raccolto 1375) e di 24 per l'orzo lo stesso anno, e la media generale tra 1373 e 1378 nelle tre massarie di San Martino delle Scale ammonta a 10 per il frumento e a 9 per l'orzo.

(13) Il 28-2-1340, un massaro palermitano promette ai suoi soci di fare *aratra et stragulas* sul luogo della massaria in contrada Grotte di Balletto; ASP ND, S. Pellegrino 5.

(14) M. Aymard e H. Bresc, *Nourritures et consommation en Sicile entre XIV et XVIII siècle*, in *Mélanges de l'École Française de Rome, MEFRM*, 87, 1975, p. 535-581. Carne due o tre volte la settimana, da 800 grammi a 2400 per i più fortunati (i macellai).

(15) Un bovaro cuoco improvvisato mette fuoco per caso alla massaria, poi fugge; ASP ND, A. Aprea Spezzone 11.

(16) 19 rotoli (15 chili) nel 1329; 60 rotoli nel 1438 (48 chili); mentre la caldaia del trappeto ne pesava 70 (56 chili) e 80 (64 chili) e un mortaio da speciale 80.

(17) ASP ND 5, J. Pittacolis 29; 10-1-1403.

(18) Abbiamo identificato le tenaglie *faciendi muscoli* con le tronchesi per «amusculari» del fabbroferraio di Troina descritte nell'intervento di Katia Melfi..

(19) Una campana di mucca, un freno di mulo, due *tileria* di balestra, due ferri di lanza, 18 lame di spada.

(20) ASP Miscellanea notarile 8, n. 70; 10-6-1448.

(21) V. H. Bresc, *Una flotta mercantile periferica: la marina siciliana medievale*, in *Studi di storia navale*, Genova (Istituto ital. per la st. della tecnica), 1975, p. 7-24, dove sono analizzati 8 contratti di costruzione navale.

(22) V. Tabella n. 4 sugli elementi del carretto medievale (« carrocza »).

(23) Suole di sughero (*paria subarorum*) e di tiglio (« tigla »).

(24) J.-Ma Casas Homs, *L'heretatge d'un mercader barceloni*, in *Cuadernos de Historia economica de Cataluna*, 1969-1970, p. 1-112, pubblica, nell'inventario di Guillem Ferrer (1398), moltissimi oggetti siciliani: lenzuola di lino e di stoppa, cortine, incudini, barili di stagno, tovaglie di lino, orbace.

(25) *Ad aves, ad filellum*, « ad folli di miluni », « a lu gectu di Marsala », « ad jurjulena », « a lu intralazu », *ad luppinellum*, « ad mindulilla », *ad omnes labores, ad ramum, ad rosas, ad undam.*

(26) Nel casale Curbici (oggi, massaria presso Camporeale) il 24-10-1343; ASP ND, F. Carastono 113.

(27) ASP ND G. Mazzapiedi 840; 2-10-1436.

(28) Oltre all'unico inventario di Petrus de Calandra, qualche contratto precisa attrezzi e materiali: « terra nigra, rubea, coffis, palis, zappis, gavitis, cribis et aliis stivilibus pertinentibus arti sue marammatis » (ASP ND S. Pellegrino 2; 27-11-1337) e « calce, lapidibus, rina, terra rubea... scalam, lignamina pro faciendo pontem et cordas » (ASP ND, F. Carastono 133; 13-8-1345).

(29) Oltre ai Milanesi interti all'arte delle armature, c'è soprattutto il caso di Alafranchino Gallo che ha provato ad impiantare l'arte dei panni fini a Palermo intorno al 1330 con l'appoggio del Comune.

(30) Nel 1434 i padroni dei trappeti di Palermo accolgono un nuovo *artificium* per macinare le cannamele proposto da un ingegnere cremonese; ASP ND, G. Traversa 777; 28-12-1434.

(31) A. G. Giuffrida, *Permanenza tecnologica ed espansione territoriale del mulino ad acqua siciliano (secc. XIV-XVIII)* in *Archivio Storico per la Sicilia Orientale*, 69, 1973, p. 193-215.

(32) B. Geremek, *Le salariat dans l'artisanat parisien aux XIII-XV siècles*, Parigi-La Haye, 1968.

APPENDICE I

N°	DATA	FONTE	NATURA DEL DOCUMENTO
1	16-9-1298	Archivio Comunale di Palermo, A. Citella 1.	Filippo di Pando affitta un mulino a Petrus Cortisius, catalano.
2	23-10-1298	*Id.*	Mastro Lemmus affitta a mastro Johannes de Gavi una fucina.
3	30-5-1312	Archivio Comunale di Palermo, Atti del Senato	La mandria di Manfredus de Silvestro, in contrada Grutta, è stata derubata.
4	12-1-1323	ASP, Tabulario della Magione 594.	Il mulino della Magione a Castronovo è dato ad enfiteusi a mastro Henricus de Montemurro.
5	1327	ASP, ND S. Pellegrino 3. f° 49.	Mastro Manfredus Lombardus *faber* affitta un carretto a Bartholomeus Crispinus.
6	17-10-1327	ASP ND R. Citella spezzone 89.	Mastro Matheus Lombardus affitta a mastro Andreas Crisafi una fucina.
7	5-10-1336	ASP ND S. Pellegrino 2.	Mastro Juvenis de Mediolano vende una fucina.
8	28-2-1338	ASP ND S. Pellegrino 4.	Petrus de Carino vende a Michael de Jardo mercante, un carretto.
9	12-8-1338	*Id.*	La Magione affitta un mulino a Jacobinus de Pando e mastro Petrus de Leo.
10	29-10-1343	ASP ND Carastono 133.	Petrus de Juncta, detto de Johanne de Scalea, vende una massaria a *Petra de Gayto*, a Huguettus de Mediolano, cittadino palermitano.
11	7-4-1347	ASP Spezzone 257 N.	Colus de Grua, cittadino palermitano, vende una mandria a Benedictus de Lombardo, cittadino palermitano.
12	12-6-1347	ASP ND B. Bononia 131.	Don Andreas Tagliavia, cavaliere, affitta il mulino Bunachia a due mugnai.
13	16-3-1348	ASP Spezzone 254 N.	Inventario dei beni del fu mastro Bartholomeus de Arecio *corbiserius*, cittadino palermitano.
14	17-8-1352	ASP ND B. Bononia 119.	Società di massaria tra mastro Jacobus de Mulle e Vinchius Mancusius, cittadini palermitani.
15	13-4-1357	ASP ND B. Bononia 120.	Mastro Bernardus de notario Michaele, cittadino palermitano vende un carretto al notaio Johannes Gambacurta.
16	21-1-1359	ASP ND B. Bononia 122.	Mastro Franciscus Belingerio, *azimmator*, cittadino palermitano, vende l'attrezzatura della sua bottega.

N°	DATA	FONTE	NATURA DEL DOCUMENTO
17	26-9-1359	*Id.*	Il nobile Aloysius de Manuele affitta a Brachonus Challa, ebreo, la tintoria di Palermo.
18	12-10-1361	ASP Spezzone 44 N (E. Citella).	Michael Blanco affitta a Raynaldus Munsinis il mulino *di la turri.*
19	21-10-1362	ASP ND P. Nicolao 303.	Inventario dei beni della fu Ismiralda de Lipario, di Palermo.
20	22-9-1378	ASP Spezzone 5 N (G. Jampisis, a Alcamo).	Inventario dei beni del fu Johannes de Bonavia, Alcamo.
21	13-7-1405	ASP Spezzone 177.	Madius Ribiato fabroferraio ebreo vende una fucina a mastro Fridericus de Sancto Philippo, cittadino palermitano.
22	13-12-1408	ASP ND A. Bruna 553.	Mastro Franciscus de Trapano affitta il mulino *Lu Paraturi* a Palermo, a Antoninus di li Puma e Antonius de Castrojohannis.
23	2-1-1409	ASP Spezzone 1 (U. Sinibaldis).	Huguettus Gimberius, cittadino palermitano vende il terzo della masseria a *li Dammusi,* al notaio Nicolaus de Albertis, cittadino palermitano.
24	2-9-1413	ASP ND A. Bruna 553.	Matheus Columba affitta a Thomeus di lu Bisconti un carretto per le vendemmie.
25	28-9-1413	*Id.*	Società di masseria e carretto tra Antonius Chiminicu e Fridericus Dentichi.
26	25-10-1413	ASP Spezzone 166 (A. Bruna).	Rogerius Bullari, detto di lu Paraturi, affitta un mulino *cum paratorio* a Passo di Corleone.
27	17-6-1415	ASP ND B. Bonanno 421.	Società di fabbroferrai tra Andreas Muli, Johannes Masculus e Petrus Tillecta.
28	9-5-1416	ASP ND A. Bruna 553.	Società di massaria e carretto tra Nicolaus Mo e Antonius de Pasquali.
29	30-8-1417	ASP ND Bonanno 421.	Società di massaria a Passu di la Mortilla tra Conradus di lu Murabitu e Petrus de la Rocca.
30	6-9-1417	ASP Spezzone 209 N.	Inventario del fu Michael de Tubia, *chirurgicus* catalano.
31	7-10-1417	ASP ND A. Bruna 554.	Società per il mulino *di la Pagla* tra Johannes Carastono e Vita de Churia di Castroreale.
32	22-12-1417	*Id.*	Società di massaria a Lu Duccu tra Pitrolus de Antinora e Angelus de Angelo.
33	5-9-1419	ASP ND G. Traversa 767.	Donazione da un fabbro al suo discepolo in un contratto di apprendistato.

N°	DATA	FONTE	NATURA DEL DOCUMENTO
34	22-4-1420	ASP ND B. Bonanno 422.	Julianus Plachencia affitta a Antonius de Pitralia *lu mulinu di li Carti.*
35	7-9-1420	ANTI G. Bonafede 4.	Società di massaria tra Antonius de Aricio e Masius de Chacculla.
36	7-12-1420	ASP ND G. Mazzapiedi 839.	Inventario del fu mastro Jannocta de Grippis, barbiere.
37	1-8-1421	ASP ND B. Bonanno 422.	Lemmus Guglotta vende a Paulus de Gigla una mandra.
38	10-10-1421	ASP ND G. Mazzapiedi 839.	Società *artis barbitonsoris* tra Chancheta, vedova di fu mastro Jannocta de Grippis, e mastro Bernardus de Stagno.
39	9-7-1422	ASP ND P. Rubeo 605, f° 66.	Inventario del fu mastro Paulus Antoni de Jacobo da Verona, orafo.
40	18-8-1423	ASP ND N. Maniscalco 336.	Santorius de Alechia, Johannes de Aversa e Johannes Paduannus de Scafati prendono in affitto il mulino *di la Turri.*
41	29-11-1423	ASP ND G. Traversa 770.	Jacobus de Aversa affitta a Michael Mazeocta de Condrano, il mulino *di meczu.*
42	12-1425	ASP Spezzone 265 (A. Candela).	NN de Pistacho affitta la sua bottega.
43	21-8-1427	ASP ND G. Traversa 772.	Jurlandus de Girardo, cittadino palermitano, vende una massaria a Cefalà, a Riccus de Andrea, cittadino palermitano.
44	7-10-1427	ASP ND G. Maniscalco 342.	Inventario dei beni del fu Andrea de Zarzana, *macellator*, cittadino palermitano.
45	19-11-1428	ASP ND A. Melina 937.	Mastro Dimitrius Mignichi, da Tortorici, affitta a Petrus Castri, da Tortorici, *caldararius*, una fucina a Palermo.
46	17-9-1434	ASP Spezzone 101 N (N. Aprea).	Inventario dei beni del fu mastro Antonius Carmignanu.
47	16-10-1434	*Id.*	Inventario dei beni del fu mastro Robertus de Princhipato.
48	15-2-1436	ASP ND U. Calandra 836.	Inventario dei beni del fu Franciscus Calenda.
49	25-2-1436	ASP Spezzone 273.	Inventario dei beni della Magione dei Teutonici a Risalaimi e alla Margana.
50	22-11-1436	ASP ND G. Traversa 778.	Inventario dei beni del fu mastro Antonius de Cannariato.
51	27-3-1440	ANTI A Bonafede 1.	Inventario del castello di Termini.

N°	DATA	FONTE	NATURA DEL DOCUMENTO
52	13-12-1441	ASP ND G. Maniscalco 342.	Inventario dei beni del fu Minto Allul, ebreo.
53	19-3-1443	ASP ND5 E. Pittacolis 53.	Inventario dei beni del fu Antonius de Castrojohannis.
54	1-10-1443	ASP ND N. Maniscalco 340.	Antonius di lu Grillo, di San Fratello, vende una massaria a la Dayna, a Antonius de Coppera e Johannes de Calandrino.
55	2-5-1444	ASP ND N. Maniscalco 339.	Nobile Leon de Bartholomeo affitta tre mulini *di la Tarbia*, a Antonius de Girachio e Bernardus Felici di Termini.
56	9-9-1444	ASP ND N. Aprfea 829.	Inventario dei beni del fu Donadeus de Jamboy, cittadino palermitano.
57	13-10-1444	*Id.*	Inventario dei beni del fu Antonius de Bachilocto, *conciator*, cittadino palermitano.
58	27-9-1445	ASP ND5 G. Pittacolis 47.	Aloysia, moglie di Johannes de Marino, e Nicolaus Nicotula vendono la Massaria *la Castillana* a Geri Bulze.
59	18-4-1447	ANTI A. Bonafede 1 A.	Vita e Siminto Migleni, giudei di Termini, vendono a Johannes de Salito gli attrezzi di una fucina.
60	8-2-1449	ASP ND G. Vulpi 1133.	Inventario dei pegni sequestrati a mastro Nicolaus Pilut, *argenterius*.
61	4-8-1449	ASP ND G. Traversa 786.	Inventario dei beni della fu Garita de Leone, moglie di mastro Antonius de Leone, *chirurgicus*.
62	1450	ASP spezzone 98 N (N. Aprea).	Inventario di una bottega *artis curbiserie*.
63	25-10-1452	ASP ND G. Traversa 788.	Johannes Ribba affitta a Chiccus de Frondo il mulino *Chiminellu*.
64	25-10-1452	AST F. Formica 92, f° 43.	Inventario dei beni della bottega di mastro Johannes Jurdi, *argenterius*.
65	1-2-1453	ASP ND A. Aprea 810.	Locazione della bottega del cimatore Franciscus Villar a Andreas Curzu.
66	27-4-1453	ASP ND N. Aprea 832.	Inventario della donazione di Isola, moglie di Masius Saglimpisi, cittadino palermitano, al nobile Johannes de Berlione.
67	13-5-1454	ASP ND N. Aprea 833.	Inventario dei beni del fu mastro Petrus de Calandra.

N°	DATA	FONTE	NATURA DEL DOCUMENTO
68	7-8-1454	ASP ND5 E. Pittacolis 68.	Società tra mastro Bartholomeus de Pulia, immigrante a Corleone e Gallufus Sufeni, giudeo di Corleone, che fornisce gli *ascivilia*.
69	24-10-1455	ASP ND N. Aprea 834, f° 116-133.	Inventario dei beni del fu nobile Johannes de Carastono, cittadino palermitano.
70	11-12-1455	ASP ND G. Traversa 790.	Inventario dei beni del fu Johannes Pullastra, *pictor*.
71	28-9-1456	ASP ND G. Traversa 791.	La nobildonna Florencia de Cartaglano affitta a mastro Nicolaus Comissu il *mulinu di lu Sali*.
72	27-8-1460	ASP Miscellanea notarile 807, ed Di Marzo, *La Pittura a Palermo*, p. 361.	Inventario dei beni del fu mastro Gaspar de Pisaro, *pictor*, cittadino palermitano
73	16-5-1460	ASP ND N. Grasso 1078.	Nobile Jacobus Pilaya, *legum doctor*, affitta a Johannes Arcusa di Corleone un mulino a Batticano.

TAVOLA N. 1 MASSARIA, MANDRA E VIGNA

		3	10	11	14	20	23	29	32	35	37	43	49 A	49 B	51	54	58	69
Preparazione																		
Treggia	*Stragola* (10), *stragula* (29)		1					1				1				+	1	
Catena della treggia	*Cathena de stragulis* (23), *catina* (32, *catena* (43)						4					2					+	
Corda della treggia	*Corda* (14), *corna stragule* (29), *lacium de stragula* (54)				1			1								1		
Sega	*Serra* (23)						2											3
Mazza	« Macza » (49 B), *Macia* (51)													1	1			
Scalpello	*Scarpellus* (23)						1							4		1		
Uncino	*Uncus* (23), *auchinus* (49 A), « auchinu » (51)						4						1		2			2
Ascia	*Axia* (35), *axa* (49 A)									1			1	1	2		1	
Ascia	*Axionis* (23), *assonum* (29), *axonus* (43), « axuni » (54)						1	1		1		1		1	1	1		
Scure	*Securis* (11), « di smarrari » (49 A), « di abactiri » (49 A)						3						2	1	3			
Scure	*Cognata* (20), cugnata (43)					1						1				5		3
	« Axunni » *ad picum* (49 B), « appinna » (49 A)												1	1				
Picone	« Picuni »													4				

		3	10	11	14	20	23	29	32	35	37	43	49 A	49 B	51	54	58	69
Palo	*Palus* (49), « palu di ferru » (49 B)													3	1			
Catene	*Catine* (32), *cathene* (43)								4				2	8		2		4
Catene per tirar pietre	*Cathene de trahendo lapides* (23)						3							1				
Pala	*Pala de ferro*													1				
Sgorbia	*Sgurbia*													1				
Beccastrino	« Fesi »													1				
Zappone	« Czappuni » (49 B), *czapponus* (49 A)												1	2				
Zappa	*Zappa* (23), *ligo* (23), «czappa » (49 A), *ligona* (54)						1						3	6		1		
Ronca	*Runca* (54)															1		
Falce	*Falx* (49 A), « fauchi » (54)												3			1		
Falcetto	*Falcillione* (23), *falchiglone* (35), «fachigloni » (49 A), «falchigluni» (51)						2			1			4		1	4		
Verrina	*Verrina* (23), *birrina* (35), « virrina » (49 B)						2			2			2	3	2	1		
Verrina piccola	*Virrinella*															2		
ARATURA																		
?	« Stassaneri »															1		
Anello del giogo	*Quinzerium* (10), « conzeri » (51)		1		1										6			

		3	10	11	14	20	23	29	32	35	37	43	49 A	49 B	51	54	58	69
Capestro	*Cornarola* (10), *cornalora* (20), *curnia* (43)		1			+		1		2		1	3					
Giogo	*Jugum* (10), *yovum* (29), « juvu » plur. « juvura » (43), *juvum* (54)		1		1	1	6	1	3	2		2	3	7	6	4		8
Aratro	*Aratrum*		1			1						3				+	3	
Vomero	« Bommara » (10), *vomeris* (23), vomara (29), *bomaria* (43)		1		1	1	6	1	3	3		2	3	7	7	4		8
Guida	*Guida* (23), *guida et antiguida* (49 B)						1							1	2	1		
Rasiera	*Barbuxa* (14), *barbissa* (20), *barbuxia* (43)				1	1		1				2	4	5	6			7
« ZAPPULIATURA »																		
Sarchio	*Zappula* (23), *czappula* (43)						8		2	2		2	3	6	9		4	7
Sarchio del giardino	*Zappula de orte*						1											
MIETITURA																		
Corda	« Corda di carricari » (49 B)													2				
Corda per legare i buoi	*Suriaca* (49 B), *suryaca* (43), «surraka» (51), « siriaca » (54)											1	1	2	3	1		2
Pala	*Pala* (20), *pala de ayra* (54)					1						2	1		2	2		
Forcone	*Tridens* (14), *tradens* (20), *tradenta* (29), « tridenta » (51)				2	2		2				3		2				
Sacco	*Sackus de cannavasio* (49 A)												2					
Rete per il carico del mulo	« Ritoni »											7						

		3	10	11	14	20	23	29	32	35	37	43	49 A	49 B		51	54	58	69
Crivo	*Crivum* (32), *cribum de ayra* (49 B), *crivulum* (58), « crivu » (54)								1					2	b		1	1	
Tumolo	*Thuminum mensurandi frumentum* (23), *tuminum* (43), *thumulum* (58)						2					1		2			1	1	
Tumolo per l'orzo	*Thuminum mensurandi ordeum*						1												
Cannicio per tenerci il frumento	*Cannicium*																+		
PAGLIAIO																			
Madia	*Magilla* (23)						2	1	1			1	1	1		1	2		
Stuoia	*Gasseria*																1		
Caldaia	*Caldaria* (23)						2					1	1	2		1	1		2
Calderone	*Caldarotta* (29), « caudaroni » (32), *caldaronus* (49 A)							1	1	1			1					1	
Vasellame	« Scutelli et cannati »																+		
Tinello	*Tinellum*													2					
MANDRA																			
Tina	*Tena* (11), *tina de mandra* (37), « tina de lacti » (49 B)			5							1			a	1				
Caldaia	*Caldaria magna* (3)	1		2										1	2				
	Caldaria (3), *caldarea* (11)	1		4															

		10	11	14	20	23	29	32	35	37	43	49 A	49 B a	b	51	54	58	69
Calderone	*Caldaronus*												1	2				
Cazza	*Cacia de here* (11), *cazia* (37), *casicza* (49 B)		3							1				1				
Secchio per il latte	*Siska*		16															
Bacino	*Bacile de here* (11), *bacile* (49 B)		2							1			1	1				
Armadio	*Scutellarium de ligno*		2															
Scolatoio	*Tabulerium* (11)		3										1	1				
Madia per scolare	*Magilla* (11)		4											1				
Fascella di ceramica	*Urgagnus pro reponendo ricottam*		3															
Cesta	*Chista*									1								
Cestino	*Chistinum*									1								
?	*Lispancus*												1					
Pala	*Pala de ferro*																	
Stuoia di ferli	*Gessaria de ferlis*		3															
Bisaccia	*Bisaccia*		3							1								
Falcetto	*Falchillonus*		4															
Ronca	*Runca*													1				
Corda	*Corda pro carricando*		2															
Zappa	*Czappa*												1					

		3	10	11	14	20	23	29	32	35	37	43	49 A	49 B a	b	51	54	58	69
Zappone	*Zapponus* (11), *czapponus* (49 B)			1										1					
Incudine	*Incudo pro ferrando*													1					
Mola	*Mola pro amolando gladios*													1					
Scure	*Securis*	1		3										1					
Scure	*Cugnata*										1								

Note: * 49 A. Risalaimi.

** 49 B. Màrgana.

*** 49 B. a. *Mandra vaccarum.*

**** 49 B. b. *Mandra ovium.*

TABELLA N. 1

VIGNA

		69
Paglericcio	*Licteria*	3
Coltello	*Gladius pro incidendo plantumen*	3
Virrina	*Virrina magna*	5
Ronca	*Runca*	3
Falce	*Falx*	3
Ascia	*Axia*	3
Scure	*Cognata*	4
Mannaia di mulino	*Mannaria molendini*	1
Sega	*Serra*	1
Vomere	*Vomeris*	9
Zappa	*Zappa*	2
Sarchio	*Zappulla*	8
Palo	*Palum ferri*	1
Scala	*Scala*	1
Aratro	*Aratrum cum pertica*	11
Giogo	*Jugum parvum*	7
	Jugum magnum	4
Anello	*Quincerius fulcitus*	7
Botte	*Veges*	1
Caldaia	*Caldaria*	1

TABELLA N. 2

LAVORO DEI METALLI

FABBRO

		2	6	7	21	27	33	42	45	47	51	59	66
Leva	*Leva de foria*										1		
Attizzatore	*Spitum* (21), *spitum de mundari foria* (59)				1					3		1	
	Tabula pro manticis		1										
Mantice	*Par de manticis* (2), *mantigiorum* (27), *mantichorum* (47) *de utris* (45)	1	1	1	1	1		2	1	1	1	1	
Canale per la canna	*Furra*		1										
Canna del mantice	*Tuvera, tuera,* (2), *overa*	1	1	1		1						1	
Scopa	*Scuparium*												
Mazza	*Macia de foria* (59), *macia* (2), *maza* (21), *maczia* (42),	1	2	1	1	2		1		3	3	1	
Incudine grande	*Incudis magna* (47), *incugna magna* (27)							1		1			
Incudine	*Incudo* (2), *cuyna* (42)	1	1	1	1	1	1	1	1	3	2		
Ceppo	*Chippus* (6)		1	1						1			
Tenaglie	*Par de tinaculis* (2), *par tenaglorum* (6), *par tenallium* (7), *par tinaglorum* (21)	2	1	5	5	3	1		2	8	2		
Tenaglie grosse	*Par de tinaculis, grossis, magnis*										2	1	
Tenaglie a mano	*Par tinaglorum manuali*					2						3	
	Par tinaglorum de oculo					2							

TABELLA N. 2 (a)

		2	6	7	21	27	33	42	45	47	51	59	66
Martello	*Martellum* (6)			1	1		1		3	2			
Piccolo martello	*Martellectum*												
Mazzetta	*Malleus de ferro* (2)	1						2			3		
(martello a mano)	*Manuale* (27)					1	1	1		2			
Mazzuolo	*Mazzuculum* (27), *mazzucula* (6)		1			1		1					
	Mazzuculum de fari chova											1	
Martello (punteruolo)	*Marcus*										1		
Chiodaia	*Clavaria* (6), *Chavara* (27), *Choveria* (51), *Clavera* (47)		2			1			1	6	1		
Tinello	*Tinellum*				1	1							
Tagliuolo	« Taglaturi »											1	
Mola	*Mola ad amolandum*					1				3	1		
Trogolo	*Chifum de mola*				1								
Trogolo	*Xifum lapidum*									2			
Martello per la mola	*Martellum de mola*				1								
Spugna	*Sponza*										1		
Pietra ad acqua	*Petra de aqua*									1			

TABELLA N. 2 (b)

FABBRO FERRAIO

		2	6	7	21	27	33	42	45	47	51	59	66
Ascia	*Assonum*					1							
Mazzuolo	*Martellum de firrari*					2							
Tronchesi	*Par de tinaglis de firrari*											1	
Chiodaia	*Chaveria de firrari*											1	
Zappa	*Zappa*				1								
Coltello per spianare lo zoccolo	*Gladium pro ferrando*							1					
Scarnatoio	*Rosina* (27), *Rosonecta* (33)					3	1	1				1	
Anello	*Anulum pro ferrando*				1								
Collana	*Cullectus de firrari*					2							
?	*Marayum*				1								
Lancetta	*Lanzecta de sagnari*				1								
?	*Rossia*					1							
Banco per limare	*Bancus de limari*									1			
Lima	*Lima*					1				1			
Stampa	*Stampa*									12		1	
Brunitoio	« Imburdituri »									1			
Punteruolo, bulino	« Spinuli »									18			
Regolo	*Par de rigluni*										1		
Modello di manici di coltelli	*Modalum de maniki de cultelli*									1			

TABELLA N. 2 (c)

« CALDERARU »		2	6	7	21	27	33	42	45	47	51	59	66
Forbici	*Par forficorum*								2				
Palo	*Palum*								1				
Raspa	*Rispatura*								2				
« STAGNATARU »													
Torno	*Tornum pro faciendo furmas*												1
	Ferri pro faciendo opera de stagno												26
Forma	*Furma pro faciendo picheria et stagnata*												8

TABELLA N. 3

CARPENTIERE

		46	52
Ascia	*Axia*	1	6
Sega	*Serra*	2	3
Sarraco	*Serracus*		1
Lenza	*Lencia*		1
Banco da tornitore	*Bancus cum torno*		1
Compasso di legno	*Compassus* (*de ligno*) (52)	1	3
Compasso di ferro	*Compassus de ferro*		1
Quartabuono	*Cartabonus*	1	
Martello	*Marchus* (46), « Marku » (52)	1	2
Martello grande	*Marchum mangnum*		1
Martello punteruolo	*Marchum* « appicuni »		1
Pialla grande	*Chana magna*		6
Pialla piccola	*Plana parva* (46), *chana parva* (52)	2	1
Piallone	*Diriptura*	2	
Mazzuolo, mazzetta	*Maczola*	3	4
Scalpello	*Scarpelli*		4
?	*Ferretum*	1	
Sgorbia	*Scurbia*	1	
?	*Mugralis*	1	
Raspa	*Raspa*		2
Succhiello, virrina	*Virrina*	4	5
Coltello	*Gladius*	2	3
Lima	*Lima*		2
Martello	*Martellus*		3
Tenaglie	*Par de tinaglis*		1
Tagliuolo, trincetto	« Trunchectu »		2
Cazza	*Caccia de ferro pro cera*		2
Mola	*Mola*		1
Trogolo	*Fiskia pro mola*		1
Sponderola	« Inginaturi »		5
(Barletto?)	*Auchillectum de ferro*		1
Coffa	*Coffa pro stivilibus artis*		1

TABELLA N. 4

IL CARRETTO

		5	8	15	24	25	28
Botte	*Veges* (5), *pro deferendis uvis* (8)	1	1		1	1	1
Barile	*Barrile*	2					
Capo	*Capum, de canape* (5)	1			1		
(Pertica?)	*Marrugium*	1					
Anello di ferro	*Quincerium ferrum* (5), *concerium* (24)	1			1	+	1
Scala	*Scala*	1	1	1	1	1	1
Perno	*Pernum, ferrum* (5)	2			+	+	+
Pernicello	« Pernichelli »					+	
Asse	*Fusum*		1	1	1	1	1
Ruota	*Rota*			+	+	+	+
Corda per legare i buoi	*Cornarola*						1
Giogo	*Jugum*					1	
Tinello	*Tinellum*				1	1	2
Tavolato del fondo	*Payolum* (25), *payulum* (28)					1	1
Cassa	*Cassea*					1	1

TABELLA N. 5

LAVORO DELLA PELLE E DEL CUOIO

CONCIATORE

		13	48	53	57	62
Treppiedi	*Tripos pro scarnando*				1	
Banco	*Bancus de corredando*				3	
Focolaio	*Focularium*				1	
Caldaia per lo strutto	*Caldaria pro calefaciendo insugnam*				1	
Botte per tingere	*Veges pro ponendo tintam*				6	
Tina per tingere	*Tena pro lana et coyramina*				1	
CALZOLAIO						
Forme	*Furma*	500	58			
Mannaia	*Mannaria*					2
Trincetto	*Trunchectus*		1	1		
Lesina	*Lesina*		1	1		
Candeliere	*Candela de ferro*		1			
Banco per fare gli stivali	*Tabola ad opus ocrearum*					2
Banco per tagliare le suole	*Tabola ad opus tagliandi solas*		1			1
Coni per i banchi degli stivali	*Par cugnorum de tabulis stivalarum*	2				
Tagliere	*Taglerium*		1			
Coffino	*Coffa*		1			1
Fuso	*Fusus*					2
?	*Ficagla*		1			
Tumolo	*Thuminum*					1
SELLAIO						
Banco per tagliare	*Bancum in quo incidebat copertas sellarum*			1		
Tavola	*Tabula*			2		
Punteruolo	*Puntarolum*			2		
Tagliolo	*Ferrum intaglandi*			1		
Sponderola	*Ferrum ingariandi*			1		
?	*Ferrum ad opus calopediorum*			1		

TABELLA N. 5 (a)

		13	48	53	57	62
Sega	*Serra*			1		
Ascia	*Axia*			1		
Cavafondo	« Axuni »			1		
Accetta	*Axia seu cavator selle*			1		
?	*Martellus cavandi*			1		
Martello	*Martellus*			2		
Scalpello	*Scarpellictum*			1		
?	*Angnicium de ferro*			1		
Lima	*Lima*			1		
Incudine	«Accuyna »			1		
Tronchesi	*Par tinaglorum ferrandi*			1		
Tenaglie	*Par tinaglorum faciendi musculi*			1		
Forbici	*Par forficum*			2		
Uncino	*Groccum ferri ysferandi nervi*			1		
Padella per sciogliere la colla	*Padella yssiglandi collam*			1		
Arcolaio	*Virga guindari*			1		
Coni per fendere	*Cugnum de ferro ad opus xacandi lignos*			1		
Verrina	*Virrina*			1		
Raspa	*Raspa*			1		

TABELLA N. 6

MESTIERI DEL SETTORE TESSILE

CIMATORE

		16	65
Forbici	*Par forficum pro azimando*	1	4
Banco	*Bancum*	1	1
Coperta	*Carpita*	1	
Canovaccio	*Cannapacium*	1	
Treppiedi	*Par trispidum*	1	
Graticola	*Gradigla*	1	
Tavole	*Tabola*	2	
Soppressa	*Suppressa*		1

TINTORIA

		17
Caldaia grande	*Caldaria magna de ere*	1
Caldaia media	*— parum plus parve*	2
Caldaia piccola	*— parva*	2
Bilancie	*Par bilanciarum*	1
Peso di un marco	*Marchum*	1
?	*Mitani*	3
Ceppo	*Chippum de ligno*	1
Mazza	*Macia*	1
Cassa	*Cassia pro reponendo in ea vitrum*	1
?	*Gillaria pro puteo*	1
Quadro di legno	*Chavronus*	2
Giara	*Jarra*	1
Serrature	*Sera*	2
	Sera de ferro	1
	Catinacium	1
Celandro	« Lu chilandru »	1
Secchio	*Catum*	1
Scala	*Scala*	1

MULINO PARATORE

		26
Caldaia	*Caldaria*	1
Mazza	*Macia de ferro*	1
Ascia	*Axa*	1
Scalpello	*Scarpellum*	1
Martello	*Martellum*	2

TABELLA N. 7

MESTIERI D'ARTE

1) PITTORE

		70	72
Banco	« Bancu »		1
—	« Bancu di mettiri ornamenti e culuri »	1	
Armadio	« Stipu »	2	
Banco per sede	« Bankectu »	1	
Tavolo	« Taboli »	9	
Dente d'orso per imbrunire	« Scagluni di ursu per imbruniri »		1
Pietra per imbrunire	« Petri di imbrunire auri »		11
Denti di cane	« Scagluni di cani per imbruniri »		6
Pietre per imbrunire	*Lapides de plano per imbruniri*		5
	« Petri chakigni per imbruniri »		9
	« Scanelli per taglari auru »	2	
Bilancie	« Bilanci di pisari culuri »	1	3
Peso di una libbra	*Libra*	1	1
Piccole bilancie	« Paria di sajoli »		4
Tavolette cerate	*Par de tavulectis, ad opus designandi*		19
Occhiali	*Par de ochali*		6
Compasso	« Cumpassu di ferro »		2
	Par de compassis parvulis		5
Graffio	*Graffium de argento ad opus designandi*		1
Puntolino di osso	« Puntilli di ossu per imbruniri »		7
— di ferro	« Puntilli di ferro »		5
Spazzola	« Scupecte »		2
Cassa	« Cassea plena di... disegni et coluri »		1
	« Caxecti bassi per mectiri coluri »		3
Sacchi	« Sachi pleni di colla turchisca »		3
	« Caxia plena di colla turchisca »		3

TABELLA N. 7 (a)

		70	72
Cassa	« Caxia cum certi coluri »		1
	« Caxia plena de gisso »		1
	« Quartara plena di ocria »		1
	« Marczapani cum culuri »	4	
Cazzuole	« Cazoli di inblankari mura »		2
Forbici	« Para di fofichi mezani »		2
Tenaglie	« Para di tinagli pichuli »		2
Martelli	« Martelli pichuli »		2
	« Peczi di tuvagli vechi per cumbiglari li operi »		6
Cassoni	*Caxoni mediocres pro ponendo la opera*		3
Bacini	« Bachilecta per l'arti di la pintura »		2
Scale	*Scale*		2
Telai	« Tilaria ki sindi fannu banderi »		7

2) MURATORE		67
Livello a piombo	*Plumba ad opus fabricandi*	2
Martello	*Martellum*	1
Martello di falegname	*Martellum ad testa*	3
Martello grande	*Marchum magnum*	1
Cazzuola	*Cazola*	1
Compasso di ferro	*Cumpassum de ferro*	1
Zappa	*Ligo*	1
Zappone	*Zappona*	1
Palo di ferro	*Palum de ferro*	1
Sega	*Serra*	2
Pala di ferro	*Pala de ferro*	2
Forcella	*Furchellum*	1
Cofia	*Cofia*	1
Cassa per impastare il luto	*Cassia ad opus faciendi tabiam*	1
Crivo per la terra o la creta	*Cribus pro terra vel pro creta*	2
Crivo per la calce	*Cribus pro calce*	1
Cassa	*Caxia depicta cum certis stivilibus*	1
Mazza di ferro	*Macia de ferro*	2
Mannaia	*Mannaria*	1
Giomello	*Gavicta*	1
Piccone di ferro	*Pico de ferro*	2
Falcetto	*Fanchiglonus*	1
Piallone	*Dirictura*	1
Scure di ferro	*Cugnata de ferro*	2

TABELLA N. 7 (b)

		67			
Tenaglie	*Par de tenaglis*	1			
Modello di tegole	*Modulum de celamidis*	1			
Modello di mattone	*Modulum de madonibus*	5			
Ascia	*Axia*	1			
«Cane» per stringere	*Cani de ferro*	1			
Uncino di ferro per la legna	*Croccus de ferro ad opus actandi ligna*	2			
Scala	*Scala*	1			
3) OREFICE		39	60	64	68
Incudine	« incugnu » (60, *incuyna* (68)		2		1
Piccola incudine	« Incugnetta pichula » (60), *incuynecta* (68)		2		4
Mollette	« Para di molli » (60), *par mollarum* (68)		2		1
Tenaglie	Par de tinaglis, « para di tinagli »	1	4		
Tenaglie appuntite	*Par tinaglorum acutorum, ad puntam*			1	1
Tenaglie da tirare	*Par* « di tinagli di tirari »			1	1
Tenaglie per fare tazze	*Par tinaglorum ad opus voctandum taccias*			1	
Tenaglie da limare	*Par* « di tinagli » *ad opus limandi*			2	2
Stampa	*Stampa metalli*			1	1
Compasso	*Cumpassum*			1	
	Incutes et suagi (64), *suagia* (68)			14	4
Bulino	*Bulinus* (39), *burinus* (68)	14			1
Lime, punteruoli	« limi, puntilli et maniki di limari »			42	
Lima larga	*lima larga*	1			
Lime	« limi cuminali et suctili »	14			
Punteruolo	*Puntillus*, « puntilli »	+	15		
	« Imprunti di » *sigillis et licteris*	+			
Martello	*Martellus*, « martelli »	3	8		1
Martellus	*Malleus*			22	
Tavolette cerate	*Par de tabulis de imprunto de cera*	1			
Mortaio	*Murtarius hereus cum ejus manico*			1	
Mortaio d'acciaio	*Mortarium azari et pisto per pistari ysmaltos*	1			
	Par ferri de bindari			2	
Bolo?	*Boglium* « di sigla di includiri petri fini »	1			
	Ingertissarium			2	
	Gavecta		7		
	Rigilleria			3	

TABELLA N. 7 (c)

		39	60	64	68
	« Parra di vuytari stagnu »		1		
	Par de ferri ad opus votandi taccias			2	
Regolo di ferro	*Riglum ferrum*			1	
Regolo di legno	*Riglum ligni*			1	
Trapano	« Trapanu »		1		
Tasso per stampare	« conu di ramu »		1		
	« Fustu di fari belli li ferramenti »		1		
Bilance	« Par di vilanczi » (60), *par bilanciarum* (64) *par bilancie* (68)		2	3	2
				2	2
?	*Par de burselli* (64), *par bussellorum* (68)			4	3
Forbici	« Par de forfichi » (60), *Par forficum* (64), *forfices* (68)		2		
Pietra di oglio	*Petra de* « oglu »	1			
?	« Petra di muglari »		1		
Pietra bianca	« Petra blanca di inbruniri »		1		
Pietra nera per brunire	« Petra nigra di inbruniri »		2		
Brunitoio	*Brunitor*				2
Modelli di piombo	*...cum nonnullis modaris plumbeis*			+	
	Par ferrorum de modorare crateras antiquas				1
?	*Modalus di chumbare*				+
Punteruolo	*Puntillus di stampare*				9
»	*Puntillus de inbutare*				
»	*Puntillus incidendi folias*				24
»	*Puntillus de livari*				2
?	*Ribaxus*				2
Cacciatoja	*Ribuctum*				1
?	*Ferri catenarum*				2
Bossolo per il mercurio	*Buxula tenendi argentum vivum*				1
?	*Parogo*				2
Grattabuscia	*Par gratabuxarum*				1
Canna	*Par canaliorum de ferro*				3
Mantici	*Par mantichiarum*				1
Ferro per fare maglia	*Ferrum de maglis*				1

TABELLA N. 7 (d)

		39	60	64	68
Tasso per spianare	*Tassium de aplanare*				2
Tassetto	*Tassectum de aplanare*				1
Biscorna	*Biscorna*				3
Pistone	*Pistonum de fari calachi*				1
Trafila	*Fileria*				1
Tornio	*Tornus perforandi*				1
Tagliuolo	*Intaglattor de virghecti*				3
Martello per spianare	*Martellus de aplanare*				3
Martello per fare cucchiai	*Martellus edificandi cocularia*				3
?	*Martellus calaci*				1
Martello per ribattere	*Martellus de ribactiri*				6
?	*Par circinorum*				3
Raspa	*Raspium*				2
Manichi di bulino	*Maniki burinorum*				5
Lima per coltello	*Lima cultellorum*				2
Lima rotonda	*Lima rotunda*				3
Mazza	*Maza rotunda*				1
?	*Raditor*				2
Mola ad olio	*Mola olei*				1
Mola ad acqua	*Mola aque*				1
?	*Burraxeria*				1
Bilancetta	*Par bilanciarum pesandi ducatos*				1
Astuccio per bilance	*Stuchium de bilanciis*				1
Tagliuolo	*Tagliaturi*				12
Verrina	*Virrina*				1
Ascia	*Axia*				1
Sega	*Serra*				1
Mola	*Mola*				1
Pietre per forbire	*Lapides de furbere seu pulire*				3
?	*Bicti*				3
?	*Cipia*				2
?	*Porsitum tordus*				1
?	*Stagnatare*				1

TABELLA N. 8

BARBIERE E CHIRURGO

		19	30	36		38	50	61	
Astuccio portatile	*Stuchium* (36), *stuchectum* (36), *stugium* (61)			2				2	
contenente: Lancette	*Lancetta* (36), « lanczecta » (61)			a 4	b			a 4	b
Rasoi	*Rasolus* (36)			1	2			1	8
Specchio	*Speculum* (61), *spichale* (36), « spichalettu » (61)				1				1
Forbici	« Forfichi » (61)							1	2
	Ferrectus			4				8	
Pietra per affilare	*Cutis*				1				
Pennelli da barba	*Pennini*				4				
Tenda	*Tenda de finistrali*					2			
Attaccapanni	*Perchia*					+			
Cassetta	*Cassecta*				1	1			
Armadio	*Armarium*				1				1
Tabernacolo	*Tabernaculum* (30)		1		1	1	1		
Candeliere	*Candilerium de ferro* (50), *candela dubla de ferro* (30)		1				1		1
Banco	*Bancus*					+	2		2
Sedia	*Chieria* (30)		2			3	4		3
	« Incornera di candileri »					1			
Bacile	*Bacile* (36), *bacine* (19)	2			16	10	3		2
»	*Lavizum de mitallo*	1							
Secchio per lavare la testa	*Sichus* (36) *ad opus lavandi caput, sicleum* « de lavari testa » (61)				2	2	1		1
Forcella	*Furchella de appendiri bachili*						1		

TABELLA N. 8 (a)

BARBIERE E CHIRURGO

		19	30	36	38	50	61
Caldaia	*Caldaria, caldaronus muratus*	1		2+2	2	2	2
Tovaglia	*Tobalea*					2	5
Tovaglia da barba	*Tobalea de barba, tobalia* (38)				18	2	7
Cuccuma	*Cuncumum*			4			
Brocca di bronzo	*Firratella de here*			1	1		1
Forbici	*Par forficum* (19), *forficulorum* (30)	2	1			6	
Rasoio	*Pilus, rasolus* (19), *raxolus* (30)	3	3			6	
Lancetta	*Lancetta*					X	
Trincetto	*Trunchectum*					1	
Cintura di cuoio	*Chintura de coyro*		2			1	
Tenaglie	*Par tinagliorum* (61), *tenancium* (19)	2					2
Tenaglie per strappare i molari	*Par tinagliorum pro xippando gangias* (50), « tinagli di gangi » (36)			1		1	
Trapano	*Virrina* (1), *Birrina* (30)		3			1	
Scalpello	*Scarpellus*					1	
Martello	*Martellus*					1	
Zipolo	*Spinochia*					1	
Leva	*Leva*			1			
Specchio	*Speculum* (61), *spechialius* (36), *speculus* (38)			13+4	12	11	1
Specchio con piede	*Speculum* « a pedi »						1
Mola	*Mola*		1		1		1
Secchio	*Sicleum*					2	
Misure per il frumento	*Tuminum, Mundellum,*					3	

TABELLA N. 8 (b)

BARBIERE E CHIRURGO

		19	30	36	38	50	61
Trogolo	*Xilum*					2	
Cote	*Petra pro affilando* (19), *Petra de afilari, cutis*	2		2		1	
	Petra de afilari cum oleo (50)					1	2
	Petra de afilari cum aqua (50)					2	2
Padella	*Padella* (30)		1			1	
Mortaio	*Mortare* (30)		1				1
Bilance per l'uva	*Par bilanciarum ponderandi uvas* (19)	2				1	
Forme a candela	*Vasa 2 de ligno pro faciendo candelas de sivo*		2				
Alberello	*Bornie*		15				
	Ferramenta		78				
Verga di ferro	*Virga de ferro*		1				
Lima	*Lima*		2			2	
Smeriglio	*Ysmiriglum*		1				
Sega	*Serra*		1				
Sega per fare i manici dei rasoi	*Serra ad opus manicorum de raxolis*		1				
Mantice	*Mantichi*		2				
Canna, tubo	*Cannolum de bere*		1				
Disco per scrivere	*Discum* « di scriviri »						1
Astrolabio	*Storlabium* (30), *Strolabium* (36)		1	1			1
(Piccoli coltelli?)	*Cannamettos*					2	
	Santorionum		1				

APPENDICE II

LA DIVISIONE DEL LAVORO SECONDO LE CLAUSOLE DEI CONTRATTI

1. LA MASSARIA

Mestieri: *Bordonarius, Curatulus, Metitor, Quinterius, Robacterius, Soldanerius, Zappulator.*

Laborator:

1.-9-1413 « laborando, seminando, magisiando, faciendo vimena, pisando » (ASP ND A. Bruna 553).

19-9-1413 « ad laborandum, seminandum, magisiendum, custodiendum boves, zappandum » (Ibid.).

8-1-1418 « ad laborandum, faciendum novalia et vimena, zappullandum et metendum, straguliandum, pisandum, recolligendum victualia » (ASP ND A. Bruna 554).

Bovarius:

11-8-1419 « custodiendo boves die noctuque, laborando, zappando, zappulando » (Ibid.).

Panicterius:

17-8-1419 « ad faciendum panem, portando ligna, zappuliando, faciendo ortum ipsumque plantando, zappuliando, irrigando » (Ibid.).

10-9-1459 « a guardari la massaria et gubernari il bistioli » (ASP ND G. Traversa 793).

11-9-1459 « gubernari li gallini, lu ortu, et lu tempu di li simenti, laborari » (Ibid.).

2. LA MANDRA

Mestieri: *Caprarius, Curatulus, Jumentarius, Porcarius, Puer* o « Garzuni », *Sambactarius, Vitellarius.*

Ovarius, Pecorarius, « Cachabadu »:

27-9-1417 « ad custodiendum et mungendum pecores » (ASP ND A. Bruna 554).

Vaccarius:

12-8-1419 « ad custodiendum et mungendum vaccas » (Ibid.).

3. LA VIGNA E IL GIARDINO

Mestieri: *Curatulus, Fictator, Fossatarius, Fumalerius* o *Fumarolus, Runcator, Scalciator, Zappulator.*

Ligonizator, Zappator:

4-10-1413 « ad zappandum in vinea, dormiendo extra, fimiendo, ispurgando, ligando » (ASP ND A. Bruna 553).

16-11-1413 « ad zappandum in vineis, purpaginare, putare, fictare, ispurgare, portare ligna a nemore cum suo animale et faciendo quecumque servicia » (Ibid.).

Vignerius, ad servicia vinearum:

8-10-1413 « zappare quater, videlicet zappare, rifundere, retervare et quartiare, putare, incannare, fictare, sarmentare, imbauzare, calare, ispurgare, ligare, purpaginare et gictare tumbarellos illos et purpaginas quos et quas portant in eadem vinea, accedere, recolligere sarmenta et stoccos et ipsosque portare in domo » (Ibid.).

27-8-1414 « putare, extra vites valentes portare onus quibus liceat putare ad duos oculos claros, zappare, rifundere, et retervare, incannare arondinibus comunibus, ispurgare, imbauzare, cludere passus, custodire et vendemiare » (Ibid.).

7-10-1417 « zappare ter, videlicet zappare, rifundere et retervare, incannare arundinibus comunibus, purpaginare omnibus porpaginibus ipsi vinee necessariis, isporgere, inbauzare, sarmentare, infaxare sarmentos, recolligere ipsius fructus, cludere passus, custodire, vendemiare, solvere medietatem » (ASP ND A. Bruna 554).

5-10-1441 « in primis runcari, sarmentari, amazuniari li sarmenti, nixiri li sarmenti di fori la vigna et apportare unam integram medietatem dictorum sarmentorum in domo...; et proinde ipsas ligonizare de prima zappa, et proinde ipsas putare bene et magistraliter... et proinde ipsas refundere et proinde impalare ipsas cum cannis... et proinde spurgare et ritrizare et facere omnes pupaginas necessarias » (ASP ND Vulpi 1133).

15-10-1457 « impalare, sarmentare, spurgare, ligare, custodire et ipsam vineam putare modo infrascripto, videlicet li viti boni et forti a dui ochi clari et li viti xabili et tristi a lu justu, cultivare maglolos dicte vite tribus culturis » (ASP ND T. Notarblasio 792).

Servicia vendemiarum:

16-9-1454 « a carricari lu cofinu di la rachina in collu » (ASP ND G. Traversa 789).

Carrozerius:

13-9-1459 « minari la carroza cum rachina et vindignari et portari la rachina a la xhasira cum li cartelli » (ASP ND G. Traversa 793).

Pistator:

6-8-1327 « ad uvas pistari per totum tempus futurorum vindemiarum, proinde dispostare vegetes in quibus includi debebit vinum... cum suis aquatis, abunare palmenta in quibus pistari debebunt dicte uve, dictas vegetes adiuvare ad lavari, deinde ipsas vegetes impostare et in eis reponere idem vinum et in vinaciis dictarum uvarum ponere aquatos et deinde eas extrahere et invegetare » (ASP ND R. Citella 76).

Ortulanus, Jardinarius:

3-11-1346 « arbores adimplere, laborare, refundere, conkiare, abivirare et aqueductum aque spurgare et annigare, pergulas putare et aptare cum cannis, ...plantare in aqueductis aque chuppos » (ASP ND F. Carastono 133).

16-11-1351 « et specialiter conkiare ipsasque conkas singularum arborum refriscare ipsasque arbores spurgare et postmodum fumiriare et coperire seu implere et laborare et auciare aratrorum trium necnon irrigare, infurchillare chitrorum arbores et aptare » (ASP ND B. Bononia 119).

4. IL MULINO

Molendinarius:

13-12-1408 « ad standum in molendino die noctuque, molendo frumentum, martellandum, conciandum prisa » (ASP ND A. Bruna 553).

14-12-1408 « ad standum in molendino, molendo frumentum, martellando molendinum

(*corr.* molam) cum aiutorio, ipsumque gubernandum et regendum in farina, conciando prisam » (Ibid.).

Molendinarius et Saccarius:

3-6-1416 « ad faciendum saccariam per civitatem, martellando et colendo ipsum molendinum » (ASP ND A. Bruna 553).

5. LA TAVERNA

Tavernarius:

25-9-1420 « ad vendendum vinum ad minutum in taberna singulo die cum matinatis et siritinis ac tenere biscotellos et facere vidandas et arrusti more solito tabernarii Panormi » (ASP ND G. Mazzapiedi 839).

4-7-1421 « ad vendendum vinum, ad quoquendum pro hominibus hospitantibus » ASP ND G. Traversa 768).

6. IL MACELLO

Bucherius:

3-6-1416 « ad exocoriandum animalia die noctuque vigilando more consueto tempore, necnon aiudendo pro ducendo animalia et custodiendo » (ASP ND A. Bruna 553).
27-5-1417 « excoriando in eodem macello animalia de die et de noctu, incidendo carnes, accendendo pro ducendo animalia ab extra Palermo » (Ibid.).

7. LO STAZZONE

Quartararius:

26-5-1416 « ad faciendum quartarias, furmas, cantarellos et alia opera, amaczendo creta ipsaque opera coquendo et faciendo ceramida in staczono » (Ibid.).

8. LA FUCINA

Ferrarius:

16-6-1416 « ad faciendum artem ferrarie, bactendo maciam, minando forgiam » (Ibid.).

ANTONINO GIUFFRIDA

LA PRODUZIONE DELLO ZUCCHERO IN UN OPIFICIO DELLA PIANA DI CARINI NELLA SECONDA METÀ DEL SEC. XV

Quello dello zucchero costituisce un capitolo particolare sia dell'attività preindustriale siciliana sia dell'evoluzione del paesaggio agrario.

Nonostante gli apporti fondamentali del Trasselli e del Rebora alla storia della produzione della materia prima — la canna — e del successivo procedimento di estrazione e trasformazione, la storia dello zucchero siciliano deve essere ancora studiata soprattutto dal punto di vista quantitativo. Le notizie che possediamo sono piuttosto frammentarie, comunque è documentabile che la coltivazione e l'estrazione dello zucchero dalle canne sono presenti in Sicilia sin dalla prima metà del sec. XIV e che il sec. XVI ne vede la definitiva scomparsa ([1]).

Per inciso è da notare che, nonostante la rilevanza economica che lo zucchero ebbe per centri quali la città di Palermo, poco o nulla sia rimasto nelle tradizioni e nella memoria collettiva del passato. Pochi sono disposti a credere che le piane di Carini o di Trabia, attualmente ricoperte da rigogliose piantagioni di agrumi o di alberi di nespole, fossero un tempo occupate da distese di canne da zucchero.

Nel 1351 si ha notizia di una società costituita per la gestione di un « trappitum pulveris zuccari »; Gugliemo de Quarrata e Nicolao de magistro Matteo mettono il capitale, lo « speciarius » Pietro Rikisio apporta la sua esperienza tecnica per la direzione e la pratica operatività dello stabilimento. La materia prima giunse dai cannameleti posti intorno alla città di Palermo come si può dedurre da due contratti con cui i predetti soci comprarono canne per 1500 salme provenienti dalle contrade di Santo Spirito e di San Giovanni ([2]).

Tuttavia il sec. XV rappresenta per lo zucchero siciliano il momento di gran fortuna; un solo secolo prima di una lunga e strisciante decadenza e poi dell'oblio. Tra il 1400 e il 1460 tutte le contrade intorno alla città di Palermo dove ci sia una certa disponibilità di acqua vengono messe a cultura con canne da zucchero mentre buona parte della nobiltà municipale investe i suoi capitali nell'affare dello zucchero ([3]).

Sono evidenti quindi le notevoli implicanze che tutto ciò ebbe sulla struttura economica e sociale della città di Palermo ma in questa sede ci potremo occupare di un solo aspetto del problema zucchero, quello della produzione; cioè delle operazioni necessarie per operare la cristallizzazione del liquido estratto dalle canne e della successiva raffinazione; ovverosia della vita del « Trappeto ».

Naturalmente coloro i quali possedevano grandi estensioni di canneti dove-

vano posizionare lo stabilimento di produzione dello zucchero nei pressi delle piantagioni dando luogo alla costruzione di un complesso di edifici di una certa consistenza destinati ad ospitare sia le « macchine » per la spremitura sia le caldaie per la raffinazione, sia tutto il resto delle attrezzature e dei prodotti in attesa di essere trasportati in città; inoltre, sorgendo tali edifici lontano dai centri abitati dovevano offrire la possibilità di dare un rifugio, magari precario, agli addetti ai lavori che si svolgevano in autunno e nei primi mesi dell'inverno.

Accanto a questa struttura di grossi « Trappeti » creati mediante un investimento finanziario di notevole consistenza e che sono legati alla necessità di mettere a cultura e di utilizzare terreni posti ad una notevole distanza dalla città ne sorge un'altra di dimensioni strutturali modeste posta all'interno delle mura, a cui, indubbiamente, spettava e il compito di lavorare il prodotto dei cannameleti « circum circa » l'abitato e la funzione di sottoporre ad ulteriore « cotte » (cioè a successive operazioni di cristallizzazione e quindi di raffinazione) le forme di zucchero provenienti dai trappeti di « campagna ».

Ci troviamo quindi di fronte a due strutture che non si pongono in antitesi l'una con l'altra ma bensì in una posizione di complementarietà. D'altra parte era la stessa condizione della viabilità ad imporre questa differenzazione. Le strade carrozzabili servivano un arco territoriale molto ristretto al di là del quale i carri destinati al trasporto delle canne all'interno della città non potevano andare e sarebbe stato economicamente non valido servirsi delle « retine » dei muli.

Ed è proprio la necessità che l'Università di Palermo sente di disciplinare l'afflusso dei carri che portano le canne e il combustibile all'interno delle mura che ci permette di conoscere in modo analitico la struttura dei trappeti di zucchero a Palermo all'inizio del sec. XV. I nomi dei proprietari, che si ritiene opportuno trascrivere ([4]), ci possono dare un'idea dell'interesse di tutti gli strati sociali della città all'affare dello zucchero.

Proprietari di Trappeti di canne da zucchero all'interno di Palermo (1417)

Guglielmo de la Chabica
M.ro Antonio Romano
M.ro Andrea de Bonavoglia
Iacobi de Panaria
Nicolai lu Truglu
Antonio Iacobi
Orlando Homodei
Iohanni Iacobi
Iohanni Bonamici
M.ro Petro de Sirveri
Antonio Yagi
Giovanni de Villaragut
N.ro Giovanni Pipi
Honorio Garofalo
Nicolai Capechi
Matteo Mulè
Antonio Capichi
Bartolomeo Carbuni
Cristofaro Pisani
Giovanni de Giliberto

Matteo de Crastono
Salamonelli
Giovanni de Clementis
Vanni de Clementis
Giovanni Bellacera

Iacobo Vernagallo
N.ro Giovanni de Migliacio
Antonio Citi
Andrea Lombardo
(. . . .) de Petro
Nicolao de Meliore

Particolarmente interessante è la presenza dei Bellacera e dei Crastono (detti anche Carastono) che fanno parte della nobiltà cittadina; tuttavia riteniamo che il predetto elenco non esaurisca in modo completo il quadro di coloro i quali a Palermo erano interessati allo zucchero.

Comunque è indubbio che la maggior parte dei piccoli stabilimenti cittadini fosse destinata all'ulteriore raffinazione del prodotto proveniente dai grandi trappeti della campagna.

L'inventario testamentario del maestro Matteo Calanzono effettuato nel 1441 dopo la di lui morte ([5]) ci mostra come le attrezzature possedute fossero destinate solo alla ulteriore cristallizzazione dello zucchero di prima cotta e alla sua stagionatura mancando ogni accenno all'esistenza di un frantoio per frantumare le canne e al torchio necessario per completare le operazioni di spremitura del sugo zuccherino.

Come si può rilevare dal seguente estratto dell'inventario le attrezzature per la raffinazione sono molto semplici: una batteria di caldaie in cui fare bollire lo zucchero; alcuni fornelli in ferro per sostenere i recipienti sopra il fuoco; attrezzi per mescolare, per schiumare e per versare il prodotto in lavorazione; forme di creta vuote per fare solidificare lo zucchero con i recipienti in cui, durante la stagionatura, scola il « melle »; altri recipienti di terracotta pieni di prodotto in fase di decantazione.

Ci troviamo quindi di fronte ad un tipo di attività di trasformazione di prodotto agricolo in cui quel che conta non è l'attrezzatura dell'opificio, estremamente semplice incentrata essenzialmente su alcune grosse caldaie in cui fare bollire il prodotto e su vasi di terracotta in cui lo zucchero solidifica e stagiona, ma l'esperienza del « magister zuccarorum » che è l'unico in grado di eseguire la raffinazione e di capire il preciso momento in cui si deve togliere lo zucchero dal fuoco, e versarlo nelle forme.

Estratto dell'inventario testamentario di mastro Matteo Calanzono

— Caldarias de ere ad opus coquendi zuccarum duas
— Item caldarias de ere ad opus xiroppaturi duas et tres tangili de ere
— Item cucuzas duas et caziam unam de conpartiri et tacias duas de scumari
— Item rascaturi de ferro duas

— Item furchellam unam de ferro pro fornello refinandi
— Item somxituri unum pro eodem furnello et palam uni ferri veteram
— Item magillam unam pro ponendo zuccarum
— Item jarras tres cathalaniscas plenas melle grosso
— Item tabulas duas pro banco recipiendi zuccarum
— Item furmas mellis centum sexaginta unum super eorum cantarellos
— Item mellis incretati furmas ducentas decem super cantarellas
— Item formas vacuas ad ponendum zuccarum unius cotte c^{ii} tam sanas quam stonatas
— Item culaturis unum superiorem et duas inferiorem
— Item banchettum unum pro ponendo tagili de supra.

In coquina terranea

— Mellis sine creta sexaginta duas furmas super cantarellis
— Item certam quantitatem mellis grossi intus cantarellas
— Item jarras cathalaniscas vacuas quinque
— Item furmas vacuas zuccari unius cotte c^{ii}
— Item terzaroles ad opus ponendi zuccarum
— Item simbile unum ad opus ponendi furmas
— Item carratelli duas pro componendo mel
— Item vegetes vacuas duas

. . . . . .

— Item furmas ad opus reponendi zuccarum unius cotte vacuas et sanas et stonatas ducentas octuaginta

In loco incretatorum

. . . . . .

— Item furmas vacuas pro reponendo zuccarum sanas et stonatas centum viginti
— Item cantarellos vacuos unum quadraginta

. . . . . .

— Item terzarolos vacuas zuccari xiij

. . . . . .

— Item terzarolos xiiijj ad opus reponendi zuccari vacuos

. . . . . .

— Item jarras duas vacuas et tangile unum de ere
— Item ramolum de ere
— Item zuccari grossi de mixturis incretati furmas sexaginta quinque
— Item zuccari de mixturis incretati furmas parvulas nonaginta sex cum melle de creta

— Item zuccari de mixturis sine crita cum eorum melle furmas parvas octuaginta duas
— Item cantarellis mellis parvi de muxturis plenas triginta octo.

A monte di questo tipo di piccolo stabilimento di raffinazione sta il vero e proprio *trappeto* cioè il luogo, posto di solito vicino alla piantagione di canne, in cui avveniva la spremitura e la prima operazione di cottura del sugo. Infatti accanto le caldaie di rame si ritrova il frantoio, di chiara derivazione dal modello usato per la spremitura delle olive, in linea di massima mosso dalle forze di un animale (mula o asini). Un'idea delle attrezzature di quest'altro tipo di opificio ce la dà l'inventario del trappeto appartenuto a Leonardo de Bartolomeo ([6]).

Estratto dell'inventario testamentario di Leonardo de Bartolomeo redatto in data 12 giugno 1450 ind. xiij.

In trappeto

— Item caudari novi de here
— Item apparaturi di ligno uno
— Item forchelli grandi dui
— Item isbraxatori unum
— Item forchella pichula di frasca una
— Item forchella di xiroppari una
— Item collani di cavallo sei
— Item tinelli tri cathi xviij
— Item carozi forniti dui
— Item carrocza una fornita
— Item una rota
— Item caratelli c^{vj}
— Item trava grossi septe
— Item scala di carrocza una
— Item canstane nove
— Item chauruni uno
— Item arati dui

A tutto questo si aggiungono « quinque machinis » cioè cinque frantoi destinati alla macinazione delle canne che venivano dal territorio « propre Tarbia incipiendo a vallone Tarbia usque ad vallonun di la finayta di santo Honofrio ubi sunt cannamele ». Naturalmente ci troviamo di fronte ad una dimensione a carattere preindustriale che vede in nuce la formazione di un vero e proprio opificio in cui si deve impiegare per necessità di cose una manodopera salariata con

diversi livelli di specializzazione che si riflettono nell'esistenza di diverse fascie retributive. Tutto questo è assente nel piccolo trappeto cittadino o nella raffineria posta all'interno delle mura cittadine in cui l'apporto lavorativo del padrone è fondamentale magari con la collaborazione dei propri figli o di qualche schiavo.

In quest'ultimo caso l'investimento di capitale è ridotto al minimo essenziale necessario per acquistare le caldaie di rame per la raffinazione e le forme di terracotta in cui fare cristallizzare lo zucchero; viceversa nella gestione di un grosso trappeto l'imprenditore deve far fronte ad investimenti di una certa consistenza sia in immobili e macchinari (edifici in cui alloggiare il trappeto, macine) sia in spese della lavorazione del prodotto quali i salari degli operai, la legna da ardere, i costi dei trasporti e così via. Cioè richiede la contemporanea presenza di una consistente disponibilità di denaro e di doti per così dire « manageriali »; il problema da porsi è se i capitali degli imprenditori che si occupano di questa fase della produzione dello zucchero siano siciliani oppure provenienti da altre aree economicamente rilevanti come quella genovese. Va da sé che la risposta a questa problematica potrebbe essere rilevante per comprendere bene la struttura fondamentale dell'economia della Sicilia medievale e una indicazione tangibile potrebbe ricavarsi dall'esame dei contratti notarili rogati per la costituzione di società per la gestione dei trappeti; tuttavia in questa sede limitiamo la nostra indagine esclusivamente alla produzione dello zucchero nell'edificio del trappeto cercando di esaminare analiticamente, con l'aiuto di un libro mastro inedito, le varie fasi della lavorazione e di confrontare la « tecnologia » operativa medievale con quella cinquecentesca descritta dal Rebora ([7]), e con il contenuto della voce della Enciclopedia francese che fa il punto delle tecniche di lavorazione negli opifici del settecento situati però nelle terre « d'oltremare ».

b) *Il trappeto di Giovanni Baiamonte*

Il registro di contabilità che andremo ad esaminare costituisce allo stato attuale delle ricerche, l'unico esempio di dati contabili prodotti nel corso della gestione operativa di un trappeto medievale, che si differenziano in modo netto dagli elementi, di solito riassuntivi, che si possono desumere dagli atti notarili.

Il perché sia stato conservato nei fondi dell'Archivio di Stato di Palermo ([8]), è chiaramente intuibile da una annotazione che si legge sull'ultima carta: « Presentata Panormi ultimo Ianuari viiij indicionis in Magna Rega Curia ». Cioè il registro nel gennaio del 1476, circa quattro anni dopo che era stato compilato, venne presentato come prova per la risoluzione di una controversia giudiziaria non ben precisata, presso il supremo tribunale del regno, la Magna regia Curia.

É da rilevare che si tratta di un « mastro » in cui vengono annotate le spese effettuate per le operazioni di cottura successive alla raccolta dell'autunno del 1472; ogni dato contabile viene attribuito ad un preciso conto in partita

doppia in cui viene operata una distinzione tra dare e avere. Le annotazioni effettuate dal contabile sono molto accurate così, ad esempio, nei conti intestati ai singoli lavoratori si precisa la data in cui è stato ingaggiato, la somma ricevuta in acconto, talvolta anche il notaio che ha rogato l'atto di prestazione d'opera.

L'esistenza di un « mastro » tenuto da una persona che ha una buona conoscenza di computisteria (avendo proceduto a controllare tutte le somme non si sono riscontrati errori rilevanti) fa presumere l'esistenza di altre scritture contabili, che non ci sono pervenute, e in particolare di un « Giornale ».

Poche le notizie sul trappeto vero e proprio e il suo proprietario, sappiamo solamente che era posto nella piana di Carini e che aveva vicino una piantagione di canne da zucchero che lo riforniva di materia prima.

c) *Le fasi della produzione*

La struttura delle registrazioni contabili imperniata su partite nominative ci permette di avere un'idea dettagliata del come era impostata la distribuzione dei vari operai nei settori della lavorazione e, tenendo conto come indice di misura dell'ammontare del salario in denaro, la loro gerarchia nell'ambito dell'azienda.

Per le operazioni di cottura che durarono dal 1 dicembre 1472 all'11 febbraio 1473 si impiegarono complessivamente 71 unità lavorative cifra che ci dà un parametro per valutarne le dimensioni se si confronta con gli 80-90 operai che il trappeto di Ficarazzi assumeva per compiere il medesimo processo produttivo alla fine del sec. XVI (9).

Riassumendo abbiamo il seguente quadro in cui si sono indicate solamente le qualifiche e il numero di uomini impiegati rinviando alla tav. 1 l'elenco analitico delle qualifiche, del numero dei giorni lavorativi prestato all'interno dell'opificio, delle paghe pattuite, delle somme riscosse, dell'aliquota trattenuta per il pagamento del vitto consumato alla « taverna » (una vera e propria mensa aziendale) e infine, della data di ingaggio. Volutamente non abbiamo indicato nella tavola il « Curatolo dell'arbitrio » in quanto con il suo tetto delle onze 6 mensili si poneva in una posizione che superava quella di puro e semplice *direttore amministrativo* dell'impresa per identificarsi, di fatto, nell'*alter ego* del padrone, dell'imprenditore che rischiava il suo capitale nell'impresa.

Operai impiegati nell'arbitrio di Carini 1472-1473

Soprastante 1	Recipituri 1	Infante di chanca 3
Mastro di cochiri zuccaro 1	Conduttore cavalli 1	Paratore 5
Xiroppaturi 1	Macinatori 23	Infante di paratore 2

Battitore di cotte 1	Tutti i servizi 15	Fucarolo 1
Magazziniere 1	Infante di Caldaia 4	Infante di fucarolo 1
Panettiere 1	Tagliatori con infante 3	Insaccatore 1
Riposteri 1	Infante di Banco 2	Incerti 2

Ma prima di passare ad esaminare analiticamente le funzioni dei singoli operai, ci soffermiamo a sottolineare come il ritmo produttivo non fosse continuo ma venisse ad essere inframmezzato da numerose vacanze. É chiaro che ciò indica una posizione di forza del lavoratore in quanto dovere spegnere i fuochi sotto le caldaie per uno o più giorni e doverli accendere sino a raggiungere la temperatura ottimale di esercizio comportava un costo aggiuntivo non indifferente. Nel dicembre 1472 si lavorò per 21 giorni e si sospese il lavoro per 10 giorni (4 domeniche, l'8 dicembre, il 21 dicembre, dal 24 al 27 per le festività natalizie); nel gennaio 1473 i giorni lavorativi furono 23 mentre i festivi 8 (5 domeniche, 1 gennaio, 6 gennaio e il 26); ed infine nel febbraio si ebbero 8 giorni di lavoro e 3 di riposo (1 domenica, il 2 e il 3 febbraio). Tutto ciò apre uno spiraglio per potere comprendere la particolare posizione del lavoratore siciliano durante il medioevo. Buoni livelli salariali, coincidenza tra salario reale e nominale, prezzi contenuti dei generi alimentari, contenimento dei ritmi lavorativi grazie all'inserimento di numerose festività possono essere giustificati solamente con la presenza di un vuoto biologico e di una bassissima pressione demografica in tutta l'isola; nel momento in cui il rapporto tra domanda ed offerta di lavoro si inverte a svantaggio del lavoratore i predetti benefici si annullano. Il fatto che si trattasse di feste religiose è una mera coincidenza che potrebbe essere spiegata con la maggiore facilità di accettazione da parte dei datori di lavoro e con la possibilità che aveva la Chiesa di imporne, con sanzioni spirituali, l'osservanza universale.

Le canne da zucchero dopo essere state tagliate venivano trasportate a dorso di mulo dalla piantagione al cortile del « trappeto » come si deduce dalla partita intestata a Nardo Lombardo, Cola Caltagirone e Geronimo de Marsala i quali si erano obbligati ad effettuare tale lavoro impiegando 28 bestie da soma e di fatto si annota a chiusura del conto che, dal 24 novembre al 12 febbraio, portarono all'arbitrio 17.600 salme di canne.

Ma le canne non erano ancora pronte per la lavorazione, era necessario ripulirle di tutte le foglie, questo era il compito del mondatore che però, nel caso in esame, non è un salariato ma bensì un cottimista pagato in rapporto direttamente proporzionale alla quantità di lavoro effettuata. D'altra parte questo non costituisce una novità, anche nel trappeto di Ficarazzi nel 1583 ([10]) si ricorre all'opera « di una società appaltatrice ». Dal registro in esame si ricava che il mondatore dal 24 dicembre all'11 febbraio ha lavorato 18.355 salme di canne.

Le canne ripulite passano nelle mani dei tagliatori i quali, con la collaborazione degli « infanti », le riducono a pezzi più o meno grossi che i « paratori »

si affrettano a mettere sotto la macina che provvedeva ad estrarre una prima parte del succo; la poltiglia rimasta sotto le mole veniva successivamente messa dagli « insaccatori » dentro dei sacchi per subire l'ulteriore compressione del torchio in modo da estrarre la quantità maggiore di sugo da sottoporre alla raffinazione. Alla macina e al torchio badavano i macinatori a cui si aggiungeva un conduttore di cavalli necessari per fornire l'energia necessaria per fare muovere i meccanismi. La presenza di uomini addetti a tutti i servizi fa presumere che veniva utilizzata anche una riserva di manovali non specializzati da far confluire in quella fase della lavorazione che richiedeva un maggiore apporto di mano d'opera.

In 52 giorni lavorativi furono trattati 865 sacchi di canne il cui sugo venne portato alla batteria delle caldaie dove, sotto la vigilanza del « maistru di cochiri zuccaru », si operava la prima « cottura »; cioè con una cottura prolungata e con l'aggiunta di alcuni additivi (quasi certamente l'olio di oliva di cui si consumarono nel trappeto 13 barili e 2 cafisi) si otteneva la cristallizzazione. Al fucarolo e al suo aiutante era demandato l'importante compito di tenere costantemente acceso il fuoco, raggiungendo una intensità di calore che solo una lunga esperienza permetteva di valutare senza l'aiuto di alcuna strumentazione. Il legno usato per alimentare i fornelli era di due tipi: grossi pezzi di legno preferibilmente di quercia che bruciavano lentamente e fascine di frasche che permettevano di ravvivare rapidamente il fuoco. Per l'arbitrio di Carini nella stagione 1472-73 si acquistarono circa 150.000 Kg. di legname grosso e 25.410 fascine, inoltre bisogna supporre che per alimentare il fuoco si utilizzassero anche i residui della macinazione delle canne.

Lo « Xiruppaturi » con la sua lunga schiumarola (cucchiaru pirciatu) sorvegliava la cottura ed eliminava tutte le impurità che man mano affioravano sulla superficie del liquido in ebollizione.

Allorquando il maestro zuccheriere reputava che il processo di cottura fosse giunto al punto ottimale, faceva togliere la caldaia dal fuoco e dopo averlo fatto raffreddare si versava il liquido dentro le caratteristiche forme.

Dopo una breve permanenza nei magazzini del trappeto di Carini le forme di zucchero venivano caricate sui dorsi dei muli e trasportate a Palermo.

Si viene a chiudere in tal modo il ciclo di produzione, i fuochi si spengono, gli operai vengono licenziati, si rimettono a posto gli attrezzi in attesa della nuova stagione.

Indubbiamente il processo produttivo che abbiamo brevemente illustrato ha una sua caratteristica fondamentale: non si differenzia per nulla dalle tecniche presenti nei trappeti siciliani della fine del sec. XVI. Ci troviamo, quindi, di fronte ad una permanenza tecnologia plurisecolare per cui durante tutto il periodo temporale in cui in Sicilia si lavora alla produzione dello zucchero, il Trappeto nelle sue attrezzature e nei suoi processi operativi non subì alcun mutamento. D'altra parte questa staticità, questo immobilismo non può essere giudicato in senso

negativo se si tiene conto di un dato fondamentale; cioè il mondo medievale aveva elaborato un *optimum* tecnologico che teneva conto dell'esperienza della cultura greco-romana filtrata attraverso la successiva rielaborazione araba e che non poteva essere mutato se non si fosse verificato un cambiamento radicale. Era logico, quindi, che sino al momento in cui non si introdussero nuove forme di energia, come quella del vapore, e non si posero le basi di una nuova conoscenza della chimica sarebbe stato assurdo pensare che la tecnologia dell'estrazione dello zucchero dalle canne potesse essere trasformata.

A riprova di quanto si è detto si può portare l'articolo della Enciclopedia francese dedicato allo zucchero e alla sua estrazione dalla canna. La macina è a cilindri verticali invece di possedere le mole rotanti, ma sempre è mossa dalla forza degli animali; gli attrezzi sono ancora quelli che si usavano nelle raffinerie della Palermo medievale; anche i vasi di terracotta con i relativi sottovasi in cui fare solidificare lo zucchero, sono i medesimi. D'altra parte anche la forma dei recipienti risponde ad una esigenza ben precisa, ancora nel settecento l'unico modo per potere liberare lo zucchero da tutte le impurità era quello di versarlo in questa sorta di cono di creta e cospargerne la superficie con una speciale terra inumidita. L'acqua ceduta a poco a poco dalla terra umida attraversava lentamente lo zucchero trascinando con sé la melassa che si raccoglieva nell'apposito recipiente. Analoga procedura veniva seguita negli « incretaturi » palermitani del sec. XIV.

d) *Costi di produzione*

I dati che si possono ricavare dal registro in esame ci danno un quadro statico dei costi e dei livelli di produzione del trappeto di Carini, tuttavia essi ci permettono di avere uno strumento di valutazione dell'incidenza dei singoli elementi sul costo finale della forma di zucchero. Naturalmente possiamo fare soltanto un bilancio provvisorio non potendo quantificare alcune spese come l'olio, l'ammortamento del costo delle costruzioni e degli altri impianti fissi oltre, naturalmente alle spese necessarie per la coltivazione della piantagione ([11]).

Molto precisa l'indicazione della produzione; sappiamo che si lavorò per 52 giorni trattando circa 18.000 salme di canne; con il sugo della spremitura di 865 sacchi si ottennero 3143 forme di zucchero, in media 60 forme al giorno. Quindi da ogni sacco di canne si ricavarono in media 3 forme e 1/2 (si va da un minimo di 3 a un massimo di 4 forme per sacco).

Spese effettuate nell'arbitrio di Carini per la produzione di 3143 forme di zucchero (1472-73)

		%
Trasporto delle canne dalla piantagione al trappeto con 28 muli a tr. 6 ogni centinaio di salme. Dal 24 marzo al 12 febbraio trasportate salme 17.600	o. 35. 6.	11,999
Mondatura effettuata dal 24 ottobre all'11 febbraio di salme 18.355 di canne	o. 48.28. 8	16,686
Legna da cantaro comprata da abitanti di Cefalù cantari 1864 (circa 150.000 Kg.) con un prezzo oscillante tra i grani 11 ai grani 17 al cantaro	o. 51.18. 7	17,594
Fascine di legno di frasca 25.410 acquistati da abitanti di Carini e di Monreale ad onza 1 ogni migliaio di fascine	o. 25.28.10	8,846
		26,44
Salari per gli operai in numero di 71 compresi anche alcuni schiavi di Giovanni Baiamonte	o.116.26.17	39,850
Trasporto delle forme piene di zucchero da Carini a Palermo con gruppi di 4 o 5 muli a grani 3 e denari 2 per forma con l'obbligo di portare 6 forme per mulo	o. 14.22.	5,02
Totale	o.293.10. 2	

É evidente che le voci che incidono in modo maggiore sul costo di produzione sono quelle relative al salario degli operai e all'acquisto del legname. In quest'ultimo caso bisogna distinguere fra il legno a grossi ciocchi e le fascine. Il primo veniva, sicuramente via mare dato il notevole volume e il basso costo del trasporto, dalla costiera di Cefalù, cioè dai Peloritani l'unico posto che era in grado di fornire gli alberi della pezzatura richiesta; mentre le fascine venivano racimolate distruggendo la macchia e la boscaglia esistente sulle montagne intorno Monreale e Carini. Quindi la cultura dello zucchero, sia pure indirettamente, deve avere contribuito al mutamento del passaggio agrario delle zone su cui gravitava dando un notevole contributo alla sparizione del bosco medievale siciliano.

Per quanto riguarda le somme percepite dagli uomini bisogna ricordare che una aliquota viene trattenuta per il pagamento del cibo consumato nella taverna che, come per tutti gli altri trappeti che sorgevano isolati nelle campagne, fungeva da mensa aziendale; naturalmente il rapporto tra salario percepito e

somme spese per l'alimentazione non è fisso ma varia, presumibilmente, in base alle abitudini alimentari del singolo operaio e alla frequenza con cui ricorre ai servigi della taverna.

Naturalmente quanto si è esposto non vuole e non può essere un discorso conclusivo sul trappeto siciliano ma soltanto un contributo per una indagine molto più ampia che tenga conto soprattutto del lungo periodo in cui si riesca a cogliere l'evoluzione del rapporto intercorrente tra costi e produzione; comunque è indubbia la persistenza plurisecolare delle tecniche di gestione del trappeto e di lavorazione delle canne.

NOTE

(1) Sul problema della storia della coltivazione della canna da zucchero in Sicilia ancora non esiste una specifica monografia tuttavia i punti essenziali della problematica sono stati tracciati dal Trasselli in tre articoli e precisamente: *La canna da zucchero nell'agro palermitano nel sec. XV*, in « Annali della Facoltà di Economia e Commercio » della Università di Palermo (1953), f. 1; *Produzione e commercio dello zucchero in Sicilia dal XIII al XIX secolo*, in « Economia e Storia » (1955), f. 3; *Lineamenti di una storia dello zucchero siciliano*, in « Archivio storico per la Sicilia orientale » (1973), f. 1.

Ricordiamo lo studio di G. Petino, *Per la storia della canna da zucchero in Sicilia agli inizi dell'età moderna*, in « Archivio storico per la Sicilia orientale » (1969), f. 2°.

Sul funzionamento del trappeto e sulle tecniche di coltivazione è fondamentale il lavoro di G. Rebora, *Un'impresa zuccheriera del cinquecento*, Napoli, 1968; recentemente, inoltre, è apparso l'articolo di R. M. Dentici - Buccellato, *Un'attività "industriale" nella Sicilia del '400: il trappeto delle cannamele*, in « Atti della Accademia di Scienze lettere e arti di Palermo » S. IV, v. XXXV (1977).

(2) Archivio di Stato di Palermo (d'ora in poi A. S. P.) spez. 26 N, 1351, agosto 9 citato in: *Acta Siculo — Aragonensia II — Corrispondenza tra Federico III di Sicilia e Giacomo II d'Aragona*, a cura di F. Giunta e A. Giuffrida, Palermo 1972. Un'idea della dimensione del trappeto si può ricavare dal fatto che, allorquando si parla degli obblighi di Guglielmo e Nicolao, i soci devono fornire 1500 salme di cannamele; è chiaro che ci troviamo di fronte ad una impresa tipicamente artigianale, con un minimo di attrezzature, in cui, molto probabilmente, i ruoli dei singoli operai non sono individuati con precisione.

(3) H. Bresc, *Le jardins de Palerme (1290 - 1460)*, in « Mélanges de l'Ecole française de Rome » T. 84 (1972), 1° p. 95 « Dopo il 1360, e soprattutto durante gli anni 1400 - 1420, l'espansione della canna fu travolgente. Tutte le famiglie della nobiltà municipale partecipano intorno al 1420 alla sua cultura e ai processi di trasformazione in zucchero e melassa: esse possiedono ciascuna un "trappeto" ».

(4) Archivio storico Comune di Palermo, Atti bandi e provviste, v. 26. 1416, 30 maggio n° 63. Il predetto documento è stato citato dal Trasselli nel suo studio sullo zucchero.

(5) A. S. P., Notaio A. Aprea, v. 827, 1441, nov. 27.

(6) A. S. P., Convento di San Domenico v. 113, 12 giugno 1450.

(7) G. Rebora, cit..

(8) A. S. P., 62 C.P..

(9) G. Rebora, cit. p. 22.

(10) G. Rebora, cit. p. 23.

(11) Forse abbiamo il dato relativo al costo del taglio della canna nella piantagione in quanto nel predetto registro si annota « o.69.13 dati a Cola Riego in più partite per la chorma ». In linea di massima questo appunto si dovrebbe riferire agli uomini assunti per operare la raccolta sul campo. Nel Rebora vi sono precisi riferimenti all'uso di *chorme*, costituiti specialmente da Calabresi, per il taglio.

TAVOLA N. 1

Qualifica	N. giorni lavoro	Paga pattuita	Somma riscossa	Aliquota taverna	Data di ingaggio	Note
Soprastante	mesi 2 g. 21	0.1.18 mese	0.4.9.12	tr. 20.12	17 set.	
Insaccatore	cotte 47	0.3 mese	0.4.21—	tr. 25.	24 nov.	
»	1 cotta		0—.3.—			Assunto come infante di chianca
Recipitore	mesi 2 g. 19	0.1 mese	0.2.19.3			
Riposteri	mesi 2 g. 6	tr. 14 mese	0.1.9.			
Infante di chianca	cotte 45	0.1.12 mese	0.2.3.15	tr. 20.15	24 nov.	
» » »	cotte 45	0.1.9 mese	0.2.—.13	tr. 16.7	23 nov.	
» » »	non lavorò	0.1.6 mese	—	—	14 agosto	
» » »	cotte 3		0—.3.12			
Infante di banco	48 cotte	0.1.12 mese	0.2.7.4	tr. 2.14	23 set.	
» » »	48 cotte	0.1.12 mese	0.2.8.1	tr. 14.15	9 ot.	
Infante di chianca	1½		0.1.16			
» » »	2		0—.2.8		2 ot.	
Tagliatore + infan-		0.3 mese	0.3.19.3	tr. 14.3	7 set.	
Tagliatore + infan-	48 cotte + 1	0.3 mese	0.4.26.	tr. 1.8.8	20 dic.	
Panettiere	mesi 2 g. 18	tr. 15 mese	0.1.16.16.		21 ot.	
Magazziniere degli zuccheri che vengono da Carini	mesi 2 g. 18	tr. 18 mese	0.1.22.		9 ot.	
Conduttore cavalli	mesi 1 g. 23	tr. 22 mese	0.1.8.10			Schiavo di Baiamonte
Fucarolo	cotte 35	0.2 mese	0.2.10			Schiavo di Baiamonte
Infante di fucarolo	cotte 41	tr. 24 mese	tr. 29.10			
Tutti i servizi	2 giorni		0—.1.10			Assunto come macinatore
» » »	5 giorni	gr. 18 giorno	tr. 4.10			
» » »	6 giorni	gr. 18 giorno				
» » »	6 giorni	gr. 18 giorno	tr. 5.8			
» » »	33 giorni	tr. 22 mese	tr. 27.11	tr. 8.14	24 nov.	
» » »	24 giorni		tr. 21.12	tr. 8.9	17 gen.	
» » »	2 mesi	tr. 22 mese	0.1.14	(tr. 20.15)	24 nov.	
» » »	25 cotte ½	tr. 22 mese	0.1.5.17	tr. 15.17	24 nov.	
» » »	8 giorni	gr. 18 giorno	0—.7.4	tr. 3.14	7 sett	
» » »	25 cotte ½	tr. 22 mese	0.1.—.12	tr. 12.12	24 nov.	
» » »	mesi 2 cotte 6	tr. 22 mese	0.1.21.16	tr. 22.11	24 nov.	
» » »	mesi 1 g. 20	tr. 22 mese	0.1.8.2	tr. 15.16	24 nov.	
» » »	giorni 25	tr. 22 mese	0.1.1.8	tr. 8.8	12 nov.	
» » »	mesi 1 g. 27	tr. 22 mese	0.1.6.15	tr. 13.11	12 nov.	
» » »	[forse non si presen.]	tr. 22 mese	0.—.18.		12 nov.	
» » »	mese 1 g. 23	tr. 22 mese	0.1.8.10			Schiavi di Baiamonte
» » »	mese 1 g. 23	tr. 22 mese	0.1.8.10			

Qualifica	N. giorni lavoro	Paga pattuita	Somme	Aliquota taverna	Data di ingaggio	Note
Incerti	35 cotte	0.1.12 mese	0.1.12	—	25 gen.	Schiavo di
»	12 cotte		0—.12.10	tr. 3.12	31 gen.	Baiamonte
»	5 cotte		0.—.10.9	tr. —.14	31 gen.	
»	11 cotte		0.—.16.12		19 gen.	
»	2½ cotte		0—.4.5		17 gen.	
»	2 cotte		0—.5.13		31 gen.	
»	3 cotte		0—7.13	tr. 1.4	31 gen.	
»	3 cotte		0—7.13	tr. 2.	31 gen.	
»	2 cotte		0—.5.10.		31 gen.	
»	mesi 1 g. 23	tr. 22 mese	0.1.8.10			Schiavo di
Xiroppatore	47 cotte	0.1.24 mese	0.3.7.5	tr. 22.15	22 set.	Baiamonte
Infante di caldara	48 cotte	0.1 mese	0.1.25.13	tr. 16.3	9 set.	
» » »	28 cotte	0.1 mese	0.1.12.14	tr. 7.14	11 set.	
» » »	47 cotte	0.1 mese	0.1.12.7	tr. 26.2	1 dic.	
Battitore di cotte	48 cotte	0.1.12 mese	0.2.9.15	tr. 15.4	7 set.	
Maestro di cuocere zucchero		0.4 mese	0.11.15		3 agosto	
Macinatori	35 cotte	0.1.6. mese	0.1.21.10	tr. 14	24 nov.	
»	20 »	0.1.6. »	0.1.18.4	tr. 10.14	24 nov.	
»	25 »	0.1.3. »	0.1.9.16	tr. 5.16	12 nov.	
»	[non si è presentato]	0.1.3. »	—		22 agosto	
»	7 cotte	0.1.6. »	0.1.6.2	tr. 3.16.	1 dic.	
»	18 »	0.1.9. »	0.—.25.12	tr. 9.12	7 dic.	
»	7 »		0—.11.20	tr. 6.15	24 gen.	
»	6 »	tr. 1.10 cotta	0—.8.10	tr. 3.7	24 dic.	
»	4 »	tr. 1.6 »	0—.5.4	tr. 1.7	3 gen.	
»	4 »	tr. 1.6 »	0—.5.4	tr. 1.7	3 gen.	
»	4 »	tr. 1.6 »	0—.5.4	tr. 1.7	3 gen.	
»	3 »	tr. 1.10 »	0—.5.10		11 gen.	
»	9 »	tr. 1.10 »	0—.17.3		11 gen.	
»	5 »	tr. 1.10 »	0—.8.1	tr. 5.16	14 gen.	
»	8 »	tr. 1.10 »	0—.13.	(tr. 15.16)		
»	16 »	tr. 1.10 »	0.1.2.	(tr. 16.3)	10 gen.	
»	26 »	tr. 1.10 »	0.1.7.16	tr. 9.14.	17 gen.	
»	6 »		0—.7.14			
Infante di paratore	48 cotte	tr. 20 mese	0.1.2.10			
» » »	48 cotte	tr. 20 mese	0.1.3.3	tr. 4.7	1 set.	
Paratore	cotte 48 + 5	0.1 mese	0.1.19.5	tr. 3.4	28 agosto	
Paratore	cotte 48 + 5	0.1 mese	0.1.19.5	tr. 4.11	13 agosto	
Paratore	cotte 48 + 5	0.1 mese	0.1.11	tr. 3.8	13 agosto	
Paratore	cotte 43	0.1 mese	0.1.17.10	tr. 13.12	12 nov.	
Paratore	cotte 48 + 5	0.1 mese	0—.6.8		6 dic.	

Romualdo Giuffrida

UNA MANIFATTURA SICILIANA DI PANNI DI LANA DELLA FINE DEL SETTECENTO

Nel corso delle ricerche che da oltre un decennio vado compiendo su fonti archivistiche per rintracciare i vari aspetti che tra il cinquecento e l'ottocento hanno caratterizzato la storia dell'economia siciliana, ho reperito nell'Archivio di Stato di Palermo, una serie di atti relativi ad un « arbitrio » cioè un opificio, una manifattura di panni di lana che, creata intorno al 1781 dal principe Ercole Branciforte nel suo palazzo di Leonforte e potenziata dal figlio Giuseppe, principe di Scordia, nel 1799 era dotata delle seguenti attrezzature:
sei cavalletti con i relativi cardi; due paia di cardini all'olandese « per uso delle lane soprafine e di lane di seconda sorte »; pettini « per pettinare la lana per fare camillotti e saie »; settantadue manganelli; un'orditrice ed una incannatrice « ad uso d'Olanda »; sei telai di tipo olandese (provvisti cioè di un congegno che facilitava l'apprettatura dell'ordito) di 12 palmi per 10 (cioè di m. 3 x 2,50) che potevano produrre in media al mese 540 canne di panni cioè circa 1080 metri; una caldaia piccola di rame per sciogliere la colla da passare sugli orditi; un bancone con due forbici per « capare » cioè svettare i panni usciti dai telai; la garzaria con due vasche di cui una rivestita di pece « per mantenimento dell'acqua »; un telaio « per mantenimento dei panni in aria nuovi »; novanta crociere, cioè aspi a croce dotati dei loro ganci per ridurre il filato in matassa; la zimmaria con: tre banconi per cimare, una « boffetta » cioè uno scaffale grande per conservarvi i panni, sette paia di forbici di cui cinque alla francese e due alla napoletana, spazzole e un ferro necessario « per illustrare i panni... ad uso di Francia »; una soppressa dotata di cartoni; alande (foglie di latta) e sbarre di ferro, una tenaglia grande, una graticola di ferro grande per riscaldare le sbarre.

Nel giardino del palazzo erano situati: due tiratoi ciascuno della lunghezza di canne 14 (cioè m. 28); due paratoi o gualchiere per follare i panni e due tintorie.

Completavano l'attrezzatura: una grande stadera per consegnare i panni e una bilancia per pesare le droghe utilizzate per la tintura; una graticola in legno con relativa cassa, larga e lunga palmi 12 x 12, utilizzata « per battere la lana con le bacchette ad uso di Olanda »; un telaio piccolo per lavorare castorini, casimiri e saie cioè panni di lana leggeri.

Si trattava di una manifattura a ciclo completo che, secondo il giudizio del Segreto di S. Filippo di Argirò comunicato al re dalla Giunta dei Presidenti

e Consultore, era perfettamente efficiente e quindi in grado di potere apprestare forniture di panni alle regie truppe, giacché con l'attrezzatura in dotazione riusciva a produrne « di ottima qualità nella tessitura e nei colori imitando le terze sorti d'Inghilterra e le seconde di Germania ».

Ogni pezza di panno veniva confezionata attraverso il seguente processo di fabbricazione: carminatura, cioè pulitura della lana; sortitura, ovverosia separazione delle trame dalle stantiere; untatura con l'olio d'oliva; cardatura; filatura; incannatura e orditura; collatura dell'ordito; tessitura; capatura o svettatura, cioè eliminazione di tutti i fili superflui; spurgatura, cioè trattamento con calce vergine, cenere e sapone o creta per togliere l'olio ai panni; paratura ossia sodatura; garzatura per dare il pelo al panno; tiratura per dare la giusta lunghezza e larghezza al panno ed asciugarlo; spianatura e azzimatura, cioè cimatura eseguita con le forbici per togliere il pelo al panno garzato; soppressatura, cioè stiratura sotto pressa e infine coloritura.

In merito a quest'ultima operazione per un pezza di panno in media di canne 10 cioè metri 20 s'impiegavano:

per il colore blu

un rotolo d'indaco, un cantaro e mezzo di guado per ogni tino la cui soluzione durava un anno. Il rotolo d'indaco era necessario per la prima pezza che si coloriva; per le susseguenti se ne diminuiva man mano proporzionalmente la quantità;

per il verde drago

once cinque sottili d'indaco, once 5 di olio di vetriolo (acido muriatico), once 30 di allume di rocca, once 15 di tartaro di botte, libbre 10 di campeggio, libbre 12 e 1/2 di legno giallo;

per il verde erba

si impiegavano tutti i predetti ingredienti meno il campeggio;

per il verde inglese

once 5 sottile tra indaco e olio di vetriolo e libbra 1 di allume di rocca;

per il cenerino o piombino o acciaio o palombino o color di barbiero ossia biancuccio o color di selce

libbra 1 di tartaro di botte, libbre 5 di campeggio, libbre 1/2 di vetriolo;

per il nero, color di corbo, spazzacamino, fumo dell'ondra (cioè di Londra)

rotoli 4 di sommacco, rotoli 4 di campeggio, rotoli 4 di vetriolo, rotoli 1 e 1/2 sottili di verderame;

per il colore di muschio o sia caffè

libbre 5 di allume, libbre 2.6. di tartaro, libbre 10 di robia fina, libbre 4 di verzino, libbre 3 di campeggio, once 2 di vetriolo di Cipro;

per il color d'uliva ossia color d'olio

libbre 15 di legno giallo, libbre 2.6. di allume di rocca, libbra 1 di tartaro, libbre 2 di vetriolo, once 1 e 1/2 sottili di verderame;

per il color giallo
libbre 3 di allume, libbre 50 di erba cucia o s'a verzotto, once 3 di cenere di vino bruciato.

Per ognuna delle operazioni del processo di fabbricazione cui si è accennato veniva impiegata mano d'opera qualificata, in media da 15 a 20 operai, che come tale riceveva salari differenziati stabiliti in base al libero giuoco della domanda e dell'offerta e quindi elencati in apposito tariffario approvato dall'imprenditore.

I salari andavano da tarì 7 e grani 8 per cardare un rotolo di lana di prima scelta ad onza 3 e grani 6 per tessere una pezza di panno della medesima lana; da un massimo di tarì 3 per follare una pezza di panno a tarì 9 per garzarla e a tarì 18 per cimarla.

In quanto alle tecniche impiegate nella lavorazione dalla documentazione ritrovata emerge che nella fabbrica di Leonforte vennero introdotte quelle in uso nelle manifatture tessili olandesi e già note in quelle lombarde e del napoletano.

Infatti la direzione « dell'arbitrio » era affidata a Giovan Battista Montanari, bolognese che lavorava e reggeva « la macchina tutta e cardava alla olandese ».

Alle sue dipendenze operavano, come capo maestro dei tessitori Angelino Bilelli della città di Mantova e come maestro dei cimatori Giovanni Antonio Scarsetta della città di Piamonte nei pressi di Napoli.

Per la produzione dei panni s'impiegavano soprattutto lane di Puglia e della Basilicata perché quelle siciliane erano sucide e solo buone per fare cappelli e frazzate.

In conclusione da quanto si è detto appare evidente che in Sicilia nella seconda metà del settecento, sotto l'influsso del riformismo illuminato e lo stimolo dello sviluppo industriale che aveva già decollato in Inghilterra nel settore tessile, alla forma tradizionale del lavoro a domicilio (la cui persistenza è documentata ancora nel primo ottocento da Paolo Balsamo nel racconto del suo noto viaggio compiuto nell'isola insieme al Conservatore del R. Patrimonio Tommasi) si tentò di affiancare quella rappresentata dalla manifattura a carattere imprenditoriale che assunse le caratteristiche che abbiamo segnalato.

A proposito della manifattura di Leonforte va detto che intorno al 1804 entrò in crisi. Rilevata dal principe di Trabia che ne trasferì tutte le attrezzature nel castello omonimo, funzionò sino al 1811 anno in cui cessò ogni sua attività, sia per la morte del principe, sia perché non riusciva a produrre panni a prezzi di costo che consentissero di sostenere la concorrenza di quelli inglesi che in quegli anni invasero in maniera massiccia le pù importanti piazze commerciali siciliane per opera soprattutto di Beniamino Ingham.

ARTURO ALBERTI

APPUNTI SULL'ORGANIZZAZIONE DOMESTICA NELL'ABBAZIA DI SAN MICHELE ARCANGELO IL NUOVO A TROINA (1795 - 1866)

Questo intervento ancorché una premessa è l'inizio di una ricerca che ha come oggetto Troina, nell'arco di tempo che va dal 1500 al 1900 circa. Per il momento ci occupiamo dell'organizzazione domestica della Abbazia di San Michele Arcangelo il Nuovo, a Troina. Si tratta di un Monastero fondato dal conte Ruggero tra il 1081 ed il 1094, (1) e dotato di grandi estensioni di terreno coltivabile (circa 4000 ettari); era infatti ritenuto un manastero « pingue ». Nel corso del 1700 fu abbandonata l'antica sede per la nuova, molto più vicina al paese. Ultimo atto, questo, di una ristrutturazione complessiva di tutti i possedimenti dell'abate Laurentius Joenius Cardona. In sintesi il territorio fu diviso in lotti monoculturali, attraversato e riunito da un lungo parco ai cui lati vennero edificati un gran numero di casali, differenti nella tipologia a seconda del lotto ed ella coltura a cui afferivano. La nuova abbazia venne a sua volta destinata sia a centro direzionale ed amministrativo, sia ad educandato per i figli della aristocrazia della sicilia orientale.

Purtroppo dell'archivio del monastero resta pochissimo, appena 5 volumi, mentre il resto venne usato durante il ventennio fascista, come carta per avvolgere il pesce. I cinque volumi da noi consultati sono, uno per la cucina, uno contenente l'elenco dei censi del fondo di San Gregorio e tre volumi costituenti il « libro mastro » dal 1795 al 1866, anno della soppressione del convento. Bisogna probabilmente essere stati in un convento o in un monastero per capire appieno il ritmo lento e ricco di pause che segnano la svolgersi della vita in questa Abbazia, come emerge appunto da questi volumi. Alla base di tutto stanno, l'anno liturgico da un lato e il succedersi delle stagioni dall'altro. Le settimane si succedono monotone ed eguali, come sempre eguale è la presenza a pranzo di due perseveranti (terziari), il mercoledì e il sabato del barbiere, il venerdì di due confessori, quasi sempre cappuccini. Solo in occasione di feste, quali l'epifania, la pasqua e il San Michele, il ritmo subisce una leggera variazione, subito sedata dalla probabile pesantezza delle tradizionali 9 portate dei pranzi di queste occasioni.

Descriviamo adesso dettagliatamente usi e oggetti della vita dell'Abbazia.

Il letto e i mobili da riposo

È ancora in uso a Troina, quando si vuole un avvenire roseo per qualcuno,

augurargli: "un letto di basiliani e na tavula di scapuccini" (letto di basiliani e tavola da cappuccini). Ciò è dovuto probabilmente al fatto che in un tempo in cui un materasso di crine, essendo i più riempiti di paglia, era una conquista, i monaci di San Michele ne avevano due, uno riempito di crine e uno di lana. Il materasso, la cui lana o crine veniva battuta di solito prima della pasqua e a settembre, poggiava su di un piano di 4-5 tavole sostenute da una forbice di legno (in genere costruita dal bottaio anzicché dal falegname); sotto le lenzuola di lino (o di tela per i *famoli*) veniva posta una pelle di pecora o di capra...

Il letto veniva coperto con una « cottonata », o imbottita di mussolina e infine con una coperta (copriletto) di lino, listata di seta. Dai documenti non si ricava se a terra vi fosse una stuoia o altro.

Scarse le notizie per i mobili, ma dalle poche che abbiamo e dai pochi mobili in posseso del comune di Troina, in specie per quanto riguarda il *quarto* dell'abate, possiamo sottolineare la presenza di due colonnine di legno per sorreggere vasi, di un tavolo rotondo, con sedie coperte da cuscini, uno scrittoio e un mobile per libri.

Illuminazione

Trattandosi di una abbazia la presenza più rilevante è data dalle candele sorrette da candelabri, spesso di cristallo giallo.

Per l'illuminazione è usata la lucerna ad olio, col moccolo di cotone la lanterna con dentro la candela, soprattutto per la cantina e il magazzino.

Acqua ed igiene

Scarsa risulta la documentazione sulle abitudini igieniche dei monaci, mentre sufficiente risulta l'approvvigionamento idrico, essendo l'Abbazia dotata di una grande cisterna, di un pozzo e di uno stagnone per l'orto.
Numerose sono le brocche grandi, « lanciedde » di argilla e i « bummuli » per tenere fresca l'acqua, e i secchi di zinco.

La pulizia è testimoniata dal continuo acquisto di sapone, ancorché dalla presenza di tovaglie per la faccia e le mani; come oggetto specifico della toeletta, si registra la presenza del bacile con annessa brocca, quasi sempre di ceramica di Caltagirone. Non esiste il piatto da barba ma le frequenti visite del barbiere, il mercoledì e il sabato, non lasciano dubbi su questo aspetto dell'igiene.

L'esistenza della tinozza per il bagno non è documentata, mentre risulta la presenza dell'orinale e del cantaro di ceramica.

Il fuoco

Assolutamente assente ogni accenno al riscaldamento; dai ruderi ancora esistenti è possibile rilevare la presenza d'una canna fumaria nel quarto abbaziale,

dalla quale si può ricavare la presenza di un camino, ma non è possibile affermare lo stesso per le altre stanze; più probabile è la presenza del braciere, visto che è documentato l'acquisto del carbone.

Chiaramente rilevabile invece la presenza del forno nella cucina, composta da diversi « fucuni », e rivestita di ceramiche; da notare inoltre la presenza di una conca in pietra di grandi dimensioni(2 metri di diametro), usata e come conca vera e propria, ossia ai fini di riscaldamento prima della cena e del pranzo, e soprattutto per la « quadara » che serviva (è ancora diffuso il suo uso a troina), per le conserve con salsa, estratto di pomidoro, marmellate, etc., o per bollire grandi quantità di acqua..

Il vano è dotato di un « muscaloru » (ossia una grande finestra aperta da non confondersi con la ventola); a Troina si identifica con tale nome la grande finestra sopra la porta d'entrata della casa, essendo nelle case più povere il luogo di cottura al piano terra e comunque in comunicazione con la scala.

La cucina

Più che di una cucina ricca si tratta di una cucina opulenta in quanto più che di una grande varietà di cibi e di ricette si deve parlare di grande quantità di cibi. Il pane viene impastato nella madia e fatto lievitare nell'apposito letto formato da una forbice che sorregge le tavole, da un saccone di « cannavazzo » (tela grezza) e una « cottonata », quando fa freddo si usa avvicinarvi il braciere per accelerare la lievitazione. Si tratta di pane quasi sempre arricchito con uova.

Per la colazione il caffè sembra già essere una tradizione, come pure abbondanti sono i biscotti, le « frociette » o taralle e le « zuccarine », dolci fatti di pasta di mandorle amare e zucchero. Le portate per il pranzo non sono mai inferiori a tre, escluso l'antipasto, che è presente nelle feste, consistente quasi sempre nel biancomangiare.

Il menù è in stretta connessione con le stagioni. Così d'inverno la carne porcina, arrostita, al sugo, e sotto forma di salsiccia, è giornalmente presente sulla mensa dell'Abbazia e quasi sempre in due portate. La carne porcina a gennaio si alterna con i capretti. In primavera e in estate è la carne vaccina che prende il sopravvento.

Così è pure per il pesce: d'inverno quasi sempre si mangia stocco o baccalà, mentre d'estate si consuma del pesce fresco, pesce luna o tenchia, dalle anguille al pesce azzurro etc. Il maiale lo si compra piccolo alla fiera di settembre, mentre la vaccina si acquista a Nicosia, per un totale giornaliero di 400 grammi a teta; il pesce si acquista a Sant'Agata. La pasta o il riso costituiscono il primo piatto e vengono acquistati a Catania.

Dicevamo che si tratta di cucina opulenta e a dimostrazione di ciò diamo il menù del giorno dell'epifania e del mercoledì grasso.

Epifania

antipasto: antipasto del monastero e biancomangiare;

I pasta di «sostanza »;
II timballi;
III polli al forno;
IV costata di maiale;
V falsomagro;
VI cacciagione(lepri, conigli, beccacce);
VII gallinacei ripieni;
VIII sfinci;
IX schiumone;
X dolci;
XI rosolio;
XII caffè;

Mercoledì grasso

I riso;
II timballi;
III polli;
IV falsomagro;
V gallinacei;
VI capretto;
VII sfinci;

Inoltre è da sottolineare l'uso direi quasi smodato di spezie ed aromi. Rari sono i legumi, mentre le uova ritornano parecchie volte sulla mensa, specie la sera, sia da sole che sotto forma di frittata.

Da sottolineare due piatti: la pasta di « sostanza », consistente in una sfoglia impastata con la chiara d'uovo, poi riempita con un pasticcio di tritato di maiale e cavolfiori si consuma solo il giorno dell'epifania); e condita con un ragù di funghi; il riso nero, ossia condito con cioccolata, consumato nella settimana santa. Ambedue queste ricette sono di origine spagnola e segnano il passaggio dalla cucina baronale alla cucina borghese.

Numerosi e documentati gli oggetti per la cucina: piatti di Napoli, bicchieri di Murano, bottiglie, boccali, caldaie, casseruole, pentole e padelle di rame, « fangotti » di creta, due forni da campagna e il « tajano » (tegame da 5 litri).

Oggetti di misura

Numerosi sono gli oggetti di misura, quali la bilancia, il « tummino », il

« modello », la « garozza » e la « mezza garozza » per il frumento; il « cafiso » per l'olio, e la « mezzalora » per il mosto.

Nel 1866 l'Abbazia veniva soppressa; i terreni smembrati e divisi, sono oggi ridotti a lande deserte: solo cento anni fa queste terre rendevano ai monaci 5800 onze e tenevano occupati quasi per tutto l'anno 125 braccianti, mentre oggi è raro vedere qualche contadino aggirarsi per quei luoghi resi ormai assolutamente improduttivi.

NOTE

(1) W. Holrieman, W. Klewitz, M. Scaduto, ed E. Pontieri sono concordi nel considerare falso il diploma del 1081 che si vorrebbe redatto da Ruggero (cfr. Rocco Pirro, *Sicilia Sacra*, Palermo, 1773, pag. 1010).

PETER SCHNEIDER

BURGISI, CIVILI E ARTIGIANI NELL'OTTOCENTO: IPOTESI DI RICERCA

Vi ringrazio, in nome mio ed in nome della mia collaboratrice, Jane Schneider, per l'onore di partecipare ai lavori del 1° Congresso internazionale di studi antropologici siciliani. Credo che sia un momento opportuno per questo congresso, non solo perché tratterà dei problemi siciliani, ma perché il tema, « La cultura materiale» , verte su argomenti che hanno un significato mondiale. Sono completamente d'accordo con i promotori del congresso quando dicono nell'appello di partecipazione che *non* dovremmo perdere la memoria di lavori e tecnologie tradizionali, ed oggi vorrei esplorare alcuni dei motivi per cui ritengo il tema di fondamentale importanza.

Per me, i motivi principali sono tre: 1) ritrovando e difendendo la cultura materiale storica possiamo meglio capire lo sviluppo storico di rapporti sociali e di struttura sociale. In primo luogo il nostro lavoro ha uno scopo scolastico e sociologico. 2) Vogliamo salvaguardare il nostro patrimonio estetico. 3) Penso che il nostro lavoro intellettuale possa avere una futura applicazione pratica: che lo studio di tecnologie storiche possa contribuire al cambiamento dell'attuale cultura materiale e delle tecniche di organizzazione così che queste possano rispondere meglio ad una larga varietà di bisogni umani. Prendiamo questi uno per uno in considerazione.

Lo studio della cultura materiale non è fine a se stesso. Studiamo prodotti storici di lavoro umano per descrivere tecnologie di produzione. Questa conoscenza serve a capire meglio come erano articolati i rapporti sociali in un processo di organizzazione sociale. Nel comune di Sambuca di Sicilia io e Jane Schneider da recente abbiamo lavorato con dati demografici ed etnografici per il periodo 1850 - 1924. Nell'analisi di questi dati stiamo esaminando rapporti fra la formazione delle classi sociali e fattori demografici come fertilità, mortalità, e migrazione. Nel contesto di questa ricerca pensiamo che valga la pena di studiare lo sviluppo dell'artigianato in rapporto con gli sviluppi di altri gruppi e settori economici, come il ceto dominante, ed i ceti popolari. Ecco una delle strategie di ricerca che abbiamo sperimentato, combinando le voci e le memorie dei vivi con le tracce storiche lasciate in documenti e nei prodotti di lavoro. Abbiamo intervistato persone di diversa origine familiare pregandole di descrivere in dettaglio la casa del nonno: dove stava? quante camere? come ubicate? Cosa c'era per mobili, quadri, tappeti, posate, ecc. Non è un lavoro faticoso questo; anzi dà piacere sia all'intervistato, che al ricercatore. E dà l'opportunità di discu-

tere a lungo dell'occupazione e del tenore di vita del soggetto e dei suoi antenati. Spesso c'è da vedere qualche *artifact* del periodo, e per noi è sempre interessante inserire queste cose materiali nel contesto della biografia di coloro che le hanno prodotte o usate. Un calzolaio ci ha fatto vedere un paio di scarponi di lusso manufatti intorno al 1885 per un « burgisi commudu »; un capomastro ci ha fatto girare mezzo paese per ispezionare i lavori edili che lui ha prodotto in più di 50 anni di vita attiva. Altri ci hanno mostrato ferro battuto, vestiti, macchine da cucire, per fare pasta, per trebbiare, per tessere; biancheria ricamata per il corredo, mobili prodotti e scolpiti da artigiani locali. In tal modo possiamo sapere non solo che un dato pezzo di mobilio, per esempio, fu creato da un ebanista del luogo X nell'anno Y, ma chi l'ha ordinato, possibilmente quanto costava, da dove è venuto il disegno, dove stava nella casa e quale funzione aveva. Così si vede bene il significato dell'oggetto ed il rapporto fra tecnologia e organizzazione sociale.

Con il termine « tecnologia » intendo non solo gli strumenti, le cose che contribuiscono alla produzione, ma gli strumenti assieme alle procedure, la sapienza articolata all'uso degli strumenti. Nel senso più generale, una tecnologia si definisce come (a) un insieme di procedure per ottenere un determinato fine; (b) procedure che abbiano una certa probabilità di successo nel raggiungere il loro fine, e (c) che siano trasferibili da uno ad altri. Così possiamo parlare di una tecnologia per irrigare vigneti o per curare una malattia, o per fabbricare una volta a crociera di gesso. Sarebbe interessantissimo, per esempio, studiare la storia della macchina da cucire (la famosa Singer), la sua diffusione in Sicilia, e le probabili conseguenze per l'organizzazione di lavoro femminile. Singer, una società americana, fu una delle prime multinazionali. Credo che la macchina si sia diffusa in Sicilia verso il 1870, ma non sappiamo ancora quanto esteso fosse il suo uso. Stiamo cercando dei dati ora presso l'archivio della società a New York.

Nell'800 abbiamo osservato la crescita e l'ascesa di una nuova classe dominante nei paesi della Sicilia occidentale, la cosiddetta classe civile. I civili erano i successori della vecchia nobiltà come padroni dei feudi e degli stabilimenti pastorili (le masserie), ma formavano una classe più grande e forse più eterogenea della nobiltà: più grande perché c'era un aumento generale della popolazione (aumentata più del 100% nel 19° secolo), e proporzionalmente più grande, perché c'è stato un aumento nell'incidenza di mobilità sociale durante e dopo il periodo risorgimentale. La formazione di questa classe civile non era del tutto pacifica. L'abolizione della successione al primogenito (durante la bonifica borbonica), il ribasso della tariffa sul grano, la pressione dei contadini per la partizione del feudo, assieme con la crescita della categoria civile stessa, tutte queste condizioni creavano un ambiente di competizione e rivalità, non solo per controllare la terra e la sua produzione, ma anche le attività politiche e professionali. Dunque, ab-

biamo una classe crescente con i suoi membri in concorrenza per il potere economico e politico, ma anche per affermarsi in una certa posizione sociale.

Il padre di una tipica famiglia civile era proprietario di un ex-feudo con una o più masserie. Almeno un figlio veniva avviato alle professioni libere, e altri figli alla carriera ecclesiastica, così da assicurare la posizione della famiglia nella prossima generazione. Questo processo si può studiare attraverso un'analisi di genealogie, cercando l'incidenza di matrimoni strategici come, per esempio, quello fra figli di fratelli. C'è pure un tesoro di dati disponibili negli atti dotali, con elenchi dettagliati dei corredi, ed altre clausole del contratto di matrimonio descritte in ogni particolarità. Il padre della famiglia civile aveva forse un titolo acquisito per matrimonio o « comprato » dal regno. Era socio del nuovo Circolo dei Civili, purché non fosse ritenuto troppo « rustico » dagli altri soci. Il civile di solito costruiva un palazzo splendido che dava su una piazza principale e comprava o costruiva un'imponente casa di villeggiatura in campagna.

Nel 1910 la casa editrice Hoepli (Milano) pubblicò un manuale intitolato « Fabbricati civili di abitazione (Levi) ». Le case descritte in questo libro potevano servire come modelli per la tipica casa civile del Mezzogiorno nel tardo '800. I principi per la distribuzione interna degli appartamenti sono molto interessanti. La parte rustica doveva essere isolata dalla parte civile — separazione di padroni ed ospiti da animali, inservienti, e posti di servizio. Il numero e la divisione degli ambienti e le relative particolarità degli usi variano col « carattere di sontuosità maggiore o minore... ma sempre devono essere soddisfatte le due condizioni: (1) che si riesca ad accostare fra loro le stanze di una stessa categoria, e (2) che i passaggi siano distribuiti in modo da rendere più che possibile indipendenti l'una dall'altra le diverse stanze, e più specialmente quelle di categorie differenti. Negli appartamenti più importanti si hanno a tale scopo anche due ingressi distinti, corrispondenti l'uno alle stanze di ricevimento, e l'altro alle stanze di servizio (Levi 1910) ».

La cucina doveva essere vicino la sala da pranzo, ma discosta dalla stanze da letto e ricevimento. Vicino le stanze da letto ci doveva essere un gabinetto, ma che dava su un corridoio e preferibilmente con un'anticamera per meglio isolarlo dal resto dell'appartamento. C'è anche il consiglio di separare in diverse stanze i letti dei figli maschi e quelli delle figlie femmine; di questo parleremo in seguito. Era importante che le stanze fossero disimpegnate o da gallerie o da corridoi, secondo la loro funzione. Le gallerie servivano per i padroni, i corridoi più stretti erano per la gente di servizio. In generale il modello esprime una distinzione concettuale fra cultura (civiltà) e natura, nella separazione di padroni (civili), servitori e scuderia. Interessante questa opposizione, specialmente per quelli che studiano il rapporto fra linguaggio e categorie di pensiero. Altrettanto interessante come elemento di un'ideologia di classe.

Questa opposizione fra cultura e natura risuonava in altri aspetti della vita civile. Verso la fine dell'800, per esempio, notabili di Sambuca richiesero il mi-

glioramento del carro funebre per il trasporto di civili defunti al camposanto; ne volevano uno molto più lussuoso di quello che portava i cadaveri umili, con lati di vetro, colonnine scolpite, angeli, ecc. Alcuni, nello zelo di imitare la cultura alta di Palermo ed ignorando l'intransitabilità delle strade dell'interno, comprarono carrozze splendide, simili a quelle che si vedono al Museo Pitrè. Emanuele Navarro della Miraglia, figlio di un medico civile di Sambuca, scrisse uno squisito romanzo della vita paesana nel tardo '800 (1963). Le storie dei nostri testimoni anziani rispecchiano le scene del romanzo *La Nana*: la passeggiata, matrimoni di lusso, serate di ballo e musica (c'erano alcuni pianoforti, importati dalla Germania) cenoni elaborati — con le donne vestite in seta ed altre preziosità alla moda delle città continentali. I civili allora tentavano di crearsi una cultura signorile, derivata dalle loro visioni della vita urbana di Palermo, Napoli o, addirittura, Parigi.

Vecchi calzolai e sarti ci hanno raccontato come i civili ogni tanto portavano un vestito o un paio di scarpe per farli riprodurre dall'artigiano locale. Di solito, però, i modelli si prendevano dalle riviste, o dai figurini introdotti in paese dai commessi ambulanti. Per il vestito di donna il processo fu lungo e laborioso, perché alla sarta piaceva disegnare il vestito sul corpo della cliente. Anche quando il disegno fu copiato da un modello era spesso necessario accomodarlo alle dimensioni più generose delle pance provinciali.

In ogni modo, a differenza dei vecchi nobili, i civili dell'800 abitavano in paese, ed era lì, in paese, che volevano creare una vita urbana. Carrozze splendide o no, non potevano andare facilmente a Palermo o altrove per acquistare tutte le cose materiali il cui possesso significava una tale vita. Domandavano queste cose agli artigiani locali: scarpe, vestiti, palazzi, mobili, carrozze, pane, dolciumi, gelati e via di seguito.

Ma è sicuro che un vero artigiano non poteva dipendere dai bisogni di una classe civile, unicamente per le sue domande di consumo. C'era un'altra classe sociale in via di formazione nell'800, composta di contadini agiati, chiamati in dialetto, « burgisi ». C'erano diversi livelli di « burgisato »; in linea generale possiamo dire che i burgisi possedevano, o prendevano in affitto, tanto terreno da sfamare la famiglia ed avere qualche prodotto in più destinato al mercato. Avevano i mezzi — muli ed aratri — per lavorare questi terreni. Agli artigiani locali i burgisi (ed altri contadini) domandavano gli strumenti di lavoro: zappe, selle, bisacce, aratri, ferri di cavallo, ecc.

Oltre a possedere gli strumenti di lavoro, anche il burgisi voleva costruirsi ed arredare una casa comoda. Il nonno di un massarioto, un burgisi agiato, aveva 25 salme (circa 44 ettari) di terreno e prendeva altri terreni in gabella per alimentare i suoi animali e incrementare la sua produzione di grano. Il pianterreno della sua casa consisteva in un cortile, stalle, pagliere e magazzini. Al primo piano c'erano sette vani con accessori; tutte le camere principali avevano volte « a carrozza », e qualche quadro della famiglia sui muri, ma non c'erano stucchi

o decorazioni. Le stanze erano disimpegnate una dalle altre per mezzo di un salotto che serviva pure da sala di ingresso. Nella cucina si trovavano forni di pietra « alla napolitana ». Per pranzi speciali la famiglia mangiava su piatti di porcellana con posate di argento importati (« Mangiavamo carne comprata una o due volte la settimana », diceva un nostro informatore, « non mangiavamo mai *pitirru*, non era roba di burgisatu »). Per uso quotidiano adoperavano piatti stagnati di Burgio . Accanto alla cucina c'era il gabinetto.

Tutte le camere erano mobiliate con prodotti locali: un divano e sedie nel salotto; nella sala da pranzo un tavolo e sedie di noce con gambe scolpite, e *lu cantaranu*; e nelle stanze da letto un santo, *lu casciabancu*, una culla di ferro battuto, e la *curriola*, che restava sotto il letto di tavole. Il nostro testimone ricorda che c'era sempre una cameriera in casa, chiamata la *criata*. Il nonno portava il berretto, una *bunaca*, un gilè, e pantaloni di velluto. Aveva pure un vestito di lusso per occasioni speciali, confezionato con tessuti di qualità: *cascimir* o *cierviottu*, cioè roba inglese. D'estate per andare in campagna portava un vestito di *'ntoccu* (duck), anche questo inglese, ma fabbricato dal sarto in paese.

In linea generale le case dei burgisi erano piuttosto modeste, case funzionali senza molte decorazioni. Di maggiore importanza erano le stalle, pagliere, e magazzini, centri della vita economica. « Casa quantu stai, terra quantu vidi », dice un proverbio della zona. Sempre però c'era il tentativo di disimpegnare le stanze secondo le loro funzioni come segno di civiltà, anche quando questo scopo fu difficile da realizzare. Prendiamo un altro esempio: la casa di un « burgisi medio-discreto », cioè uno piuttosto povero, proprietario di un solo ettaro di terreno e un mulo, ma che si sentiva burgisi. Era una casa tutta a pianterreno, di quattro vani (uno dopo l'altro). Dal cortile si entrava in una cucina-stalla con forno e tavolo, e con sopra un solaio per paglia e legna. Dalla cucina-stalla si entrava in una specie di salotto, con tavolo, armadio, e sedie (il salotto serviva pure da stanza di lavoro casalingo), e poi c'erano due stanze da letto, una piccola con letto matrimoniale, l'altra più grande con due letti, uno per i bambini, l'altro per le bambine. Sempre importante questa separazione, come dice il proverbio: « masculi cu li masculi, fimmini cu li fimmini; [se no] lu signuri chianci, e lu diavulu ridi ».

La casa di un bracciante agricolo invece era costituita da una sola stanza per l'asino e le persone, maschi e femmine, piccoli e grandi. Non c'erano servitori. Ad un lato c'era la stalla e il fuoco (*fucularu*) per la cucina; sopra un solaio di canna per conservare paglia, legna, palma nana (*scupazzu*), con la quale le donne facevano scope. Forse esisteva un tavolo; in mancanza di esso la famiglia mangiava coi piatti in mano. C'era un letto grande in un angolo, assieme ad un altro letto basso che restava sotto il primo di giorno. Una culla sospesa (*la naca*) sopra il letto dei genitori serviva per i bambini. I ragazzi piccoli dormivano assieme, ma quando erano cresciuti si tendeva a separare i maschi dalle femmine.

Il figlio più grande dormiva sulla paglia nella stalla. In un altro angolo c'era una specie di cilindro grande, fatto di canna spaccata ed intrecciata, usato per conservare piccoli quantitativi di grano. Quando pioveva però si doveva stare molto attenti perché una tegola rotta dal vento poteva far entrare acqua con il possibile deterioramento del grano.

Credo che la crescita generale della popolazione, ma in special modo lo sviluppo delle classi burgisi e civili, alimentava l'artigianato, creando una forte domanda per i suoi prodotti. Naturalmente, con l'aumento delle loro rendite, anche gli artigiani si scambiavano i loro prodotti. Cioè anch'essi crearono una classe più o meno solidale e cosciente di se stessa. Avevano una forte preferenza per matrimoni dentro la categoria, e sempre sostenevano che gli operai avevano una cultura più elevata di quella dei contadini (burgisi compresi). Un tale poteva entrare nella categoria degli artigiani come apprendista (*picciottu*) presso la bottega di un mastro. Il periodo di preparazione era lungo, e il picciotto riceveva solo l'arte, senza alcuna remunerazione. Alcuni artigiani andarono fuori, a Palermo, per imparare l'arte, generalmente dopo un periodo di esercizio in paese. Ebanisti, falegnami, capomastri, scultori trovavano impiego nei grandi lavori pubblici del tempo (la costruzione del Teatro Massimo di Palermo, per esempio). Un barbiere mi ha detto: « ho imparato l'arte qua [a Sambuca], ma dopo mi sono fatto perfetto a Palermo ». I calzolai non andavano altrove per apprendere l'arte, ma, come altri artigiani, alcuni andarono spesso a Palermo per rifornirsi di materie prime. Si diceva che anche i migliori sarti e sarte, quelli che potevano attirare i più ricchi clienti, erano andati da giovani a Palermo per imparare disegno e taglio. Per coloro che dovettero imparare l'arte in paese era sempre meglio averla appresa da uno preparato in città.

Anche quando esercitavano i loro mestieri a casa senza andar fuori di anno in anno, gli artigiani erano in comunicazione con la moda del continente — i pezzi portati dai civili nella bottega per farli riprodurre, i modelli e disegni delle riviste, ed i figurini dei commessi servivano a tale scopo. Stoffa inglese, stile Liberty, sono segni di un'influenza continua sulla « cultura alta » paesana di quel periodo. Il punto di queste osservazioni mi sembra chiaro: senz'altro si può parlare di cultura materiale o lavoro *tradizionale*, ma con *tradizionale* non vogliamo dire isolato, o provinciale, o immutabile. Questo lavoro, specialmente il lavoro artigianale, era legato alla formazione e riformazione di determinate classi sociali, e, tramite questo processo, alle grandi tradizioni (pace Redfield) delle metropoli europee.

Il secondo motivo per cui ritengo importante il nostro tema è quello di voler preservare il nostro patrimonio estetico, studiando tanti prodotti di lavoro che hanno valori artistici. In realtà non vedo una netta distinzione fra questo ed il precedente motivo. Come il lavoro popolare non era una cosa separata dall'arte popolare, così lo studio dell'uno e lo studio dell'altra vanno insieme. Noto, per esempio, il *canto della messe*, trascritto da Serafino Amabile Gua-

stella e portatoci da Leonardo Sciascia nel saggio, « Verga e la libertà (1970) ». Citiamo qua solo alcune righe:

A li mastri pugna e càuci...
Cutiddati a li nutara...
Lu massaru è ni li detti...
Lampi e trona a li parrini...
Latri tutti 'i mulinara...
Arsi tutti 'i cavaleri...
Lu scarparu è veru puorcu... (Sciascia 1970: 80-82).

Come nota lo Sciascia, « è il canto della scatenata anarchia contadina, dell'odio verso ogni altra classe e categoria sociale... (1970: 83). Ed io sono d'accordo, ma Salomone Marino la vede diversamente: « L'usanza beffarda e provocatrice, anzi selvaggia, de' mietitori del Modicano, di caricar di villanie e peggio le persone civili o ecclesiastiche... non è che un'usanza locale e stona maledettamente con l'indole rispettosa e mite de' contadini siciliani (1968: 96) ». Salomone Marino ci porta un altro canto della messe, più comune nell'interno della Sicilia. Secondo lui è più caratteristico della disposizione rispettosa del contadino:

O Diu di la passioni,
dùnami salvazioni!
O cori di Gesù,
dùnami forza tu!
O santu Libiranti,
e lìbrami di sti canti!
O Santu Patriarca, tu cci penza,
mànnami la divina pruvidenza!
Matri di la Catina,
scatinàtimi lu corpu e l'anima mischina!
O Matri Nunziata,
binidicìtimi la jurnata e la nuttata!
O Santa Trinità,
la spera di lu suli si nni va,
nui finemu lu turmentu!
Sia lodatu lu Santu Sagramentu! (1968: 95-96).

Certo è diverso questo canto, ma non è anche un canto di grazia; troviamo uno spirito di odio anche qua. Come possiamo spiegare i modi diversi con cui questo spirito si è espresso? Forse c'è da vedere anche qua un rapporto fra classe sociale e tradizione popolare.

Nel tardo '800 nei dintorni di Modica una grande parte della popolazione agricola consisteva in braccianti poveri (Sonnino dice circa il 75%; 1975: 124). In

gennaio i proprietari terrieri formavano dei gruppi di lavoro per la prossima raccolta, pagando una piccola somma in anticipo. Molti dei lavoratori erano pastori, scesi dalla montagna nella stagione della raccolta. Erano ingaggiati in gruppi, e le remunerazioni erano minime. Pare che i lavoratori agricoli del Modicano formavano un proletariato rurale, senza rapporti di dipendenza clientelare con determinati proprietari. Altrove nella Sicilia occidentale, mezzadri, braccianti, burgisi piccoli avevano più bisogno di mantenere rapporti consistenti con i padroni locali. A quanto pare, i contadini dell'interno della Sicilia avevano ogni motivo per sentire odio verso i padroni, preti, mastri, notai, ecc., ma avevano pure dei motivi irresistibili per mantenere questi sentimenti sotto voce (vedi Schneider e Schneider 1974).

Ora veniamo all'ultimo nostro motivo per studiare la cultura materiale tradizionale: la ricordiamo, la studiamo perché forse ne avremo bisogno. Badate, non credo che replicheremo nel ventunesimo secolo tutta una tecnologia che era appena adeguata al diciannovesimo. Si nota però che siamo dipendenti (alcuni direbbero, schiavi) di un modo di produzione basato sul petrolio ed i suoi derivati chimici. Di questa risorsa c'è una quantità limitata, e la stiamo consumando in maniera estremamente rapida. Spendiamo molta energia nel solo trasporto di materie prime al punto di elaborazione, e di beni manufatti al punto di consumo. Negli Stati Uniti, per esempio, si stima approssimativamente un rapporto da 8 a 12 calorie di energia immessa per ogni caloria di « output » consumata per tutti i prodotti agricoli. Ma per granturco consumato sul posto di produzione, cioè sul podere dov'è coltivato, il rapporto è di una caloria spesa per ogni 3 calorie prodotte. Con una tecnologia priva di mezzi motorizzati, i coltivatori dei Tsembaga nella Nuova Guinea producono circa 11 calorie di *output*, per ogni caloria di *input* (Andromedas and Lewis 1977).

Alcuni dei prodotti petroliferi sono addirittura pericolosi perché minacciano la salute di quelli che li fabbricano o di quelli che li usano. I prodotti petrolchimici che non sono biodegradabili sporcano e avvelenano l'ambiente perché non si decompongono mai e non contribuiscono al ciclo della vita. Forse nel futuro vedremo la necessità di ritornare in qualche modo a prodotti naturali: di legno, cotone, lana, acciaio, pelle, e pietra; prodotti che saranno consumati più vicino al posto di produzione per risparmiare l'energia di trasporto. Forse saremo costretti ad apprezzare di più alcuni beni di consumo che non sono composti di plastica ed altri derivati del petrolio. Nel rivalutare i prodotti sarà anche necessario riapprezzare il lavoro di chi li produce.

E guai se dovremo ripartire da zero nelle tecnologie necessarie alla loro produzione. Nei paesi della Sicilia oggi ci sono pochi calzolai, e quasi tutti vanno invecchiando. Dopo di loro non ci saranno più persone capaci di fabbricare un paio di scarpe. I loro figli, essendo diplomati, sono disoccupati. Ci sono parecchie migliaia di muratori, ma quanti sono capaci di costruire una volta a crocera? Falegnami e fabbri ferrai ci sono, ma mastri, falegnami, e fabbri dipen-

dono dall'attività edile, e quando l'edilizia si ridurrà saranno loro o i loro successori capaci di fabbricare altre cose? In questo campo c'è stata una notevole inflazione della popolazione addetta: a Sambuca nel 1965 c'erano circa 25 muratori (mastri) e 50 manovali; l'anno scorso si contavano circa 107 mastri e 159 manovali; ma questo aumento della forza lavoro è andato di pari passo con una perdita di abilità. Quando gli elementi di un edificio sono prefabbricati ed i calcoli tecnici predeterminati altrove, non ci vuole molta preparazione per costruirsi una casa abitabile. Temo che nella corsa alla vita moderna (la nuova vita civile) abbiamo perso, o stiamo perdendo, tante arti. Tuttora in Sicilia si può ancora mangiare pane di grano duro fatto in un forno del vicinato. Per me questo non è un segno di sottosviluppo, ma rappresenta un trionfo della civiltà che va conservato.

Per concludere, la nostra ipotesi è che durante l'ultima metà dell'800 gli artigiani della Sicilia ebbero la capacità e l'incentivo di creare una grande varietà di prodotti, secondo modelli importati da lontano in combinazione con la loro fantasia. Speriamo che in un prossimo avvenire un popolo veramente civile possa creare la domanda per una sana cultura materiale, e che ci possa essere un artigianato in grado di rispondere alla domanda. Auguriamoci buon lavoro.

BIBLIOGRAFIA

ANDROMEDAS, JOHN N. e RUSSEL E. LEWIS, 1977, *Appropriate technology, energetics and draft animals,* a paper presented at the 1977 Annual Meeting of the American Anthropological Association.

LEVI, C., 1910, *Fabbricati di abitazione*, Milano: Hoepli.

NAVARRO DELLA MIRAGLIA, EMANUELE, 1963, *La Nana*, Rocca San Casciano: Cappelli Editore.

SALOMONE MARINO, SALVATORE, 1968, *Costumi e usanze dei contadini di Sicilia*, Palermo: Andò Editori.

SCHNEIDER, PETER e JANE SCHNEIDER, 1974, « Peasants speak: Sicilian harvest song », *The Journal of Peasant Studies*, Vol. 1, No. 3, April, pp. 390-395.

SCIASCIA, LEONARDO, 1970, *La corda pazza; scrittori e cose della Sicilia*, Torino: Einaudi.

SONNINO, SIDNEY, 1925, *I contadini in Sicilia*, Firenze: Vallecchi Editore.

MARIO GIACOMARRA

SULLE ASSOCIAZIONI PASTORALI DELLE MADONIE

Quelli che presentiamo sono i primi risultati di una indagine sulla pastorizia nelle Madonie, tendente segnatamente a studiarne tecniche, strumenti e rapporti di lavoro. L'area di ricerca comprende quasi interamente il territorio dei comuni facenti parte della Comunità montana delle Madonie, anche se, quando ci sarà possibile, faremo riferimento a situazioni di altre zone dell'Isola ([1]).

La pastorizia allo stato brado o semibrado ha costituito uno dei pilastri portanti dell'economia dell'area madonita, almeno fino ai primi anni Cinquanta. Ed era certo una realtà rimasta immutata nel tempo, a parte accomodamenti quasi insensibili. Identiche rimanevano infatti negli anni le condizioni di produzione e identici i rapporti di lavoro che venivano a instaurarsi. A quasi trent'anni di distanza si ritrovano però situazioni tanto cambiate da lasciar difficilmente immaginare quanto esisteva una volta. La realtà che oggi si propone all'osservatore è di fatto disgregata, per un complesso di fattori su cui ritorneremo. A rimanere son solo pochissimi tratti, peraltro malamente riadattati, di un'attività prima « fiorente » e organizzata.

0.1. I dati sulla consistenza attuale del patrimonio ovino e caprino possono dare solo un'idea del venir meno della pastorizia. I rilevamenti effettuati dall'Ente di Sviluppo Agricolo nella zona detta « delle Madonie » facevano ascendere il patrimonio complessivo a 57.000 capi di bestiame nel 1967, registrando così, rispetto agli 85.230 del 1930, una riduzione del 33,1% ([2]). Se si fa caso al fatto che nel 1930, in ambito provinciale, si era registrata una contrazione del 35,2% rispetto al 1918 (essendo i capi ovini e caprini scesi da 317.250 a 211.603), non è azzardato ipotizzarne un sostanziale dimezzamento nel volgere di un cinquantennio.

Ancora più significativi sono i dati relativi a singoli comuni. A Castelbuono, centro ovino tra i maggiori verso la metà del secolo scorso, con 30.945 capi di bestiame ([3]), si ebbe una contrazione a 9.720 unità nel 1930, proseguita poi fino alle 4.500 del 1967. A Gangi, nel cui territorio pascolavano ancora 24.850 pecore e capre nel 1926, esse si erano già ridotte a 4.670 nel 1964 ([4]).

Vien da chiedersi, a questo punto, quali erano le forme di conduzione prevalenti delle aziende che raccoglievano, dieci anni fa, le 57.000 pecore rimaste sulle Madonie. Il già citato piano zonale dell'Ente di Sviluppo Agricolo registrava innanzitutto il rapido aumento di allevamenti in stalle di piccole dimensioni, che prima erano state semplici grotte naturali, nelle immediate vicinanze dei centri abitati cui veniva riservato tutto il latte prodotto ([5]). Seguiva, in ordine di im-

portanza, un buon numero di aziende zootecniche, ma prevalentemente bovine, situate a distanza dai centri abitati e con moderne tecniche di allevamento stabulare e di caseificazione. Erano quelle che, gestite spesso da nascenti cooperative di allevatori, usufruivano dei maggiori aiuti pubblici ed è su di esse che ancora oggi puntano gli operatori per estendere la produzione zootecnica della montagna. Si comprende perciò come in meno di quarant'anni si fosse potuta triplicare la consistenza del patrimonio bovino, passato nella zona dalle 7.777 unità del 1930 alle 23.580 del 1967 ([6]).

Il piano zonale registrava per ultima l'esistenza di un tipo di allevamento, prevalentemente ovino, a sistema brado e transumante in via di sparizione e da sempre escluso da contributi pubblici di qualsiasi genere. Si trattava per lo più di quegli allevatori che si erano adattati a vivere in condizioni di crisi permanente, continuando in mezzo a mille difficoltà la conduzione con sistemi tradizionali e riuscendo a mantenere alle proprie dipendenze manodopera a basso salario, dopo essersi magari associati con quelli che una volta erano semplici guardiani.

Fino a trent'anni fa era quest'ultimo il sistema di allevamento prevalente nell'area madonita, il cui paesaggio era perciò segnato in determinati periodi dell'anno, da greggi di migliaia di pecore che attraversavano le regie trazzere per trasferirsi da una località all'altra. Questo genere di conduzione, per la carenza di prati artificiali con erba da foraggio coltivata, finiva infatti col determinare uno spostamento continuo del gregge da un pascolo all'altro, man mano che venivano a mancare l'erba o le ristoppie dell'estate inoltrata.

0.2. Il fenomeno più rilevante era dunque costituito dalla transumanza che consisteva nello spostamento periodico del gregge dai pascoli di montagna a quelli di marina, in coincidenza col sopravvenire dell'inverno. La discesa verso la marina si svolgeva in genere tra il novembre e il dicembre di ogni anno e si protraeva per una quarantina di giorni seguendo tragitti prefissati e quasi sempre segnati dalla tradizione. Identici i fatti si ripetevano a primavera inoltrata, quando le greggi risalivano verso la montagna.

Si possono perciò grosso modo identificare tre tipi di pascoli: di montagna, di collina e di marina. I primi erano pascoli permanenti, di solito demaniali, che venivano ceduti in affitto ai pastori. Vi cresceva erba spesso molto apprezzata per il buon sapore che conferiva al latte e ai formaggi. Vi crescevano anche piante arbustive tra le quali si portavano a pascolare le capre. Un gregge comprendeva perciò pecore e capre proprio per poter convenientemente sfruttare entrambi i generi vegetali. L'ovile (*mánnara*) si trovava sempre al centro delle aree pascolabili e, anche se di giorno il gregge poteva discostarsene parecchio, sul far della notte veniva riconvogliato al suo interno per la mungitura e la custodia notturna. Accanto all'ovile erano rudimentali luoghi di caseificazione in cui si lavorava il latte prodotto giornalmente.

La grande disponibilità di aree pascolabili, requisito essenziale per questo tipo di conduzione, diventava più difficile averla in coll'na, i cui pascoli venivano detti di *mezzalina*. Nell'interno dell'Isola prevalevano infatti le grandi distese latifondistiche a coltivazione estensiva. Vi si adottavano due sistemi di rotazione su base triennale o quadriennale. Il primo era il cosiddetto sistema *a tirziría* ed era costituito di tre colture: maggese spesso seminato a fave (*favata*), grano, pascolo. Il secondo prevedeva quattro colture: grano, orzo, pascolo, maggese, ed era detto *a quartiría* ([7]). Le singole parti erano perciò dette *tirzirii*, o *trizzati*, e *quartirii*. La terza o la quarta parte di un latifondo, a seconda del sistema adottato, venivano così annualmente destinate al pascolo. Si trattava, è bene osservare, di pascoli *da vicenda*, dal momento che si alternavano negli anni le aree ad essi destinate.

Essendo in gran parte luoghi di passaggio, i ricoveri erano costituiti o dagli ovili annessi alle masserie presso le quali i pastori transumanti facevano tappa oppure da recinti occasionali ([8]). Entrambi i tipi di ricovero erano, in ogni caso, compresi nell'area del pascolo concesso in affitto dal latifondista. Non sarà superfluo osservare che sugli stessi pascoli si succedevano diverse greggi transumanti nel corso del trimestre di maggiore afflusso. Le date d'inizio dei trasferimenti e le singole tappe venivano perciò fissate in funzione della disponibilità dei pascoli e dei ricoveri che costituivano oggetto di contrattazione, e di scontro, tra i diversi pastori.

La terza categoria era costituita dai pascoli di marina. Anch'essi erano pascoli *da vicenda*. Dopo la mietitura venivano però destinate a pascolo anche le ristoppie e in generale le aree adibite a seminativi, ugualmente cedute in affitto. Anche qui ritroviamo, come ricoveri, ovili annessi alle masserie che quasi sempre prevedevano luoghi di caseificazione.

In relazione a un simile stato di cose si possono comprendere certi fatti. La vita dei pastori si risolveva in spostamenti frequenti da un luogo all'altro che solo raramente permettevano di mantenere regolari contatti con le famiglie e i centri di residenza. Ciò spiega perché quella dei pastori appariva, e appaia ancora all'estraneo, una comunità chiusa. I rapporti erano ridotti al minimo persino con gli addetti all'agricoltura dai quali si sente ancora dire che sono due cose diverse, pastorizia e agricoltura, e figure estranee sono *picuraru* e *viddanu*. I continui spostamenti, a loro volta, abbisognavano di personale abbondante da adibire in massima parte alla custodia del gregge, diviso, durante i trasferimenti, in unità minori affidate, ognuna, ad almeno un guardiano e un aiutante. Questo fatto, unito alla necessità di ulteriore personale da adibire alla lavorazione del latte, spingeva i pastori ad associarsi in aziende di medie o grandi dimensioni. In tal modo, oltre a disporre di personale più abbondante, essi riuscivano a risparmiare sui costi complessivi di gestione (affitti dei pascoli, salari, trasporti, ecc.).

La carenza di infrastrutture si spiega infine, in questo contesto, per il fatto

che non era possibile approntare ovili in muratura e relativi luoghi di caseificazione in tutti i punti in cui si faceva solitamente tappa, durante la transumanza, ma anche e soprattutto perché l'attività della pastorizia non si svolgeva se non in rari casi su terreni di proprietà dei pastori. Abbiamo visto che in massima parte erano i latifondisti a concedere i pascoli da vicenda e le masserie annesse. Aggiungiamo che per questi ultimi la pastorizia, con i suoi proventi, rimaneva un'attività del tutto accessoria rispetto alla cerealicoltura. Ne è prova anche il fatto che, quando esisteva, l'azienda armentizia non era incorporata in quella agricola ma conservava una gestione autonoma — dato, tra l'altro, il continuo spostamento delle greggi — e un'amministrazione indipendente (9).

In conclusione, erano due le condizioni che permettevano l'esistenza del sistema di produzione tradizionale: terre e braccia abbondanti. Le vaste distese pascolative erano assicurate dal latifondo con coltivazioni estensive. La custodia del gregge era assicurata dalla facilità di reperimento di manodopera abbondante e a buon mercato. È facile capire come sia stato principalmente il venir meno di tali condizioni a far entrare in crisi la vecchia pastorizia. Ma era necessario che venissero a mancare *entrambe*. Una volta infatti erano, per così dire, complementari. Se aumentavano per esempio i canoni d'affitto dei pascoli, si procedeva a massicci licenziamenti del personale dipendente fino a ristabilire i vecchi equilibri. Espedienti del genere non furono più possibili quando, oltre a ridursi le superfici pascolative, con la relativa lievitazione dei canoni di quelle rimaste, cominciò a contrarsi la quantità di personale disponibile, per ciò stesso determinandosi forti aumenti retributivi.

0.3. Sarebbe lungo, e fuor di luogo in questa sede, rifare la storia del latifondo siciliano la cui superficie, nonostante il successivo gonfiarsi e contrarsi seguendo le vicende storico-sociali, rimase sostanzialmente immutata per tutto il secolo XIX, almeno nelle aree dell'interno e lontano dai centri abitati (10). All'epoca dell'inchiesta Lorenzoni (1907) nel territorio di nove degli undici comuni della zona montana le superfici fondiarie superiori ai 200 ettari ascendevano ancora al 59,9% della superficie agraria complessiva, suddivise in 97 latifondi, mentre la media provinciale era del 35,5%. Naturalmente, anche l'area che ci interessa partecipò alla progressiva erosione del latifondo che è propria del secolo XX, ma con una lentezza certo maggiore di quella riscontrabile altrove. Nel 1930 in tutti gli undici comuni della zona montana (corrispondente alla « Regione agraria delle Madonie ») 64 latifondi occupavano ancora il 46% della superficie complessiva, mentre nell'intera provincia già nel 1927 si era scesi al 20,6% (11). Una conferma di quella lentezza ritroviamo ai tempi dell'inchiesta condotta dall'Istituto Nazionale di Economia Agraria (1947) allorché nella stessa zona si contavano ancora una trentina di latifondi. Bisognerà aspettare la legge Gullo, l'occupazione delle terre e la legge di riforma agraria del 1950, pur con tutti i suoi difetti di applicazione, per fare un decisivo passo avanti sulla via dell'abolizione del latifondo cerealicolo. Nel

1960 infatti le superfici superiori ai 200 ettari ascendevano al 28,3% della superficie agraria e in gran parte appartenevano a enti pubblici o cooperative ([12]).

Ma si può parlare veramente di abolizione o non è più corretto parlare, come alcuni propongono, di sostituzione di un latifondo « contadino » al latifondo « borghese » redditiero? A ben guardare, è questa la realtà che si venne a creare nelle campagne delle Madonie. L'acquisto di appezzamenti di terra con le rimesse degli emigrati, da un lato, l'assegnazione di lotti della riforma che non superavano i tre o quattro ettari e che quasi sempre si rivelavano poco produttivi perché ammassi di pietraie, dall'altro, portarono a poco a poco ad una polverizzazione e una parcellizzazione della proprietà fondiaria inverosimili. Ciò spiega come nel 1970 il 72,8% delle 22.705 aziende operava su appezzamenti di terra non superiori ai cinque ettari: « veri e propri ' fazzoletti di terra ' ... (se) la loro superficie media è di appena 1,7 ha » ([13]).

In queste condizioni non fu più possibile effettuare le riconversioni previste dall'Ente di Riforma Agraria in Sicilia, perché antieconomiche. Il paesaggio agrario madonita, come quello dell'interno, non cambiò per nulla e quelle che prima erano distese di grano ininterrotte, rimasero distese di grano, ma interrotte come da un reticolato fittissimo. È questo il latifondo « contadino » che, grazie alla contemporanea trasformazione della congiuntura interna e internazionale che determinava enormi spostamenti di manodopera dal Sud verso il Nord, fu all'origine del progressivo abbandono dei campi.

Se la situazione non cambiò granché dal punto di vista agricolo, non si può dire che abbia arrecato alcun giovamento alla pastorizia tradizionale. La polverizzazione mise in crisi infatti la omogeneità delle rotazioni (per cui, se un appezzamento di terra era coltivato a grano, quello accanto era a maggese e l'altro ancora era a riposo pascolativo). Pur essendo rimasta la stessa superficie pascolativa totale, pari a un terzo dei terreni seminativi, essa si ritrova ancora oggi spezzata in una miriade di punti distanti l'uno dall'altro, inutilizzabile perciò anche da greggi di poche decine di capi ([14]). Lo stesso abbandono dei campi, divenuto frenetico nelle aree dell'interno a partire dalla seconda metà degli anni Cinquanta, non consentì, e non consente ancora, sostanziali riaccorpamenti di terra. Le terre abbandonate rimangono infatti ai vecchi proprietari, incolte o affidate a mezzadri. La vecchia filosofia della terra conquistata a dura fatica si rivela dura a morire, se raramente quegli appezzamenti vengono ceduti in affitto a chi può opportunamente riutilizzarli ([15]).

La situazione si ripete la stessa se prendiamo in considerazione i pascoli di marina. Qui infatti la polverizzazione del vecchio latifondo servì alla creazione di numerose piccole aziende altamente produttive trattandosi di aree irrigabili, ma portò alla sparizione delle vaste estensioni dei pascoli di marina in cui le greggi passavano l'inverno. È significativa una lamentela raccolta tra i pastori, che dà la misura di un certo stato di cose. Il dissodamento del terreno con aratri a tra-

zione meccanica non permette la crescita d'erba per almeno due anni. Era molto meglio — essi dicono — l'aratro a chiodo. In altre parole, il progresso lentissimo della meccanizzazione agricola contribuisce ancora oggi ad aggravare la crisi del vecchio sistema della pastorizia, ingenerando ulteriori carenze di pascoli.

Per quanto concerne infine i pascoli permanenti di montagna, essi si sono ulteriormente ridotti perché continuò, almeno nei primi anni Cinquanta, la lenta sottrazione di superfici che poi venivano coltivate a grano ([16]). La forestazione di ampie zone dell'alta montagna, che è un fatto recente, serve a creare, con i cantieri di rimboschimento, occupazione precaria gestita con sistemi clientelari, ma nello stesso tempo sottrae altra superficie ai pascoli permanenti. Solo così si giustifica il sordo rancore dei pastori che vanno a far pascolare gli animali tra le piantine appena messe a dimora ([17]). Eventi nuovi si stanno così sommando a fatti risalenti a parecchio tempo addietro, se già nell'Ottocento si aveva modo di indicare nella riduzione delle superfici pascolative da destinare a seminativi una delle cause di « avvilimento » della pastorizia ([18]).

0.4. L'offerta di braccia a buon mercato cominciò a venir meno in coincidenza con la ripresa dell'emigrazione nel dopoguerra, ben più massiccia di quella anteriore al 1925. Fu dunque lo sviluppo industriale del Nord e il gonfiarsi del terziario nelle città meridionali che misero in movimento un mercato del lavoro fino ad allora rimasto stagnante. Solo l'emigrazione, col dissanguamento delle forze produttive fino al punto di rendere problematica oggi qualsiasi possibilità di riconversione, potè operare quello in cui altri non erano riusciti: la razionalizzazione del mercato del lavoro. Nelle nuove condizioni solo le attività produttive meglio organizzate potevano resistere, e fra queste non c'era certo la pastorizia tradizionale.

Il ricorso ai dati dei censimenti può dare solo un'idea di quanto è accaduto negli ultimi trent'anni ([19]). La popolazione della Comunità montana, che dal 1901 al 1951 rimase quasi costante perché con l'emigrazione oltreoceano bilanciava il forte aumento naturale, nel ventennio successivo subì un salasso. Dalle 125.811 unità del 1951 passò alle 118.840 (— 5,5%) del 1961 e alle 102.530 del 1971 (— 13,7%) per proseguire fino alle 101.347 del 1974. A fronte di una diminuzione complessiva, nel ventennio 1951/71, del 18,5% stanno livelli del 24-25% raggiunti nei comuni montani per eccellenza. Gangi, Geraci, San Mauro Castelverde e le Petralie hanno visto diminuire della metà la popolazione residente all'inizio di questo secolo.

Ancora più significativi sono gli spostamenti della popolazione rimasta fra i tre settori produttivi. Gli addetti al primario, che nel 1951 costituivano il 69% della popolazione attiva scendevano al 55% nel 1961 e al 44% nel 1971, mentre la popolazione attiva, nell'ultimo decennio, passava dal 35,5% al 29,7% dei residenti. Solo l'edilizia e le attività del terziario registravano aumenti passando, nei venti anni, dal 16 al 32% e dal 15 al 24%. In termini numerici, nel solo

decennio 1961/70 la popolazione agricola passava da 23.165 unità a 13.124 (— 44%). Il quadro non è completo se trascuriamo il processo di senilizzazione degli addetti al primario. Nel 1971 solo per il 12,7% erano di età inferiore ai trenta anni, e per ben il 27,3% superavano i 54 anni. Il che significa che i subentranti non raggiungevano neppure la metà di quelli che si preparavano ad andare in pensione.

Un tale « sommovimento » di popolazione comportò ancora più gravi conseguenze per la pastorizia tradizionale. Tra i primi ad emigrare furono infatti i salariati addetti alla custodia delle greggi. Come sempre avviene in periodi di rarefazione di manodopera, si ebbe per ciò stesso un elevarsi dei livelli di retribuzione dei rimasti ([20]). Ma l'emorragia continuò e andarono via intere famiglie facendo venire a mancare anche i ragazzi in età scolare che avevano preso il posto dei primi. Le retribuzioni non potevano del resto competere con quelle di altri settori produttivi, per cui il flusso fu inarrestabile. Nell'arco di un ventennio non ci fu più manodopera a buon mercato ([21]). Gli allevatori avevano potuto resistere agli aumenti dei canoni d'affitto dei pascoli diminuendo la consistenza del gregge e limitando al massimo le assunzioni di manodopera salariata. Come dire che la costante era il profitto e variabili rimanevano l'occupazione e, di conseguenza, la produzione ([22]). Ma quando non fu più abbondante e a buon mercato l'offerta di braccia, diminuirono i capi allevati a fronte di livelli di retribuzione via via più remunerativi per quei pochi lavoranti di cui non si poteva fare a meno. Venne cioè il momento in cui, nonostante i rimedi tentati, il profitto passò ad essere la variabile incerta del sistema. La primitiva fame di pascoli, aggiudicati spesso a prezzo di faide intestine e atti mafiosi, divenne ben presto fame di braccia ([23]). Le associazioni dei pastori prima sperarono di adattarsi, poi si trasformarono scindendosi in aziende singole, aumentando così i costi di gestione e affrettando la loro fine.

È recente il tentativo, da parte di certi proprietari di bestiame, di associare come compartecipanti alla gestione quelli che una volta erano solo salariati addetti alla custodia (i cosiddetti *paraspulara*), ma in condizioni di crisi permanente. Altri allevatori riescono a tener con sé, a bassi salari, fino a tre o quattro dipendenti che avrebbero mille ragioni per cambiare mestiere. Sono però quasi sempre giovani che, per le loro condizioni psicosomatiche, sono stati esclusi dagli altri settori produttivi ed emarginati dalla stessa società che si raccoglie nei piccoli centri rurali.

Sono alcuni dei tanti piccoli espedienti cui gli allevatori hanno fatto ricorso per sopravvivere e accumulare talvolta profitti non indifferenti. Non spetta a noi indicare i rimedi, ma è chiaro che, come in parte sta già avvenendo, solo modificazioni strutturali (formazioni di cooperative, tanto per dirne una, con aziende zootecniche stabulari) possono costituire validi interventi ([24]). Dove prevalgono invece soluzioni tampone, non è pensabile neppure l'ammodernamento dei mezzi

di produzione che rimangono quelli di secoli fa. Non ne vengono più prodotti infatti dagli artigiani locali che una volta vivevano in simbiosi col mondo agropastorale ([25]). Se, come luogo di caseificazione, al tradizionale *pagghiaru* si va sostituendo una rudimentale casupola in pietra secca, è perché se ne è forse persa la memoria della tecnica di costruzione ([26]).

1.0. L'esigenza di indagare sulle associazioni pastorali dell'area madonita è dettata da due considerazioni: è necessario delineare aspetti di una situazione ormai scomparsa perché solo avendo chiari certi modi di produzione non più in uso si può comprendere la specificità di quanto ancora esiste. I modi di organizzarsi e di operare delle associazioni pastorali sono inoltre quelli che meglio rivelano in concreto le profonde ingiustizie perpetrate nell'« idillico » mondo dei pastori per il suo stretto collegamento con l'economia del latifondo. Partendo dunque da una constatazione d'ordine generale, qual è il predominio del latifondo nella Sicilia dell'interno, cercheremo di individuare nei modi di funzionamento delle società pastorali altrettanti momenti in cui si rivelano certi rapporti di potere e, per ciò stesso, si riaffermano. Il tutto a scapito, naturalmente, dei componenti la società e in special modo dei dipendenti salariati.

Una buona parte del materiale per ricostruire quella realtà è costituita dai ricordi, nebulosi peraltro, dei pochi addetti rimasti e degli anziani, ma la parte di gran lunga maggiore proviene dalle minute descrizioni di quei benemeriti studiosi che di questi aspetti della realtà produttiva siciliana non disdegnarono di occuparsi nel passato. Ci basti qui ricordare Cristoforo Grisanti, Francesco Minà Palumbo, naturalista di Castelbuono e autore di una pregevole *Storia Naturale delle Madonie,* Gaetano Salamone, a un lavoro del quale il Sonnino rimandava nel 1876 per completezza di informazione, e il barone Nicolò Turrisi Colonna che più volte si occupò di pastorizia negli *Annali di Agricoltura siciliana* ([27]).

Naturalmente non è questo il luogo per discutere del loro modo di accostarsi al problema, né delle ideologie che vi erano sottese. Basti ricordare che non traspare, almeno quanto dovrebbe, dalle loro pagine quella che era la realtà siciliana del tempo: la realtà del latifondo con i modi e i rapporti di produzione che esso sottintendeva. Il loro è l'approccio del giurista, del naturalista o del vecchio uomo di lettere: intenti a registrare di una realtà solo certi aspetti e raramente preoccupandosi di cogliere la complessità delle situazioni che stavano dietro ai microuniversi delle loro descrizioni. Pure, erano quelli i tempi dell'inchiesta Franchetti-Sonnino che ben altri aspetti, e i più profondi, rivelava della realtà siciliana.

1.1. Abbiamo visto come la pastorizia tradizionale, per sua intrinseca costituzione, fosse un'attività eminentemente collettiva. Aveva bisogno di molte braccia, e non solo in certi periodi dell'anno. Ma dobbiamo anche rilevare come quella forma di pastorizia fosse un'attività dai ricavi estremamente variabili da un anno all'altro. Bastava un periodo di siccità perché venisse a scarseggiare l'erba e fosse

perciò compromessa la produzione latsiero-casearia. La decisione di mettere a coltura terreni prima destinati a pascolo incideva pesantemente sui ricavi. Pur consentendo profitti notevoli, il sistema brado della pastorizia si rivelava dunque intrinsecamente debole, forte solo se faceva parte, alimentandola, di un'economia particolare come quella del latifondo cerealicolo-pastorale.

Il che spiega, d'altro canto, la persistenza di rapporti di produzione precapitalistici: riluttanza, da parte del proprietario di bestiame, ad assumere lavoratori dipendenti con retribuzione fissa e preferenza per forme di associazione con altri pastori da cointeressare alla gestione, in veste di compartecipanti. Solo così era possibile rispondere alla aleatorietà dei ricavi. Perciò, lungi dal riproporsi gli scopi della moderna impresa, l'associazione pastorale, a parte la diminuzione di spese di gestione, era quella che meglio corrispondeva ad una condizione di insicurezza in cui nulla era programmabile in anticipo.

Questo, secondo Renée Rochefort, era anche il modo più sicuro di resistere alle « pressioni che un esercito di giornalieri (poteva) esercitare sui salari, pressione che (avrebbe rimesso) in questione gli equilibri della rendita assicurata » ([28]). Il ricorso ai dipendenti salariati costituiva perciò l'ultima risorsa: essi venivano adibiti ai lavori più faticosi e soprattutto a quelli meno importanti « strategicamente » ai fini del funzionamento dell'azienda. Il loro rapporto di lavoro, inoltre, era per lo più limitato nel tempo: assunti con contratto annuale, erano detti *annaluori*.

Per questo pensiamo che la *mánnara* e la *suggitá,* le forme di associazioni più comuni tra i pastori, costituissero delle realtà « giuridiche » la cui origine è da collocare lontano nel tempo e le cui « regole » risultavano già sedimentate molto tempo prima del secolo XIX ([29]). Ai fini della nostra indagine abbiamo però delimitato un arco di tempo che va dal 1851 (anno dei lavori del Turrisi Colonna sulle associazioni agrarie in Sicilia, le cui informazioni son senz'altro retrodatabili ai primi anni del secolo) al 1940, anno di pubblicazione del lavoro di Francesco Morici sui risultati economici di alcune imprese armentizie delle Madonie e del Nisseno. Possiamo affermare comunque che la situazione da lui descritta è rimasta quasi immutata ancora per un decennio.

1.2. Cinque erano le forme societarie prevalenti tra pastori. Nella gran parte dei casi, nel secolo scorso almeno, faceva parte dell'associazione un proprietario terriero che disponeva di pascoli e bestiame. Gli altri pastori conferivano una determinata quantità di animali ad inizio d'anno. Sulla base degli animali conferiti, a chiusura d'anno si effettuavano i conteggi relativi a spese e introiti, secondo complicate procedure su cui torneremo. Estendendosi il latifondo ' borghese ' divennero sempre più frequenti società di pastori non comprendenti il proprietario terriero il quale si limitava perciò a fissare e incassare a fine anno il canone di affitto concordato.

La forma di associazione che si riteneva potesse meglio salvaguardare gli

interessi dei compartecipanti era la *mánnara pî spisi*, detta anche *ô gurgu* oppure *â mistrittisi* ([30]). Era in genere il latifondista che prendeva l'iniziativa di disporre dei *trizzati* lasciati a riposo pascolativo. Si accordava perciò con dei pastori e affittava loro (*dava ngabbella*) quel settore ad un prezzo da lui fissato. Anche il gabelloto poteva subaffittare i pascoli, ma è chiaro che la sua intermediazione incideva sensibilmente sul canone fissato.

L'amministratore della società che si veniva così a costituire era detto *curátulu* e i suoi componenti erano soci *prezzamara*. Se ne facevano parte, a svolgere mansioni di amministratore erano lo stesso latifondista o il gabelloto, essendo superiore a quella degli altri la quota capitale da loro investita ([31]). I soci, dal canto loro, prestavano tutti servizio nell'azienda (*arbitriu*) e, oltre alla partecipazione agli eventuali utili, avevano diritto ad una retribuzione su base annua che variava a seconda delle mansioni svolte.

L'amministratore badava alle spese (salari, tributi, ecc.) rilevando dalla società solo formaggi e animali maschi e rivendendoli per procurarsi denaro fresco. Talvolta ricorreva a prestiti di capitali o li anticipava egli stesso con cadenza quadrimestrale ad un interesse annuo del 7%. I soci *prezzamara* provvedevano a commercializzare personalmente e liberamente agnelli, capretti, femmine non più riproduttrici, lana e ricotta, secondo le spettanze di ognuno. A chiusura d'anno (31 agosto) essi pagavano la *gabbella* relativa al pascolo e rimborsavano il capitale anticipato, in quote proporzionali al numero di capi conferiti. Solo alla fine passavano a dividersi gli utili.

1.2.1. La *mánnara pî spisi*, al fine di salvaguardare gli interessi dei soci, prevedeva un complicato sistema di contabilità basato su conteggi periodici. C'era innanzitutto la *cunta ginirali* che aveva cadenza annuale, veniva effettuata ad apertura d'anno agrario (1° settembre) e serviva a registrare il capitale vivo conferito alla società da ogni *prezzamaru*. La ritroviamo anche in altre forme di associazione dal momento che costituiva una sorta di verifica generale di quanto ogni società possedeva ad inizio di gestione. Al fine di riconoscere gli animali conferiti da ogni socio, i capi di bestiame portavano impresso su un orecchio un marchio distintivo detto *miercu*. Ogni pastore era « titolare » di un marchio diverso dagli altri. Per questo motivo una *mánnara di quaranta mierchi* indicava molto semplicemente una società di quaranta pastori. La marchiatura (operazione detta *mircari*) avveniva al momento della nascita degli agnelli. Chi svolgeva mansioni di *mprucchiaturi*, badando alle pecore partorienti e agli agnelli appena nati, era incaricato di segnarli col marchio della madre. Per la delicatezza del compito affidatogli (si pensi solo che era sulla base del *miercu* che l'amministratore nel corso dell'anno avrebbe diviso tra i soci lana e animali da macello) lo *mprucchiaturi* veniva scelto tra i più « opinati pastori, per probità e diligenza » ([32]). Anche se venivano puniti, e duramente, se scoperti, erano infatti abbastanza frequenti i tentativi di frode. Essi consistevano nell'imprimere il marchio di un proprietario su un agnello non

suo o nel sovrapporne uno diverso su quello preesistente, operazione questa detta *stramircari* ([33]).

Il Turrisi Colonna registra un modo particolare di effettuare la *cunta ginirali*. Il gregge, chiuso nell'ovile, si dirigeva verso l'uscita (*vadili*) seguendo il capro conduttore. Qui stava lo *mprucchiaturi* che, riconosciuto il marchio dell'animale in transito, gridava ad alta voce il nome del proprietario. Non distante stava il *curátulu* che teneva davanti un cassone diviso in tante caselle quanti erano i soci, ognuna contraddistinta da un'asta con il relativo marchio. Appena udiva il nome del proprietario, egli poneva un sassolino nella casella corrispondente. Alla fine si effettuavano i relativi conteggi i cui risultati venivano riportati con segnali convenzionali sull'asta corrispondente ([34]). È da rimarcare che il giorno di questa conta era un giorno di festa. Non solo per la presenza di tutti i soci che controllavano le registrazioni del *curátulu*, ma soprattutto perché era forse quello l'unico giorno in cui non erano ancora nati conflitti d'interesse.

La *cunta ginirali* era seguita dalla *cunta di latti*, con cadenza mensile, la quale oltre che in questa forma societaria era anche praticata nella *mánnara a spisi saputi* di cui parleremo. Mentre sulla base della prima si determinavano profitti e perdite complessive del singolo socio, la seconda veniva effettuata per stabilire il numero di capi lattiferi di ogni mese, per tutto il periodo di lattazione. Essa avveniva al 15° giorno del mese da dicembre ad aprile compreso. La conta del 15 maggio veniva presa a base per la suddivisione del prodotto di giugno e luglio. Nei mesi che vanno da agosto a novembre, producendosi poco latte, si faceva a meno della conta mensile e si divideva il prodotto giornaliero tra i soci presenti. Perché una pecora fosse considerata lattifera (*lattara*) se ne misurava il latte prodotto nel giorno fissato con una *misura* costituita dall' « involucro di un meloarancio », successivamente sostituito da un misurino di latta di due decilitri (*u bicchieri*). Se il latte traboccava dal misurino si diceva: *a piécura tira*. Il suo proprietario partecipava cioè alla divisione dei latticini; in caso contrario se ne utilizzava il latte ma il proprietario non partecipava alla divisione.

I dati ricavati dalla *cunta di latti* venivano originariamente registrati dal *curátulu* su tronchi di ferula o « verghe di landro » divisi longitudinalmente in due parti combacianti: ognuna era detta *tacca*. Fatte sulle due metà incisioni convenzionali e identiche per entrambe, a indicare il numero di pecore lattifere di ogni socio, una *tacca* andava al pastore interessato, l'altra restava al *curátulu*. Sempre sulla stessa *tacca* era registrata la produzione giornaliera di forme di cacio, quasi tutte dello stesso peso, dal caciaio (*sammataru*) che, a fine mese, comunicava i dati complessivi all'amministratore. Su aste simili, infine, stavano registrati i dati della *cunta ginirali*. Era sulla base di questi dati e del numero dei capi lattiferi che il *curátulu* calcolava la *tariffa* (quantità di latticini spettante ad ogni capo di bestiame e dunque al pastore che ne era proprietario) ([35]).

È chiaro che anche da questa verifica mensile dipendeva in gran parte la for-

mazione del reddito complessivo del socio *prezzamaru*. Risulta però evidente come il sistema fosse molto aleatorio: bastava ad esempio una causa accidentale qualsiasi perché, giusto il giorno della conta, una pecora non producesse latte abbondante. Ma la *cunta di latti* cominciò a venir meno anche per le facili frodi cui si prestava e per le frequenti contestazioni cui dava origine. I soci preferirono rifarsi esclusivamente ai dati ricavati dalla *cunta ginirali*, prescindendo dal movimento naturale del gregge. Indice, tutto questo, del progressivo semplificarsi del sistema di contabilità man mano che passavano gli anni e cambiavano certe situazioni.

Il ricorso alla *tacca*, per esempio, andava via via restringendosi mentre progrediva l'alfabetizzazione nelle campagne, e al suo posto subentrava l'uso di un quaderno su cui si registravano tutti i dati dell'annata in corso. Anche osservando, del resto, i rapporti che si stabilivano tra proprietario latifondista e altri soci *prezzamara*, certe regole della *mánnara* di cui stiamo parlando si evolvevano col variare del regime della proprietà fondiaria. Abbiamo già rilevato la progressiva erosione del latifondo e il degrado cui andavano incontro le vaste estensioni di terra abbandonate dai proprietari inurbati. Ci basti perciò segnalare come già intorno agli anni Quaranta le regole di questa forma societaria presentassero vistose innovazioni rispetto a quelle registrate un secolo prima ([36]).

Trasformandosi la grande proprietà diveniva sempre meno frequente che il latifondista facesse parte di società armentizie. Da ciò la necessità, per i pastori che le costituivano, di ricorrere a pascoli presi in affitto dietro pagamento di un canone detto *fida*. Lana e animali da macello non erano più commercializzati personalmente ma sempre più spesso venivano venduti insieme. Il ricavo veniva poi accreditato in proporzione ad ogni socio, una volta detratta la somma equivalente al costo d'esercizio determinato per singolo capo. Divenne sempre più rara la stessa usanza di vendere formaggi e animali maschi per procurarsi denaro fresco. Per questo, l'amministratore ricorreva a prestiti o anticipazioni e il socio a fine anno provvedeva a rifondere personalmente le spese d'esercizio sostenute dalla società.

Nei dintorni delle Petralie, già verso il 1870, sembra fosse molto diffusa una forma societaria diversa da quella appena descritta e collegata al rapporto di metateria. Il mezzadro prendeva in affitto (*a ciensu*) parte del gregge del padrone per una somma annua unitaria da stabilire. Sia i prodotti che le spese venivano divisi tra i soci in proporzione al numero di animali conferiti. Allo scioglimento della società il mezzadro si limitava a riconsegnare al padrone lo stesso numero di animali presi in affitto ([37]).

1.3. Un'associazione per diversi aspetti simile a quella appena vista e della quale costituiva un derivato era la *mánnara a spisi saputi*, la quale realizzava però maggiori condizioni di favore nei confronti di chi aveva più capitale da investire. Questi, ad esempio, non era nemmeno tenuto a dividere con i soci gli eventuali profitti derivanti dal subaffitto di tenute eccedenti ad altre società di pastori. In

questa associazione il proprietario terriero, o il suo gabelloto, oltre a decidere quali terre destinare a pascolo e a fissarne il canone d'affitto prescindendo anche dai prezzi correnti nelle contrade vicine, si accollava le spese di gestione relative ai salari per la custodia, ai trasporti e al vitto. Determinava così una quota fissa (*fida*) per il pascolo di cento capi di bestiame e il supplemento per spese di gestione, sempre relativo a cento capi, che il socio aderente si impegnava a pagare entro la fine dell'anno. Per il resto, il funzionamento della società rimaneva lo stesso di quella detta *pî spisi* e che abbiamo appena visto. I latticini venivano ripartiti infatti sulla base delle conte mensili, anche se il ricavo serviva innanzitutto a ripagare il proprietario maggiore. I soci *prezzamara*, dal canto loro, prestavano servizio nell'azienda non in veste di salariati fissi ma di compartecipanti e solo a fine anno ricevevano gli utili. Ciò vuol dire che solo quelli che non disponevano di proventi d'altra natura ricorrevano a vendite di animali, se non ad esosi prestiti ad usura ([38]).

Questa società era detta *a spisi saputi* perché era ad inizio d'anno che si stabilivano il canone del pascolo, il numero di animali da conferire e le spese di gestione, dopodiché le parti non potevano più intervenire, neppure in presenza di forti variazioni di prezzi. Naturalmente, per prevenire variazioni a suo svantaggio, il proprietario terriero non solo fissava la *fida* con largo margine di sicurezza, ma per tutto il corso della gestione cercava di economizzare al massimo, scontrandosi così con gli interessi altrui. A questo punto è chiaro che il sistema stesso non consentiva la convergenza di interessi delle parti, evidenziando tutti i lati negativi che son propri dell'appalto modernamente inteso. Se il proprietario terriero poteva infatti venire a capo di una cattiva congiuntura grazie agli accorgimenti di cui abbiamo detto, lo stesso non si può dire degli altri soci che talvolta accumulavano perdite proprio grazie a quegli « accorgimenti ».

1.4. Un altro sistema « ad appalto », in cui la gestione era tutta in mano a uno solo, era la *mánnara p'u fruttu*. In questo caso i partecipanti non rivestivano figura di socio propriamente detto e, nei rari casi in cui prestavano servizio nell'azienda, vi lavoravano come salariati fissi. In genere era una proprietario terriero che, adibiti dei *trizzati* a pascolo, si accollava tutte le spese di gestione relative al bestiame che gli veniva conferito. Una volta iniziato l'anno il conferente non aveva alcun potere di intervento nella gestione. La divisione dei prodotti era basata in teoria su presupposti univoci: latte e latticini rimanevano all'imprenditore, lana e animali erano di proprietà dei conferenti.

Abbiamo detto « in teoria » perché la prospettiva di fondo su cui si reggeva questo tipo di società era data da un'ideale corrispondenza dei profitti realizzati con la vendita dei latticini, da una parte, e di carne e lana, dall'altra. Il che era raro che si verificasse ([39]). Nella gran parte dei casi infatti si determinavano forti squilibri fra i prezzi dei latticini, venduti spesso a piccole partite e quando non erano ancora stagionati, e i prezzi che si riuscivano a spuntare nella vendita di

lana e animali. In genere si tollerava che, per l'instabilità del mercato, fosse l'imprenditore a realizzare profitti. Se invece era il conferente a realizzarne in sovrappiù, questi era tenuto a fornire all'imprenditore un supplemento per ogni cento capi che si macellavano. Tale supplemento, in denaro o in natura, veniva deciso ogni volta dalle due « controparti », ma quasi sempre finiva col favorire il grosso proprietario di terre e bestiame.

A quest'ultimo, del resto, nonostante gli accomodamenti si rivelassero già abbastanza vantaggiosi, restava ancora ampio margine di manovra. Bastava destinare alla macellazione, per esempio, un maggior numero di agnelli neonati (*redi*), per aumentare automaticamente la quantità di latte destinato alla caseificazione. Dato infatti che gli agnelli venivano inviati alla macellazione a un mese circa dalla nascita e quelli da allevare erano svezzati al sessantesimo giorno, rimaneva un mese intero di produzione di latte da destinare all'uno o all'altro scopo. A ciò si aggiunga la maggior quota di pascolo di cui disporre nel secondo caso, non sempre ricompensata da sufficiente produzione di latte.

Mancava, come si vede, una convergenza di interessi e i contrasti finivano quasi sempre col favorire il più forte, se non si addiveniva a un accordo. Era dunque necessario che le parti concordassero in anticipo il numero di *redi* da macellare, il numero di animali maschi da lasciare nel gregge e, infine, quali animali destinare al macello: se quelli nati in autunno o gli altri, diversa essendo la disponibilità di pascoli al momento dello svezzamento.

Anche questo tipo di società andò soggetta nel tempo a rilevanti trasformazioni. Non è senza significato che nella zona di Castellammare intorno agli anni Trenta, e sulle Madonie in seguito, il sistema si fosse generalizzato per categorie particolari di proprietari: quelli che non si dedicavano alla pastorizia, o non avevano sufficiente bestiame per metter su un'azienda o che, infine, non intendevano associarsi ([40]). Erano l'intrinseca struttura della società e le sue regole di funzionamento che favorivano tale evoluzione, una volta invalse certe consuetudini che servissero ad appianare i contrasti di cui prima parlavamo. Si cominciò così ad allevare solo un numero di *redi* pari al 30% dei capi conferiti a settembre (su una fecondità annua pari all'80% circa) e non si faceva avere al gregge un incremento annuo superiore al 10-15%. Non ci furono più conferenti che prestassero servizio come salariati nell'azienda e non ci fu più un controllo costante sul suo andamento nel corso dell'anno.

La *mánnara p'u fruttu* risultò perciò, e risulta ancora oggi, una tra le società più diffuse fra l'addetto alla pastorizia e chi, producendo reddito in altri settori, trovava e trova qui solo un modo come un altro di investire denaro. È facile prevedere che gli utili conseguiti non venivano reinvestiti nelle campagne ma prendevano, e prendono ancora, la via della città.

1.5. Le conte mensili, la possibilità di commercializzare personalmente certi prodotti, la corresponsabilizzazione del socio nella gestione dell'azienda sono solo

un ricordo nel tipo di società di cui ora delineiamo gli aspetti essenziali. Si tratta della *mánnara a miercu cunfusu* che era registrata come in via di sparizione dal Turrisi Colonna, ma che poi è sopravvissuta diffondendosi in prevalenza tra parenti legati da stima e fiducia, impiegati in un'azienda con bestiame della medesima razza. È indicativo che nel secolo scorso tali società non duravano più di un anno. Le parti conferivano infatti il loro bestiame a inizio d'anno e, fatta la *cunta ginirali*, si rimettevano al giudizio dell'amministratore che quasi sempre era il maggior proprietario di terre e/o bestiame. L'amministrazione e la gestione dell'azienda erano completamente in mano a lui. Affittava i pascoli decidendo sulle località e contrattandone personalmente il canone, quando non era egli stesso a fissarlo essendone il padrone. Apprestava capitale liquido all'interesse del 7%. Decideva autonomamente le date di monticazione e transumanza e badava, infine, a commercializzare tutti i prodotti.

I soci *prezzamara* potevano anche non prestar servizio nell'azienda e quelli che vi lavoravano erano retribuiti come salariati fissi. A fine anno, detratte le spese per salari, pascoli, ecc., l'amministratore provvedeva a ripartire gli utili o le perdite sulla base del capitale vivo conferito il 1° settembre. Lo stesso avveniva nel caso, frequente, di scioglimento della società. Essa veniva detta *a miercu cunfusu* anche perché, una volta messo insieme il bestiame dei singoli soci, non c'era più differenza tra i capi conferiti dall'uno e quelli dell'altro. Si prescindeva così dalla razza (ognuna producendo più carne o più latte a seconda dell'attitudine), dallo stato fisico generale e dalle variazioni intervenute nel corso dell'anno in seno al gregge. Per questo motivo all'atto stesso dello scioglimento della società non era possibile riavere lo stesso animale conferito. Gli animali vivi, non più individuati dal *miercu*, venivano semplicemente divisi in gruppi, in proporzione a quanto conferito da ogni socio.

Solo a due condizioni questo tipo di associazione poteva continuare a sussistere: che ci fosse massima fiducia tra i soci e che gli animali conferiti fossero almeno della stessa razza. È la situazione che vediamo registrata dal Morici nel 1940. Se peraltro questa forma societaria era prevalente nell'area di Castellammare intorno agli anni Trenta è proprio perché lì mancava il grosso proprietario (trattandosi di una zona costiera dove il latifondo si era frantumato prima che nelle aree dell'interno dell'Isola) e i pastori partivano da identiche condizioni di base, conferendo anche animali della stessa razza. L'associazione funzionava così come una vera e propria società per azioni ([41]).

Uno sviluppo parallelo è registrato per le Madonie dallo stesso Morici. Uno dei soci poteva infatti affidare ad altri la gestione dei servizi a lui spettanti e la quota parte poteva essere stabilita in termini di capitale liquido, corrispondente al valore del bestiame da conferire. Tutto ciò, unito al fatto già rilevato che i soci prestavano servizio in veste di salariati fissi, è indicativo del successivo tra-

scorrere della *mánnara a miercu cunfusu* da impresa lavoratrice a capitalistico-lavoratrice e, infine, a capitalistica.

1.6. Passiamo infine a trattare della forma di associazione pastorale che è la sola a non comprendere un grosso proprietario di bestiame. È importante rilevare come ad una situazione fondiaria non latifondista corrispondesse puntualmente una forma societaria strutturalmente diversa da quelle sin qui viste. Essa, detta *suggitá a latti rinnutu* o semplicemente *suggitá*, era comune tra i piccoli allevatori che pascolavano spalla a spalla nei fondi comunali o ex-feudali, laddove esistevano gli usi civici del compascolo. La società era valida solo per la caseificazione mentre i pastori rimanevano indipendenti nella conduzione dell'azienda e nella commercializzazione ([42]).

È risaputo che per la caseificazione non si può utilizzare latte che non sia della stessa giornata. Per altro verso ne è necessaria una gran quantità per produrre forme di una certa dimensione. Per questi motivi nella *suggitá* il latte prodotto dagli animali di ogni socio veniva consegnato in giorni stabiliti a uno dei partecipanti il quale provvedeva alla lavorazione con attrezzi che gli stessi soci mettevano in comune o prendevano a nolo. Nei giorni successivi, chi aveva già caseificato provvedeva a restituire ad ognuno degli altri la stessa quantità di latte ricevuta. A turno i vari pastori ricevevano il latte da lavorare e proseguivano nelle liquidazioni giornaliere finché tutti non avessero completato il ciclo.

Naturalmente in questo caso non era necessaria una contabilità basata sul numero dei capi di bestiame, ma esclusivamente sulla quantità di latte prestato. Il sistema adottato ricorda quello visto a proposito della *cunta di latti*. I pastori infatti ricorrevano al recipiente di legno detto *cisca*, dentro cui si raccoglieva il latte appena munto, e a uno di più ridotte dimensioni (*quartucciu*) che fungevano da unità di misura comuni ([43]). Coppie di *tacchi* portavano inciso, oltre al marchio identificatore, il numero di *cischi* e *quartucci* consegnati. Una delle due, detta *tacca partuta*, veniva rilasciata da chi riceveva il latte a ognuno degli altri. Dietro restituzione della stessa *tacca* egli si impegnava a rifonderli di una quantità di latte pari, man mano che veniva il loro turno. Osserva infatti il Turrisi Colonna che solo « le tacche corrispondenti a quelle di riscontro... fanno fede tra le persone le quali costumano di comprovare con questo mezzo le somministrazioni che fanno, e ricevono a minuto » ([44]).

1.7. Abbiamo detto che l'associazione tra pastori era dettata principalmente dalla necessità di evitare, per quanto possibile, l'assunzione di personale salariato. Nelle due prime società che abbiamo descritto, le quali risultavano del resto tra le più diffuse, e in quella *a miercu cunfusu*, la quale presentava modalità di gestione affatto proprie, i soci *prezzamara* prestavano servizio, ognuno con mansioni specifiche, in seno all'azienda. Solo dopo che i soci disponibili erano impiegati si cominciava a ricorrere a personale salariato. Vediamo allora di esaminare in breve

le diverse mansioni che già da sole consentono di intravedere il complesso di attività svolte in un'azienda di medie dimensioni, non potendocene qui occupare dettagliatamente.

Il *curátulu*, come abbiamo visto, badava alla contabilità e manteneva i rapporti commerciali con l'esterno. Vendeva gli animali e i latticini trattando direttamente con i dettaglianti o con gli incettatori. Si occupava, tra l'altro, dell'affitto dei pascoli o ne disponeva la cessione a terzi dietro compenso (*fida*). Fissava le date di transumanza e monticazione e indicava il turno (*vicenna*) di successione dei settori in cui il pascolo veniva diviso. Annessi agli ovili non c'erano quasi mai locali adatti alla stagionatura dei formaggi (*cura*) che venivano appunto ceduti ancora freschi agli incettatori, con cui si stilava preventivamente un accordo. Nei rari casi in cui c'erano di quei locali, era il *curátulu* che accudiva alla stagionatura ([45]).

Il *sammataru* si occupava della caseificazione registrando giornalmente le forme di cacio prodotte ([46]). Suppliva il *curátulu* nei periodi di assenza. Lo *mpruc-chiaturi* invece badava, come abbiamo detto altrove, alle pecore partorienti e agli agnelli appena nati, marchiandoli. La figura in questione, registrata nei lavori del Turrisi Colonna e del Grisanti, scomparve presto, dal momento che non ne troviamo menzione in lavori più recenti e risulta sconosciuta ai nostri informatori.

Erano scelte tra i *prezzamara*, per la delicatezza del loro compito, altre due figure: il *ribbattieri* che badava a panificare e a distribuire pane e companatico al personale, in ore previste; il *magazzinieri* che custodiva il magazzino (*magasenu*) dentro cui stavano depositate pelli, ecc. Lo *sfacinnatu*, invece, non sempre veniva scelto tra i soci per la pesantezza dei compiti assegnatigli ed era l'aiutante tuttofare, a dispetto del nome. Puliva le caldaie, raccoglieva legna e badava al fuoco della *furnaca*, mungeva e collaborava col *sammataru* nelle operazioni di caseificazione. Sostituiva inoltre il personale assente.

Gli uomini addetti ai trasporti raramente erano interni all'azienda. Si tratta dei *vurdunara*, ognuno dei quali conduceva una *riétina* di sette o nove muli, e dei *ruttamara*, che guidavano solo quattro muli ([47]). Ad essi si faceva ricorso per trasportare i latticini dalla *mánnara* ai centri di vendita, oltre agli attrezzi e agli animali più piccoli in occasione della transumanza. Tutti gli altri prestatori d'opera erano assunti di solito come salariati. Venivano comunemente indicati col nome di *surdunera* ed erano spesso figli o parenti stretti dei *prezzamara*. Erano i guardiani del gregge (*picuraru, craparu, agniddaru* e *ciarviddaru*) e gli aiutanti apprendisti (*garzuni*, ecc.) su cui ritorneremo, oltre al cosiddetto *imintaru* che si prendeva cura degli equini di cui erano provvisti alcuni impiegati con diritto di pascolo ([48]). È superfluo rilevare come al personale assunto venissero riservati i compiti più faticosi e, in ogni caso, quelli dove non ci fossero interessi da salvaguardare.

Per concludere sul personale addetto all'azienda, è necessario qui ricordare

due figure che, in senso stretto, erano esterne alla *mánnara* ma che, per i loro compiti, ne diventavano parte integrante. Si tratta dei *campieri* e dei *suprastanti*. Non è qui il caso di soffermarci a lungo sul loro ruolo di difensori degli interessi dei padroni su cui c'è tutta un'abbondante letteratura. Ci limiteremo perciò a dare qualche ragguaglio di sfuggita sui loro compiti « istituzionali ».

I *campieri* svolgevano funzioni di sorveglianza contro gli abigeati e i furti in genere ([49]). Erano riconoscibilissimi perché giravano a cavallo, con fucile a tracolla e vestito di velluto, mentre i *picurara* vestivano pelli di pecora, tessuti di *abbraciu* e calzavano *scarpi i pilu*. Ai *suprastanti*, invece, erano assegnate funzioni di direzione delle aziende agrarie o agropastorali. Quando ci si rivolgeva sia agli uni che agli altri, si dava loro del *su*, mentre al *picuraru* si dava del *zzu* ([50]).

1.8. Sui diritti di cui godeva il personale della *mánnara* e sulla sua retribuzione la situazione si presenta abbastanza complessa anche perché diritti e retribuzioni variavano da luogo a luogo, ed è difficile unificare dati sparsi e saltuari. I *prezzamara* venivano retribuiti, a seconda del tipo di società, o come salariati con successivo conguaglio degli utili o semplicemente dividendo questi ultimi a fine anno, una volta fissato e versato alla società il costo d'esercizio per capo di bestiame. In genere però si osservano certe regole nella retribuzione di *prezzamara* e *surdunera*, a parte il vitto giornaliero, che era lo stesso per tutti: un rotolo o due di pane, ricotta, siero e poco formaggio ([51]). La retribuzione era calcolata su base annua e una parte (*sordu*) era uguale per tutti. L'altra parte, detta *suprasordu*, era invece costituita da gratifiche (oggi dette *pircacci*) le quali erano subordinate ai profitti realizzati e variavano da persona a persona. Di solito, ad esempio, c'era un rapporto di quattro a uno tra quanto spettava a *sammataru* e *curátulu* e quanto spettava agli altri. Altrove, abolito il soprasoldo, ognuno era retribuito secondo i giorni di effettivo lavoro, osservando però le debite proporzioni, per cui la retribuzione di *curátulu* e *sammataru* risultava di un terzo superiore a quella degli altri ([52]).

La durata del rapporto di lavoro e la retribuzione del personale assunto dipendevano quasi sempre dalla effettiva capacità dell'impiegato, dai rapporti personali che riusciva ad instaurare con i soci *prezzamara* e col *curátulu* soprattutto, ma anche dalla consistenza del mercato delle braccia disponibili. Ad ogni buon conto, il personale dell'azienda era spesso in soprannumero di almeno un terzo non « secondo il modo di pensare patriarcale » ([53]) ma per la funzione calmieratrice sui salari esercitata dalla sovrabbondanza di manodopera. Il personale salariato, inoltre, era retribuito per i giorni di effettivo lavoro, segnati e contabilizzati dall'amministratore. Nei periodi di attività meno intensa, come nei mesi estivi, essi perciò si assentavano e passavano a lavorare come giornalieri (*iurnatara*) nelle vaste distese cerealicole dell'interno dell'Isola. È possibile però anche per il personale assunto indicare certe regole costanti, a proposito di retribuzioni e diritti, per cui essi aumentavano man mano che maturava l'anzianità di servizio.

Seguendo il Grisanti, individuiamo una sorta di gerarchia che va dal nuovo arrivato fino al pastore anziano ([54]). Le prime assunzioni avvenivano in genere all'età di 10-12 anni, quando il ragazzo veniva ammesso, come apprendista, in una *mánnara* e per alcuni anni rimaneva *garzuni* alle dipendenze di qualcuno più grande di lui. *Iri di fora* (altrove si diceva *iri adduatu*) era il modo di indicare la creazione del nuovo rapporto di lavoro da parte dei familiari. Finché rimaneva al gradino più basso, il *garzuni* non aveva diritto a giorni di riposo e tornava a casa solo a fine anno. Nel caso in cui veniva addetto alla custodia del gregge, egli dipendeva dal *cumpagnu*, giovane di circa vent'anni esperto guardiano di piccole greggi, sottoposto a sua volta al *picuraru* o al *craparu*, se guardiano di capre. Solo a quest'ultimo gradino, quando si aveva in cura un intero gregge (*guardia*), si acquisivano particolari diritti, oltre all'aumento di retribuzione.

Da *garzuni* infatti il salario si raddoppiava, e si triplicava talvolta, nel corso degli anni. A *cumpagnu* risultava già quadruplicato. Il *picuraru* non solo percepiva un salario otto volte superiore a quello del *garzuni* appena assunto, ma aveva diritto ai *simigni*, costituiti da tre tumoli di terra il cui prodotto era da dividere col proprietario o con i partecipanti alla società, ad una giumenta a metà col padrone, a 48 giorni di vacanza retribuiti (*vicenna*), ma dietro consenso del *curátulu*, e infine a pecore in proprio in quantità da concordare. Ad Alia, per fare un esempio, il *picuraru* aveva diritto al mantenimento di cinquanta capi nella mandria del padrone o della società, ma pagando un supplemento per ogni animale adulto ([55]).

Erano però ben pochi coloro che potevano aspirare a salire tutti i gradini della « carriera » del pastore. I rapporti di lavoro, com'è facile immaginare, erano infatti molto precari e si interrompevano spesso a fine anno. Talora era lo stesso dipendente che si autolicenziava, talaltra era il proprietario, o l'amministratore della società, che prendeva l'iniziativa. La decisione, che in genere veniva comunicata alla controparte con sufficiente anticipo, diveniva operante il 24 agosto, giorno di San Bartolomeo. Per questo tra gli allevatori era corrente il detto: *San Martulumeu, o tinni vai tu o tinni mannu eu.* All'avvicinarsi del giorno fissato cominciava dunque tutto un vagare sparso di manodopera in cerca di nuova assunzione. *Mannariari* veniva detto il fenomeno in ambito pastorale e il termine esprime bene la sua dinamica ([56]).

2.0. Precarietà dei rapporti di lavoro, quasi mai basati su contratti scritti; sfruttamento del lavoro minorile; giornata di lavoro che non era mai di otto ore ma andava dall'alba al tramonto (*dî stiddi ê stiddi*) quando non proseguiva nelle ore notturne alla ricerca di un animale smarrito. Ce n'è già abbastanza per cogliere la gravosità di un lavoro che ci si è spesso compiaciuti ad immaginare idilliaco. Non si pensi però che la precarietà fosse una caratteristica riservata al lavoro del personale assunto. Se andiamo ad osservare infatti il tipo di rapporti che legavano

i pastori aderenti ad una medesima società, constatiamo come anch'essi fossero altrettanto precari.

Nessuna delle forme associative che abbiamo visto era riconosciuta giuridicamente, anche se la complessità rilevata in alcune farebbe pensare il contrario. Sappiamo per certo, per non risalire a tempi remoti, che già i Normanni si erano preoccupati di regolare nel Sud d'Italia l'attività della pastorizia e che gli Aragonesi avevano importato nel Regno di Napoli sistemi e tecniche di gestione elaborati e applicati con successo in Spagna ([57]).

Ma quelle che ritroviamo nel secolo XIX son forse le stesse forme societarie previste nel diritto normanno o in quello aragonese? O non dobbiamo invece pensare ad una sorta di diritto consuetudinario tramandato oralmente e frutto di sedimentazione dei privilegi di chi nel corso dei tempi detenne il potere sugli altri? Abbiamo osservato come a un diverso regime fondiario corrisponda il diverso prevalere di una forma societaria sull'altra. Per questo non siamo lontani dal vero se ipotizziamo che siano stati una volta gli stessi governanti a legiferare in modo da legittimare le pratiche promosse dai detentori del potere economico. La consuetudine sarebbe così divenuta legge ufficiale per poi, col passare dei tempi, regredire di nuovo a consuetudine orale, ma tanto forte ormai da sfidare le nuove leggi o, quanto meno, farne a meno.

Le associazioni, tra l'altro, non prevedevano documenti scritti ([58]). Si basavano tutte sulla buona fede e sulla parola data, per cui nessuno dei contraenti poteva accampare diritti contro chi veniva meno ai patti. Se l'amministratore approfittava della buona fede dei soci o rinviava nel tempo la contabilità finale confidando nella loro poca memoria, i danneggiati potevano far affidamento solo sulla sanzione della comunità contro il violatore dei patti, che poteva anche perdere la stima del paese. Non è un caso che simile forma di « diritto » fosse prevalente in piccole comunità. Il singolo pastore, certo, poteva anche far affidamento sul potere che gli era riconosciuto di autolicenziarsi o di rompere l'associazione in atto. Ma non era raro che si facesse giustizia da solo, sopprimendo chi aveva approfittato di lui. Non ci si meraviglierà perciò che tutte le associazioni non duravano più di qualche anno.

2.1. Il fatto è che tutte le forme societarie, per il modo stesso in cui erano strutturate, tendevano a favorire uno solo dei soci. E non è un caso che a godere dei maggiori privilegi fosse quasi sempre il proprietario terriero che disponeva dei pascoli.

Già è indicativo che le dimensioni delle greggi « coinvolte » nelle *suggitá a latti rinnutu* fossero del tutto trascurabili rispetto a quelle presenti nei latifondi: solo decine di capi, contro le migliaia delle altre società. La stessa quantità di addetti in aziende di tipo latifondista qui è solo un ricordo. Essendo prevalente nella Sicilia dell'interno quella che è stata detta l'economia del lati-

fondo, le attività che vi si svolgevano o erano complementari ad esso o vivevano di vita grama, dirette esclusivamente all'autoconsumo.

A ciò si aggiungano le difficoltà a reperire pascoli disponibili. Avveniva che il pastore che non intendeva costituire società con il grosso proprietario per non sottostare a certe regole di conduzione difficilmente riusciva a trovare pascoli liberi da prendere in affitto. Sull'assegnazione delle stesse terre demaniali, irrisorie peraltro rispetto alle altre per l'estensione e molto scadenti per i pascoli, intervenivano pesantemente gruppi di potere locali, quasi sempre emanazione del potere latifondista.

Anche nella scelta tra le altre quattro società, ognuna delle quali costituiva un affossamento progressivo dei diritti dei compartecipanti, interveniva pesantemente la forza del latifondista. La creazione di una forma societaria o di un'altra e le stesse regole di funzionamento di ognuna dipendevano strettamente dai rapporti di potere esistenti in una certa area e da un complesso di altri fattori (disponibilità di personale, terre, bestiame, ecc.) da individuare caso per caso. Per questo motivo, parlare di area madonita, come abbiamo fatto sinora, è già un'astrazione: regole e società variavano infatti da un centro all'altro e si adeguavano costantemente al mutare nel tempo delle condizioni che le avevano generate.

È superfluo, infine, rilevare come in tutta la complessa realtà di dare e avere di una società costituita, nell'aleatorietà dei ricavi, era il latifondista a realizzare profitti in ogni caso. Stabiliva il canone d'affitto dei pascoli. Anticipava denaro fresco ad interesse. Era quasi sempre l'amministratore della società e abbiamo visto quanti poteri si concentravano nelle sue mani, senza che talvolta ne avesse la capacità, e quante possibilità gli si offrivano di frodare compartecipanti inesperti. La complessità dei conteggi e la frequenza dei controlli solo in minima parte riuscivano ad evitare facili degenerazioni.

2.2. Un esame dei bilanci d'impresa sarebbe utile a precisare quanto siamo venuti dicendo, offrendo dei solidi parametri di riferimento sia per la quota assorbita dall'affitto dei pascoli, sia per quella relativa alle retribuzioni del personale.

Non è facile però reperire dati al riguardo. Ciò in gran parte perchè si adottavano sistemi di contabilità « deperibili », come le incisioni su *tacca*. Una buona parte di dati, inoltre, veniva semplicemente memorizzata per il limitato periodo di tempo in cui serviva, senza venir registrata in alcun modo. Anche quando si cominciò a far ricorso a quaderni e registri d'ogni genere, non sempre ci si curava di custodirli una volta concluso l'anno agrario e iniziata una nuova gestione. I soli bilanci d'impresa disponibili sono dunque quelli di anni in cui qualcuno, per motivi che con la gestione dell'azienda non avevano nulla a che vedere, si preoccupò di raccogliere i dati via via disponibili.

Alcuni bilanci completi redatti dal Morici consentono di avere una visione esatta dei profitti realizzati da certe società di Castelbuono in un arco di tempo di venti anni ([59]). Veniamo così a sapere che nel triennio 1913/15 un'associa-

zione con 2.000 capi di bestiame realizzò profitti per un importo pari al 28% del prodotto netto, profitti che raggiunsero rapidamente il tetto del 43% negli anni della prima guerra mondiale, grazie al progressivo crescere dei prezzi dei latticini a fronte di una stagnazione dei costi di gestione. Non mancavano però i periodi di crisi che, tra l'altro, ritornavano con una certa regolarità. Così, in un periodo di congiuntura internazionale sfavorevole qual è il quadriennio 1929/33, la stessa impresa di Castelbuono subì una perdita dell'1% per il collasso dei prezzi dei prodotti dell'allevamento, cui non si adeguarono con prontezza i costi di gestione.

Per quello che qui interessa, ancora più importante si rivela l'analisi delle spese. Nel triennio prebellico la stessa società impiegava circa il 70% del capitale per i canoni di affitto pascoli e solo il 23,6% costituiva la quota relativa ai salari dei dipendenti. Se consideriamo che, trattandosi di un'impresa *per le spese,* nella somma devoluta alle retribuzioni erano compresi i compensi per gli stessi soci, possiamo farci un'idea di quale fosse la parte rimanente ai dipendenti che non partecipavano agli utili di gestione. I quali non dovevano essere pochi, se fino al 1949 in un'azienda di Gangi con un gregge di 2.500 capi erano almeno venti i dipendenti salariati e in una società di Castelbuono, alla fine del secolo scorso, giunsero a essere 34 per un gregge che non arrivava ai 3.000 capi ([60]). Pur nel variare delle circostanze, la quota relativa ai pascoli si aggirava sempre intorno al 70% del totale delle spese e solo nel quadriennio 1929/33 essa scese al 66%, in parallelo con la riduzione al 22% della quota salari.

La situazione rimane fondamentalmente la stessa se risaliamo indietro negli anni e prendiamo in considerazione un'impresa *per le spese,* ancora di Castelbuono, i cui bilanci vennero pubblicati dal Minà Palumbo in una sorta di relazione-denuncia al Comizio Agrario di Cefalù ([61]). L'anno di riferimento 1887/88 fu un anno di generali ribassi dei prezzi dei prodotti zootecnici, a fronte di una stabilità dei canoni d'affitto pascoli. Fatto da inquadrare, del resto, nella più generale crisi di produzione e di commercializzazione soprattutto coincidente con l'ultimo ventennio del XIX secolo ([62]).

Ora, in quell'anno l'associazione con un gregge di 2.464 capi impiegò la ragguardevole quota del 79,2% sul totale delle spese per il canone d'affitto pascoli, mentre la quota salari si mantenne spropositatamente bassa (7,7%, anche se è da tener presente che non vi erano forse comprese le remunerazioni dei soci). A che altro è da addebitare allora il fatto che quell'anno la differenza spese-introiti della società fece registrare una perdita del 7,3% circa? È significativo che in quel periodo a rimanere alti furono esclusivamente i canoni d'affitto, mentre lo stesso capitale vivo conferito dai soci a inizio d'anno faceva registrare nel corso della gestione una perdita di valore pari al 41,4% di quello iniziale ([63]).

La situazione cambia invece se esaminiamo il bilancio di un'impresa *a mar-*

chio confuso di Castellammare, in un periodo anch'esso di crisi qual è l'anno 1930/31, con perdite complessive aggirantisi intorno al 5,3% ([64]). Qui ritroviamo un canone d'affitto pascoli che si ferma al 62% del totale delle spese e una quota salari relativamente più alta (24%) per un numero di dipendenti certamente inferiore ad altri, essendo il gregge di 1.300 ovini.

2.3. Quali considerazioni è possibile fare sulla base del confronto delle due situazioni? Permanendo certe condizioni strutturali di produzione (pensiamo al latifondo e al persistere di una rendita fondiaria superiore ad ogni ragionevole aspettativa) solo con lentezza esasperante potevano variare le quote del bilancio destinate rispettivamente ai salari e al pascolo. Non è azzardato ricondurre la diminuzione della quota per il pascolo registrata a Castelbuono nel periodo 1929/33, rispetto al 1887/88, alla maggiore disponibilità di terre liberate dal rigido regime latifondista. È indicativo al riguardo il fatto che nell'area di pascolo dell'azienda studiata dal Morici il latifondo fosse passato, tra il 1907 e il 1927, dal 59,9% al 23,5% della superficie territoriale complessiva. Una controprova è fornita dall'impresa di Castellammare dove diverse condizioni facevano incanalare in modo sensibilmente differente le singole parti di spesa.

Il ricorso alle cifre consente però di fare altre considerazioni per meglio precisare il quadro che siamo venuti tracciando. Il canone d'affitto pascoli, con il suo 70-79% di incidenza sulla spesa complessiva, era l'unica cifra a non variare nel corso dell'anno, essendo stabilita in anticipo. Come dire che era l'unico reddito sicuro, determinabile a priori e indifferente agli esiti di gestione dell'impresa. La deduzione immediata è che il sistema della pastorizia brado e transumante serviva per la massima parte ad incrementare i proventi del latifondista. I pastori associati e i loro dipendenti producevano perciò reddito soprattutto per chi con la pastorizia non aveva spesso nulla a che vedere.

In queste condizioni è possibile cogliere le profonde motivazioni per cui i pastori investivano il reddito prodotto non in infrastrutture, su terreni che del resto non possedevano, nè in mezzi e strumenti intesi a migliorare le loro condizioni di vita e di lavoro, ma esclusivamente in capi di bestiame. Le greggi si ingrossavano sino al limite della sopportabilità delle aree pascolative in certe annate, per contrarsi sino a sparire quasi del tutto nelle annate di magra, quando solo vendendo animali e dissanguando il gregge era possibile onorare i patti siglati a inizio d'anno ([65]).

Si diceva una volta che invece di piegare a sè la natura (costruendo alloggi, creando prati artificiali, ammodernando gli strumenti di produzione...) era il pastore che vi si adeguava e che quella era la sua « mentalità ». Non ci vuol molto a cogliere nelle costrizioni di un certo sistema economico le determinanti di quei comportamenti.

NOTE

(1) La Comunità montana delle Madonie comprende 23 comuni il cui territorio si estende per 168.759 ettari, in gran parte montani. Nella nostra indagine non prendiamo però in considerazione i comuni di Aliminusa, Montemaggiore Belsito, Resuttano, Sclafani Bagni e Valledolmo perché sono ritenuti non sufficientemente omogenei, da un punto di vista fisico oltre che socioeconomico, con gli altri centri della zona. Cfr. tra i lavori più recenti I. AGOSTARO, *La Comunità montana delle Madonie*, in *I comuni in Sicilia*, a cura di C. Caldo, Istituto di Scienze antropologiche e geografiche, Università di Palermo 1977, pp. 42-3 e 57.

(2) Cfr. *Piano di sviluppo agricolo "delle Madonie" (zona 7)*, a cura dell'Ente di Sviluppo Agricolo, Palermo 1974. L'area presa in esame non comprende i territori di quattro dei comuni da noi esclusi in quanto poco omogenei; comprende invece il comune di Resuttano dei dati relativi al quale non teniamo conto, nei limiti del possibile. Per i dati relativi all'anno 1930 facciamo ricorso alle elaborazioni contenute in *Notizie e dati statistici sull'economia della provincia di Palermo*, a cura del Consiglio provinciale dell'economia corporativa, 3 voll., Palermo 1934.

(3) Cfr. N. TURRISI COLONNA, *Studi di amministrazione rurale per la Sicilia. Associazioni agrarie. Lezione XII*, in « Annali di Agricoltura siciliana redatti per istituzione del Principe Castelnuovo », I (1851), p. 251.

(4) Cfr. R. MONHEIM, *La città rurale nella struttura dell'insediamento della Sicilia centrale* (1ª parte), in « Annali del Mezzogiorno », XII (1972), pp. 242-3. Due anni dopo i capi ovini erano però risaliti a 7.000, crescita proseguita anche in seguito.

(5) Nei comuni di Geraci e di Petralia Sottana, per non fare che due esempi, erano molti fino a una decina di anni addietro gli allevatori di questo tipo. Ultimamente però la progressiva diffusione del latte imbottigliato proveniente da fuori ne sta affrettando la scomparsa.

(6) Cfr. *Piano di sviluppo agricolo* cit., p. 116 sgg. e L. LEANTE, *La Comunità montana delle Madonie*, in « Quaderni siciliani », settembre 1975, p. 71 sgg.

(7) Cfr. S. SONNINO, *I contadini in Sicilia*, Firenze 1925², p. 28.

(8) « Le masserie sono aggregati rurali elementari, sparsi nell'interno dell'altopiano siciliano, di solito a grande distanza dai centri abitati, nelle aree ad economia estensiva, cerealicolo-zootecnica... Sono manifestazioni non tanto del lavoro, quanto del capitale, ossia della proprietà che dirige la produzione, e sono veri e propri enti coordinatori di una grande o grandissima azienda ». G. VALUSSI, *La casa rurale nella Sicilia occidentale*, Firenze 1968, p. 79 sgg.

(9) È il caso di un'azienda latifondistica tradizionale esistita a Gangi fino al 1950, appartenente a un solo proprietario, comprendente otto latifondi per complessivi ha 3.700 e con sistema di rotazione *a tirziria*. Cfr. R. MONHEIM, art. cit., p. 266 sgg.

(10) Cfr. F. BUFFONI, *Tendenze dell'agricoltura 1901-1961. Occupazione, proprietà fondiaria, reddito e investimenti*, in *Problemi dell'economia siciliana*, a cura di P. Sylos-Labini, Milano 1966, p. 286 sgg.

(11) Cfr. F. MORICI, *Aspetti e risultati tecnici-economici di imprese pastorali siciliane*, Roma 1940, p. 35 e F. BUFFONI, *op. cit.*, pp. 300-1. In *Notizie e dati statistici* cit., vol. I, p. 59 sgg. il comprensorio madonita risultava quasi tutto compreso nella Regione agraria delle Madonie, a sua volta suddivisa in due zone. Ne restavano fuori le aree collinari (Alimena, Bompietro, Cefalù e Gratteri) oltre ai cinque comuni di cui alla nota 1.

(12) Cfr. *Piano di sviluppo agricolo* cit., p. 79 sgg.

(13) L. LEANTE, art. cit., p. 70 sgg.

(14) I terreni seminativi, che nel 1930 occupavano ancora il 58% dell'intera superficie

territoriale, alla data dell'ultimo censimento dell'agricoltura (1970) erano scesi al 55%. Solo il 5% era costituito da foraggere.

(15) Cfr. C. FORMICA, *Esodo agricolo e trasformazioni dell'agricoltura nel Mezzogiorno*, in « Annali del Mezzogiorno », XV (1975), p. 115 sgg. In questi ultimi anni qualcosa sembra stia cambiando. Si notano infatti tendenze all'accorpamento di terreni contigui allo scopo di ampliare aziende preesistenti. Più spesso però sono lavoratori d'altri settori (emigrati per lo più, ma anche gente del vicino capoluogo) che comprano pochi metri quadri di terra per costruirvi case e ville. Proseguono perciò, con intenti assolutamente improduttivi stavolta, il fenomeno della polverizzazione.

(16) Ancora nel 1930 un quinto della superficie territoriale era costituito da pascoli e incolti produttivi.

(17) Sul presunto dualismo bosco-pascolo si sofferma G. PETINO, *Montagna e bosco nell'economia siciliana ieri e oggi*, in « Annali del Mezzogiorno », VI (1966), p. 299 sgg. Si veda anche G. HUGONIE, *L'évolution récente de l'utilisation des sols montagnards en Sicile septentrionale*, in « Méditerranée », I, 1976, p. 9 sgg.

(18) Sono osservazioni che ritornano nel tempo con una certa frequenza. F. MAIORANA, ad esempio, in *Discorsi ed osservazioni sulla pastorizia siciliana*, Palermo 1852, p. 10 sgg., lamentata l'assenza di prati artificiali e di stalle, addebitava certe lacune della pastorizia alla mancanza di conoscenze tecniche da parte dei pastori e invocava perciò l'istituzione di scuole di veterinaria. Man mano che si va avanti negli anni si precisano meglio certe carenze. A. NICOLOSI, infatti, nei suoi *Studi sulle condizioni economico-agrarie della Sicilia*, in « L'Agricoltura italiana », 1877-1879, 1ª parte p. 83 sgg. e N. TURRISI COLONNA in *L'industria pastorale nel territorio di Palermo*, Palermo 1882, p. 5, avevano modo di attribuire la crisi in atto al progressivo ridursi dei pascoli per l'estendesi della granicoltura, e al contemporaneo aumento dei canoni di affitto. F. MINÀ PALUMBO, infine, in *Associazioni pastorali in Castelbuono (Sicilia)*, pubblicati in « L'Agricoltura italiana », XV (1889), p. 576 sgg., elencava una serie di cause (fitti elevati, tasse comunali esose, forti ribassi nei prodotti della pastorizia, alti interessi sui prestiti e forti spese di registrazioni notarili, ecc.) che danno un'idea complessiva della crisi attraversata dalla pastorizia in quegli anni. È interessante rilevare, in vista di quello che diremo, come tra quelle cause non elenchi carenze di personale nè alti salari.

(19) I dati che seguono sono ripresi da I. AGOSTARO, art. cit., p. 48 sgg. e da L LEANTE, art. cit., p. 68.

(20) Cfr. A. SABA, S. SOLANO, *Lineamenti dell'evoluzione demografica ed economica della Sicilia dall'Unificazione ad oggi*, in *Problemi dell'economia siciliana* cit., p. 41 sgg. e M. C. TIRITICCO, *Occupazione e salari nell'agricoltura e nell'industria*, ivi, p. 213 sgg.

(21) Sulle conseguenze dell'esodo rurale e agricolo si vedano, tra gli altri, C. FORMICA, *Lo spazio rurale nel Mezzogiorno. Esodo, desertificazione e riorganizzazione*, Napoli 1975, e M. ROSSI DORIA, *I problemi delle zone interne della Sicilia*, in *Problemi del sottosviluppo in Sicilia*, a cura di A. Rigoli, Palermo 1975, p. 19 sgg.

(22) Il fatto non apparirà poi tanto strano se si considera che un aumento di produzione comportava in primo luogo una maggiore disponibilità di pascoli che assorbivano fino al 70% delle spese, come vedremo meglio in seguito. L'aumento del profitto, peraltro soggetto ad estrema aleatorietà, era di molto postergato nel tempo.

(23) Al riguardo si veda M. OVAZZA, *Il caso Battaglia. Pascoli e mafia sui Nebrodi*, Palermo 1967.

(24) Le cooperative, molto più che sulle Madonie, si sono diffuse sul versante settentrionale dei Nebrodi. Cfr. G. ASCIUTO, *L'impresa pastorale nella zona dei Nebrodi nord-occidentali*, Palermo 1968.

(25) Cfr. A. UCCELLO, *La civiltà del legno in Sicilia. Contadini e pastori iblei*, Catania 1973. Non è questa la sede, anche se ne avvertiamo l'urgenza, di esaminare partitamente

le conseguenze che derivano, sul piano culturale, dal venir meno di vecchi modi di produzione e dalla massiccia emigrazione. Notiamo però che sullo sfaldarsi della cultura tradizionale, secondo modalità non dissimili da una selvaggia deculturazione, è incentrata la relazione tenuta da A. Buttitta al Convegno su « Cultura e popolo nel Meridione » (Catania, 8-9 aprile 1976). Cfr. A. BUTTITTA, *La fine del folklore tradizionale*, ora in « Meridione. Città e campagna », 12/13 (1976-77), p. 98 sgg. L'autore, dopo aver delineato le strette connessioni tra il venir meno di modi di produzione del passato, l'impoverimento demografico conseguente a trent'anni di emigrazione e gli sconvolgimenti operati appunto a livello sociale e culturale, conclude assimilando a un vero e proprio etnocidio quello che si è perpetrato nell'interno dell'Isola.

(26) Per queste « nuove » costruzioni, cfr. M. T. ALLERUZZO DI MAGGIO, *Osservazioni sul "genere di vita" connesso con l'attività pastorale nell'area occidentale dei Nebrodi*, in « Archivio Storico per la Sicilia Orientale», I-III (1967), pp. 186-7. Abbiamo tralasciato di valutare, essendo necessarie ulteriori e dettagliate indagini, quanto abbia inciso sulla crisi della pastorizia tradizionale il progressivo restringersi del mercato dei prodotti lattiero-caseari locali. Quasi certamente si tratta di un processo circolare. Fatto sta che anche nei centri montani più piccoli e isolati i latticini prodotti su base industriale nel Nord prendono sempre più il posto che una volta era dei prodotti locali.

(27) Il lavoro più importante, per quanto ci riguarda, del Grisanti è costituito dai due volumi del *Folklore di Isnello,* Palermo 1899, 1909. L'opera citata del Minà Palumbo venne stampata a Palermo in fascicoli separati a partire dal 1844. Del Salamone ci riferiamo al *Manuale teorico-pratico d'agricoltura e pastorizia*, Mistretta 1872 e del Turrisi Colonna soprattutto all'articolo già citato del 1851.

(28) R. ROCHEFORT, *Le travail en Sicile*, Paris 1961, p. 156.

(29) Cfr. O. CANCILA, *Un'impresa pastorizia della Sicilia pre-industriale,* in « Archivio Storico per la Sicilia Orientale », LXXI (1975), II-III, p. 325-57. Contiene l'esame della contabilità di una società di pastori operante sulle Madonie tra il 1688 e il 1692.

(30) Quest'ultima denominazione le derivava forse dal fatto di essere molto diffusa nel Mistrettese. Nicolò Palmeri ne registrava infatti l'esistenza in quella zona già nei primi anni del XIX secolo. Cfr. N. TURRISI COLONNA, art. cit., p. 245. Si sarà osservato che il termine *mánnara* non denota solo un'associazione tra pastori, accezione ripresa dal Turrisi Colonna che lo italianizzava in *mandra*, ma anche l'ovile, che è poi la sola accezione a tutt'oggi corrente nell'area madonita. In questo lavoro l'uso del termine nella seconda accezione è raro e, del resto, facilmente deducibile dal contesto.

(31) È significativo che, in qualsiasi società si formasse, la quota maggiore di bestiame apparteneva al latifondista, fino a superare spesso la metà del numero complessivo. Cfr. S. SONNINO, op. cit., p. 44. Nella zona di Castellammare, invece, dove prevaleva però un diverso regime fondiario, l'amministratore veniva scelto sulla base di « particolari requisiti di serietà e di abilità ». Cfr. F. TITONE, *L'allevamento ovino e caprino in Sicilia*, Estratto da « Critica zootecnica », Brescia 1932, p. 47.

(32) N. TURRISI COLONNA, art. cit., p. 235.

(33) Cfr. C. GRISANTI, op. cit., vol. II, p. 52.

(34) Cfr. N. TURRISI COLONNA, art. cit., pp. 232-3, nota.

(35) Come riferisce il TURRISI COLONNA, art. cit., p. 248, la divisione di una forma di cacio (*pezza di tumazzu*) poteva giungere fino alla centesima parte a seconda dell'abilità dell'incaricato. Una *pezza* si divideva in dieci *grani* e ognuno di questi in sei o dieci *cavaddi*. Per le ricotte, la cui divisione era mensile, le operazioni erano molto più sommarie.

(36) Cfr. F. MORICI, op. cit., p. 19 sgg.

(37) È quanto riferisce il SONNINO, op. cit., p. 55.

(38) Non siamo in grado di confermare per la pastorizia quanto sembra fosse corrente

nei rapporti di metateria in agricoltura. Si trattava di anticipazioni in natura o in denaro (*soccorsi*) ad interessi (*additi*) del 25-30% annui che il proprietario del terreno concedeva al mezzadro. Del fatto dà notizia il SONNINO, op. cit., p. 70 sgg. Anche se forme di anticipazione del genere dovessero esistere, non sappiamo se erano regolate allo stesso modo. Si tenga presente, in ogni caso, che lungi dall'essere un gesto di carità esse rispondevano al tornaconto del proprietario latifondista. Era infatti importante che il socio in difficoltà non rompesse la società ormai costituita in cui era stata investita una buona parte del capitale.

(39) In questo caso si diceva che per quell'anno la società era stata *a fruttu lisciu*.

(40) Per il territorio di Castellammare, cfr. F. TITONE, art. cit., p. 49. L'autore riferisce però di una forma di associazione (detta *dare ai guadagni*) che solo in parte coincide con quella da noi descritta. Per le Madonie, cfr. F. MORICI, op. cit.

(41) Come risulta da F. TITONE, art. cit., p. 48.

(42) Questo tipo di società era frequente nel territorio del comune di Geraci Siculo dove abbondavano, appunto, le terre demaniali. Cfr., tra gli altri, R. ROCHEFORT, op. cit., p. 147.

(43) La *cisca* aveva di solito una capacità di 10 litri circa. Cfr. S. D'ONOFRIO, *Scienza del folklore e lavoro contadino*, in *Il lavoro contadino nei Nebrodi*, « Studi e materiali per la storia della cultura popolare » n. 3 a cura dell'Associazione per la conservazione delle tradizioni popolari, Palermo 1977, pp. 37-38. Solo il Turrisi Colonna registra il ricorso al *quartuccio* che, secondo il SONNINO (op. cit., p. 66 nota), corrispondeva a litri 0,86.

(44) N. TURRISI COLONNA, art. cit., p. 232.

(45) Cfr. F. MORICI, op. cit., p. 20. A quanto risulta da F. TITONE, art. cit., nella zona di Castellammare erano gli *nsalatari*, quasi sempre estranei all'azienda sprovvista di propri locali, che si occupavano della stagionatura.

(46) Gli attrezzi necessari alla lavorazione del latte erano spesso di proprietà del latifondista che li cedeva alla società dietro pagamento di un determinato canone, detto *padroniggio* (altrove *padronaggio*). Si tenga presente che, a parte quella del *curátulu*, potevano essere più persone, se necessario, a svolgere la medesima mansione.

(47) Cfr. S. SONNINO, op. cit., p. 42 e R. MONHEIM, art. cit., p. 268.

(48) Il *curátulu* aveva invece diritto al pascolo di due animali equini. Una figura del tutto esterna all'azienda, ma cui spesso si faceva ricorso, era quella del *vitturali*. Veniva detto *vittura* il trasporto di merci e animali a dorso di mulo. Quasi sempre si trattava di braccianti con uno o due muli che adibivano gli animali al trasporto di materiale altrui, ricavandone magri compensi. Cfr. S. SONNINO, op. cit., p. 70.

(49) Sulle connivenze dei *campieri* con gli abigeatari e con ambienti mafiosi in genere si sofferma, tra gli altri, R. ROCHEFORT, op. cit., p. 145 sgg.

(50) Cfr. C. GRISANTI, op. cit., vol. I, p. 67 sgg.

(51) Cfr. F. MORICI, op. cit., p. 28 e S. SONNINO, op. cit., p. 43. Un rotolo corrispondeva a grammi 762 circa.

(52) Notizie tratte da N. TURRISI COLONNA, art. cit., p. 236 sgg. Il SONNINO, op. cit., p. 44, scrive invece che ad Alia il rapporto tra la retribuzione del *curátulu* e quella del *picuraru* era di 2:1 all'incirca.

(53) R. MONHEIM, art. cit., p. 269.

(54) Cfr. C. GRISANTI, op. cit., vol. I, p. 58 sgg.

(55) Cfr. S. SONNINO, op. cit., p. 44.

(56) In C. GRISANTI, op. cit., vol. II, p. 50 sgg.

(57) Per i Normanni cfr. S. TRAMONTANA, *Michele di Piazza e il potere baronale in Sicilia*, Messina 1963, pp. 216-7. Per gli Aragonesi cfr. G. LUZZATTO, *Pastorizia. Medioevo ed età moderna*, in *Enciclopedia Italiana di Scienze, Lettere e Arti*, Roma 1949, vol. XXVI, s.v. Si veda anche U. SPRENGEL, *La pastorizia transumante nell'Italia centro-meridionale*, in « Annali del Mezzogiorno », XV (1975), p. 275 sgg.

(58) Da F. MINÀ PALUMBO, art. cit., p. 576 sgg., risulterebbe però che negli ultimi anni del secolo scorso si era soliti registrare dal notaio certi atti di gabella, relativi cioè all'affitto dei pascoli. Non siamo in grado di riferire se si trattò di una consuetudine invalsa anche al di fuori di Castelbuono, nè se durò per molto tempo. Ammesso però che si fosse generalizzato il ricorso a contratti scritti, non per questo cessava la possibilità di prevaricazioni. Non si dimentichi infatti che nel 1872 gli analfabeti costituivano l'85,26% della popolazione siciliana ed è nota la lentezza con cui andò avanti l'alfabetizzazione nelle campagne. Cfr. F. INDOVINA, *La scuola in Sicilia. Sviluppo scolastico e sviluppo economico*, in *Problemi dell'economia siciliana* cit., p. 1306.

(59) Cfr. F. MORICI, op. cit., p. 37 sgg.

(60) Cfr. rispettivamente R. MONHEIM, art. cit., p. 268 e F. MINÀ PALUMBO, art. cit., p. 576 sgg.

(61) Si tratta dell'articolo già più volte citato, del 1889.

(62) Cfr. A. SABA, S. SOLANO, op. cit., p. 39 sgg.

(63) Abbiamo ritenuto opportuno ricavare le percentuali dai dati unitari riportati nell'articolo al fine di consentire più immediati raffronti con i dati del Morici. Si osservi, a proposito degli introiti, che abbiamo cumulato quelli collettivi (provenienti per lo più da *fide*) con quelli individuali. Poiché però di questi ultimi erano registrate solo le entrate di un socio, sulla base dei capi da lui conferiti a inizio d'anno e di quelli, svalutati e diminuiti di numero, recuperati a chiusura, abbiamo proporzionalmente calcolato il capitale complessivo conferito dai soci e quello successivamente introitato.

(64) In F. TITONE, art. cit., p. 52 sgg. Anche qui siamo stati noi a ricavarci i dati in percentuali.

(65) Il Minà Palumbo e il Morici, rispettivamente, riferiscono che nel 1887/88 e nel quadriennio 1929/33 le più grosse società pastorali si sciolsero e rimasero solo quelle più piccole, ai limiti della sussistenza.

SALVATORE NICOSIA

LA COLTIVAZIONE TRADIZIONALE DEL FRUMENTO NEI LATIFONDI DEL « VALLONE »

« Sembra che la sopportabilità umana nell'essere contadini ... sia giunta al suo limite estremo »
ELIO VITTORINI (*L'uomo è stato contadino*, « Il Menabò » 7, 1964).

Lo spazio geografico dei modi di produzione e di organizzazione del lavoro qui descritti è costituito dalla parte settentrionale del cosiddetto « Vallone », un' area economicamente e culturalmente omogenea comprendente i comuni di Mussomeli, Villalba, Vallelunga; il tempo è rappresentato grosso modo dal periodo che va dalla fine dell'ultima guerra fino agli anni '60 inoltrati. Si tratta di una delle tante zone della Sicilia caratterizzate dalla schiacciante egemonia della dimensione di latifondo, come realtà ambientale oltre che sociale, e dalla coltivazione estensiva e pressoché esclusiva del frumento. All'interno di questa struttura si sono potuti perpetuare nel tempo arcaici rapporti sociali di produzione e tecniche colturali estremamente regredite, il cui quadro è stato sconvolto soltanto in tempi recentissimi dalle lotte contadine del dopoguerra, dalla sia pur lenta e ritardata diffusione dei mezzi meccanici, ma soprattutto da un continuo flusso migratorio che ha fatto del « Vallone » una delle più cospicue " aree di fuga ". Un vero e reale processo di trasformazione non si è però avuto. Stretti dalle difficoltà economiche i contadini hanno abbandonato la terra cercando altrove più sopportabili condizioni di esistenza, i pochi rimasti conducono una vita misera e incerta, la grande proprietà ha resistito, sia pure ridimensionandosi, alla pressione espropriatrice esercitata dalle masse contadine, e resta incolta, o continua a praticare con l'aiuto delle macchine le colture di sempre. Per tutti questi motivi i sistemi tradizionali di coltivazione qui analizzati sono oggi circoscritti ad alcuni settori della proprietà polverizzata, a zone refrattarie all'introduzione delle macchine, a realtà contadine precarie: nel complesso un fenomeno, se non proprio sporadico, almeno marginale e in via di estinzione, si spera totale e definitiva.

Tecniche e linguaggio sono stati puntualmente verificati nel territorio dei tre comuni citati ed anche in quello di Cammarata, parzialmente gravitante nella stessa area. Le motivazioni degli atti e dei fenomeni sono quelle fornite dagli stessi protagonisti, e un confronto con i dati della scienza agronomica può dare la misura dello scarto esistente fra due culture diverse. Il quadro che ne emerge può, con poche e irrilevanti varianti, considerarsi emblematico e rappresentativo

di un tipo di coltivazione, fondamentale nell'economia e nella cultura siciliane, nella fase terminale della sua lunghissima storia; ma il particolare contesto in cui esso viene qui delineato — il feudo — mostra fino a che punto la struttura sociale possa condizionare il lavoro contadino, sempre impigliato nella rete delle subordinazioni naturali, ambientali, meteorologiche, e determinare le forme della tecnica e della cultura materiale.

Il termine con cui viene designato il latifondo, *lu fìau* (1), non fa riferimento soltanto alla grande estensione della proprietà, ma anche alle condizioni ambientali e territoriali che la caratterizzano: l'assenza quasi assoluta di fabbricati e di piantagioni legnose, la deficiente o inesistente viabilità, la scarsezza d'acqua, la mancanza di popolazione residente, i modi peculiari di produzione e di organizzazione del lavoro che ne fanno un mondo remoto regolato da leggi proprie.

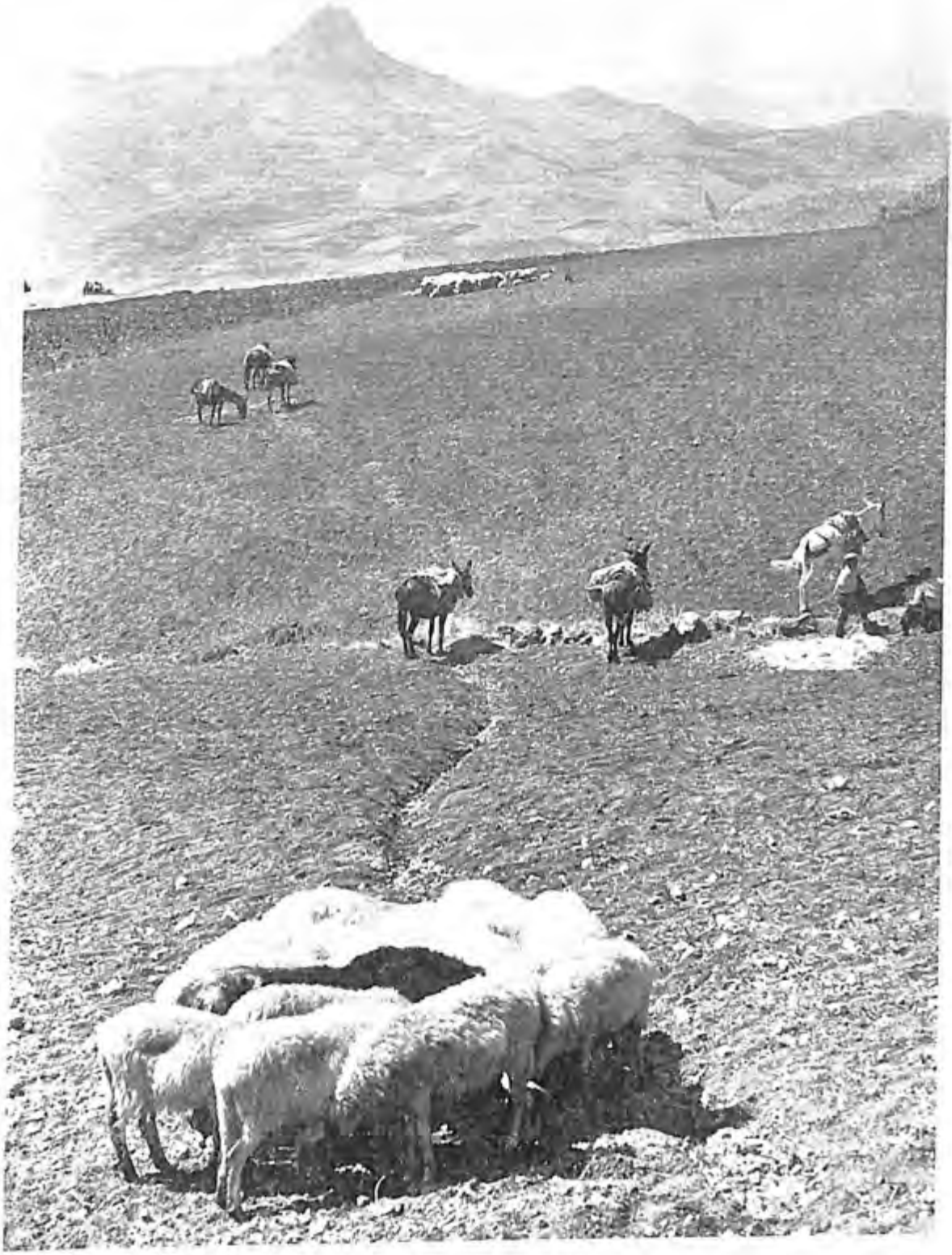
Nel periodo a cui ci riferiamo il dato fondamentale e determinante di tutto l'assetto sociale è rappresentato dalla concentrazione della proprietà nelle mani di pochissimi « feudatari » (2) e dall'esistenza di una enorme massa di contadini (*viddrani*) per i quali l'agricoltura rappresenta l'unica possibilità di sopravvivenza. La piccola proprietà coltivatrice, quasi sempre limitata alla fascia che circonda i singoli paesi, e assai frazionata, basta a fornire i mezzi di sussistenza ad una parte soltanto del ceto rurale: tutti gli altri gravitano attorno al feudo cercandovi una qualche collocazione, ed è inevitabile che per essi la legge della domanda e dell'offorta determini condizioni di assoluto sfruttamento. Il grande proprietario terriero (*lu fiudatàriu* o *fiatàriu, lu patruni*), quasi sempre membro di una nobile famiglia da tempo inurbata, assai di rado si occupa direttamente della gestione dell'azienda agricola (3); più spesso, per l'antica vocazione degli agrari meridionali a forme speculative di rendita parassitaria, concede l'intero feudo in affitto (*ngabbella*) ad un gabellotto (*lu gabbillùatu*) il quale gli assicura una rendita annua ed assume in proprio ogni potere decisionale nella conduzione dell'azienda (l'*arbìtriu*, donde *arbitrianti* = « gabelloto », « affittuario »). Talvolta il gabellotto si trasforma in imprenditore (*fari massarìa, fari lu massariùatu*) realizzando, limitatamente ai terreni più fertili e più accessibili, una conduzione capitalistica di coltivazioni e allevamento in proprio (*a ccuntu pròpiu, nconomìa*) con manodopera salariata, e concedendo a vario titolo a piccoli coltivatori le parti più periferiche e improduttive del feudo; nella maggior parte dei casi svolge un ruolo di intermediazione parassitaria, limitandosi, senza alcun impiego di capitali, a dividere la proprietà in tanti piccoli appezzamenti di una o due salme (4) (*li tinuti*) da subaffittare o concedere *a mmitatarìa*, e lucrando la differenza fra canone di affitto pagato al proprietario e prodotto ricavato in forza dei patti iniqui che riesce ad imporre ai contadini (« lu pidùacchiu mànciа ncapu la testa, lu gabbillùatu ncapu lu viddranu » VI). Si perpetuano così, malgrado l'intermediazione del gabellotto, le forme arretrate di gestione che sono peculiari del feudo, e la refrattarietà a qualsiasi processo innovativo nella conduzione della proprietà.

Il patto quasi esclusivamente praticato è la *mitatarìa*, una forma di mezzadria impropria che si risolve in una vera e propria rapina nei confronti del

mitatìari. Esso non è regolato da alcun contratto scritto, ma si fonda soltanto sul consenso verbale (*mparola*) del proprietario o del gabellotto al quale il contadino si è rivolto per ottenere una *tinuta* da coltivare (*siminari*) ([5]). Schematicamente, il concedente apporta il fondo e mantiene la funzione direttiva, il mezzadro fornisce la prestazione di lavoro con mezzi propri, i prodotti vengono divisi a metà; ma una serie di condizioni che affondano le loro radici nell'assetto sociale complessivo, e vengono praticate per lunghissima consuetudine, fanno della *mitatarìa* un rapporto angarico e vessatorio.

La durata del patto viene convenzionalmente commisurata alla durata degli avvicendamenti praticati, ed è quindi, nel caso del frumento, di almeno due anni: il mezzadro riceve il fondo *a rristùccia fatta,* cioè già coltivato a grano, e si impegna perciò ad iniziare la conduzione con la coltura a più bassa resa economica, seminando il primo anno fave o altra leguminosa (*fari la favata* o *la culonna*), il secondo frumento; esaurito il breve ciclo, ciascuna delle due parti ha il diritto di rescindere l'accordo, l'una togliendo, l'altra abbandonando il podere (*livari la tinuta, lassari la tinuta*) ([6]); ma l'interruzione del rapporto, o la sostituzione dell'appezzamento con un altro peggiore, è una facoltà di cui il proprietario si avvale pretestuosamente per l'insufficienza delle coltivazioni apportate, in realtà a seconda del grado di subordinazione al quale il contadino è disposto a soggiacere ([7]).

Il proprietario anticipa la semente nella misura convenzionale, e insufficiente, di un tumolo per ogni tumolo di terreno (*tùmminu pi ttùmminu*), e ne ottiene in estate la restituzione dall'aia nella misura intera, o al 50%, a seconda dei dei casi e degli accordi (rispettivamente *cu ttutta la simenta,* e *cu la menza simenta*) ([8]); grava invece esclusivamente sul mezzadro, anche se va a beneficio comune, e talvolta viene restituita con gli interessi, la quantità di semente che egli ha dovuto utilizzare in più (*la simenta supìarchiu*) per l'insufficienza del rapporto convenzionale e forfettario fra superficie e semente, e per l'abituale approssimazione per eccesso dell'estensione dichiarata all'estensione reale della tenuta. Rientra nella consuetudine di tutti i feudi la possibilità per il mezzadro di far ricorso in tutti i periodi dell'anno ai magazzini padronali ed ottenerne prestiti in frumento (*lu succursu*) per avviare il ciclo produttivo, per le spese di gestione e spesso anche per le necessità della propria sussistenza; queste somministrazioni di sussidi vengono restituite, sempre nell'aia, con un interesse (*la valuta, lu tràsitu, lu trasùriu*) di *quattru tùmmina a ssarma* (25%), anche nei casi in cui il prestito abbia avuto luogo poche settimane prima della restituzione ([9]). In conformità ad alcune direttive della politica agraria autarchica del Fascismo (la cosiddetta « battaglia del grano », dal 1925), il proprietario impone di seminare *a ssurcu* e non *a spàgliu;* quest'obbligo comporta l'assunzione di un sistema a più alta resa produttiva ma anche di più complessa e laboriosa realizzazione; ma poichè la manodopera viene a cadere interamente sul mezzadro, men-



Il feudo (foto Minnella).

Pagliara e *bburgi* nei pressi di una *massaria* (foto Petyx).

tre il proprietario ne ricava soltanto i vantaggi, si comprende bene come le direttive impartite dal Fascismo siano state imposte anche nei decenni successivi alla sua caduta. Gravano ancora sul mezzadro il pagamento dei contributi unificati (*li contribbuti*) che il proprietario versa assai di rado ([10]), la ricompensa per la « vigilanza » prestata dal campiere (*la camperìa*) in ragione di uno o due tumoli per ogni salma di terreno, e talvolta anche *la cannila* ([11]) e *la missa,* cioè due-quattro tumoli per il prete che la domenica viene a celebrare la messa nella cappella della masseria, versati indipendentemente dalle convinzioni religiose del mezzadro. Ma al di là di questi rapporti giuridici o convenzionali ([12]), la subordinazione economica comporta spesso altre forme, più violente, di sopraffazione: « pui vulìanu li fìmmini vidè mputiri; pp'un si fari livari lu tirrenu, unu cci avìa ddari la figlia o la muglieri; nn'apprufittàvanu puru li campera, e a ura di la spartenza di l'ària quarchi ccosa cci la facìanu arranciari. Chiddri ca tirammu drittu, ca un ci niscìa nenti di corna, nenti n'arristava, la sula tradenta. Ìaramu pèggiu di li schiavi » (b. di C) ([13]).

Assai più raro è il rapporto di *tirraggerìa*, una forma di affittanza coltivatrice nella quale il proprietario concede al contadino (*lu tirraggìari*), dietro deposito di una cauzione, uno spezzone di terra in cambio di un canone annuo in frumento (*lu tirràggiu*) variabile secondo i patti e la qualità del terreno, ed espresso dalla formula *a ttri, a quattru tirraggi* (cioè tre o quattro salme di frumento per ogni salma di terreno coltivato). Le potenzialità di piccola imprenditoria presenti in questo tipo di rapporto vengono di fatto vanificate dalla tirannia del frumento, e dall'impossibilità di coltivare altri prodotti nelle zone concesse a terratico. Pur con questi limiti, il contadino conserva in questo caso una maggiore libertà di gestione, e si sottrae a tutti i condizionamenti e le angherie implicite nel rapporto continuo con il proprietario; ma la feroce avversione della proprietà latifondistica ([14]) e la precarietà economica della condizione contadina, propensa piuttosto a dividere i rischi della coltivazione che non ad assumerli in proprio ([15]), sono all'origine della limitata diffusione di questo tipo di patto.

Il coltivatore deve possedere, o procurarsi, tutti i mezzi e gli strumenti della produzione (« lu patruni mittìa sulu lu tùmminu » VI), e la sua posizione varia in rapporto alla consistenza di questi, e alla disponibilità di forza-lavoro. Chi possiede un certo numero di *armali* (vacche e buoi) e *vìastii* (muli, cavalli, asini) ([16]), e dispone di una notevole quantità di manodopera nell'ambito della famiglia, è in grado di organizzare in tutte le sue fasi, e di condurre a termine, tutti i cicli produttivi compatibili con una notevole estensione di terreno; questo *bburgisi* abita stabilmente in campagna con tutta la famiglia, o almeno con i figli maschi, e pur dedicandosi principalmente all'attività fondamentale della coltivazione del grano, pratica su scala ridotta l'allevamento degli animali da latte e da cortile, ed ha quindi con il proprietario rapporti economici più vari ed articolati ([17]). Ma nel panorama complessivo dei rapporti di produzione che

vengono ad instaurarsi nella struttura latifondistica, più comune è la figura del contadino che possiede una coppia di muli, o anche uno solo, e coltiva a mezzadria una piccola tenuta risiedendo stabilmente in paese. L'insufficienza dei mezzi di cui dispone questo *tinutaru* e la necessità della collaborazione fra due persone in certe fondamentali attività agricole (seminare, trebbiare), sono all'origine della costituzione di « società » (*nzimmulati*) che si realizzano fra due *tinutara* nell'ambito del parentato o della *cumparanza*, e sono limitate al solo scambio reciproco della manodopera senza comportare quasi mai la divisione dei prodotti. Profonde ragioni di ordine sociale, economico, ambientale (assetto della proprietà, insicurezza nelle campagne, presenza o meno di pascoli, etc.) sono all'origine della netta prevalenza, in determinate zone, dell'uno o dell'altro rapporto ([18]).

Bburgisi e *tinutara* instaurano nel feudo, in forma più o meno precaria, un rapporto di produzione. Ma la grande massa dei senzaterra non riesce a trovarvi una collocazione stabile: sono i contadini più diseredati, quelli che dispongono soltanto della forza della loro braccia, e sono privi persino dei più elementari strumenti della produzione. Alcuni, pur non potendo contare sull'aiuto degli animali per la lavorazione della terra, riescono in qualche caso ad ottenere una tenuta nel feudo, ed arrischiano la conduzione di un ciclo agrario realizzandolo con la sola forza delle loro spalle e della zappa (*li spaddralùari*) ([19]); tutti gli altri costituiscono una massa enorme che esercita una costante pressione sul mercato del lavoro, alla ricerca continua di un inserimento come salariati annuali (*annalùari* o *addru(v)ati ad annu*), stagionali (*misalùari*), e più spesso giornalieri (*iurnatara*), talvolta anche come personale di fatica addetto alle più varie mansioni (*garzuna*); condannati a lunghi mesi di disoccupazione dalla uniformità della coltura che concentra in tre soli periodi dell'anno tutte le attività agricole, vittime della più spaventosa emarginazione sociale ([20]), i braccianti realizzano nel complesso un'offerta pressante che li pone alla mercé dello sfruttamento e del ricatto. Per tutti ([21]), la concentrazione della proprietà e la struttura sociale creano condizioni di miseria estrema: « travagliàiu sissant'anni comu n'armali; mi mitìa lu laùri sulu, mi lu zzappava sulu, un canuscìa nè ffesta nè ssimana, cci pirdìa l'èssiri, ma mi ittàiu sutta l'interessi, e llustru un mi nni putìa vìdiri mai; na manciata di pani sana un mi la potti fari mai » (b. di VI); « si travagliava fin'a ottant'anni, e ssempri mùarti di fami èramu; cc'era la gnoranza, ogni famìglia aviva novi-deci figli, e ddi nichi-nichi si nni ìvanu a ggarzuna, scola unn'avìvamu, stàvamu nti li staddri, vìastii, gaddrini, scecchi, pùarci e ccristiani; ora ca pìgliu vinticinqumila liri di pinzioni mi sìantu un prìncipi » (b. di Va).

L'ordinamento colturale prevalente si impernia su una rotazione triennale detta *tirzirìa*. Il feudo viene diviso in tre parti e coltivato secondo questo sistema di avvicendamento:

	1ª parte	2ª parte	3ª parte
1° anno	frumento	pascolo	fave [22]
2° anno	pascolo	fave	frumento
3° anno	fave	frumento	pascolo

Poiché il terreno incolto (*tirrùazzu*) adibito a pascolo rimane sempre di esclusivo godimento del padrone (*a ccuntu di lu patruni*), ne consegue che il contadino coltiva ogni anno, per l'intero ciclo triennale, due tenute su tre diverse e distanti tra loro. Alla precarietà del rapporto convenzionale si aggiunge così una precarietà inerente al sistema di rotazione comunemente praticato [23]: questa instabilità, del rapporto e del lavoro, che costringe il contadino a cambiare perpetuamente la terra che coltiva, l'uniformità della coltura che richiede la sua presenza in campagna soltanto in determinati periodi dell'anno, e, dall'altro lato, il tradizionale assenteismo dei grandi latifondisti, hanno di fatto impedito la creazione di quel tanto di infrastrutture (abitazioni, pozzi, piantagioni arboree) [24] capaci di migliorare le condizioni di vita dei lavoratori [25]. Il rapporto di produzione ferma così nel tempo quell'aspetto ambientale di distesa sconfinata priva di case, di alberi, di acqua, che è peculiare del feudo, e che incide pesantemente sul lavoro contadino.

Per tutte queste carenze, e per le condizioni di insicurezza determinate dall'alta miseria e mafiosità della zona, i contadini, fossero mezzadri o piccoli proprietari, hanno sempre preferito ammassarsi nei grossi centri abitati e recarsi quotidianamente a dorso di mulo nella tenuta, affrontando il disagio di un incredibile prolungamento improduttivo della giornata lavorativa, e limitando il rapporto con la masseria padronale e qualche rapida visita per prelevare la semente e il soccorso. E se i modi della produzione hanno reso indispensabile la residenza stabile e permanente in campagna per via dell'impiego di bovini nella lavorazione della terra, i contadini sono stati costretti a rifugiarsi, con tutte le conseguenze che ne derivano, ai margini della casa padronale. In molti feudi, soprattutto in territorio di Cammarata e Mussomeli, tutti i *bburgisi* abitano stabilmente (*fari rressa*) in grandi capanne coniche di paglia (*li pagliara*) costruite tutt'attorno al caseggiato padronale. Il *pagliaru*, alla cui costruzione da parte del contadino è subordinata l'assegnazione della tenuta, non è in questo caso un rifugio provvisorio, ma un'opera complessa che serve all'abitazione degli uomini e degli animali, ed ha perciò dimensioni insolitamente grandi; sorge su una base circolare costituita da un muro a secco (*lu zzàccanu*), è provvisto di porta, ed è talvolta diviso in due ambienti; in esso il contadino trascorre l'intero anno, spesso con

tutta la famiglia, in uno stato di isolamento e di passività culturale ([26]); lì tiene le galline ed altro animale minuto ([27]), gli attrezzi di lavoro, *l'armali* e *li vìastii* durante l'inverno; nelle sue vicinanze, in estate, spiana l'aia e batte il frumento. Cinquanta-cento *pagliara* sorgono perciò tutt'attorno alla masseria ([28]), e tutti gli atti della vita del *bburgisi* si svolgono così sotto l'occhio vigile del padrone o dei suoi rappresentanti. Quel tanto di vantaggio conseguito con la creazione di questa elementare forma di vita associata (il non isolamento, la vicinanza alle scorte e all'acqua, la possibilità di lasciare gli attrezzi, la difesa reciproca, la solidarietà degli altri *bburgisi* in caso di sopravvenuta necessità), viene pagato con la soggezione ad una forma facilitata ed emblematica di controllo, e col disagio di dover raggiungere ogni mattina, con attrezzi ed animali, la tenuta che può distare, se periferica, diversi chilometri dalla *rressa*.

Il centro coordinatore di tutta questa complessa organizzazione è la masseria (*la massarìa, li casi, li casi granni*), unica forma di insediamento rurale qui conosciuta ([29]), ed espressione emblematica della struttura economica predominante. Collocata su una altura in posizione di solito centrale e dominante rispetto alla estensione del feudo, è costituita da una serie irregolare di costruzioni gravitanti attorno ad un atrio quadrangolare (*lu bbàgliu*); vi si distinguono le stanze riservate al proprietario, sempre chiuse in sua assenza, altri vani per l'abitazione dei dipendenti, i magazzini per le scorte (*li magasè*), le stalle per gli animali, *la rribbatterìa* o *rrubbitterìa*, il forno per il pane, e nelle vicinanze i grandi *bburgi* di paglia e di fieno. Questo tipico prodotto del regime fondiario latifondistico non è mai nucleo di attività produttiva, ma piuttosto deposito di scorte, dormitorio e centro di irradiazione del controllo su tutto il territorio circostante. Vi abitano saltuariamente il proprietario e il gabelloto, stabilmente i vari dipendenti: l'amministratore dirigente (*lu suprastanti*), *li campera*, *lu curàtulu di l'arata*, responsabile tecnico delle coltivazioni fatte in proprio dal proprietario, *lu curàtulu di la mànnira*, responsabile dell'allevamento e della produzione dei latticini (*lu cumpanàggiu*), *lu rribbattìari* (o *rrubbittìari* o *rribbuttìari*) addetto all'amministrazione minuta, come la fornitura degli attrezzi, del pane, del formaggio a tutti coloro che lavorano nella masseria, e i salariati fissi o stagionali addetti alle più varie mansioni. Con il padrone, o con il gabellotto, il contadino, sia esso *bburgisi* o *tinutàru*, ha scarsissimi rapporti; li ha invece, e frequenti, con il *campìari*, tipica figura del feudo che svolge le funzioni di sorveglianza e di difesa della proprietà: è lui che assegna i poderi (*spàrtiri li tinuti*), vigila sulle case e le coltivazioni ([30]), gira armato a cavallo per i campi (da qui il nome), divide i prodotti nell'aia, frena le rivendicazioni, impersona tangibilmente insomma un rapporto di sfruttamento e di sopraffazione ([31]). Gabellotti e campieri sono di solito personaggi « autorevoli » del luogo ([32]). L'amministrazione di grandi patrimoni fondiari con enormi possibilità di lucro, e la volontà di mantenere in vita, anche contro provvedimenti legislativi che tendevano a modificarla, la struttura feudale di arcaici rapporti di produzione ([33]), l'esigenza di frenare le tensioni sociali che da questi rapporti inevi-

tabilmente scaturivano, hanno costituito il terreno più fecondo per lo sviluppo della mafia. E fra gabellotti e campieri la mafia storica ha avuto proprio nel « Vallone » i suoi più famigerati rappresentanti ([34]).

La coltivazione del frumento (*furmìantu, frummìantu*) costituisce l'attività economica fondamentale delle popolazioni gravitanti nell'area dei grandi latifondi, e in quanto tale ne permea tutta la vita e le espressioni culturali. In essa si esauriscono tutte le possibilità di sussistenza non soltanto di coloro che in varie forme vi si dedicano direttamente, ma anche di quell'artigianato di servizio (fabbri ferrai, cordai, commercianti di bestiame, ecc.) la cui attività è strettamente connessa alla principale risorsa agricola: da qui l'attenzione collettiva alle vicende meteorologiche e stagionali, perché una buona annata si ripercuote positivamente sulla vita di tutta la comunità, e « la malannata veni pi ttutti » (VI). Il tumulo (*tùmminu*) di frumento viene assunto a fondamentale unità di misura di tutta l'economia: su di esso si calcola il valore dei prodotti e degli oggetti, la resa dei terreni, il pagamento degli affitti, esso rappresenta il solo parametro della storia economica. Al patrimonio culturale ed espressivo di queste comunità la travagliata e varia vicenda del grano fornisce infinite immagini, proverbi, metafore ([35]), emblematiche di ogni situazione umana, anche per il suo immediato valore di conquista del pane, e cioè della sopravvivenza: *mància* è la quantità di grano sufficiente per il consumo annuale di pane da parte di tutta la famiglia, *manciari pani* è la rassegnata espressione di una sicurezza faticosamente raggiunta e continuamente insidiata.

Lavurari

Arare è l'atto primo e fondamentale del lungo processo di produzione del frumento, e in quanto tale esaurisce, nell'universo socio-economico siciliano, tutta la potenzialità semantica di un verbo (*la(v)urari*) che in ambito più vasto indica ogni forma di attività lavorativa (cfr. l'ital. « lavorare ») ([1]), con una specializzazione di significato che si riscontra in altre società di identica struttura economica ([2]), e che è ancora più palese nella denominazione di *la(v)uri* attribuita al prodotto di questa fatica, cioè ai seminati in erba dal momento della nascita fino alla mietitura e alla loro trasformazione in frumento.

Il tempo di *mpaiari*, cioè di dare inizio alla stagione dell'aratura e della semina (*li simìanti*) ([3]), è segnato dalla nascita dell'erba dopo le prime piogge autunnali. Durante questo periodo la forza degli animali da tiro e da soma, buoi (*vua*), vacche (*vacchi*), muli (*muli*), cavalli (*cavaddri*) ed anche asini (*scecchi*), è l'indispensabile complemento della fatica dell'uomo, l'aratro (*l'aratu*) lo strumento fondamentale dell'attività lavorativa.

Il tipo di aratro più antico, più diffuso e mai del tutto soppiantato, è costituito dall'*aratu di lignu* o *aratu a cchiùavu*, che viene trainato da una coppia di muli o di buoi (*parìcchia*). Nella sua forma più comune esso si presenta come un complesso strumento formato da tre parti principali, tutte in legno di *vuscìgliu* (quercia), o di leccio, o altro albero resistente: *iuvu* (o *iuvi*), *pèrcia* e *aratu* vero e proprio ([4]). *Lu iuvu* (giogo) è una grossa trave di forma cilindrica le cui estremità si collocano sul dorso o sul collo degli animali. In una scanalatura praticata al centro si trova inserita una striscia circolare di cuoio o di ferro (*la currìa*) ([5]) alla quale è sospeso, tramite un gancio, un anello di ferro leggermente ellittico (*lu maniuni*). L'*aratu* è costituito da un unico blocco di legno massiccio ricurvo a forma di gomito, squadrato nella parte centrale ma progressivamente assottigliato alla due estremità: quella inferiore (*lu dintali*) è saldamente inguainata da uno stretto vomere di ferro (*la (v)òmmara, la (v)òmmira*), quella superiore funge da impugnatura (*la manuzza*). La *pèrcia* (bure), una trave lunga e sottile, rozzamente squadrata, collega l'*aratu* al giogo correndo in direzione longitudinale tra i due animali aggiogati; l'estremità inferiore, con la parte terminale assottigliata (*la cudìcchia, la cudiddra*), va ad incastrarsi, rinsaldata per mezzo di un cuneo di legno (*lu cugnu*), in un'ampia apertura rettangolare che si trova al centro della curvatura dell'*aratu*; l'altra invece viene inserita dentro il *maniuni* del giogo e ad esso fissata « comu na cruci » conficcando un grosso cavicchio di ferro (*la chiavi*) in uno dei buchi verticali che da quel lato la attraversano a distanza regolare da parte a parte ([6]). Perno di questo complesso sistema di distribuzione di forze è la *ti(n)nìglia* (profime), una striscia di ferro appiattita e ricurva che muovendo dal ceppo nel quale si trova infissa, un po' al di sopra del vomere, attra-

versa un foro appositamente praticato nella *pèrcia* e ne fuoriesce dal lato opposto; qui, previo inserimento di una tavoletta rettangolare (*la chianotta, la tavuletta*) che ha la funzione di impedire il gioco, viene fissata inserendo un'asticella di ferro (*la chiavuzza*) ([7]) in uno dei buchi di cui essa è provvista nella parte superiore, a seconda dell'inclinazione che si vuol dare al vomere ([8]).

Il sistema di aggiogamento (*la mpaiata*) varia in relazione agli animali di cui si dispone. Con muli o cavalli si usa comunemente *lu siddruni*, un basto con scheletro esterno di ferro ([9]) che per la funzionalità dei suoi elementi (un grosso chiodo verticale [*chiùavu, pumu, pistuni*] ed una sporgenza [*la puppa*] nella parte anteriore, due ganci in quella posteriore, vari anelli), è un attrezzo indispensabile in molte attività agricole. Durante l'aratura esso viene assicurato sul dorso dell'animale con due cinghie di cuoio, una sotto la pancia (*la cigna*), l'altra davanti al petto (*lu pitturali* o *puttrali* o *bbuttrali*); le estremità del giogo vengono poggiate da entrambi i lati sulla *puppa* ed agganciate al *chiùavu* tramite l'anello di ferro (*l'anìaddru*) di cui esse sono in questo caso provviste.

Questo sistema ha soppiantato progressivamente l'altro, assai diffuso nei tempi passati, caratterizzato dall'impiego del *vardunìaddru*. Si tratta di un piccolo basto, adibito esclusivamente a quest'uso, che viene posto sul collo dei muli e tenuto fermo dal congiungimento nella parte inferiore di due pezzi di legno flessibili (*li vrazzuddra*) in esso incorporati; il giogo, in questo caso assai più leggero, presenta una modellatura a curva dolce nella parte inferiore, ed è provvisto alle due estremità di un foro verticale dal quale pende una larga striscia intessuta di erba secca o di cordicella (*lu pàiu*); esso viene inserito dentro la profonda scanalatura che si trova alla sommità del basto ([10]), e il *pàiu*, stretto sotto il collo degli animali, rinserra contemporaneamente « iuvu, vardunìaddru e ccùaddru di mulu » (C). Questo tipo di *mpaiata* è particolarmente adatto a terreni accidentati e alberati in quanto consente una maggiore mobilità (« li muli su mmenu ncatinati, e ssi pùannu calari sutta l'àrvuli » C), ma realizza una minore forza di trazione « pirchì li muli tìranu ccu lu cùaddru e nno ccu lu pìattu » (C). Tutto diventa assai più semplice con i buoi; le estremità del giogo, modellate anche in questo caso nella parte inferiore, poggiano direttamente sul collo e il *pàiu* le tiene strette passando sotto la gola degli animali.

Per mettere in moto e dirigere questo complesso apparato basta una sola persona. *Lu la(v)uraturi* si colloca lateralmente e mentre guida gli animali segue l'aratro appoggiando con forza una mano sulla stegola ([11]); giunto all'estremità del campo lo solleva e, invertita la direzione di marcia, procede in senso opposto. Con la mano libera regge un'asta di legna (*la ugliata*) che reca da un lato una paletta di ferro (*la varvùscia* o *varbùscia*) « ppi a ogni punta limpiari l'aratu di la crita » (C), dall'altro una corta fune (*lu capu*) per frustare i muli, oppure un pungolo (*lu puntarìaddru* o *puntalùaru*) per stimolare i buoi, a seconda che l'aratro sia trainato dagli uni o dagli altri. Due lunghe corde adattate a forma

di cavezza alla testa dei muli (*la cuddraneddra*) ([12]), o attorcigliate alle corna dei buoi (*lu curnali*) ([13]), corrono al di sopra del giogo lungo la direzione della *pèrcia* fino a raggiungere la *manuzza* alla quale vengono legate; la sollecitazione inviata ad uno solo dei due animali tirando la corda che gli appartiene, viene immediatamente trasmessa all'altro che ne segue con docilità gli spostamenti.

L'aratro chiodo viene prodotto nelle zone ricche di boschi ed acquistato dai contadini allo stato grezzo (*bbastardu*), nei suoi soli elementi strutturali, durante le fiere di paese (*li feri*) che nei centri della zona si svolgono sempre alla fine dell'estate. Il fabbro ferraio (*lu firraru*) prepara le parti in ferro (*maniuni, tinìglia, vòmmara,* etc.), il falegname (*lu mastru d'àscia*) le colloca al posto giusto, rifinisce le parti in legno (*lu sbarra*), vi pratica i buchi, mette a posto insomma lo strumento nel suo complesso (*adarmari* o *ammarruggiari l'aratu*); al vomere, logorato dall'uso, il fabbro rifà ogni tanto la punta acciaiandola (*fàricci lu puntali, azzariari la vòmmara*).

Questo aratro, signore incontrastato del feudo, ha risposto per secoli alle esigenze della coltivazione estensiva del frumento all'interno di strutture economico-sociali refrattarie all'accoglimento di ogni processo innovativo ([14]), e si può dire che sia stato soppiantato soltanto dalla diffusione dei mezzi meccanici. La più notevole innovazione apportata alla sua antichissima struttura è rappresentata dalla sostituzione dell'*aratu* vero e proprio con un unico pezzo di ferro massiccio (*aratu di fìarru* o *catanisi*) alla cui estremità vengono fissati, per mezzo di bulloni, il vomere e una pala di ferro (*la pala, l'aletti*) che ha la funzione di allargare il solco; un sistema di *chiavuzzi* lo collega alla vecchia *pèrcia*, provvista in questo caso di una parte terminale in ferro, consentendo anche di regolare l'inclinazione del vomere ed eleminando così la *tinìglia*. Questo aratro, comparso alla fine degli anni '30, consegue una migliore dissodatura del terreno, ma presenta gravi inconvenienti nei terreni bagnati perché la pala si carica di fango e l'aratura risulta pesante e difficoltosa.

Pressappoco negli stessi anni si incomincia a vedere qualche esemplare di *vortorècchiu* (aratro voltorecchio), un aratro di ferro nel quale il corpo lavorante è costituito da due vomeri inclinati lateralmente e in posizione simmetrica rispetto ad un asse mediano; per ottenere che la terra sia rivoltata sempre dallo stesso lato sia procedendo in un senso che in quello contrario, basta azionare al momento dell'inversione un semplice meccanismo che fa ruotare il vomere spingendolo dal lato opposto rispetto all'asse e mettendo in funzione l'altro. Offre un'aratura in profondità, e perciò può essere utilizzato soltanto per il primo scasso del terreno, o per *maisari li terri*, non nella fase della semina; per questo motivo, e per l'eccessiva pesantezza che crea difficoltà agli animali ed allunga enormemente i tempi della lavorazione, trova una diffusione assai limitata.

La possibilità di impiegare un solo mulo al posto di due si realizza con

l'aratu a ssulu di cui si conoscono due tipi fondamentali, *l'aratu a scocca* e *l'aratu a vvalanzola* o *a bblilancìari*. Il primo, comparso alla fine degli anni '30, è caratterizzato dalla *scocca*, cioè da due aste di ferro che, fissate agli anelli posteriori del *siddruni*, si chiudono dietro le gambe dell'animale collegandosi all'aratro di ferro per mezzo di un bullone. Il secondo, diffusosi nel dopoguerra, ha una struttura semplicissima: il corpo lavorante viene semplicemente agganciato al centro di un'asta di ferro orizzontale (*la valanzola, lu bbilancìari, lu bbilancinu*) le cui estremità vengono collegate al *pitturali* del mulo tramite due corde (*li tirelli*) o due catene (*li catini*); eliminato così *lu siddruni*, sostituito da un piccolissimo basto, o addirittura da un panno qualsiasi, l'animale procede assai più leggero impiegando una forza minore rispetto al precedente. Anche se la funzionalità ottimale si consegue in terreni asciutti e pianeggianti (*latini*), la estrema maneggevolezza e semplicità di questa struttura fanno sì che l'*aratu a vvalanzola* sia oggi il più diffuso nelle zone in cui si pratica l'agricoltura tradizionale, anche in relazione alla frantumazione della proprietà contadina e alla costante diminuzione degli animali da soma.

In condizioni normali, sia dal punto di vista del decorso climatico che della disponibilità dell'uomo, *la la(v)urata* si svolge in tre tempi. Subito dopo le prime piogge autunnali si apre la terra con l'aratro una prima volta (*mmirgari, mmri(g)ari, vri(g)ari, bbri(g)ari, hiaccari*), si ripassa dopo 10-15 giorni ((*a*)*rridubbulari*, (*a*)*rritibbulari*, (*a*)*rrifùnniri*), si torna ad arare una terza volta, se ce n'è il tempo, e lo stato del terreno lo richiede (*rritrizzari* o *rritirzari*). L'orientamento delle tre arature è rigidamente determinato da quello, successivo, della semina: poiché questa assume sempre, rispetto alla configurazione del terreno, un andamento orizzontale (*pi cchianu*) che rende più agevole l'esplicazione di tutte le operazioni successive fino alla mietitura, la direzione della *mmirgata* (e della *rritrizzata* che con essa coincide) è obliqua, quella della *rridubbulata* perpendicolare a quest'ultima ([15]). Le tre operazioni insomma tracciano sul terreno una rete di solchi i cui punti di intersezione si collocano sempre su una linea retta. Con la successione di tre arature che smuovono la terra in ogni senso, e con l'esposizione al sole e alla pioggia, *lu tirrenu conza* (C), e ad otto giorni dall'ultima, cioè verso San Martino, si può incominciare a *siminari*.

Siminari

In condizioni ottimali il terreno dev'essere *cunzatu* (ben preparato), *dòcili* (soffice), *timpiratu* (nè troppo molle nè troppo duro), *nnamuri* (in amore, pronto ad accogliere il seme). Sono sostanzialmente due i sistemi di semina, a seconda che il seme venga depositato nel solco (*seminari a ssurcu* o *a rriga*) oppure sparso uniformemente su tutta la superficie del campo (*siminari a spàgliu* o *a ppagliùalu* o *a ppruvulinu*). Quella del primo tipo si attua in maniera differenziata in relazione alla distanza che si vuole mantenere tra i futuri filari di spighe. Si

ha la semina *surcu pi ssurcu* quando l'aratro precede aprendo il solco e il seminatore lo segue costantemente gettandovi la semente; il solco di ritorno prepara la traccia per la nuova semente e nello stesso tempo copre quella del precedente. Se si vuole invece seminare a solchi alterni (*a ssurcu vacanti, un surcu sì e un surcu no, a ssurcu di favi*), aratro e seminatore partono insieme nella maniera descritta; giunti all'altra estremità, il seminatore si ferma ai bordi del campo ed attende che l'aratro faccia due tornate tracciando il secondo e il terzo solco; a quel punto incomincia a gettare la semente nel terzo precedendo l'aratro il quale la ricopre mentre apre il quarto solco che a sua volta rimarrà vuoto. In queste condizioni il seminatore « na torna spenni e na torna s'arriposa » (C); se invece gli aratri sono due, egli segue costantemente quello davanti mentre il secondo, a distanza di qualche metro, è adibito esclusivamente a coprire (*cummigliari*) ([16]).

Nella semina a spaglio il rapporto fra aratro e seminatore è invertito. Si incomincia col delimitare alcune strisce di terreno tracciando una serie di solchi paralleli a distanza di 4-5 metri (*tirari li sprighi* o *li bbrosci, bbrusciari lu tirrenu*); procedendo lungo una linea vicina al margine destro della prima porca (*spri(g)a* o *bbròscia*), che è sempre quella più bassa, e in ogni caso regolando la propria posizione a seconda del vento, il seminatore lancia ad ogni passo un pugno di semente spandendola a semicerchio per tutta la larghezza delimitata (*ittari la spri(g)a* o *la bbroscia*) ([17]); dopo averla attraversata in un senso, quasi sempre ci ritorna in senso inverso e dal lato opposto, gettando questa volta la semente *a mmìanzu pugnu*, per coprire soprattutto la linea sulla quale si è mosso all'andata, ed ottenere una più uniforme distribuzione su tutta la superficie; subito dopo, mentre il seminatore passa alla seconda, l'aratro ricopre il seme nella prima tracciando una serie di solchi paralleli per tutta l'estensione della porca.

La scelta del tipo di semina dipende da una serie di fattori (natura del terreno, andamento meteorologico, disponibilità di manodopera, etc.), e condiziona le modalità e le forme delle operazioni successive fino alla mietitura. Con la semina *a ssurcu, lu lauri* assume una disposizione regolare che permette una zappatura uniforme nei mesi successivi; in particolare, seminando *a ssurcu vacanti* un campo che per difetto di arature sia particolarmente infestato dalle erbe (*lùardu*), è possibile a Marzo passarvi tra un filare e l'altro con un aratro a vomere stretto e ripulirlo rapidamente; queste cure, se prestate, si concretizzano anche in una maggiore resa produttiva. Con la semina *a spàgliu* invece le piantine, distribuendosi uniformemente sul terreno, non consentono una zappatura sistematica, né tanto meno la coltivazione con l'aratro; il minore impiego di manodopera è così controbilanciato da una minore produzione. Nelle argille (*li criti*), qui di gran lunga predominanti, il secondo sistema risulta preferibile, per la difficoltà di coltivare terreni carichi d'acqua, e per l'impossibilità di praticarvi, se seminati a solchi alterni, l'aratura invernale, dalla quale verrebbero pestati eccessivamente (*piddriati*), con grave danno per la coltura: l'imposizione ai mezzadri della semina a righe in terreni che « di ncapu nnurìscinu comu na petra ma di sutta su

ccomu lu sapuni » (C), crea perciò le premesse per un lavoro duro senza adeguata ricompensa.

Durante tutto il periodo dell'aratura e della semina (dal 20 Settembre al 20 Dicembre circa) il lavoro contadino è rigidamente condizionato dal regime delle piogge. Per ammorbidire terreni argillosi che alla fine dell'estate sono talmente asciutti da essere percorsi in lungo e in largo da una fitta rete di crepe ([18]), e poter realizzare una prima aratura che vada al di là della semplice traccia che l'aratro produce quando rompe terreni asciutti, occorrono piogge abbondanti all'inizio dell'autunno ([19]); dopo la *mmirgata*, l'andamento ideale è determinato da piogge frequenti ma non eccessive, alternate a giornate di sole capaci di stagionare terreni *crudi* (« sazzi d'acqua e ddi friddu » C). Non sempre tutto ciò si realizza. Spesso ci si ritrova in autunno inoltrato senza che sia caduta una sola goccia d'acqua, e si è costretti a *laurari a lu scùattu* o *cu lu siccu*, cioè col terreno asciutto, o peggio ancora a seminare direttamente, senza alcuna preparazione preventiva del terreno (*siminari a l'affàcciu*), con conseguenze negative sulla qualità della lavorazione e della coltura e sulla fatica degli uomini e degli animali: l'aratro scalfisce appena la terra senza penetrarvi (« fa na surcateddra misaràbbili, ca pari ca cci leva sulu lu pruvulazzu » Va), il seme non è interrato alla giusta profondità né nelle migliori condizioni di umidità, e si salva parzialmente soltanto se la pioggia interviene subito dopo, il campo sarà invaso dalle erbacce perché non è ancora *scumatu* (non ha cioè fatto germogliare le erbe in precedenza). Una condizione di siccità prolungata dopo la prima aratura, comunque realizzata, e fino al cuore dell'inverno, impedisce le due successive ponendo le premesse per un raccolto scarso, o, quel che è assai peggio, mette a repentaglio la stessa possibiltà di seminare; perché a volere *siminari cu l'asciuttu* si corre il rischio che non tutto il grano spunti per difetto di umidità, e che buona parte se lo portino via le formiche, non disturbate dalla pioggia e dal terreno bagnato, o gli uccelli, pronti a beccare i chicchi rimasti all'aria aperta e non ricoperti da qualche acquazzone.

Anche la pioggia continua apporta gravi sconvolgimenti al ritmo normale dei lavori, già per il fatto stesso che non consente di arare o di seminare nel momento in cui cade; e se è eccessiva, non è possibile seminare perché gli animali sprofondano, l'aratro si infanga e si appesantisce, il terreno, calpestato da dodici piedi, di animali e di uomini, si trasforma in una fanghiglia impraticabile (*tirrenu assintinatu* o *ammintinatu*) ([20]). Il difficile equilibrio della pioggia si realizza ancora più raramente nel terreno argilloso che per sua natura « si cci va lu mùaddru mpatàcchia, si cci va lu siccu ncutìcchia » (C).

L'aratura può essere svolta, con qualsiasi tipo di aratro, da una sola persona; non così la semina, specialmente quella *a ssurcu*, che richiede lo sforzo coordinato e congiunto di due persone ([21]). Perciò il contadino che non ha collaboratori nell'ambito familiare, o possiede una sola *vìastia*, trova facilmente un altro nelle sue stesse condizioni (*un cumpagnu*), con il quale realizzare uno

scambio di manodopera per tutto il periodo delle sementi; e se almeno possiede una coppia di muli, « chiama cumpagnu la muglieri ppi spènniri » (C).

L'attività lavorativa impegna quasi quotidianamente, e per un lungo periodo; ma un soggiorno continuato nella tenuta è reso impossibile dalle condizioni atmosferiche e dall'assenza di ripari; dai paesi, o dai *pagliari* accanto alle masserie, dove risiedono stabilmente, i *bburgisi* si trasferiscono perciò ogni mattina nel campo con gli animali e l'aratro. Nella fase dell'aratura la divisione del lavoro si articola in due attività: mentre una persona guida l'aratro, l'altra si dedica a *struffari*, cioè ad estirpare con la zappa i più grossi cespi di erbe (*li troffi, li truffuna*) davanti o dietro l'aratro, che del resto di alcune più resistenti (*canneddri, scùaddri, mastacùagni, fanusu, sangunari, carcatizzi*) non riesce neppure a scalfire le redici (« piglia di lìsciu ») ([22]).

All'alba di ogni giorno di semina i *bburgisi* debbono affrontare il disagio di ritirare dal magazzino della masseria *la simenta,* che gli viene consegnata nella misura sufficiente per ogni singola giornata di lavoro, cioè quattro tumoli per ogni coppia di animali, già *ncilistrata,* cioè trattata con il *ggilìastru* o *cilìastru,* soluzione di acqua e solfato di rame (*petra cilest(r)i*) ([23]); di essa il campiere o il curatolo prendono nota in un taccuino, o anche facendo dei tagli (*ntacchi*) su un legno di ferola (*ferla*). Giunti sul posto di lavoro (*a la virsura, a la torna*) ([24]) si procede alla *mpaiata,* e mentre *lu lauraturi* guida l'aratro, *lu siminaturi* o *spinnituri* o *simintalùaru* sparge la semente (*ittari simenta, spènniri*) ([25]) attingendola a pugni dalla *coffa,* una sporta intessuta di foglie di *ggiummara* (palma nana), di cui sorregge con la sinistra il manico esterno, mentre l'altro è sospeso per mezzo di una corda alla spalla sinistra; quando la *coffa* si svuota, ricorre ai grandi sacchi disseminati in vari punti ai margini del campo ([26]). Una terza persona, se c'è, funge da *stimpuniaturi* rompendo con la zappa le zolle (*li timpuna*) più grosse (*li fassi*) prodotte dall'aratro (*stimpuniari*), oppure si dedica a *fari li sani,* cioè a ricoprire con la zappa il seme sparso nelle strisce di terreno attorno ai mucchi di pietra (*li munziddrara*), o agli alberi, dove l'aratro non può arrivare.

L'attività è continua (« di la matina a la sira »; ma in compenso le giornate sono molto brevi), non ritmata da alcun canto, e interrotta soltanto al mattino e a mezzogiorno per un « frugale » pasto nel quale il pane è accompagnato dagli ultimi frutti autunnali (olive nere, cotogne, melograni, ma anche fichi secchi e cipolle). Al freddo intenso si cerca di porre rimedio con il movimento incessante soprattutto, ma anche con una *vampata* all'ora dei pasti, nel caso che vi sia disponibilità di legna o sterpaglia asciutta. All'ora del rientro (*a ura di livari manu*) l'aratro si lascia sul campo ricoperto da un mucchio di frasche, oppure si riporta a casa caricando sul dorso di un mulo il giogo da un lato, la *pèrcia* e *l'aratu* uniti dall'altro; con i buoi, basta agganciare il vomere al giogo, e gli animali procedono appaiati fino alla *rressa.*

Il lavoro dell'aratura e della semina è reso pesante dalle condizioni atmosferiche (pioggia, freddo, vento) e dal continuo andirivieni ([27]) in terreni fango-

si ([28]); le difficoltà aumentano, per uomini ed animali, se il terreno non è regolare e pianeggiante (*latinu*), ma vario e accidentato (*di malu manìu*). La guida dell'aratro non è un fatto meccanico: il *lauraturi* regola ed indirizza la prestazione di forza da parte degli animali ([29]) facendo sprofondare il vomere quanto più è possibile con la pressione della mano sulla stegola (« si laùra funnutu quantu trasi » VI), ma anche sollevandolo quando si imbatte in grosse pietre sotterrate (*petri ùarvi*) capaci di spezzarlo, o quando l'andamento accidentato del terreno lo fa sprofondare eccessivamente col rischio di sfiancare inutilmente gli animali. Ad un elementare codice di comunicazione questi sono, per lunga assuefazione, sensibilissimi: la chiamata per nome, o il pungolo, o la sferza, secondo i casi, costituiscono un incitamento ad accelerare il ritmo, la sollecitazione della corda, accompagnata dalla voce (*lu cumannu*), li costringe a spostarsi a destra o a sinistra, in maniera da tracciare solchi sempre dritti (*addrizzari la virsura*), o ad invertire, giunti al termine del campo, il senso di marcia ([30]).

Ittari simenta o *spènniri* è lavoro impegnativo e di grande precisione. La « maestà sacerdotale » del gesto si riduce a ben poca cosa: nella semina a spaglio il seminatore procede a passi misurati con una andatura continua e un po' meccanica, in maniera da lanciare, ogni volta che poggia a terra il piede destro, un pugno di semente a semicerchio, e con forza, per evitare che il frumento si depositi a mucchietti e cresca fitto e stentato; in quella a righe imprime invece al braccio un movimento longitudinale determinato dalla direzione del solco, facendo uscire il seme da una fessura fra l'indice e il pollice, aperta in maniera da regolare la quantità, ed un po' di vento basta a costringerlo a curvarsi fin quasi a terra per depositare lentamente il seme nel solco, « masannò lu vìantu cci l'arrobba di mmanu » (C). In entrambi i casi l'abilità consiste nel dosare la quantità di seme da spargere in modo da ottenere una distribuzione uniforme su tutta la superficie; un difetto in questo senso provoca una rarefazione delle spighe (*lauri spanu*), un eccesso invece un infittimento dannoso allo sviluppo della pianta (*lauri assimintatu*) ([31]); ma la relativa leggerezza del lavoro e la struttura dell'azienda agricola precaria nella quale l'esigenza del lavoro convergente e complementare di due persone viene spesso soddisfatta nell'ambito della famiglia, hanno fatto sì che in questa attività si siano specializzati soprattutto donne e bambini ([32]).

« Ma lu nfiarnu è ppuru ppi l'armali » (C), che durante questo periodo sopportano un peso non paragonabile a quello di qualsiasi altra attività agricola; l'aratro è duro da trascinare ininterrottamente per una giornata intera, soprattutto nei terreni in pendio (*appuiati*), e non consente neppure una liberazione provvisoria con la fuga ([33]); i muli si imbizzarriscono facilmente (*s'appàgnanu*), il basto, se non è ben stretto dalla cinghia, e imbottito di paglia nella misura giusta, muovendosi sotto la pressione dell'aratro provoca delle piaghe (*custani*) sul garrese (*lu garresi*) e sulla groppa (*la gruppa*) o sul collo, di lenta e difficile guarigione (*li vìastii si guàstanu*). La resistenza passiva attuata spesso dai buoi,

che si gettano a terra aggiogati come sono, e non accennano più a rialzarsi, viene fiaccata dal contadino con vari espedienti: una vampata di paglia sotto la pancia, o una otturazione delle narici con terra umida, o una *assaiatina* di cani, li costringe a rialzarsi ed a riprendere con maggiore docilità la pesante fatica.

Una coppia di buoi o di muli ara in media quattro tumoli di terra al giorno. La quantità di semente varia in relazione al sistema usato: per una salma di terreno bastano 12-14 tumoli di frumento se la semina è a solchi alterni, 16-20 se a solchi continui oppure a spaglio ([34]). Le varietà di frumento più diffuse sono *la rrussuliddra* o *rrussìaddru, lu rrealafforti, lu bbidì, la sammartinara.*

Il chicco di frumento, ricoperto di terra, dopo alcuni giorni emette la radice primaria (*etta la granfa*), quindi germoglia (*aggìglia*) sviluppando in senso opposto la piumetta embrionale (*lu ggìgliu*), e a quindici giorni dalla semina il germoglio giunge al livello del terreno (*lu lauri spunta* o *affàccia*). La prima fase della crescita è molto lenta, e quando la piantina ha già tre-quattro foglie, si ingrossa alla base emettendo l'apparato radicale secondario e nuovi germogli accanto a quello principale (*mprucchiari* o *mpurchiari, fari lu mprùacchiu* o *mpòrchiu*). Trascorrono così un paio di mesi durante i quali *lu lauri* non necessita di alcuna cura, e soltanto a Febbraio ([1]) il contadino svolge la prima coltivazione che consiste nel *cardiari*.

L'erpice (*lu cardu*) è uno strumento costituito da una intelaiatura di ferro pesante e di forma variabile, munita nella parte inferiore di grossi denti dritti o ricurvi. Collegato per mezzo di due corde o catene ai fianchi di un mulo con *siddruni*, o direttamente al *maniuni* del giogo retto da due animali, esso viene trascinato sistematicamente per tutta l'estensione del campo.

La *cardiata* risponde alla necessità di smuovere il terreno in superficie e di rompere la crosta formatasi in seguito alle piogge, favorendo la crescita delle piante ([2]). L'altra esigenza, anch'essa fondamentale, è quella di coltivare il campo liberandolo da tutte le erbe estranee (*lu stràniu*) cresciute dalla semina in poi, e da quei cespi che, sfuggiti all'aratro, si sono nel frattempo ingrossati e sviluppati (*troffi simintini*). A ciò si provvede a Marzo in maniera differenziata a seconda del tipo di semina. Se il grano è stato seminato *a ssurcu vacanti*, si può passare con l'aratro tra i filari ottenendo una coltivazione in profondità che sostituisce o rende assai più agevole la zappatura successiva; se invece è *surcu pi ssurcu*, il campo viene smosso con la zappa in superficie (perciò si dice, oltre che *zzappari, rascari*), e ripulito quindi da tutte le erbe infestanti. La fitta e irregolare distribuzione delle piantine rende impossibile, nel caso di semina a spaglio, una zappatura sistematica, e ci si limita a sradicare con una zappetta a lama stretta e sottile (*la zzappuddra*) i più grossi ciuffi di erbe e a smuovere il terreno negli spazi liberi (*zzappuliari*).

La disposizione del grano a filari condiziona rigidamente lo svolgimento della *zzappata*, così come quello di altri lavori. La squadra di uomini (*la chiurma*) si dispone *ad antu* partendo dall'angolo più basso del campo. Chi guida il complesso delle operazioni, cioè il *bburgisi* che abbia ingaggiato dei braccianti, o il più valido degli uomini, incomincia a zappare risalendo i due filari a suo tempo seminati verticalmente lungo il confine della tenuta, mentre gli uomini vanno entrando ad uno ad uno, a distanza di qualche metro, nei filari orizzontali; quando tutti sono dentro ed hanno già cominciato a zappare la superficie compresa fra tre filari, stando a cavallo di quello centrale, si sposta ad angolo retto ed

entra anch'egli in coda alla fila; giunti all'altra estremità, chi è in testa perché è partito per primo ripete a sua volta lo stesso procedimento ritrovandosi in ultima posizione. L'*antu*, rappresentato in questo caso da una linea obliqua, procede così con regolarità assoluta, e a nessuno è consentito di rompere l'ethos della « solidarietà » e competitività rimanendo staccato dagli altri; ed è per questo motivo che, mentre gli uomini « portano » ognuno due filari (3), se c'è qualche ragazzo *porta un filaru sulu* per non perdere il contatto con gli altri (4). Il ritmo, più o meno veloce, è regolato sempre dal *capuchiurma,* che per la posizione assunta « na vota ammutta darrìa, n'atra vota tira davanti » (VI). Un momento di sosta è consentito soltanto per ripulire la zappa dalla terra con la *rrasola* (o *rrasula*), una paletta di ferro che ogni zappatore porta appesa con una cordicella alla parte posteriore della cintura, da dove pendendo non può intralciare i movimenti, e che una sommaria associazione analogica fa denominare *rròggiu di lu viddranu.* La zappa (*lu zzappuni*) è costituita da una tozza lama di ferro rettangolare provvista all'estremità di un occhio (*l'ùacchiu*) bordato nel quale si inserisce il manico di legno (*lu marrùggiu*); la lama forma con esso un angolo acuto e perciò *lu zzappaturi* è costretto a piegarsi in due ad ogni colpo, facendo forza con le braccia e con tutto il peso del corpo. È strumento pesante e di faticoso maneggio, e il suo uso per una intera *iurnata di zzappari* rompe le braccia e la schiena (5).

Dopo le due operazioni fondamentali dell'erpicatura e della zappatura, la prestazione di altri lavori dipende esclusivamente dallo stato della coltura e dalla disponibilità di tempo. Si può, se nel frattempo vi sono cresciute altre erbe, *struffari* ancora una volta, o zappare di nuovo in superficie, ma quasi sempre ci si limita a scorrere il campo sradicando le erbe con le mani (*scùrriri*) nel mese di Aprile, quando l'uso della zappa non è più consentito perché i cespi di grano si sono infittiti ed allargati ingombrando tutta la superficie.

Le piante infatti, dopo l'accestimento, hanno avuto uno sviluppo notevole soprattutto nel mese di Marzo (perciò *Marzu conza e gguasta* e *nna Marzu, ogni ttroffa un gghiazzu*), in concomitanza con l'innalzamento della temperatura all'inizio della primavera. I vari germogli sviluppatisi dall'unico chicco di frumento, crescendo, presentano ad un certo punto un rigonfiamento agli apici (*lu lauri ùnchia*) che prelude alla formazione delle spighe (6). I nodi della canna (*li gruppa*), ravvicinatissimi e inguainati dalle foglie, si vanno distanziando progressivamente a partire dal più basso e alla fine di questa fase l'infiorescenza della spiga, già abbastanza sviluppata, è avvolta soltanto dalla guaina dell'ultima foglia; a quel punto essa viene fuori rapidamente (*lu lauri spica*) spinta in alto dall'ultimo internodo (*lu lauri scoddra, fa la scuddratura*) (7), dando luogo ad un unico filo compatto (*la vusa* o *bbusa*). Si forma quindi la cariosside (*la spica ngrana*) che ingrossa fino a raggiungere un peso superiore a quello della granella matura (*lu lauri è ntinìri* o *mputiri*) (8). Man mano che la temperatura va aumentando e ci si avvicina al mese di Giugno, i chicchi, asciugandosi, diminuiscono di vo-

Aratura con *aratu di lignu* (foto Maggio).

L'antu (foto Pecoraro).

Semina *a spàgliu* (foto Pagano).

Mietitori (foto L'Ora).

lume, e la pianta ingiallisce progressivamente (*lu lauri è bbrusciarìaddru*) ([9]); quando è completamente gialla, e il grano è giunto alla piena maturazione, è tempo di mietere ([10]).

I fattori nocivi allo sviluppo fisiologico della pianta del grano dalla sua nascita fino alla mietitura sono così numerosi e interferenti da rendere assai raro il caso che un seminato giunga alla completa maturazione senza aver subìto gli effetti disastrosi di uno di essi, o di molti in concomitanza. Le erbe che solitamente vegetano nei campi di grano (*ina, mazzulina, trifùagliu, ggigliulina, (a)trè, ggiùagliu,* etc.) sottraggono sostanze nutritive alla pianta e, se non sono costantemente eliminate, prendono il sopravvento impedendone lo sviluppo. Di esse la più tremenda è senza dubbio *la lupa di lu lauri,* il cui nome dà un'idea dell'azione divoratrice che essa ha sulle piante di grano (« lu lauri si lu mància e un ci fa ccògliri suspiru » Vl) ([11]).

Il giusto equilibrio della pioggia e del sole è, durante tutto il corso dell'annata, una condizione fondamentale per il normale sviluppo della coltura; condizioni meteoriche avverse hanno invece effetti disastrosi, soprattutto nell'ultima fase del ciclo vegetativo, dal momento della spigatura fino alla completa maturazione, quando si decide spesso la sorte di un intero anno di lavoro. Nei terreni *margigni* (« unni l'acqua cci dormi » C) o *guttusi*, cioè scarsamente permeabili in superficie, le piogge eccessive provocano un ristagno dell'acqua in determinate pozze (*zzotti*); già in inverno *lu lauri* appare stentato, giallognolo, più tardi « spica senza fari la scuddratura, abbianchìa ed è mmùartu » (Vl) (*lauri ammargiatu* o *azziddratu*). Non meno dannosa è la mancanza d'acqua e di sostanze nutritive che rallenta il ciclo vegetativo, facendo crescere spighe appuntite con chicchi diradati e minuti (*lauri sbirdunatu* o *abbirdunatu*). Il sopraggiungere del vento caldo di scirocco durante la spigatura « l'ammazza nna lu hiuri e lu fa quagliari » (Vl) (*lauri ammagliatu*); una burrasca o un vento forte a spigatura già avvenuta provocano, tanto più facilmente quanto più i culmi sono robusti, l'allettamento, cioè l'incurvatura della base dello stelo fin quasi a terra (*lauri ittatu*) ([12]); il vento mutevole lo fa deviare dal filare in tutte le direzioni (*lauri strafilatu*); l'alternanza brusca di pioggia e di sole, di tramontana fredda e di scirocco durante la granigione, determina un improvviso ingiallimento della pianta ed un arresto dello sviluppo (*lauri squadatu*) ([13]); l'umidità notturna (*la muddrura*) provoca la *rrisina* o *sirina*, una sorta di ruggine rossastra che attacca tutta la pianta, rovinando persino la paglia che risulta indigesta agli animali; al difetto del trattamento preventivo della semente con *petra cilesti* si deve la comparsa del *fumu* o *mascarò* o *mascareddra*, una polvere nera che colpisce i chicchi di frumento (*lauri affumatu* o *ammascariddratu* o *ammascarunatu*) ([14]).

Non sempre dunque biondeggiano le messi, né la cura assidua e costante basta a stornare *la malannata.* Tutti questi fenomeni, variamente intrecciandosi e componendosi in un decorso stagionale sfovorevole (« si lu tìampu camina tintu » M), provocano un diradamento della coltura, e se intervengono nel momen-

to della granigione (« quannu *lu lauri è nni la grana* ») hanno conseguenze disastrose sulla quantità e qualità del prodotto: la spiga abortisce totalmente (« certi gregni si putìanu isari c'un ghitu » C), o produce solo radi e minuti chicchi (*veni sgranata*), la granella non consegue il normale ingrossamento (*arresta a mmìanzu cùacciu*), ed essendo di qualità inferiore « unu l'av'a sbriugnari pi quattru sordi » (Vl). Spesso un campo di grano è colpito così uniformemente e gravemente da uno di questi mali da far apparire la stessa mietitura come una inutile fatica: « cc'èranu annati ca lu mitìavamu sulu pi ppulizziari la terra, o pi la vriogna di la ggenti ca passàvanu; e un ci appizzàvamu un pòsparu p'unn'abbrusciari puru chiddru di lu vicinu » (b. di Vl).

Mètiri

Il periodo ottimale per la mietitura di un determinato campo di grano ha una durata brevissima, sei-otto giorni al massimo; non appena *lu lauri* è giunto alla maturazione piena, ogni giorno che passa aumenta il rischio che un improvviso scirocco lo faccia *strasiccari;* e in un normale andamento stagionale, dopo una settimana è già *strasiccu*: le spighe si sgranano e si staccano facilmente dai gambi (1), questi perdono la flessibilità indispensabile all'atto della mietitura. Si determina così, per il grande proprietario come per il piccolo *bburgisi*, la necessità di far ricorso alla manodopera salariata per concentrare in pochi giorni un'attività che, a differenza di tutte le altre, non può essere diluita nel tempo (2). La pressione esercitata dalla grande massa dei braccianti disoccupati sul mercato locale del lavoro non riesce una volta tanto a soddisfare l'improvvisa richiesta di manodopera determinata dalla contemporanea maturazione di distese sconfinate di frumento; e ad integrarla abbondantemente interviene una migrazione stagionale interna che ha le dimensioni di un imponente fenomeno sociale almeno fino al 1965 (3), e si esaurisce totalmente con la trasformazione dei processi produttivi in agricoltura, ma soprattutto con l'ondata migratoria verso la Germania, toccasana di questo ed altri malesseri sociali.

Dalla fascia costiera meridionale che va da Palma di Montechiaro a Modica, ricca soltanto di terreni sabbiosi e di carrubi, e non ancora toccata dalla « redenzione » degli insediamenti industriali e delle colture specializzate, migliaia di braccianti già a metà Maggio premono sull'area del latifondo cerealicolo. Dopo aver esaurito il poco che si produce nei loro paesi (Palma, Licata, Gela, Ragusa, Modica), cominciano a risalire l'isola secondo una progressione altimetrica (*acchianari-acchianari*) spostandosi prima verso le zone collinari a ridosso del litorale, quindi verso l'altopiano dei grandi feudi, per chiudere finalmente la stagione sui più alti paesi delle Madonie a Luglio ormai inoltrato. Così una campagna che nella sedentarietà dell'uomo non supera i dodici-quindici giorni, si dilata fino a durarne cinquanta di seguito; e l'eccezionale durezza delle condizioni di lavoro, estesa nel tempo, si trasforma in una costante insidia alla vita. Mancano naturalmente dati precisi o approssimativi; ma non c'è contadino che non conservi memoria di qualcuno di questi mietitori *caduti all'antu* in preda a febbre violenta, per colpo di sole, broncopolmonite, emorragia, congestione, in realtà morti di lavoro e di fatica: « Marianu Masinu mitìa ccu nnuàutri a lu Tumarranu; avìa vivutu e lu suli lu spiddrì di stunari. " Quannu sbriaca si susi " dicìammu, e lu curcammu aggiru na gregna; u sbriacà cchiù Marianu, e la sira lu purtammu a Ccammarata ncapu na scala, friddu comu la nivi » (br. di C.). « N'annata ca cci fu un forti scarmazzu, e ccaminà na stasciuni pericolosa, a

Ppasquali nni murìaru quarchi ccinqu o sei; mentri attaccàvanu li gregni cadìvanu mùarti di cent'anni picchì la timpiratura era troppu scarmazzusa » (br. di Va) ([4]).

Nei paesi collocati nell'area di cui ci occupiamo *li mititura* giungono ai primi di Giugno, talvolta già costituiti in una squadra completa (otto mietitori e un *li(g)aturi*) detta *opra d'ùamini* oppure *opra di fàuci*, più spesso a piccoli gruppi, o alla spicciolata. *S'agghiàzzanu* sul nudo terreno nella piazza principale del paese, o sugli scalini della chiesa, ognuno con una falce, una coperta, un *saccuni* per il pane e le piccole cose personali, in attesa dei proprietari che arrivano la sera *pi ffari* (o *addruvari*) *l'ùamini*. Il mercato delle braccia dura qualche ora, con la contrattazione sul prezzo, determinato dal solo meccanismo della domanda e dell'offerta, la selezione operata in base all'età e all'aspetto più o meno valido, le piccole intermediazioni di chi ha già sperimentato l'efficienza di determinate *opri* ([5]), la richiesta di informazioni sulla natura del terreno e la distanza dal paese. Quelli che vengono ingaggiati vanno a dormire davanti la porta di casa del padrone, sopra quattro *manni* di fieno, o nella *paglialora*, per essere pronti ad incamminarsi a piedi, ancora a notte fonda, verso il lontano posto di lavoro; i molti che rimangono in piazza recuperano per tutta la giornata successiva sul selciato le molte ore di sonno perdute; e dopo due-tre giorni di forzata inattività, si spostano a piedi verso il paese successivo.

Quando i contadini ripetono che « tri unzi di fàuci si fìdanu un cristianu purtallu a la fossa » (Vl), non fanno altro che trasferire sullo strumento tutte le potenzialità mortali della mietitura, sproporzionate rispetto all'inconsistenza ponderale della falce. La verità è che in una struttura sociale nella quale la giornata lavorativa è scandita dai ritmi astronomici, la mietitura viene a cadere nel periodo di massima estensione della luce e del calore. All'interminabile giornata lavorativa (« iurnati ca u scura mai; l'oràriu era stiddri e stiddri » Vl, cioè 15-16 ore) e al grande caldo, acuito dall'insopportabile riverbero delle messi (« fùacu di sutta e ffùacu di ncapu » Vl) ([6]), si aggiungono altri fattori di disagio riconducibili alla qualità e alle modalità di svolgimento del lavoro: il grosso mazzo di spighe da reggere costantemente nella mano sinistra, la posizione del corpo, tanto più curva quanto più *lu lauri* è *ittatu* o *strafilatu* « comu li capiddri di la Mantalena » (C), per cui bisogna raccogliere i fili ad uno ad uno sollevandoli con la punta della falce, la presenza in qualche caso della *rrisina* che costringe i mietitori a legarsi un fazzoletto davanti alla bocca per evitare che « ddru pruulazzu velenusu ca spapura appena unu tira la fauciata » (Vl) entri nei polmoni.

La durezza di queste condizioni viene esaltata nel feudo dalla scarsezza d'acqua (bisogna procurarsela a distanze inverosimili, o portarla dal paese in quantità appena sufficiente per bere), e dall'assenza di qualsiasi riparo: i mietitori sono perciò costretti di giorno a consumare i brevissimi pasti all'occhio del sole, la sera a ripercorrere la via verso il centro abitato o verso la masseria, per l'impossibilità materiale di accendere il fuoco e cucinare la pasta, piatto forte e irrinunziabile dell'alimentazione. Per questo motivo rimangono raramente nel-

Mietitori in piazza (foto L'Ora).

Il pasto dei mietitori (foto L'Ora).

Ligaturi (foto Pagano).

La strauliata (foto L'Ora).

la tenuta ([7]), e si restringono al minimo le ore di sonno pesante godute all'aperto cielo davanti alla soglia della casa del contadino, o nel cortile della masseria. La particolare organizzazione del lavoro fa il resto: il piccolo coltivatore, diretto o mezzadro, trasformato per un breve periodo in *patruni* rispetto al bracciante giornaliero, interpreta duramente il suo nuovo ruolo temporaneo utilizzando spesso il complesso delle condizioni ambientali e meteorologiche in funzione di sfruttamento: diventa rigoroso osservante dei tempi di lavoro, non consente di utilizzare per i pasti un eventuale riparo, ad evitare l'allettamento dell'ombra e la perdita di tempo per raggiungerla ([8]), licenzia gli uomini la sera nel caso di scarso rendimento; persino la « solidarietà » del lavoro contadino, per la quale nelle attività collettive condizionate dalla disposizione topografica dell'oggetto (zappare, mietere, etc.) si procede di conserva, e non è concepibile che qualcuno rimanga indietro — tutt'al più il forte darà una mano al più debole —, si trasforma in questo caso in strumento di pressione: il padrone-contadino impone ai braccianti un ritmo accelerato che per lui durerà in tutto sei-otto giorni (perciò si dice: *lu patruni u stanca mai* VI), per i braccianti invece, da un padrone all'altro, da una tenuta all'altra, quaranta.

I mietitori debbono trovarsi sul posto di lavoro (*all'antu*) prima dell'alba, e da quel momento scompare fino al tramonto ogni possibilità di mettere la testa all'ombra. Ai margini del campo, o su un mucchio di pietre poco distante, si depositano *li rrobbi;* la *liama,* l'acqua, il vino e il pane vengono collocati sotto un mucchio di frasche e ricoperti con una bisaccia continuamente inzuppata d'acqua che li preserva dai raggi del sole ([9]). Il punto in cui si aggredisce un campo di grano è determinato dalla disposizione del terreno, ma soprattutto dalla inclinazione che il vento ha fatto assumere alle spighe: bisogna procedere dal lato opposto all'incurvatura dei gambi, « masinnò li capiddruzzi scìppanu l'ùacchi » (VI). La falce (*la fà(v)uci, la fànci*) è sempre del tipo a lama dentata, caratteristico di tutta l'area meridionale e insulare, con apice appuntito e corta impugnatura di legno. L'abbigliamento tipico del mietitore (*lu mitituri*), oltre la camicia e i pantaloni leggeri ([10]), è costituito da un pezzo di olona quadrangolare sospeso al collo e legato posteriormente all'altezza della cintura (*la pittera, lu puttrali, la bbuttrina*), e da una manica, sempre di olona, infilata nel braccio destro e legata con un laccio nella parte superiore (*lu vrazzali, la mànica*) « ppi u strùdiri lu vrazzu e la cammisa » (C); comune è anche l'uso di tre ditali di canna (*li canneddri*) infilati nelle ultime tre dita della mano sinistra per preservarle dai colpi della falce ed accrescerne contemporaneamente la presa; sul dorso della mano essi giungono fin quasi al polso, nella parte interna sono tagliati obliquamente fino all'altezza della prima falange, in maniera da non impedire la mobilità delle dita ([11]).

La distribuzione della fatica è rigorosamente determinata nel caso che il frumento sia seminato a filari (ogni mietitore *porta tri-quattru filara*); se in-

vece è a spaglio, si procede, meno rigidamente, *ad avarati,* cioè con spostamenti collettivi in varie direzioni, sempre seguendo l'orientamento delle spighe. Con un movimento simultaneo delle due mani il mietitore isola una certa quantità di spighe con la curva della falce nella mano destra, le ghermisce un po' al di sopra con la sinistra, tira rapidamente a sè la falce (*tirari la fauciata*); dopo due-tre colpi, prende da sinistra sopra il pugno chiuso alcune delle spighe mietute, e attorcigliadone gli steli tutt'attorno fino a bloccarli sotto l'indice, fissa provvisoriamente il mazzetto (*ammausari* o *ammansari, fari l'(a)mmàusu* o *l'ammansu*); mentre con il pollice, rimasto impigliato sotto l'attorcigliatura, sostiene il peso delle spighe, con le tre dita rimaste libere continua a mietere e ad *ammausari* ad intervalli regolari, appoggiando sul braccio destro il mannello che va crescendo (da qui la necessità del *vrazzali*), fino all'esaurimento delle possibilità prensili della mano; a quel punto riavvolge tutto il fascio per l'ultima volta e lo depone a terra con l'*(a)mmàusu* o *ammansatura* nella parte inferiore; su questo *mìanzu ìarmitu* il mietitore accanto, col quale si è preventivamente stabilito di *maritari,* depone in senso inverso (*capizziati, capiati*) ([12]) il proprio mazzo con l'*ammansatura* di sopra, completando così un *ìarmitu* ([13]). L'altezza del taglio dipende esclusivamente dalla maggiore o minore necessità di paglia: *si meti vàsciu*, con maggiore disagio per la posizione più curva e dispendio di tempo ([14]), se se ne vuole produrre molta; diversamente, *si piglia lu pani-pani* (Vl), e la *ristùccia* si lascia alta sul terreno.

Dietro i mietitori, in rapporto di uno ad otto, sta *lu li(g)aturi* o *cugliturі*, con la *vraca* o *fadali* (lungo grembiule di olona diviso in due sotto l'inguine ed avvolto attorno alle gambe), un *mazzu di liama* (cioè venti *liami*) sospeso con una corda al fianco sinistro, *l'ancinu* nella mano destra, *l'ancineddra* nella sinistra. L'*ancinu* è un grosso uncino di ferro a forma notevolmente allungata, provvisto di una impugnatura, *l'ancineddra* una forca di legno resistente ([15]) divaricata a forma di Y, lunga 80-90 cm., con una apertura di 30-40 cm., e rafforzata nel punto di biforcazione con un filo di ferro (o di cuoio, o di cordicella) attorcigliato (*lu rrùacciulu*). Spostandosi rapidamente, il *ligaturi* raccoglie dal terreno *li ìarmiti* infilandoli con l'*ancinu* nell'apertura dell'*ancineddra* ([16]); raccolti i primi quattro (*la prima ancinata*), appoggia tutto il peso sulla gamba destra piegata, lascia per un istante l'*ancineddra* e con la mano sinistra sfila una *liama* dal fianco, la stende sul terreno e vi deposita il carico in senso perpendicolare; raccoglie quindi altri tre-quattro mannelli ([17]), e nell'atto di posarli sui primi ([18]) stringe con forza l'intero fascio spingendolo con l'*ancinu* dentro l'apertura dell'*ancineddra* posta a cavallo in posizione perpendicolare; mentre con questa continua a tenere ben stretto l'insieme, molla il primo strumento, solleva con la destra il capo inferiore della *liama* e lo tiene fermo per un momento sotto il ginocchio; afferra poi, sempre con la destra, il capo superiore, molla l'*ancineddra*, riprende con la sinistra ormai libera il primo capo, e premendo con forza il ginocchio destro sulla sommità (« cci scattìa la dinucchiata » C), *mpàscia la gre-*

gna attorcigliando i due capi e spingendone uno con il pollice sotto la *liama* ormai tesa; infine consolida il nodo (*lu gruppu*) con un colpo assestato « ccu lu culazzu di l'ancinu, e pparti ppi ll'àutra » (C) ([19]). Le *gregni* rimaste sul terreno vengono disposte a gruppi di sei o di quattro (*la ncavaddrata, la stravulata*), secondo un reticolato regolare, da una persona anziana che non miete, o dalle donne, o da tutti i mietitori alla fine della giornata. Questa disposizione non è funzionale soltanto alla successiva operazione di trasporto nell'aia (sei *gregni* sono appunto il carico di un cavallo), ma anche alla possibilità di cogliere subito, a colpo d'occhio, eventuali ammanchi dovuti a furto.

Come innestare, o potare, *li(g)ari* è lavoro più tecnico e specializzato che non il semplice mietere, e non tutti i contadini sono in grado di svolgerlo nel migliore dei modi. Esso richiede particolari capacità nel realizzare l'esigenza fondamentale della *li(g)ata,* e cioè che la *gregna* risulti compatta e con la vita stretta (*mpupata*). Ciò si ottiene stringendo i sette-nove *ìarmiti* (il numero varia in relazione alla grossezza degli stessi e alla lunghezza della *liama*) ([20]) nel punto in cui possono rimanere più rinserrati occupando nel contempo meno spazio possibile; senza questi accorgimenti, « la gregna sfùncia, e vveni a ttròia » (VI), cioè sbracata, e rischia di offrire una maggiore superficie ad eventuali piogge, o di disfarsi durante il trasporto nell'aia. Occorre anche una forza notevole per sorreggere continuamente « mputiri a li pusa » il peso di quattro *ìarmiti,* e una capacità di valutare a colpo d'occhio quanti una determinata *liama* può contenerne. In compenso, *li(g)ari* offre, rispetto al mietere, maggiori possibilità di muoversi e di prendere aria (*gariari*) ([21]).

Nell'organizzazione complessiva della mietitura il *ligaturi* assume una posizione di comando sia perché contrappone la propria funzione « specializzata » alla bruta prestazione di un'intera *opra* (otto mietitori) ([22]), sia perché imprime il ritmo a tutto il lavoro. È per questo motivo che nel feudo è solitamente il mezzadro-padrone ad assumere questo ruolo. Per la sua collocazione egli si trova a dirigere gli spostamenti dei mietitori, a controllarne immediatamente il prodotto, ad incalzarli, e quando si accorge « ca l'ùamini tantu lavuri un fanu càdiri, sona l'ancinu sbattìannucci l'ancineddra, signali ca cci màncanu li ìarmiti » (C); dall'altro lato i mietitori debbono fornirgli la materia del lavoro, e cercano di adeguarsi al suo ritmo in una competizione che è tutta a scapito del bracciante e a vantaggio del padrone.

Nel ruolo di guida e animatore dell'*opra*, il *ligaturi* — detto perciò anche *capu d'opra* ([23]) — assume la direzione del canto, ne regola l'articolazione, lo fomenta, come antidoto alla stanchezza e alla monotonia, nei momenti in cui l'*opra* sembra rilassarsi. Il canto trova la propria motivazione nella « socialità » e « solidarietà » e consistenza numerica del gruppo che lo esprime; la propria funzione nella scansione di ritmi di lavoro lunghi e interminabili; la propria finalità nella abbreviazione psicologica del tempo e nella rottura di una monoto-

nia che rischia di rallentare l'attività lavorativa. I contenuti conservatori e rassegnati, quasi esclusivamente religiosi (« si ladàvanu lu Signuri e li Santi») ([24]), di questi canti (*razzioni* o *lizzioni*) espressi da uomini che si ritengono «fatti p'unn'aviri vuci» («Iddìu n'ha ffattu p'unn'aviri vuci, manciamu tutti, ca è ffatta la cruci » è appunto un canto che precede immediatamente i pasti), vengono assunti, accentuati, strumentalizzati da chi dirige l'organizzazione lavorativa: « si cantava pi ttèniri a sbriu l'ùamini; cchiù sbriu cc'è, cchiossà si meti; lu nteressi l'avìa lu patruni, e lu scopu è ssempri p'appizzàricci la saluti chiddru ca travàglia » (b. di Vl); « si unu si mintìa ccu na lìngua muta, sìdici uri sutta lu suli a ttravagliari, cc'era di muriri; lu patruni avìa lu nteressi a ttèniri la virsura n'armonìa, picchì si cc'era armonìa, facìammu comu li faìddri, e nni cadìa lavuri! Quannu cc'èranu ùamini addruvati: iammu! vivìammu e ccantammu! » (b. di C) ([25]).

Durante la mietitura (*la mituta, lu mètiri*) i pasti sono, almeno quantitativamente, adeguati alla durezza del lavoro. Il primo (*lu muzzicuni*) ha luogo « appena cuadìa lu suli » (C), cioè verso le sette: gli uomini *lèntanu* per cinque minuti di lavorare e, rimanendo nel campo (*a la torna*), sfilano davanti al padrone che taglia per ognuno di loro un pezzo di pane e un pezzetto di formaggio, e offre un sorso di vino (*na vota di vinu*) dal fiasco o dalla bariletta (*la varrileddra*). Alle nove si abbandona il campo, e nel posto più ventilato, o sotto un albero, se c'è, si stende per terra una bisaccia; gli uomini si dispongono tutt'attorno a ruota (*fanu na rrota*), chi piegato su un lato (*ad anca*), chi inginocchiato (*comu l'arabi*), qualcuno anche in piedi per prendere aria, e mangiano un'insalata di patate bollite, cipolle, lattughe, o altro (*manciata pi mmatina*). Verso le undici, altro *muzzicuni*, sempre in piedi, come il precedente. All'una pranzo regolare, con gli stessi ingredienti della colazione in quantità più consistente, per un'ora complessiva di riposo. Verso le cinque *mmerna* (o *mmrenna*) e riposo di un quarto d'ora ([26]). Infine la sera il pasto forte (pasta con la salsa, patate al sugo, qualche uovo) consumato nella *massarìa*, o accanto al pagliaio, o in paese, nella casa del padrone ([27]). Anche al di fuori dei pasti il *ligaturi* (o il padrone) *chiama a bbìviri*, in media ogni venti *gregni* infasciate, e qualcuno porta contemporaneamente la *quartara* con l'acqua e *lu hiascu* col vino, a scelta. L'arsura e la fatica portano a due-tre litri il consumo giornaliero di vino pro capite, con punte individuali ed eccezionali assai più alte ([28]).

Un uomo miete in condizioni normali due *mazzi* (cioè 40 *gregni*) al giorno ([29]), che è la resa media di un tumolo di terreno. Verso la metà degli anni '50, quando un tumolo di frumento (14 Kg.) costava 1000 lire, il salario di un mietitore era di 800 lire, doppio cioè della *iurnata* di zappare (400-450 lire), quello di un *ligaturi* 1000; a voler riportare tutto alle condizioni attuali utilizzando la stessa e fondamentale unità di misura di tutta l'economia contadina, cioè il tumolo di frumento, il mietitore percepiva un salario corrispondente alle 2500 lire odierne.

Pisari

La stagione della raccolta (*la stasciuni*), iniziata con la mietitura, si conclude con la battitura del grano (*la pisata*), che è anche la fase ultima del lungo processo di produzione del frumento. Dalla mietitura sono trascorsi tanti giorni quanti ne occorrono perché le spighe diventino completamente secche. La complessa organizzazione del lavoro che richiede l'impegno collettivo di uomini ed animali e comporta mansioni adatte a tutte le forze e a tutte le età, la continuità del ciclo lavorativo non divisibile in unità giornaliere, impongono il trasferimento in campagna di tutta la famiglia contadina, compresi gli animali domestici, per un periodo di 40-50 giorni ([30]), anche in quei casi in cui la residenza stabile nei centri abitati costituisce la norma prevalente. In questa fase l'uomo, l'animale e il vento sono i fattori imprescindibili di ogni attività, *l'ària* (l'aia) diventa il luogo della vita e del lavoro collettivi: in essa, e all'aria aperta, si svolgono tutti i lavori, si consumano i pasti, si dorme durante la notte; la rudimentale e provvisoria capanna conica (*la lòggia*) che il contadino, nell'assenza di qualsiasi riparo, costruisce accanto ad essa prima di iniziare ogni attività, serve soltanto a tenere al riparo dal sole nelle ore più calde i bambini, l'acqua, il vino e il pane, e a fornire all'esterno quel tanto d'ombra che occorre in casi di estrema necessità ([31]).

L'aia bisogna innanzi tutto predisporla (*fari l'aria*). Delimitata una superficie circolare ([32]) nel punto della tenuta più aperto al vento di tramontana (« unni la tramuntana cci pò cchiossà » VI), si incomincia col liberarla per mezzo della falce dalle stoppie e dalle frasche (*pulizziari l'aria*); quindi occorre spianarla con la zappa eliminando le zolle superficiali ed uniformando il terreno (*stirrari l'aria*), gettarvi acqua abbondantissima a più riprese (*adacquari* o *acquari l'aria*), infine ricoprirla con uno strato di paglia minuta (*mpagliari l'aria*) e immediatamente, prima che il sole la asciughi facendola ritornare alle condizioni iniziali, riempirla di *gregni* e iniziare a *pisari*. Con la pressione esercitata dai fasci di spighe e dagli animali che li calpestano, la superficie dell'aia, ancora umida, diventa *assulata*, cioè dura e compatta. Queste operazioni richiedono una o più giornate di lavoro, soprattutto nel caso che l'ingente quantità d'acqua necessaria non si trovi a portata di mano, ed occorra trasportarla da pozzi lontani ([33]); se invece l'aia degli anni precedenti è rimasta incolta (*tirrùazzu*) e il contadino non ha avuto la necessità di ararla e seminarla per sfruttare anche la minima estensione di terreno, bastano poche ore della stessa mattinata in cui si inizia la trebbiatura per ripulirla da ogni vegetazione, riempire con paglia e terra le crepe prodotte dal caldo estivo, scoparla per bene, inumidirla con un po' d'acqua e ricoprirla di paglia minuta ([34]). Per premunirsi dai rischi di un eventuale incendio, nel caso che l'aia si trovi in mezzo alle stoppie o ad altre esche combustibili, un'ampia sezione circolare tutt'attorno ad essa viene ripulita con la zappa da

tutte le frasche e gli sterpi, fino a lasciare la nuda terra a difesa dalle fiamme (*fari lu stagliafùacu*).

Il trasporto dei covoni nell'aia (*la stra(v)uliata*) avviene quasi sempre per mezzo dei muli, talvolta anche con la *strà(v)ula*. Chi *stra(v)ulìa* fa entrare il mulo, provvisto di *siddruni* (di legno o di ferro) ([35]), in mezzo ad una *ncavaddrata*, e gli sospende ai fianchi, verticalmente, sei *gregni*, legandole con un sistema particolare di nodi che consente, una volta giunti nell'aia, di scaricarle con pochissimi movimenti. *Bburgisi fermi* e masserie dispongono spesso di una sorta di treggia (*la strà(v)ula*) che viene trascinata da due buoi aggiogati ed è capace di trasportare una ventina di covoni ([36]). In una forma più rudimentale e perciò più diffusa ed accessibile anche a *bburgisi scarsi*, la *stràula* è costituita da due lunghe aste di legno con quattro rozze assi ed una sponda inchiodate nella parte inferiore; fissando le altre due estremità ai fianchi di un mulo si possono trosportare 8-12 covoni, a seconda della pendenza del terreno.

La *strauliata* ha inizio all'alba e deve concludersi prima che il sole asciughi completamente l'umidità notturna (*la muddrura*), condizione indispensabile per limitare la perdita di spighe durante le operazioni di trasporto. Una persona anziana «sta di pùastu nnall'aria» (Vl) e man mano che i covoni vi affluiscono li distende uniformemente su tutta la superficie e li scompone liberandoli dalle *liami* (*sciògliri l'aria*). Tutt'attorno all'aia (tranne il lato sud, da dove uscirà la paglia), viene collocata una fila di covoni (*lu furrìu* o *firrìu*) per impedire la fuoruscita del frumento e della paglia durante le varie operazioni della battitura. La quantità di spighe da battere in una giornata (*la pisera*) varia in relazione all'ampiezza dell'aia e soprattutto al numero dei muli disponibili: con una coppia di solito *si cci èttanu* 4-5 *mazzi* (80-100 *gregni*), con due 7-8, con un solo mulo sono sufficienti 2-3 *mazzi*.

Ultimata l'operazione di *strauliari*, bisogna aspettare che il sole asciughi completamente la rugiada (*l'acquazzina*) e riscaldi le spighe ([37]), perché se si incomincia a farci girare sopra gli animali mentre sono ancora umide, diventano come *liami* (*alliàmanu*), « ammatàffanu, ammàzzanu li vìastii e ppaglia un si nni fa » Vl). Trascorrono così un paio d'ore impiegate nelle più varie attività: mangiare, dare la biada (*pruvenna* o *pribbenna*) agli animali, condurli a bere al più vicino pozzo o abbeveratoio (*abbrivirari li vìastii*) prendendo nel contempo l'acqua per l'uso della famiglia, trascegliere dall'aia le spighe più grosse da battere a parte per ricavarne il frumento selezionato per la semina futura (*fari l'ammannatu*), intrecciare qualche canestro con la *vusa* delle spighe.

Verso le dieci si fanno entrare i muli nell'aia (*si cci tràsinu li vìastii*) e si incomincia a *pisari*. I muli, provvisti di cavezza (*la cuddrana*) e morso dentato (*lu capizzuni*), vengono appaiati a coppie (*lu stracqu*) legando le redini dell'uno al collo dell'altro ([38]). Con in testa un cappello di paglia o un fazzoletto legato a quattro punte, *lu pisaturi* si colloca al centro dell'aia e tenendo nella

La stràula (foto Maggio).

La pisata (foto Pagano).

sinistra l'estremità delle redini dei vari *stracqui* ([39]), nella destra un corto bastone con un pezzo di corda (*lu cacciaturi*), incomincia a far girare di trotto i muli avanzando di un passo ad ogni giro (*furriuni*), in maniera tale che gli animali descrivano nella loro corsa un cerchio che si sposta progressivamente in avanti (*tagliari l'aria*) fino a coprire a poco a poco l'aia in tutta la sua estensione ([40]).

All'inizio i muli sprofondano fino alla pancia in mezzo ai mannelli di spighe, ma ben presto con la pressione degli zoccoli riducono lo spessore dell'aiata (*abbàttiri l'aria*), e la loro corsa procede più spedita con un ritmo costante e monotono, scandito dalle cantilenanti grida di incitamento del *pisaturi* ([41]) e dalle implacabili sferzate che le accompagnano, e interrotto di tanto in tanto per qualche secondo, quanto basta per invertire il senso di marcia (*vutàricci la spaddra*) ([42]). La prima *càccia* si conclude dopo più di un'ora, quando tutte le spighe nella parte superiore sono ormai sgranate e ridotte a paglia minuta; al grido *a lu vìantu!* ([42a]) si fanno uscire i muli dall'aia (*nèsciri li vìastii*), gli si lega alla testa il sacco con le fave (*appizzàricci lu saccuni*), e mentre qualcuno gli raschia con un mazzetto di paglia le incrostazioni di sale formatesi sul pelo, tutti gli uomini disponibili si dedicano a rivoltare l'aiata (*vutari l'aria*) riportando sistematicamente in superficie le spighe che nella parte inferiore sono rimaste pressoché intatte. Inizia quindi la seconda *càccia* che si conclude anch'essa con un'altra *vutata d'aria,* ed è seguita dalla terza ed ultima, la più breve di tutte ([43]).

Durante le lunghe ore della *pisata* gli uomini si alternano alla guida degli animali, e mentre uno solo è impegnato in questa fatica, tutti gli altri, attorno all'aia, ricompongono senza posa il cerchio dell'aiata raccostando col tridente verso il centro le spighe che i piedi dei muli mandano verso i margini (*attizzari* o *arrunchiari*); un lavoro indispensabile ([44]), ma abbastanza riposante se confrontato con quello del *pisaturi*, costretto a rimanere per qualche ora quasi del tutto immobile « a lu picu di lu suli », sopportando il pulviscolo sollevato dalle spighe che si frangono e il rischio della continua vicinanza ai muli, non sempre disposti ad assecondarne gli incitamenti ed a seguirlo nella geometrica progressione del lavoro: « l'armali cci manca sulu la palora, e lu gudìanu ddru pisaturi ca cafuddra cacciaturati ncontinuazioni, e ssi cci veni ccu lu vìarsu ggiustu tìranu pp'ammazzallu » (C) ([45]). È anche difficile avere una coppia di muli affiatati; il meno docile viene controllato più facilmente collocandolo dalla parte interna, ma quello esterno, che deve seguirne i movimenti senza una guida diretta, e si trova in posizione svantaggiata perché compie il giro più lungo, tira spesso in direzione opposta, costringendo il primo ad una tremenda fatica, « ca cùaddru un ci nn'arresta, e mmancu vrazza a lu pisaturi » (M); per ricondurlo alla ragione gli si copre l'occhio sinistro, o addirittura tutta la testa, con un panno (*abbinnari lu mulu*), in maniera da costringerlo a seguire ciecamente, senza vedere neppure la sferzata che gli cala addosso; e con i muli particolarmente

macabbunni si ricorre all'estremo rimedio di legargli alla coda una gavetta o una lattina, che li fa correre incessantemente nella presunzione di liberarsi da quel fastidio.

Durante l'ultima *càccia* il *pisaturi* cessa di incitare i muli ed incomincia a *ladari li santi e lu Signuri*: è il segno che l'aspra fatica è ormai quasi al termine, e che bisogna preparare da mangiare. Quando tutta l'aiata è ridotta ad uno strato di paglia minuta (*la pàglia è ffatta*), i muli vengono fatti uscire ([46]) e condotti ad abbeverarsi, quindi lasciati a pascolare in mezzo alla *ristùccia* ([47]); intanto gli uomini mangiano e si riposano, in attesa del vento.

Per poter separare il frumento dalla paglia (*spagliari*) è indispensabile che soffi un vento regolare e costante. L'ideale è quello di tramontana, che oltre ad avere di solito queste caratteristiche, è anche fresco, ed è del resto il più frequente in questa stagione; gli altri, come lo scirocco o il levante, per la loro incostanza non consentono di esplicare nel migliore dei modi questa attività ([48]). La spagliata consiste nel prendere per mezzo di una forca a tre rebbi (*la tradenta*) una certa quantità del miscuglio di paglia e grano e lanciarlo in aria controvento, in maniera tale che il frumento cada da un lato e la paglia venga sospinta in direzione opposta ([49]).

Non appena dunque *si etta lu vìantu,* nel primo pomeriggio, gli uomini incominciano a *nèsciri* (o *cacciari* o *ittari*) *la pàglia*, disponendosi l'uno dietro l'altro lungo quel diametro dell'aia che è perpendicolare alla direzione del vento ([50]). Ogni persona, con la camicia tirata fuori dai pantaloni e la testa avvolta in un grande fazzoletto, indispensabile per riparare gli occhi, il collo, le orecchie dalla polvere e dalla pagliuzza ([51]), procede lanciando in aria tre *tradintati* ad ogni passo, e ripulendo quindi una notevole fetta dell'aia; e se il vento aiuta, in poche tornate (*avarati*) la prima metà è completamente liberata dalla paglia. Si passa quindi a *vutari l'aria a vvìantu*: la paglia del semicerchio rimasto fino a quel momento intatto viene spinta in quello già ripulito a forza di tridenti, questa volta però orientati nella stessa direzione del vento, in maniera da avvicinarla quanto più è possibile alla linea di uscita ; ed una volta che essa vi sia stata tutta trasferita, si procede come nella prima fase delle operazioni.

La paglia, sospinta lentamente dal vento fuori dall'aia, assume a poco a poco la forma di una semiluna decrescente ai lati e in progressivo innalzamento (*la mmargunata, lu pagliarizzu*). Sulla linea di uscita si colloca (*mèttisi a ppagliarizzu*) fin dall'inizio delle operazioni appunto il più esperto dei contadini (detto in questo caso *pagliarizzaru*), avendo cura che il vento non trascini fuori anche le spighe rimaste intatte e i chicchi di frumento, e regolando l'uscita della paglia in modo tale che la *mmargunata* risulti sempre perfettamente equilibrata: è questa infatti la condizione perché una eventuale pioggia si arresti in superficie, e danneggi soltanto una parte minima di quello che sarà il principale nutrimento degli animali durante tutto il corso dell'anno ([52]).

Appena *la pàglia è nnisciuta* completamente, la giornata lavorativa può dirsi conclusa. Ai margini del pagliuolo, in un punto riparato dalla tramontana, si preparano alla residua luce del giorno i giacigli per la notte, utilizzando sacchi e *carpiti* (o *tenni*), e nella parte superiore bisacce di olona, impermeabili alla rugiada notturna; e quando è l'ora di consumare l'abbondante minestra è già notte fonda, e resta ormai poco tempo per il riposo prima della nuova alba ([53]). Nell'aia è rimasto un sottile strato di frumento misto a *bbastardu* o *cama* (paglia minuta, pula, reste frantumate, polvere), e su di esso l'indomani mattina si disporranno i covoni per la seconda *pisera*, e così via, ripetendo ogni giorno le tre operazioni di *strauliari, pisari,nèsciri la pàglia*, fino all'esaurimento dei covoni. Nel giorno dell'ultima *pisera*, alla fine della prima *càccia* si sparpagliano nell'aia anche i covoni che ne costituiscono *lu firrìu* (*sciògliri lu firrìu*); e dopo aver cacciata la paglia grossa, se il vento è favorevole, si procede subito ad *annittari*.

Lo spesso strato di frumento e *bbastardu* che ricopre tutta l'aia viene sottoposto per una mezz'ora alla pressione degli zoccoli dei muli ((*a*)*rripistari*), che frantumano una buona parte delle spighe rimaste intatte ([54]), quindi ristretto fino a raggiungere la forma di un rettangolo al centro dell'aia (*strìnciri l'aria*). Per questa operazione una sola persona si serve della pala, mentre tutti gli altri, inginocchiati a terra, completano l'opera accostando al mucchio con il taglio della mano ([55]) il frumento che la pala lascia sul terreno (*fari lu sùalu*). Muovendo dalla linea esterna, dal lato di tramontana, tre persone si succedono nella progressiva e definitiva pulitura del grano (*scamari*): le prime due spagliano con un tridente molto stretto (*passari di tradenta*) eliminando la paglia più consistente, la terza per mezzo di un ventilabro (*la pala*) ([56]) espone all'azione separatrice del vento la miscela di pula (*hiusca*), terra e frumento (*paliari*); con la successione di queste due operazioni le impurità residue vengono sospinte da un lato formando la *mmargunata di lu bbastardu* ([57]), mentre dall'altro ricadono soltanto il frumento e le spighe rimaste intatte o non completamente sgranate (*li gruppa*), che qualcuno si incarica di raccogliere continuamente verso gli angoli con la *scuparina* ([58]) (*livari li gruppa*) e di depositare in un mucchio ai margini dell'aia (*munzìaddru di li gruppa*).

Alla fine della *paliata* la massa di frumento, a forma di pesce, viene ridotta per mezzo della pala ad un mucchio regolare (*ammunziddrari*), dopo avervi fatto sprofondare verticalmente fino alla superficie dell'aia il manico di un tridente, che è un mezzo per facilitare l'operazione ed agevolare una impaziente stima della quantità ([59]). A quel punto rimane da compiere soltanto l'ultima operazione, *la cirnuta*, per liberarlo definitivamente dalle spighe residue. Una persona si dispone accanto al mucchio (*lu munzìadru*) e con un vaglio a rete piuttosto larga (*lu crivu d'aria*) ([60]), capace di trattenere le spighe, cerne il frumento man mano che qualcuno glielo porge attingendolo con un secchio ([61]). Così a poco a poco il frumento viene trasferito da un mucchio all'altro e le spighe rima-

ste impigliate nel *crivu* vanno ad ingrossare *lu munzìaddru di li gruppa.* Quando tutto il prodotto dell'annua fatica è perfettamente pulito ([62]), il padrone, o un suo uomo di fiducia, si trova immancabilmente sul posto, pronto a *spàrtiri l'aria.*

Si conclude così l'ultimo atto, il più emblematico, di un rapporto di rapina. « A la spartenza di l'aria s'apprisintava lu campìari a ccavaddru a la imenta nsiddrata, cu stivala, spruna, nìarvu, tùmminu, e ccu ttuttu ddru libbru: " tu prillivasti tanta simenta, ha tanta simenta supìarchiu, tantu succursu, tantu di contribbuti, di camperìa, di chìmica; prima ca mittìamu manu a la spartenza, cci am'a llivari tanti sarmi " » (b. di VI). Il campiere si presenta dunque, solo o in compagnia del padrone, o del *suprastanti*, e incomincia a *spàrtiri l'aria.* Sulla base del taccuino nel quale sono segnati, per ogni contadino, i patti concordati e le anticipazioni fornite durante l'inverno ([63]), vengono preventivamente prelevati dal mucchio comune: *la simenta* nella misura pattuita, *la simenta supìarchiu, lu succursu cu li nteressi, la chìmica* e *lu nitratu* a suo tempo anticipati per la coltivazione delle fave e del frumento, *li contribbuti,* cioè i contributi di previdenza sociale versati dal padrone in relazione al rapporto di mezzadria, *la camperìa,* l'eventuale assicurazione contro i rischi, ed ancora una quantità di frumento uguale a quella che, ad una valutazione approssimativa, è rimasta *nna li gruppa,* che il mezzadro ripulirà per conto proprio ([64]). « Avanti ca unu s'arriminava, lu munzìaddru avìa finutu, e lu mitatìari ancora apparava la visazza; ddopu avìrisi ammazzatu la vita a ttravagliari si nni putìa turnari a lu paìsi cu li spaddri rrutti e la tradenta ncùaddru » (b. di VI). Tutto viene misurato con un tumolo che il campiere porta con sé nei suoi spostamenti da un'aia all'altra, notevolmente più grande di quello col quale sono state misurate le anticipazioni in frumento fornite durante l'inverno, ed ogni recriminazione è inutile, o pericolosa: « tutti li studiàvanu; nna lu mmìarnu la simenta e lu succursu ni li misuràvanu ccu ddru tumminìaddru, e nni dàvanu frummìantu ùnchiu e ùmitu, ogni ccùacciu quantu un cìciru, e nna ll'aria ccu ddru tumminazzu si trasìanu l'oru macinatu » (b. di C). « Na vota ca mi permisi di dìricci: " chistu è lu tùmminu gghiustu azziccatu pi lleggi, e ccu cchistu am'a mmisurari ", ddru malantrinu cu na pidata mi lu fici arrivari quantu di cca ddra; e mi ittaru fora di la tinuta » (b. di Va) ([65]).

Quel che rimane dopo tante sottrazioni viene diviso in parti uguali *na tagliata l'unu,* cioè attribuendo alternatamente a ciascuno una certa quantità (di solito una salma), e misurando sempre col tumolo a misura rasa ([66]). Nei feudi in cui le varie aie si trovano ai margini della masseria, il *bburgisi* ha l'obbligo di trasportare fino ai magazzini la parte di frumento spettante al padrone, mentre la propria la lascia sopra dei teloni, e la trasporta poi in paese a poco a poco; là dove invece le aie sono disperse per il feudo, il padrone provvede al trasporto con mezzi propri, che sono *lu carrùazzu* e *la rìatina* ([67]). Il primo è un grosso e robusto carro trainato da due buoi aggiogati, capace di trasportare, per terreni pianeggianti e trazzere piuttosto ampie, un gran numero di sacchi di frumento;

ma la configurazione del terreno e la mancanza di sentieri carrabili hanno reso più comune nel paesaggio del feudo la lunga fila di nove muli (*la rìatina*) guidata da una sola persona, *lu vurdunaru*. Ciascun mulo trasporta otto tumoli di frumento in due bisacce (*li visazzi*) ([68]), ed è collegato alla cinghia del precedente fino al primo (*lu capurìatina*), che ne trasporta soltanto quattro, ed è cavalcato dal *vurdunaru* ([69]); il suono delle campanelle legate alla testiera di ogni animale ([70]) e i canti dell'uomo solo accompagnano gli interminabili spostamenti della *rìatina* lungo i sentieri tortuosi e deserti del feudo.

Con l'uno o con l'altro mezzo il frumento del padrone viene rapidamente immagazzinato. Al *bburgisi* invece, che dispone di un paio di muli, e si trova ad una grande distanza dal centro abitato, occorrono diversi giorni per potere trasportare il frumento in paese (*carriari*). E mentre un uomo *carrìa*, tutti gli altri svolgono nell'aia una serie di operazioni marginali, minute ed interminabili. Perché il frumento possa essere trasformato immediatamente in pane (e spesso c'è urgente bisogno di questa trasformazione), occorre liberarlo dalle residue impurità; a questo scopo serve *lu crivu d'ùacchi* (o *di terra,* o *strittu*), che lascia cadere la polvere e le pagliuzze minime, e trattiene il frumento; con pochi movimenti circolari tutte le impurità leggere si raccolgono alla superficie (*fari la rosa*) e possono essere eliminate a mano. A quest'ultima vagliatura viene sottoposta qualche volta tutta la quantità di frumento necessaria al fabbisogno annuale della famiglia (*la mànci*a), più spesso soltanto quella che basta per la prima e più urgente macinata ([71]), rinviando il resto a momenti successivi, tutte le volte che, durante l'inverno, occorre portare il frumento al mulino. C'è poi da *macchiari* (o *mazziari* o *ammaccari*) *li gruppa*: in un'ora in cui sono arroventate dal sole, le spighe rimaste vengono battute con un apposito legno corto e appiattito, provvisto di una impugnatura (*la mazza, la mazzola, lu mazzuni*), o con il rovescio del tridente di legno, o con un lungo e robusto legno di quercia; la poltiglia che se ne ricava viene *spagliata a mmanu* facendola cadere lentamente dall'alto mentre soffia il vento, e dopo una serie di operazioni e di cernite si riesce a recuperare i pochi tumoli di frumento in essa contenuti. Infine, quando tutto il frumento è stato trasportato a casa (*tràsiri l'aria*) ([72]), si procede a *fari la sulami* spazzando accuratamente l'aia in tutta la sua estensione e ricavando ancora qualche chilo di frumento di qualità scadente (*la sulami*).

Durante i giorni della *carriata* il mucchio di frumento pronto nell'aia richiama l'attenzione di alcune caratteristiche figure che girano instancabilmente da un'aia all'altra, evitando accuratamente di capitarvi quando ancora il frumento non è ancora perfettamente pulito. Ci sono innanzi tutto i *mònaci di cerca*. Sciamano dai conventi di Gibilmanna e della Quisquina e percorrono senza sosta le trazzere dei feudi a cavallo di mule rinomate per la loro prestanza e bellezza. Giunti nell'aia, dopo il saluto rituale (« Sia lodatu Gesù Cristu » « Oggi e ssempri sia lodatu »), scendono da cavallo ed offrono ai contadini olive bian-

che, sigari, sarde salate, i prodotti insomma della sapienza conservatrice dei conventi, ricevendone in cambio un'offerta di frumento. La visita di un monaco non si esaurisce quasi mai in uno scambio rapido di prodotti, ma comporta spazi di conversazione a volte salace, e racconti di storie vissute e di vicende circostanti: proprio in quanto portatori di elementi di « mondanità » e di informazione in contesti quasi sempre estraniati, i monaci sono di solito bene accolti, al di là dei motivi di devozione ([73]). Ci sono poi i rappresentanti delle varie confraternite religiose e gli organizzatori delle feste (si celebrano tutte, significativamente, alla fine dell'estate), i quali vanno in giro per raccogliere le offerte con un mulo che reca sulla fronte una grande immagine del santo festeggiato, e sono chiamati *santara* ([74]). E c'è infine da pagare in natura, secondo i patti, il ferraio-veterinario al quale il contadino cliente (*parruccianu*) si è rivolto durante tutto l'anno per *firrari li vìastii* e per curare le malattie dei vari animali ([75]).

Si tratta nel complesso di decurtazioni poco consistenti rispetto a quelle connesse alla natura specifica del rapporto di produzione. Di fronte alla rapina rappresentata dai patti di metateria, il contadino non può mettere in atto neppure la più elementare forma di sottrazione dolosa. Già ad inizio di stagione, subito dopo la mietitura, il feudo viene sottoposto all'intensa vigilanza dei *guardacùazzi*, guardiani collocati dal padrone sulle alture (*li cùazzi*) per controllare l'attività, gli spostamenti, i tempi di lavoro dei mezzadri nelle varie aie. Ogni *guardacùazzu* si costruisce una *lòggia* sull'altura assegnatagli e lì, rifornito di viveri dal campiere, vive giorno e notte per almeno due mesi nel più assoluto isolamento, senza mai allontanarsi, vigilando instancabilmente sulla aie e sulle trazzere della zona posta sotto il suo controllo, a difesa degli interessi del padrone, e urlando incessantemente per dimostrare a tutti, padrone, campiere e *bburgisi*, che lui è là, vivo e vigilante ([75a]). A scoraggiare ogni velleità di sottrazione del prodotto c'è anche il campiere che a cavallo percorre ogni giorno il feudo in lungo e in largo, si tiene in contatto con il *guardacùazzu* che ha la vista più lunga e può dargli informazioni sulle aie prossime ad *annittari*, e sui movimenti sospetti, mette in atto ogni sera, contro i furti notturni poco controllabili, un elementare sistema di difesa che consiste nello *scrìviri l'aria*: alla fine di ogni giornata, quando ormai l'aia è stata alleggerita dalla paglia grossa, arriva il campiere e con un bastone, o col manico di un tridente, vi traccia dei segni convenzionali su tutta la superficie ([76]), che il contadino deve fargli trovare perfettamente spianata per mezzo di una corda; da quel momento, e fino all'alba dell'indomani, quando si ripresenterà di nuovo a *sturnari l'aria*, cioè a verificare che tutto è rimasto intatto, e che non ci sono *maniati* o *rrasti*, e si può perciò riprendere il lavoro, l'aia diventa un luogo inavvicinabile, e bisogna fare persino attenzione che i cani, passandovi sopra, non confondano i segni tracciati: « picchì era facoltà di lu patruni ca si ttruvava l'aria scritta violata, la matina chiamava la ggiustizia, e lu mitatìari avìa llassari tutta l'aria accussì com'era, e ssi nn'avìa gghiri di la tinuta » (g. di VI). E se il contadino tra-

sporta i covoni per la nuova *pisera* all'alba, o anche la sera prima, anticipando, se ha tempo, un lavoro che l'indomani rischia di protrarsi per troppe ore, è costretto ad accatastarli (*ntimugnari li gregni*) in un mucchio (*la timugna*) accanto all'aia, dove poi li disporrà quando sarà arrivato il campiere a dare il via alla ripresa dei lavori. L'operazione di *scrìviri l'aria* è abbastanza rapida nel caso che tutte le aie si trovino accanto al caseggiato padronale; se invece sono disperse nelle varie tenute, il campiere è costretto a fare ogni sera e ogni mattina il giro di tutto il feudo a cavallo. Ad una così intensa vigilanza il mezzadro riesce in qualche caso a sottrarsi lasciando nell'area in cui si forma poi la *mmargunata* uno strato di frumento misto a paglia, da trasportare a casa in seguito, a trebbiatura ultimata, o convincendo il *guardacùazzu* a chiudere un occhio su un carico che in parte andrà a finire a casa sua; in qualche caso un asino con quattro brocche di terracotta, sulla via dell'abbeveratoio, riesce a scantonare e a scaricare in paese, o in un posto sicuro, il frumento contenuto nei recipienti per l'acqua.

Durante la trebbiatura giunge alle estreme conseguenze il condizionamento dei fattori meteorologici, sempre presente per tutta la durata del ciclo produttivo (« lu travàgliu di la campagna lu cumanna lu tìampu » C). Il vento è, come abbiamo visto, fattore imprescindibile di gran parte delle operazioni che si svolgono nell'aia. Alla fine di ogni *pisera* se ne attende con ansia la levata per potere iniziare a *spagliari*; e se nell'aia non si avverte per tutto il pomeriggio alito di vento (*l'aria è na bbatìa*), oppure esso soffia a folate irregolari (*lu vìantu bbarrìa*) ([77]), si è costretti l'indomani a *pisari ncapu pàglia* (o *ittàricci ncapu*). Ma ciò è possibile solo per un giorno o due al massimo: il nuovo strato di *gregni,* sovrapposto al primo già battuto, intasa l'aia creando difficoltà agli uomini e agli animali che vi sprofondano, la paglia del giorno precedente, di nuovo pestata, si sminuzza eccessivamente e si rovina. Perciò se anche al secondo giorno non c'è vento, tutti i lavori vengono interrotti, e gli uomini sono costretti ad una forzata inattività che può protrarsi per più giorni, talvolta anche per una settimana. Ma perché il ciclo lavorativo possa procedere non basta soltanto che ci sia il vento, occorre anche che sia quello giusto: se, dopo aver iniziato con la tramontana, il giorno successivo si spaglia con un vento che ha mutato direzione (*lu vìantu vota*), si viene a creare da un altro lato una nuova *mmargunata* che al ritorno della tramontana costituirà un impedimento, ed occorrerà perciò trasportare tutta la paglia a forza di tridenti su quella originaria.

La lentezza del processo di lavorazione espone per un periodo eccessivamente lungo il prodotto della fatica di un anno a vari rischi, il più grave dei quali è costituito dalla pioggia. In una tenuta di media estensione (due salme) che un *bburgisi* coltiva con una coppia di muli, la produzione media è di 64 *mazzi di gregni*; trebbiandone quattro al giorno, occorre fare 16 *piseri* in 16 giorni consecutivi, ai quali bisogna aggiungerne ancora uno per *sagnari l'aria* ([78]),

un paio per *annittari,* quattro-cinque per il trasporto a casa di metà del prodotto (14 salme, cioè 14 *viaggi* ad una distanza di 6-10 Km. dal paese) ([79]), tre-quattro inevitabilmente perduti per assenza di vento: il prodotto rimane così esposto nell'aia per circa 30 giorni ([80]). È un periodo lunghissimo ([81]), durante il quale la pioggia costituisce un pericolo incombente e continuo, e può rappresentare un semplice prolungamento del processo di lavorazione o un disastro, a seconda del momento in cui essa interviene, della sua intensità e consistenza, e delle rudimentali difese che si fa in tempo a porre in atto: ed è appunto in questa ed altre circostanze nelle quali la previsione dei mutamenti atmosferici consente di mitigarne in qualche modo gli effetti che si è affinata la tradizionale capacità contadina di leggere i minimi segni del tempo.

L'ultima pioggia non nociva è quella che cade nel mese di Maggio; invece « *acqua di Ggiugno cunzuma lu munnu* » perché determina l'allettamento, impedisce la mietitura, provoca ritardi in attesa che i covoni si asciughino, fa germogliare, se insistente e continua, il grano nelle spighe mietute; ma è soprattutto nell'aia che le conseguenze sono rovinose: « a ura di stasciuni cc'è di dòrmiri picca, e unu un ci pari l'ura cchi si nni nesci di ddra malatia, picchì si ss'arriva manzamà ddra a rrùmpiri lu tìampu cc'è di cunzumàrisi » (b. di C). Già una nuvola che compare all'orizzonte viene esorcizzata al grido « a la marina! a la marina! » (Vl); se la *mutazioni* continua, e ci si accorge « ca lu tìampu è all'acqua », si determina nell'aia uno stato di scompiglio e di impotenza, per l'impossibilità di sottrarre le cose, gli animali, le persone agli effetti dell'evento. Ma prima di cercare rifugio sotto un telone, o in un lontano *pagliaru*, gli uomini debbono pensare a salvare il salvabile.

La pioggia è tanto più deleteria quanto più abbondante è la paglia con la quale il frumento si trova mescolato. Nella fase della *pisata* vera e propria essa investe un miscuglio di spighe intere, paglia grossa e frumento che non sarà più possibile districare, e se è abbondante ha come conseguenza la perdita quasi totale del prodotto. Gli effetti sono ugualmente rovinosi nel caso che i covoni siano completamente triturati, né vale a mitigarli l'espediente al quale si ricorre in questo caso, livellando l'aiata con una corda tesa in maniera da riempire i fossi prodotti dai piedi dei muli e rendere più difficile la penetrazione dell'acqua in profondità (*ncurdari l'aria* o *passàricci la corda*): « lu rrimèdiu cchiù mmìseru » (C), perché non impedisce il formarsi di un impasto di frumento e paglia che soltanto molti giorni di sole e una continua opera di rivoltamento riusciranno in parte a separare. Se la paglia grossa è stata invece già eliminata, il miscuglio di frumento e pula viene sistemato a forma di pesce (*mpisciari l'aria*) e ricoperto con uno spesso strato di *bbastardu*, che è assai più impermeabile della paglia; in questo caso i danni sono molto limitati (« si ss'arriva a mpisciallu è ddintra lu magasè » C), e addirittura irrilevanti se il frumento è già *annittatu*, e si ha modo di ricoprirlo con bisacce e incerate. Ele-

mento determinante è in ogni caso la quantità di acqua caduta: un semplice acquazzone (« un cùarpu d'acqua ») ha naturalmente conseguenze assai meno gravi di una pioggia continua che, se si protrae per più giorni, « lu frummìantu tutt'attùarnu mmirdica e arriva affacciari nnall'aria » (Va), e bisogna stare giorni e giorni « a cchiànciri lu mùartu » (Vl). Proprio a questa deprecabile eventualità che il raccolto, sottoposto durante tutto l'anno alle mille incognite che ne insidiano la riuscita, possa ancora essere messo in pericolo nella fase ultima, quando ormai tutte le difficoltà sembrano superate, allude la scettica constatazione che « lu viddranu lu frummìantu sulu quannu l'avi dintra dici ca è ssua » (Vl) ([82]).

Le spighe rimaste sul terreno durante le operazioni di mietitura e di trasporto nell'aia determinano una varia e complessa attività di recupero che vede impegnati migliaia di *spicalora* alla ricerca del pane. Sono i braccianti disoccupati, le famiglie più povere, i proletari più diseredati, i mortidifame insomma, che in mancanza di una occupazione più redditizia trascorrono l'estate spostandosi da una tenuta all'altra per la raccolta delle spighe (*iri a spichi*). Giunto in un posto la mattina in cui avviene la *strauliata, lu spicalùaru*, solitamente isolato, chiede il permesso di accedere al campo (*tràsiri nna la ristùccia*) per spigolare (*accampari* o *cògliri spichi*), e lo ottiene con difficoltà perché il piccolo coltivatore provvede spesso con le proprie forze al recupero delle spighe ([83]), oppure a condizione di prestare aiuto nell'aia per una parte della giornata, o addirittura di dividere a metà il prodotto. Ottenuta comunque l'autorizzazione, incomincia a tessere sistematicamente il campo ed a raccogliere a due mani le spighe, recidendone il gambo con un coltello e depositandole in un sacco che porta legato alla cintura. La sera ritorna a casa con il carico sulle spalle e alla fine della stagione, se la raccolta è stata consistente, e trova qualcuno disposto a prestargli un mulo, fa una *pisera* regolare in un'aia vicina al paese; se non ha invece neppure questa possibilità, le batte a poco a poco con la *mazza* e le ripulisce davanti la porta di casa. Con un lavoro duro e protratto nel tempo riesce talvolta ad assicurare la *mància* all'intera famiglia ([84]).

Ma la possibilità di accedere alla spigolatura nei feudi più lontani dai centri abitati, dove grandi distese di frumento sono coltivate direttamente dai proprietari con manodopera salariata, e minore è la concorrenza degli altri *spicalora* locali, determina la migrazione a circuito chiuso dei *Mudicani*, un fenomeno che occupa un posto a sé nelle dislocazioni umane per lavoro. Già agli inizi di Giugno centinaia di famiglie si preparano a partire dal grosso centro di Modica per raggiungere le zone interne della Sicilia ([85]). Caricate su carretti famosi per la loro qualità tutte le masserizie e le suppellettili e le provviste indispensabili all'economia di una intera famiglia, muovono a gruppi di dieci-venti lungo un percorso che attraverso Gela, Palma, Butera, Caltanissetta, Enna, Mazzarino, li ricondurrà al punto di partenza dopo 50-60 giorni ([86]). Giunti ai margini di un feudo piazzano le tende in un luogo che costituirà la loro base operativa fino all'esauri-

mento delle possibilità di lavoro, e da qui uomini e donne si spostano ogni mattina alla ricerca delle spighe lasciando i figli più piccoli alla custodia di qualcuno di loro, oppure caricandoseli sulla schiena ([87]). Neppure loro, come gli altri *spicalora*, hanno vita facile nei feudi. Confusi con gli zingari, e perciò circondati da un clima di diffidenza, hanno difficoltà persino ad ottenere il permesso di spigolare in cambio della *strauliata* con i loro carretti (*strauliari pi li spichi*), per il sospetto, a volte giustificato, che al momento di sollevare una *gregna* lascino a terra mannelli interi posandovi un piede sopra ([88]). Talvolta gli uomini trovano una occupazione provvisoria come salariati in una masseria e le donne si dedicano dalla mattina alla sera alla spigolatura. Le spighe raccolte da ciascuna famiglia indipendentemente vengono alla fine della giornata sistemate su teloni e pestate dagli uomini che vi ballano sopra con le scarpe chiodate. Esaurite tutte le possibilità di una data zona, levano tutti assieme le tende e si spostano verso un'altra tappa di questa faticosa conquista del pane. La migrazione dei Modicani è venuta meno sul finire degli anni '60 con lo sgretolarsi della arretrata struttura economica di cui essa rappresentava un aspetto fra i più drammatici ([89]).

Anche le quantità minime di frumento rimaste nelle aie deserte alla fine della stagione determinano un vasto movimento di persone. Dopo che i contadini *lèvanu di stasciuni*, e caricate tutte le masserizie fanno ritorno in paese, il feudo è percorso in lungo e in largo dai *sulamara*. Sono di solito quegli stessi « nullatenenti, mortidifamuna » (VI) che all'inizio della trebbiatura si sono dedicati alla spigolatura, e che ora si spostano da un'aia all'altra con un asino carico di tutti gli attrezzi indispensabili, e fanno, o meglio rifanno *la sulami*, spesso a condizione di dividerla col campiere. *Lu sulamaru* scopa l'aia fino all'inverosimile ammassando al centro tutto ciò che vi è rimasto, compreso *lu bbastardu*, dove è inevitabile che sia andata a finire una certa quantità di frumento e di mozziconi di spighe, soprattutto se l'*annittata* ha avuto luogo con un vento forte; dall'enorme mucchio di paglia, polvere e terra riesce a tirare fuori qualche chilo di frumento minuto e impuro che dovrà ancora essere lavato a casa e posto ad asciugare al sole sopra delle coperte prima di poterne fare un qualche uso. Ripetendo l'operazione in due-tre aie, arriva a portare a casa anche un tumolo di frumento al giorno. Nel lavoro del *sulamaru* il rapporto fra mezzi impiegati — gli occorrono in pratica tutti gli strumenti che il contadino utilizza durante la trebbiatura, *tradenti, pala, mazza, crivi* di ogni specie — e prodotto ricavato ha dell'incredibile.

La fatica del *bburgisi* non si è conclusa con il trasporto del frumento. La paglia rimasta nella *mmargunata* viene divisa a metà col proprietario, e il contadio deve trasportare in paese la parte che gli spetta e sistemarla nella *paglialora* per darla ai muli, assieme alle fave, durante l'inverno. A questa attività si provvede con due enormi reti di corda a larghe maglie di forma sferica (*li rituna* o *rrutuna*), che si riempiono di paglia con grande dispendio di tempo, e si sospendono ai fianchi del mulo. Sono ancora otto-dieci giorni di lavoro pesante (*carriari*

pàglia), che inizia alle tre di notte per sfuggire con un lungo intervallo meridiano al caldo di Agosto, ed ha tempi molto lunghi per la laboriosità delle operazioni di carico.

Ultimata anche questa fatica, le tenute rimangono a disposizione del proprietario che le utilizza come pascolo secco per i propri animali, o le concede in affitto ai pastori dietro compenso di due-tre chilogrammi di formaggio per ogni salma di terra, fino al 15 Settembre. A quella data, se non ci sono novità nel rapporto, il mezzadro può riprendere possesso delle tenute ed iniziare, dopo qualche settimana di riposo, e la bruciatura delle stoppie (*avruscata* o *abbruscata*), il nuovo ciclo.

I RAPPORTI SOCIALI DI PRODUZIONE

(1) C = Cammarata, M = Mussomeli, Va = Villalba, Vl = Vallelunga; b. = *bburgisi*, br. = bracciante, c. = campiere, g. = gabelloto, p. = proprietario, s. = *suprastanti*. I nessi *dàr, tr, str,* hanno un'articolazione cacuminale, *hi* è una spirante mediopalatale sorda; *g* seguito da *a, o, u, r,* e *gh* seguito da *i* non sono occlusive ma fricative.

(2) Nell'immediato dopoguerra la proprietà di estensione superiore ai 200 ettari costituisce il 49% di tutto il territorio di Mussomeli, ed è nelle mani dello 0,2% dei proprietari; il 42,6% (0,1%) a Villalba; il 34% (0,5%) a Cammarata; l'11,3% (0,01%) a Vallelunga: il 38% nell'intera provincia di Caltanissetta. Considerando la proprietà superiore ai 50 ettari, i dati sono i seguenti: 60,8% (0,6%) a Mussomeli, 52,6% (0,4%) a Villalba, 58,9% (2,2%) a Cammarata, 32,7% (0,2%) a Vallelunga: cfr. F. Pollastri, *Sicilia. Notizie e commenti ecologici di agricoltura siciliana*, vol. I, *La terra*, Palermo 1948, e A. Di Blasi, *La proprietà fondiaria nella Sicilia centro-orientale*, Catania 1968.

(3) Cc'èranu patruna ca la terra mancu saplanu unni si truvava e ccomu si stimpuniava » (s. di Vl).

(4) Una salma (*sarma*) si compone di 16 tumoli. Come misura di superficie il tumolo (*tùmminu*) varia da una zona all'altra della Sicilia: equivale da m^2 1675 a Cammarata, 1394 a Vallelunga e Villalba, 2125 a Mussomeli; come misura di capacità equivale, nel caso del frumento, a 14 Kg.

(5) « *Siminari* » è usato assolutamente nel significato di « coltivare la terra », « realizzare un intero ciclo produttivo », con riferimento esclusivo al frumento; p. es.: « siminàiu ott'anni all'Armerita » (Vl), « m'arritravu e auannu un siminu cchiù » (C).

(6) Ciò deve avvenire entro il 15 agosto; ma anche nel caso in cui il rapporto continua, da quella data fino all'inizio dei lavori per il nuovo anno (circa il 15 settembre) il mezzadro non ha alcun diritto sulla tenuta, e il pascolo secco è di esclusivo godimento del proprietario.

(7) « Picchì lu bburgisi mi lassava la tinuta? Si nni iava a l'America, o li fùarzi un ci abbastàvanu, o unn'avìa muli; cci la livava pi mmala coltivazioni, o picchì avìa vìastii scarsi e un ci facìa dari produzioni, o era troppu puvurìaddru e un putìa fari sfruttari la terra, o era macabondo e u lla lavorava comu è ddi gghiustu, o picchì era malazionàriu e mm'arrubbava » (p. di Vl). « Avìa du bburgisi ca un ni li putìa vìdiri picchì èranu comunista, e llatri, e ttinti di coltivari; lu patri era bbùanu, avìa statu tant'anni nni mia, li figli mmeci arriniscìaru comunista, malicultivatura, lagnusi, vullanu spàrtiri l'aria cu li quinti e nun quinti [secondo i decreti Gullo]; nzumma, tantu fici, tantu dissi, ca li ittàiu fora » (g. di VI).

(8) È rarissimo che la semente sia a tutto carico del padrone (*a ssimenta persa*); i concimi chimici (*la chìmica*) sono di solito anticipati dal proprietario e per metà pagati dal mezzadro (*la menza chìmica*).

(9) Il circolo vizioso « soccorso/restituzione con gli interessi/nuovo soccorso » si risolve in una perpetuazione dello stato di soggezione: « Lu succursu ni rrovinava, picchì lu patruni misurava cu ddru tumminìadru nicu, e nnall'aria si lu pigliava cu ddru tùmminu granni, e ccu l'interessi, e a lu bburgisi un ci arristava nenti; appena accuminciava n'atra annata, ad Aùstu èramu ggià tutti mùarti di fami, e gghiàvamu arrìa pi ssuccursu » (b. di Va).

(10) « Li contribbuti li paàmmu ntill'aria, ma li curnuti, cu ttuttu ca era liggi, un lli virsàvanu mai » (b. di C). « Cinquanta mitatìari paamu pi ttrent'anni li contribbuti pi la vicchiàia; lu propietàriu si paava la funnuària, e quannu iamu pi la vicchiàia, all'uffìciu un ci rrisurtava nenti » (b. di Va).

([11]) In molti feudi i contadini hanno la possibilità, in certi periodi di intensa attività agricola, di pernottare tutti insieme con i propri muli in un grande fondaco della masseria, e di sottrarsi così al disagio del trasferimento quotidiano dal centro abitato al podere. Ciascuno dispone di un posto di mangiatoia (*n'anìaddru*) per il mulo, e di un giaciglio improvvisato per trascorrervi la notte: « Cinquanta-sissanta mezzadri scuràvanu nsèmmula a li muli nna ddru granni fùnnacu; li puvurìaddri si manciàvanu un pìazzu di pani, senza pasta nè nnenti, e ddurmìanu mmìanzu lu friddu ncapu na gghittèna, o ncapu na petra cu un pugnu di pàglia » (s. di VI). All'illuminazione del fondaco provvede il proprietario con una lucerna di zinco (*la cannila*), ricevendo in estate come ricompensa per il gasolio fornito (*l'arsòliu*) un tumolo di frumento da ogni mezzadro (*lu tùmminu pi la cannila*). Il fenomeno del pernottamento collettivo, assai comune in passato, è divenuto via via sempre più raro fino a scomparire del tutto nell'immediato dopoguerra.

([12]) Come si vede, questo rapporto ha poco o nulla a che fare con il patto di mezzadria classica, secondo il quale il concedente deve dare il fondo dotato di una casa idonea all'abitazione, conferire le scorte e le macchine agricole, anticipare senza interessi le spese di gestione, annotare i debiti e i crediti nelle due copie del libretto colonico, etc., mentre da parte sua il mezzadro deve risiedere stabilmente nel podere. Ma la differenza fondamentale consiste nel fatto che la mezzadria vera e propria prevede una distribuzione del lavoro il più possibile uniforme durante l'anno, e cioè una consociazione della coltura erbacea con quella arborea; nella *mitatarìa* invece la monocultura toglie al rapporto ogni carattere sia pur vagamente imprenditoriale.

([13]) « La sira quannu n'arricampammu a la massarìa cci purtammu la virdura e ll'ova, cci avìdimu còciri la pasta, lavàricci la pignata, dàricci la pàglia e la iumenta, limpiàricci la staddra, comu tanti garzuna » (b. di C).

([14]) Significativo è l'atteggiamento di Lucio Tasca, grosso proprietario della zona: « La pietosa forma di locazione che è detta terraggio... ha avuto come conseguenza il polverizzamento delle aziende... ed ha affidato l'agricoltura ad una classe inesperta ed ignorante, misera e misoneista (L. TASCA BORDONARO, *Elogio del latifondo siciliano*, Palermo 1943, p. 11).

([15]) « Si mmi pìgliu un pìazzu di tirrenu a ttirràggiu, e bbeni na malannata, mi cunzumu; mmeci a mmitatarìa, si nni fa ni lu spartìammu, s'un ni fa, nenti » (b. di C). « Lu bburgisìaddru dicìa: "Mi pìgliu na tinuteddra nni don Turiddru, ca armenu cci priamu tutti dui a lu Signuri ca ni fa arricampari quarchi cosa" » (p. di VI). « Si l'annata vinìa bbona, viva lu tirraggìari! pagava lu tirràggiu e la produzione si la purtava intra; ma siddru un ni facìa, lu tirràggiu avìa affacciari, lu patruni cci facìa vìnniri li muli, cci livava la casa e ssi nni putìa iri a ddimannari » (c. di VI).

([16]) Il termine *vìastii* designa nel dialetto della zona esclusivamente gli equini, mentre *armali*, pur conservando il significato generico, si applica in particolare ai bovini e agli ovini.

([17]) La denominazione di *bburgisi* implica questo complesso di condizioni ma prescinde dalla proprietà o meno della terra coltivata. L'ambito del suo significato si è progressivamente dilatato fino ad includere anche il piccolo proprietario o mezzadro o affittuario a qualsiasi livello; ciò che lo caratterizza è piuttosto la capacità di organizzare il ciclo produttivo del frumento, sia pure con mezzi modesti, e in questo senso si contrappone alla bruta prestazione di manodopera del bracciante agricolo, escludendo nel contempo il piccolo proprietario che coltiva un appezzamento a coltura specializzata.

([18]) La stanzialità del *bburgisi* in campagna è comunissima a Cammarata e Mussomeli, praticamente inesistente a Vallelunga e Villalba.

([19]) *Lu spaddralùaru* stipula di solito un accordo detto *a la rrafadalisa*: riceve il campo già seminato, e si impegna a svolgervi tutte le coltivazioni in cambio di una parte del prodotto, che va da 1/5 a 1/7, secondo i casi.

(20) « Nni la chiazza di Villalba li bbraccianti passiàvamu cu li bbraccianti a la parti di sutta, li bburgisi (tutti curuna, chìasa ogni mmatina, cuminioni) nna lu mìanzu, li proprietari cu li mafiusi ncapu lu marciapedi; unu di nuatri un si putiva fari zzitu cu na figlia d'u bburgisi: "a mma figlia cc'ê ddari ssu mortudifamuni, ssu scavusunazzu, ssu iurnatarazzu tintu!" » (br. di Va).

(21) Le distinzioni fra le varie categorie spesso non sono rigorose, per il cumulo di più funzioni nella stessa persona: piccoli proprietari coltivano anche una tenuta a mezzadria, piccoli *bburgisi* e *tinutara* all'occasione prestano la loro opera come salariati giornalieri (*iri a gghiurnata*), e così via.

(22) La coltivazione delle fave (o di altra leguminosa da granella) ha sostituito quasi dovunque, nel dopoguerra, il maggese vuoto (*la maìsa nuda* o *netta*), consistente in una preparazione del terreno per mezzo di successive arature in tutti i periodi dell'anno (*tirzirìa di maìsa*).

(23) Più rara è la *quarterìa*, una rotazione quadriennale che si distingue dalla *tirzirìa* soltanto per la coltivazione del frumento in due annate consecutive (*ringranu* o *ncapu ristùccia*); il contadino coltiva in questo caso ogni anno tre tenute (due a grano e una a fave), mentre la quarta a pascolo rimane sempre al proprietario.

(24) La coltivazione di alberi ed ortaggi è impedita dalla periodica (e annuale) destinazione a pascolo di ogni zona del feudo.

(25) « Tu ca cci ivi a ffari la tinuta comu ppi deci anni comu pp'un annu, un ci putivi fari li casi » (b. di C). « Unu un putìa diri: "cc'è l'ùacchiu di l'acqua, cci scavu un puzzu, o puru chiantu àrvuli, o cci fazzu na stànzia", picchì l'annu chi vvinìa cci avìanu a gghiri li pìacuri, e pua bbasta ca cci dicìanu: "viditi ca la tinuta un mi la pùazzu dari cchiù", dittu e ffattu cci la livàvanu » (p. di Vl).

(26) « Cci stammu annati sani. Partìammu lu luni matina, ni purtàmmu ognunu ùattu pani, la pasticeddra, l'ùagliu, lu sali, l'arsòliu, la sira cucìammu e mmanciammu, ccu ddra cannila di lanna li naschi n'addivintàvanu comu un fumalùaru di trenu; cu sì cu no cci ìa lu sàbbatu a lu palsi ppi ppigliari lu pani e la mutanna ppi ttutti, ca macari unu ci avìa na casa bbona, ed era privu di dòrmicci pirchì avìa ccircari lu pani a la famìglia; quannu mi chiamaru surdatu e gghivu a Ccammarata, mancu sapìa beddru pulitu unn'è cchi abbitava ma matri » (b. di C.).

(27) La possibilità di questo piccolo allevamento si traduce in offerte settimanali di polli, uova, formaggio, etc. (*rrigalìi*).

(28) Le tracce evidentissime di questa forma di insediamento sono visibili ancora oggi in molti feudi, per es. Turrumè, Gàrcia, Verbuncàudu.

(29) Nella piccola proprietà è diffusa *la stànzia*, una bassa casetta di mattoni o pietre che serve esclusivamente al riparo delle persone.

(30) « Si a unu un ci piacìa la tinuta c'avìa, s'allammicava cu lu campìari e ssi la facìa canciari » (b. di Vl). « A Rragaliali cc'era lu campìari Passarello ca iava furriannu tutti li siminati, vidìa tutti li tinuti com'eranu curtivati, e nni mittìa lu puntu nna lu libbrettu, comu si èramu a la scola. E all'annu chi vvinìa, quannu spartìa li tinuti, cci dava chiddri bbùani a cchiddri ca vulìa iddru » (b. di Vl).

(31) « Li proprietària avìvanu li campìari ca cci guardàvanu li nteressi, ggenti ca si la fidàvanu ammazzari, camurristusi, mafiusi e ffigli di mafiusi» (b. di Va). « A Mmiccichè cc'èranu du bboia pi ccampìari, e unu era Caluzzu Faccigranni, ancora vivu, ca tinìvanu li contadini nsuggizioni; e ccinquanta bburgisi cìachi, schiavi e scecchi cci fìciru pi ttant'anni li garzuna a la principissa di Trabia » (b. di Va).

(32) « Lu campìari avìa a èsseri na persona molto ragionata, rispettosa, ggiudiziosa, pulita, brava, avìa avìri vuci ncapìtolu, ca n'è ca arrivava cu è gghiè, e cci facìa mali! si

anchi passava unu di chissi ca iàvanu rrantiannu [qualche bandito], pigliava frummìantu e ccàciu e cci lu dava, abbasta ca un tuccava li mitatera » (g. di VI).

(33) « Cc'èranu ssi spartenzi cu la leggi Gullo, e ia continuava a spàrtiri a mmità, ma a lu bburgisi ca sapìa fari rrènniri la terra cci lassava lu funnu di l'ària; lu puvurìaddru ca si vidìa arrigalata na sarma di frummìantu un si nni chiamava quinti. A lu proprietàriu cci dicìa: "avanti ca la ggenti vanu pi ssindacatu, mìagliu fàricci tastari quarchi cosa". E cchiddru dicìa: "Minnali, all'atri bbanni spàrtinu cu li quinti, e ssulu cu don Tanu nenti!" » (c. di VI). « Vulìanu spàrtiri cu li quinti; cci dicìa: "Carù, picchì at'a mmèttiri stu malabbusu, lassamu stari lu munnu pi ccom'è". "La liggi c'è...!". Ia ca cci l'avìa picchì... no picchì èranu comunista, ggenti di nuddru, ma picchì èranu maladucati, avìanu lagnusìa e ccircàvanu rripartizioni, na vota ca li ncagliàiu ca avìanu ammucciàtu na pùacu di frummìantu nna la pàglia, fici finta ca fici mari e mmunnu, però la mità sua cci la detti, e li ittàiu fora, friscu comu na rrosa » (g. di VI). « Nuddru spartìva cu li quinti pi ssuggizioni. "Si pparra di quinti mancu la favata cci fazzu siminari, e stu turrenu un ni l'avi a ttruppiddrari cchiù, mancu di passata!". La leggi Gullo la fìciru muriri accussì. Li contadini gnoranti nun facìvanu unioni, nun èranu compatti, e ssi cuntintaru emigrari » (b. di Va). « Na vota sula ca vosi spàrtiri cu li quinti, mi ittaru fora di lu fiau, mi scrìssiru a llibbru nìuru e un ci trasìu cchiù » (b. di VI).

(34) Gabelloti furono in vari periodi e a più riprese Calò Vizzini a Villalba e Peppe Genco Russo a Mussomeli.

(35) Le segnaleremo di volta in volta man mano che se ne presenterà l'occasione.

LI SIMÌANTI

(1) La designazione generica di ogni forma di attività lavorativa è affidata in sic. al verbo *travagliari* (sost. *travàgliu*).

(2) Cfr. franc. *labourer* « arare » e *labour* « aratura » (al plur. « campo arato »), catalano *llaurar* (arare », neogreco *orgono* « arare », derivato, attraverso **orgoo*, dal greco ant. *ergon* « lavoro » « opera ».

(3) *Mpaiari* indica propriamente l'atto di aggiogare gli animali all'aratro, ma in senso traslato l'inizio dei lavori del ciclo agrario del frumento; allo stesso modo il suo contrario, *spaiari*, ha, oltre al significato proprio, anche quello di « cessare da ogni attività lavorativa » (non solamente agricola) per cambiamento di mestiere, emigrazione, vecchiaia, o altri motivi: « sugnu vìacchiu oramai, spaiàiu » (VI); « auannu spàiu, e mmi nni vàiu ngermània » (C).

(4) Il termine *aratu* indica genericamente l'aratro nel suo complesso (giogo, bure, ceppo e stegola), e specificamente quella che ne è la parte fondamentale, cioè ceppo + stegola, che nell'aratro siciliano costituiscono un blocco unico.

(5) La striscia di cuoio è stata sostituita progressivamente da un anello di ferro appiattito che conserva la denominazione originaria.

(6) La serie di buchi consente di regolare secondo le esigenze la dimensione longitudinale dell'aratro.

(7) Per evitare che si perdano, *chiavi* e *chiavuzzi* sono di solito legate rispettivamente al giogo e alla *tinìglia* per mezzo di una cordicella o fil di ferro.

(8) Per la complessità della loro connessione, *aratu* e *pèrcia* costituiscono di solito un pezzo unico, e vengono smontati soltanto nel caso che ci sia la necessità di modificare l'inclinazione del vomere.

(9) Quello con scheletro di legno (*lu siddruni di lignu*) non è adatto all'aratura.

(10) L'arcione (*lu maniuni, lu muntuni*) si trova in questo caso nella parte posteriore, che è quella dove il giogo esercita la massima pressione durante l'aratura.

(11) Chi ara sta sempre al livello più basso del terreno, e perciò la mano che preme sulla stegola cambia ad ogni tornata.

(12) Le normali redini (*li rìatini*) della cavezza abituale (*la cuddrana*) sono troppo corte per servire alla bisogna; esse vengono perciò legate in croce (*ncruci e nnuci*) al giogo per costringere gli animali a tenere la testa alta.

(13) Nel caso di buoi particolarmente indocili, *lu curnali* impiglia anche un orecchio (*fàricci l'auricchiali* o *l'aricchineddra* o *l'aricchina*).

(14) Cfr. L. TASCA BORDONARO, *op. cit.*: « Purtroppo però molto si lavora, con la compiacenza di tecnici e di autorità, per lanciare sul mercato aratri e trattori pesanti » (p. 19); « molto si è sparlato di questo classico e benemerito attrezzo dell'agricoltura siciliana, ma tuttavia per quanto si sia fatto dalla propaganda, l'aratro chiodo resta virtualmente il signore delle campagne siciliane » (p. 16). Si spiega così la sopravvivenza, fin quasi ai nostri giorni, di un attrezzo che a qualcun altro appariva, già nel 1885, « istrumento... antichissimo, rozzo..., da confinare in uno dei nostri musei » (M. ARGENTO, *Lavori e strumenti agrari*, Palermo 1885, p. 18). In realtà « l'aratu a cchiùavu arriminava sulu lu pruvulazzu. Quannu lavurava, mi firriava darrìa, e mmancu vidiva lu surcu: "Unni è la surcata! si vveni na vintuliata si la tira! " » (b. di Va).

(15) Qualunque sia l'operazione in via di svolgimento, si incomincia ad arare sempre dal basso. Fin dall'inizio vengono tracciati, e portati avanti man mano che il lavoro procede, un paio di solchi (*l'acchianati*) lungo le linee di confine della tenuta. Ciò consente di arrestare gli animali un po' prima del confine (*lu lìmmitu*) e di non invadere con l'aratro, al momento dell'inversione, il campo altrui.

(16) Al termine di ogni solco si ha uno scambio di posizione fra i due aratri: il primo infatti deve necessariamente aspettare che anche l'altro completi il proprio solco e dia inizio a quello immediatamente contiguo, prima di collocarsi al suo fianco facendo la curva più larga.

(17) Se questa è abbastanza ampia, e un pugno solo è insufficiente, il seminatore spande ad ogni passo due pugni, o anche tre (*siminari a ddu pugna, a ttri ppugna*).

(18) Queste crepe (*cripazzi*) rappresentano in estate un continuo pericolo per i muli che attraversando i campi possono infilarvi un piede e romperselo, e cioè andare incontro a morte certa.

(19) Se le piogge arrivano presto, e la semina avviene ad inizio di stagione, si ha il grano primaticcio (*lu prummintì(u)* o *purmintì(u)* o *pirmintì*), in caso contrario quello tardivo (*tardì(u)*).

(20) Se per difetto o per eccesso di pioggia la semina è impedita, l'ultima risorsa è costituita dalla possibilità di seminare *la tumminìa*, una qualità di frumento scuro e minuto, che ha un ciclo vegetativo assai più breve (« a ottanta iorna è ppani » C) e può essere seminato a Febbraio-Marzo.

(21) In teoria una sola persona può seminare a spaglio, alternando la semina di una o più porche con la copertura per mezzo dell'aratro. Ma un simile procedimento, costringendo gli animali a lunghe pause di inattività, allunga enormemente i tempi di lavoro e comporta il rischio che « avanti ca unu cummòglia la bbròscia li frummìculi si nni pòrtanu na mità» (C).

(22) In terreni particolarmente infestati dalle erbacce *la struffata* si rende necessaria già a Settembre, prima ancora dell'aratura, utilizzando talvolta il piccone (*lu picu, lu sciamarru*) per le più profonde (per. es. *mastacùagni*, « n'erva ca oi la scippi e ddumani spunta » Vl); i cespi sradicati si sistemano a mucchi e si bruciano appena asciutti.

(23) Per una salma di frumento basta 1 Kg. di solfato di rame diluito in 8 litri d'acqua.

(24) I termini *virsura, torna* e *antu* indicano propriamente la linea lungo la quale procede il lavoro dei campi, e più in generale il posto di lavoro, e la stessa attività lavorativa, come si desume dalle espressioni *agghiurnari all'antu* (Vl), *mèntisi a vvirsura* (C), *livari di l'antu* (Vl). I primi due sono in tutto equivalenti e vengono usati prevalentemente

per l'aratura (per es. *addrizzari la virsura* C, *purtari la simenta a la virsura* C), il terzo di preferenza per la zappatura, tutti e tre indistintamente per la mietitura.

([25]) I due termini designano l'atto di spargere la semente, e *spènniri* in particolare si usa soltanto per la semina a righe; *siminari* indica invece l'attività della semina nel suo complesso.

([26]) La coffa è talvolta sostituita da un piccolo sacco di olona (*lu saccuni* o *la sacchina*).

([27]) Uno dei rari canti dell'aratura dice: « s'un fussi ppi lu iri e lu viniri, fussi na santità lu lavurari » (C).

([28]) Chi ara calpesta costantemente il terreno già arato perchè si colloca al livello più basso, che è proprio quello dal quale si inizia ad arare; è costretto perciò a difendersi dal fango avvolgendo le gambe con due pezzi di olona o di panno ruvido (*li gammala*).

([29]) Ci sono animali che hanno la costante tendenza a spostarsi lateralmente (*spaddrini*), costringendo il *lavuraturi* ad un continuo sforzo per mantenerli sempre nella stessa *virsura*.

([30]) Le voci che accompagnano questi tre spostamenti sono rispettivamente: *esa cca!*; *vàsciu cca!; a la vo cca!*

([31]) Un campo mal seminato mostra questa sua qualità non appena il grano germoglia: l'infittirsi delle piantine nei punti in cui sono caduti i pugni di semente (*lu lauri pugnìa*), o al confine fra due porche contigue (*lu lauri bbruscìa*), denunzia palesemente i limiti del seminatore.

([32]) « Picciuttìaddri di ott'anni ncuminciammu a spènniri » (b. di C). « Simenta nni ittavu apprìassu a mma maritu quantu capiddri àiu ntesta » (contadina di Va).

([33]) Capita spesso che gli animali riescano a girarsi verso la parte interna dell'aratro facendo scivolare il giogo sotto il collo (*straiuvari*), ma senza riuscire a liberarsene.

([34]) Nella semina a righe le variazioni della quantità dipendono dalla distanza tra i solchi. In quella a spaglio la quantità di seme è sempre piuttosto elevata perché viene distribuita su tutta la superficie; è inevitabile inoltre che molti chicchi rimangano, a differenza che nell'altro sistema, scoperti, e soltanto una buona pioggia che intervenga subito dopo riesce a sotterrarli, cioè a salvarli; ma se il tempo si mantiene asciutto dopo la semina, le formiche li raccolgono ammassandoli nelle loro tane; quando si accorgono che la pioggia li ha inumiditi, li riportano in superficie per farli asciugare al sole, ripetendo più volte l'operazione in rapporto all'alternanza della pioggia e del bel tempo. Una fatica sprecata, perché i chicchi risparmiati dagli uccelli finiranno comunque col germogliare a ciuffi molto fitti (*li furmicularа*) che d'altra parte non si trasformeranno mai, per l'eccessiva densità, in spighe (« unn'arrìvanu a ffari pani » C).

DALLA SEMINA ALLA RACCOLTA

([1]) Questa determinazione temporale, e le successive, sono piuttosto approssimative perché tutto dipende dall'andamento dell'annata.

([2]) Nel caso che non si sia fatto al momento della semina, cade in questo periodo anche la concimazione chimica (*ittari lu nitratu*); il concime viene sparso lungo i filari se la semina è a righe; se invece è a spaglio, si delimitano delle strisce (*sprighi* o *bbrosci* anche in questo caso) per mezzo di canne piantate sul terreno, in maniera da avere l'esatta cognizione di come procede il lavoro ed ottenere una distribuzione uniforme.

([3]) Nella zappettatura invece ogni contadino procede muovendosi con una certa libertà all'interno di una striscia di terreno.

([4]) « Zzappàvamu a Vvicarìattu cu Ppippinu Ognimmè, ca era carusu, e nnuatri granni ni lu furriàvamu. La ggenti ca passava, ca èramu a bbanna di stratuni, ni gridàvanu: " tirativìllu cu na corda! " e cchiddru, lu carusu, pi ttravagliari esattu, arristava sempre di darrìa. Si

truvà a ppassari sa zzi, e cci accumincià a ggridari: " làssala l'erva, abbasta ca un t'arrìasti di darrìa! la ggenti un ni lu vìdinu ca lassi l'erva! " » (br. di Vl).

(5) « La zzappata è ddura picchì lu cristianu sta tutta la iurnata cu li corna nterra a ddri fanghi-fanghi. Atru ca cantari! mancu vòglia di parrari vinìa! Quannu m'ammattìa quarchi gghiurnata, la sira m'arricampava intra sdrirrinatu » (br. di Vl). « Ia quannu avìa a ppàrtiri pi la Ggermània, lu iùarnu prima ìu ncampagna cu la scupetta e cci sparàiu a lu zappuni » (br. di Vl).

(6) Ogni seme produce quindi più di una spiga, e cioè, in condizioni assolutamente normali, 200-400 chicchi. A questa straordinaria resa del grano allude la storia, assai diffusa tra i contadini, di quel feudatario che concede ad un mortodifame il permesso di seminare tre chicchi di grano nei suoi terreni, per tre anni consecutivi: « lu primu annu, siminati unu cca e unu ddra, e ccurtivati bbeni, fìciru mprùacchi terrìbili, e gghittaru un quarticìaddru di frummìantu; la secunna annata na sarma, e la terza mancu ci abbastava tuttu lu fìau » (b. di Vl).

(7) La rapidità della spigatura motiva l'uso metaforico del verbo *spicari,* detto della rapida crescita di una persona: « lu carusu spicà tutt'a na vota » (Vl).

(8) La pianta del frumento è costituita dalla *canna* (culmo) con tre o quattro nodi (*li gruppa*) nella parte inferiore e la *vusa* (o *ɔbusa* o *bùbia*) in quella superiore, quindi dalla spiga (*la spica*) con *carri* (spighette), *còccia* (chicchi) e *capiddruzzi* (reste).

(9) *Bbrusciarìaddru* è in generale il grano non ancora maturo, e in particolare un mazzo di spighe che si usa bruciacchiare alla fiamma per estrarne i chicchi ancora verdi e mangiarli.

(10) In vista della imminente mietitura bisogna pensare a procurarsi *la liama,* cioè i legacci di *ddisa* (ampelodesmo) indispensabili per legare i covoni. Ciascuna *liama* è costituita da due fascetti di 8-10 foglie filiformi di *ddisa* annodate nella parte superiore e più sottile. La *ddisa* nel Vallone cresce un po' dovunque (ciuffi di questa pianta, a determinati intervalli, segnano nel feudo il confine tra le varie tenute e proprietà), ma non in quantità sufficiente per il fabbisogno; la *liama* viene perciò acquistata già pronta nelle piazze dei paesi, dove arriva da zone sabbiose e incolte che la producono in abbondanza. I contadini di Cammarata se la procurano direttamente mietendo la *ddisa* che cresce in grandi quantità sulla montagna. Trasportata in paese la massa di foglie filiformi recise alla radice, la dividono a grandi fasci (*mannuna-mannuna*) eliminando i fili più piccoli (*cutulari la ddisa*); quindi, stando seduti, annodano le sottili estremità di due fascetti e stringono uno speciale nodo facendo passare i fili dietro le spalle e tirandone con forza le due estremità nelle opposte direzioni. Le *liame,* lasciate cadere alle spalle, vengono alla fine legate a gruppi di venti (*un mazzu*, ogni 50 *mazzi* costituiscono *un migliaru*) e messe ad asciugare al sole per una quindicina di giorni.

(11) L'avvento dei trattori l'ha completamente debellata. Soltanto la voracità la accomuna ad un'altra pianta che prospera attaccandosi alla radice delle fave, detta anch'essa *lupa.*

(12) Il fenomeno si verifica soprattutto se il grano è seminato a righe, ed è meno frequente nella semina a spaglio perché le spighe, essendo più vicine, si sorreggono reciprocamente.

(13) Se è, come spesso succede, *squadatu* o *ammargiatu* in alcune zone soltanto, si dice che *lu lauri è gariùna-gariùna*, e se è rado *lu lauri garìa*, cioè prende aria, manca di compattezza.

(14) Fra i parassiti animali il più tremendo è *la cìmici* che attacca le coriossidi già nella spiga e le svuota (*lauri accimiciatu*).

LA STASCIUNI

(1) È qui che si creano le premesse per la futura attività degli *spicalora.*

(2) L'urgenza della mietitura è cristallizzata nell'espressione: *chi è lauri ca strasicca!,* che è la risposta, dilatoria, ad una pressante richiesta.

(3) Ancora nel 1960 il fenomeno interessava, secondo le stime (approssimate per difetto) del Gambi, almeno 14.000 braccianti; cfr. L. GAMBI, « Inchiesta preliminare sulle principali migrazioni interne di mano d'opera agricola della Sicilia, nel dopoguerra », *Quaderni di geografia umana per la Sicilia e la Calabria*, V, 1960, pp. 189-97.

(4) Il canto popolare ha registrato puntualmente la letalità potenziale della mietitura; una donna che vorrebbe disfarsi del marito, invoca: « Càudu, san Pàulu, ca ma maritu meti, s'accanna e mmori » (VI).

(5) Succedeva talvolta che un'*opra* conosciuta e apprezzata scrivesse una cartolina al *bburgisi* preannunziando il periodo approssimativo del suo arrivo in un determinato paese.

(6) « Lu cristianu squagliava a ddri ristucci-ristucci, lu suli l'asciucava e l'arridduciva comu na steddra » (b. di M).

(7) « Si quarchi vvota arristàvamu nni la tinuta, allargàvamu na gregna e ppi la forti stanchizza avaràvamu cu lu pani ancora a li manu, e ssi cc'eranu timpuna o petri lu sintìavamu l'unnumani matinu, quannu agghiurnàvamu c' un fùassu nna la spaddra » (br. di VI). « Si cc'era tramuntana, ni curcammu mmìazzu du gregni, comu na culla » (br. di C).

(8) « Quasi sempri lu patruni sciglìa na vaddrata, quantu lu suli ni cucìa, e spissu rrifiutàvamu puru lu manciari » (br. di VI).

(9) La *liama* in particolare viene continuamente bagnata per conservarne la flessibilità; chi si sente venir meno le forze e il vigore dice perciò: *mi sìantu mùaddru comu na liama*.

(10) Alla frase: *cu lu siminà ncàuzi di lana si lu meti ncàuzi di tila*, si ricorre per esprimere il rifiuto ad assumere responsabilità e mansioni che spettano ad altri.

(11) Il nodo della canna è perforato per consentire il passaggio dell'aria; per evitare che si perdano, le tre *canneddri* sono di solito tenute insieme da un laccio che attraversa dei buchi praticati nella parte inferiore; durante i pasti il mietitore le posa sul manico della propria falce.

(12) Qualcuno usa disporre i due mezzi *ìarmiti* nello stesso verso (*attistati, tutti a na testa*); in questo caso il *ligaturi* li deve *capizziari* nell'atto di raccoglierli dal terreno per infasciarli.

(13) Le due rudimentali legature vengono così a trovarsi nella parte superiore e inferiore del mannello; ciò dà all'insieme una compattezza che è funzionale alla successiva operazione di *li(g)ari*, e impedisce che il vento disperda le spighe.

(14) Mietendo in basso il lavoro procede più lentamente per la maggiore lunghezza e grossezza degli steli che il pugno deve stringere.

(15) Solitamente è un ramo di mandarlo, o noce, o sorbo, non di ulivo, che è poco resistente.

(16) Per la sua forma divaricata, e per la sua funzione di raccoglitrice di *ìarmiti*, l'*ancineddra* si è prestata ad una diffusa metafora: di una donna assai alta si dice, con riferimento alle gambe: « ancineddra! chissà li pìglia novi ìarmiti! rapi e ncòccia! » (VI, C).

(17) Il primo di questa *secunna ancinata*, che cadrà nella parte superiore del fascio, ha solitamente il lato privo di spighe (*la puppa, lu culazzu*) sulla destra per evitare che le reste al momento di attorcigliare la *liama* costituiscano un impedimento.

(18) Il capo inferiore della *liama* è stato preventivamente spostato a sinistra per evitare che si impigli tra le spighe.

(19) Quando gli finiscono le *liame*, e non ha tempo di andarle a prendere *a li rrobbi* per non perdere il contatto con i mietitori, il legatore *chiama la liama*.

(20) « Di li me ìarmiti nni putiva pigliari màssimu dui-tri; ia mitiva pi ccuntu mia, e li ma figli li lassava di darrìa; parìa c'aviva d'arrivari nni la luna, ed era lu bbisùagnu » (b. di Va). « Na vota mitìavamu a la Garciteddra e ssi truvà a ppassari un mònacu di cerca

ca lu canusclàvamu; scinnì di la mula e vosi na fàuci e attaccà a mmetìri; cu ttri gghìarmiti ca fici cu ddri manazzi cci fìcimu na gregna. Piccatu ca si nni i sùbbitu » (b. di VI).

([21]) Durante la mietitura le due operazioni rappresentano una opposizione alternativa, ed esauriscono tutte le possibilità di vero lavoro; di chi non vuole far nulla si dice perciò: *u mmoli nè mmetiri e mmancu ligari.*

([22]) È il massimo rapporto, sopportabile soltanto da *ligatura* professionisti: « mi scattava lu cori pi gghiri apprìassu a ùattu ùamini bbùani » (b. di VI). Più spesso un legatore *duna mmastu* a sei-sette uomini; nel caso che siano ancor meno, tutti mietono contemporaneamente e ogni tanto il legatore esce dalla fila e svolge per un breve periodo il suo lavoro.

([23]) *Capu d'opra* conserva il valore figurato di « animatore », « organizzatore »: « è lu capu d'opra di tuttu lu quartìari » (VI).

([24]) « Na vota sula mi rricùardu ca addruvavu n'opra di Campubbiddrisi a Mmattarìaddru, e ppi quattru iorna cantaru "Bbandiera rrossa" comu agghiurnava nzina ca scurava » (b. di Va).

([25]) La motivazione è identica a quella che si legge in Pitrè, *Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano*, vol. III, Palermo 1889, p. 166: « Spesso nelle grosse fattorie il padrone, per sollazzare la ciurma, fa venire a prezzo uno o due sonatori di tamburo, e uno o due di cornamusa, i quali suonano quasi senza riposo. E allora i villani si danno ad una allegria tumultuosa, mietono con maggiore lena... ».

([26]) *La mmerna è na santissima cosa, s'un si mància s'arriposa* (VI).

([27]) La frequenza dei pasti è all'origine dell'espressione: *mància setti voti comu li mititura*, detta di chi è affetto da insaziabile appetito.

([28]) Qualcuno dice: « E' lu vinu ca meti lu lavuri » (C).

([29]) « Chissi mititura ca vinìanu di fora parìa ca cci avìanu lu rròggiu nna li vrazza » (b. di VI).

([30]) « Accuminciàvamu a la fini di Ggiugnu e a mmenz'Aùstu èramu ancora a ssi turrenaturrena; spissu livàvamu di stasciuni pi la fera a Llarcara » [20-21 Agosto] (b. di VI).

([31]) La *lòggia* è in sostanza un piccolo e rudimentale *pagliaru* il cui scheletro, costituito da alcuni pali o canne infisse circolarmente sul terreno e legate alla sommità, viene ricoperto da uno strato di frasche e paglia che lascia libera soltanto una piccola apertura ad oriente. Essa risponde alle esigenze minime di un breve periodo, e per le dimensioni ridotte non può essere adibita, a differenza del *pagliaru*, ad abitazione delle persone. L'acqua ed il vino di notte vengono lasciati fuori a raffreddarsi all'aria aperta, di giorno collocati in un fosso scavato al suo interno, e ricoperti di paglia. Lo spostamento da una tenuta all'altra, cioè da un'aia all'altra, comporta per il contadino la costruzione di varie *logge*.

([32]) L'estensione varia in relazione alla quantità di messi che l'aia dovrà contenere.

([33]) L'acqua viene trasportata a dorso di mulo per mezzo di due *minzalori* (barili di legno della capacità di 30-35 litri ciascuno), o di quattro brocche di terracotta (*li quartari, li lanceddri*). I due barili poggiano sul ripiano orizzontale di un attrezzo chiamato *li scaletti*, costituito da quattro quadrati di ferro o di tavole incavigliate che a due a due si aprono ad angolo retto e vengono sospesi ai fianchi dell'animale; le brocche invece vengono inserite in quattro ceste di erba secca intrecciata (*li zzimmila*), sostituite nei tempi più recenti da quattro gabbie di ferro che in alcuni luoghi conservano la stessa denominazione, e altrove sono detti *cancìaddri* o *sacca*.

([34]) Vicino alle masserie ci sono talvolta delle aie pavimentate con ciottoli lisci (*agghiacatati*), e in questo caso è sufficiente una semplice ripulitura con la scopa.

([35]) In questo caso, oltre che dalla *cigna* e dal *pitturali*, il basto è fissato posteriormente da una imbraca costituita da una larga striscia di cuoio che fascia le natiche dell'animale (*la cudera*) e da un'altra più sottile che la sorregge passando sopra la groppa (*lu supra-*

cudera, la pistulemi o *pistulera*). Invece del *siddruni* si usa talvolta il basto comune (*la vardeddra*) sul quale viene poggiata orizzontalmente, e stretta dalla cinghia, una piccola intelaiatura di ferro di forma rettangolare, provvista di quattro ganci alle estremità (*la scaletta*).

(36) La *strà(v)ula* è in sostanza una sorta di slitta fornita di un ripiano orizzontale sul quale vengono collocati i covoni. Dalle due aste ricurve che ne costituiscono la base (*li currenti*) si innalzano quattro lunghe pertiche flessibili (*l'(a)ineddri, li liuneddra*), fissate nella parte inferiore da quattro supporti (*li chiumazzeddra*) che sorreggono il piano di carico (*lu sularu*); le quattro pertiche trattengono i covoni congiungendosi in alto a coppie unite da una corda. Viene collegata al giogo per mezzo di una *pèrcia*.

(37) Se la *muddrurata* notturna è stata particolarmente notevole, dopo un po' di tempo occorre rivoltare l'aiata.

(38) Se sono in numero dispari si ha uno *strucqu di tri*.

(39) Un solo *pisaturi* può guidare due o tre *stracqui* soltanto se i muli sono mansueti e non creano problemi; in caso contrario ogni coppia viene diretta da persone diverse.

(40) Rarissima, lenta e stentata è la battitura dei covoni affidata ad una coppia di vacche o buoi che trascinano, aggiogati, una grossa pietra o un tronco d'albero legati al *maniunt* del giogo.

(41) « Anchi la vìastia chi ppisa, gridànnucci e ccantannu, unu la teni n'armunìa; si nun ci dici nenti, ddra vìastia si metti ntòglia, e ssi nni va ttanta mùscia! » (b. di VI).

(42) I muli si arrestano immediatamente ad un semplice fischio del *pisaturi* il quale fa passare le redini al loro interno, e tirandole dalla parte posteriore, provoca la convergenza al centro dei due animali e l'inversione del senso di marcia.

(42a) Il grido è proprio questo, ed ha senso soltanto se si interpreta come formula sostituitasi a *a l'avvìantu!*, cioè « al riposo » (*abbintari* o *avvintari* « riposarsi », « avere tregua »).

(43) Una quarta *càccia* si rende necessaria soltanto in casi eccezionali, e cioè se l'umidità è eccessiva e i covoni non si sono rasciugati completamente.

(44) La funzione dell'*attizzaturi* è indispensabile perché se viene a mancare questa continua ricomposizione dell'aiata in pochi minuti i piedi dei muli spingono ai bordi dell'aia tutti i mannelli, « e lu pisaturi rresta nni lu mìazzu senza ìarmiti » (C).

(45) « Cc'era di stari attentu picchì cc'èranu vìastii ca si nfuriàvanu a ccùrriri e ssi unu un si guardava cci appiccicàvanu di ncùaddru, ed era fàcili scippari quarchi pidata » (b. di C). « Peppi Funciazza e lu patri di Totò Guagenti arristaru sicchi nna ll'aria cu na pidata di mulu nna lu pìattu » (b. di VI). « Cu mma zzi Ciccu lu granni ni vìttimu pìarsi, na mula nna mentri pisava azzicca du pidati e lu va ppìglia mmucca; pi mmùartu lu pigliammu di nterra » (b. di C).

(46) All'uscita dall'aia si usa stirare le orecchie ai muli come rimedio contro il capogiro.

(47) Non appena rimangono liberi, i muli si gettano a terra ed incominciano a rotolarsi sul terreno (*stricàrisi*) per asciugarsi il sudore.

(48) « Lu sciloccu è ffarsiùalu picchì fa na bbotta a sta bbanna e na botta a ddra bbanna, ed è ammazzusu ppi lu cristianu picchì è ccàudu; mancu ccu ll'àutri vìantira si nni fa ffesta » (b. di C). L'espressione *spagliari cu lu livanti* significa « avere a che fare con un vento infame », ed anche « star male, essere in difficoltà economiche, fare una vita misera ».

(49) La *tradenta* è costituita da un bastone di legno che nella parte terminale si divarica a tre punte ricurve ed aguzze per mezzo di due cunei inseriti nei due tagli in esso praticati. La curvatura dei tre denti si ottiene sottoponendo a pressione per un certo periodo il legno quando è ancora verde. Il punto di divaricazione viene rafforzato attorcigliandovi un pezzo di cuoio non conciato (*arrucciulari la tradenta*) « masannò cci voli na tradenta lu iùarnu pirchì si spacca » (C). Accanto a questa *tradenta di lignu* esiste anche la *tradenta di fìarru* o *furca*, nella quale la parte terminale in ferro è inserita direttamente nel manico di legno

(*lu marrùggiu*). Quest'ultimo tipo è però meno adatto al lavoro della spagliatura perché i sottili denti di ferro si conficcano facilmente nel terreno provocando impurità.

(50) *Si spàglia a ssecunnu lu vìantu ca mina* è l'espressione di questa necessità di adeguare la propria posizione non soltanto in rapporto al vento, ma più in generale rispetto ai mutamenti politici e alla forza cogente degli eventi.

(51) « Chiddru ca è a ccapu davanti, quannu l'àutru ci arriva a la ddirezioni, la pàglia cci bbatti ntesta ccu la furia d'u vìantu, e ss'un si guarda cci scippa l'ùacchi » (b. di C).

(52) È per questa ragione che *lu pagliarizzu* viene costantemente curato impedendo a bambini ed animali di saltarvi sopra: « un ci avìanu a gghiri nè ppiccilùatti nè armali, pirchì si cci facìanu un fùassu l'acqua si nni calava. "Si bba arrìari ncapu ssu pagliarizzu, ti nn'ê ddari cacciaturati!" » (b. di C).

(53) Di canti serotini nell'aia, e ancor meno di balli (S. Salomone Marino, *Costumi e usanze dei contadini di Sicilia*, Palermo 1897, rist. 1968, pp. 107-8), nessuno ha più notizia. Alla domanda se la sera si ballava molti contadini rispondono: « lu iùarnu abballàvamu ».

(54) L'*(a)rrinistata* si rende talvolta necessaria anche alla fine di una normale giornata di trebbiatura, nel caso che per l'umidità eccessiva troppe spighe siano rimaste non sgranate.

(55) La scopa non può essere usata perché provocherebbe troppa polvere.

(56) La *pala* è costituita da un unico pezzo di legno cilindrico che si allarga notevolmente all'estremità assumendo una forma leggermente concava.

(57) Per la presenza di polvere, e soprattutto di frammenti di reste, *lu bbastardu* non risulta commestibile per gli animali, e perciò viene accuratamente tenuto distinto dalla grande *mmargunata di la paglia*.

(58) La *scuparina* non è che un fascio di rami secchi di vari cespugli legnosi (*erva stiddra, scuparìglia*, etc.), legato al centro con un laccio.

(59) « Cc'èranu vìacchi ca cci avìanu n'ùacchiu terrìbbili, e ssi sbagliàvanu di picca quannu lu frummìantu era a mmunzìaddru » (b. di VI).

(60) *Cummigliari lu suli cu lu crivu d'ària* significa « nascondere l'evidenza ».

(61) Grossi proprietari, produttori in proprio di grandi quantità di frumento, chiamano di solito per questa operazione *lu cirnituri*, un artigiano attrezzato di *crivi* enormi che non possono essere sorretti né da una né da due persone, e vengono sospesi al *trippùadu*, formato da tre tronchi (*ciarvuna*) legati in alto con una corda.

(62) Di solito basta *cèrniri cu lu crivu d'aria;* qualche volta però il frumento, malgrado la continua opera di ripulitura, conserva ancora impurità varie (semi estranei, pietruzze, terra, pagliuzze minute), per la presenza di erbacce estranee tra le spighe, o perché l'aia non è stata preparata a dovere, o perché il vento è stato infame. In questi casi si impone una seconda cernita con un vaglio più stretto del precedente, detto *passaturi*, che ne trattiene una buona parte lasciando passare il frumento. Succede poi talvolta che la minaccia della pioggia non consenta di *annittari* completamente, e il *bburgisi* sia costretto a portarsi il frumento *nfrascatu*: in questi casi la vagliatura sarà completata a casa al sicuro, magari con l'aiuto del *cirnituri*; i grandi *crivi* vengono sospesi per mezzo di corde ai due anelli di ferro che si trovano infissi al centro del soffitto di tutte le case contadine.

(63) « Nna lu libbru cci scrivìanu nzocchi cci dicìanu li corna a iddri, tantu nuatri unn'avìavamu littra e mancu li liggi canusciavamu » (b. di VI).

(64) Gli oneri che gravano esclusivamente sul mezzadro vengono naturalmente detratti dal mucchio comune nella misura doppia. Per tutte queste voci v. pp. 208-211.

(65) « Peppi Taddrarazzu ca era campìari a li Muntuna avìa du tùmmina, unu cchiù nnicu e unu cchiù ggranni, e ccu unu misurava la simenta, e ccu l'atru si la pigliava di l'aria » (b. di VI). Il ricavato della differenza fra le due misurazioni spesso lo trattiene lo stesso campiere senza farlo pervenire al proprietario.

(66) Sul tumolo pieno viene passato un pezzo di legno o di canna (*passàricci la rasa*) che elimina il colmo.

(67) Nel patto di terraggeria il contadino ha l'obbligo di consegnare a domicilio *lu tirràggiu* dovuto, e se il frumento non è perfettamente pulito, come ricompensa per le impurità paga qualche tumolo di *lurdìa*.

(68) La *visazza* è in sostanza un grande sacco di olona assai più largo che alto, diviso in due scomparti da una cucitura centrale; da questa partono due cordicelle (*la sacciùasima*) con cui vengono legate le due aperture dopo averle arrotolate. Oltre alla *visazza*, esiste anche la *visazzotta*, una bisaccia assai più stretta e alta, e provvista di cinghia, che rigonfia di frumento ai lati funge anche da basto.

(69) Al guidatore del carroccio o della fila di muli, che pure è un salariato del proprietario, viene data in regalo, dal mucchio comune, una certa quantità di frumento (*lu puddricinu pi lu vurdunaru* o *pi lu carruzzunaru*).

(70) Le campanelle servono a segnalare al *vurtunaru*, che non controlla tutta la fila, l'eventuale distacco di quegli animali che, tirando con la testa in senso inverso (*arrazzari*), avessero rotto la corda che li legava al precedente.

(71) Ma perché il frumento sia macinabile, occorre ancora ripulirlo dai semi di grandezza pressappoco analoga, e ciò si può fare soltanto eliminandoli a mano ad uno ad uno.

(72) Il grano viene conservato dentro graticci di canne intrecciate, di forma cilindrica e con un'apertura in basso (*li cannizzi*).

(73) « Na vota vinni un mònacu, e mma patri ca era ecclesiàsticu forti, pi cchìasa era foddri, cci dissi: "Si pìglia chiddru chi bboli", e lu mònacu accumincià a ccèrniri e ssi dinchì na visazza. Ia ca era ddra vicinu, ca cuglìva spichi, cci dissi: "Chi è ca sta ffacìannu! picchì un mma zzappa com'all'atri! bbellu mònacu è, di vuliri arrubbari!" » (contadina di Va).

(74) « Cci fu un santaru a Villalba ca cuglì ott'anni pi ffari la festa a Mmaria Mmaculata, e ffici na bbella festa na vota sula, e a fforza di cògliri marità tutti li figli » (b. di Va).

(75) « Cc'èranu firrara ca accattàvanu u sceccu nna lu misi di Ggiugnu pi ffari la questa, e ad Aùstu si lu vinnìanu. Quantu arricampàvanu iddri lu bburgisi un ni lu putìa arricampari » (b. di Vl).

(75a) « A la Tùdia lu guardacùazzu gridava ncontinuazioni comu n'arma persa: "Li muli a li gregni!"; ni taliàvamu attùarnu, e mmuli un ci nn'èranu pròpia. "Mpazzì lu guardacùazzu", dicìavamu. E ssi cc'èranu spicalora, gridava: "Clantu metri luntanu di li gregni!". La tinuta era sì e nno trenta metri, e unni si nn'avìvanu a gghiri, a la Purcarìa? [un altro feudo assai distante]. Chiddri mmeci iàvanu sùbbitu nna li iazzati [il punto dove un istante prima giacevano i covoni], e lu pitittu era accussì fforti ca s'avìssiru ittatu puru sutta li pìadi di li muli ca strauliàvanu! » (b. di Va).

(76) « Arrivava ia e cc'u mmastuni cci facìa u ggiru a ffurriari ntunnu, e pua na pùacu di littri a vvìarsu mia, littri di provìncia, lu nnomu mia a llittri grùassi, e ssignala ca scurannu nuddru li putìa contrafari; pi mmia era na cosa mortificanti picchì scrìviri l'ària a lu puvurìaddru ca travagliava era troppu disprizzusu » (c. di Vl).

(77) Quando il vento *bbarrìa*, la *spagliata* procede con ritmo desultorio, e bisogna spiare l'arrivo di una folata per poter lanciare in aria la paglia: « Ni dava mpàcciu puru quarchi carusu a ggiru di l'ària: "a ttìa, lèvati davanti, masinnò c' un cùarpu di tradenta!" » (b. di Vl).

(78) La quantità di *gregni* che si possono trebbiare ininterrottamente varia a seconda delle dimensioni dell'aia, ma anche nelle migliori condizioni non si può andare oltre i 25-30 *mazzi*, cioè le 6-7 *piseri*: lo strato di frumento va aumentando progressivamente, e i

muli faticano assai di più perché vi sprofondano; perciò in una giornata di vento favorevole si procede col permesso del padrone ad *annittari* da un lato dell'aia, in maniera da alleggerirla dall'eccessivo carico; questa operazione è detta *sagnari l'ària*: come dire: « praticare all'aia una piccola incisione per farne uscire un po' di sangue ».

(79) La resa di un terreno è espressa dalla locuzione *iri a 13, a 14, a ttùmminu*, etc., vale a dire 13, 14, 16 volte la semente; per l'approssimativa coincidenza fra tumolo di semente e tumolo di terreno, il riferimento si fà di solito a quest'ultimo. 13-14 è la resa media di questa zona, e *a ttùmminu* (cioè una salma di frumento per ogni tumolo di terreno coltivato) è già una resa così soddisfacente da costituire la risposta, spesso ironica, alla domanda « comu iamu? ».

(80) La stagione della trebbiatura dura comunque molto di più, perché prima del frumento bisogna *pisari* le fave.

(81) Il campiere, solitamente solerte (« quannu ìaramu pronti pp' annittari, chiddru era ggià assittatu ddra vicinu, ca taliava » b. di C.), qualche volta per eccesso di lavoro costringe il contadino a rimanere nell'aia ancora alcuni giorni, col frumento già pulito (« certi voti l'aspittàvamu puru quattru iorna, cu lu frummìantu a mmunzìaddru » (b. di Vl).

(82) Nei lunghi giorni della trebbiatura un'insidia costante è rappresentata anche dalle formiche, capaci di trasportare nelle loro tane quantità inverosimili di frumento, purtroppo destinato a spuntare a ciuffi con le prime piogge. Per contenere i danni i contadini usano circondare l'aia con una bordura di paglia abbondante che ne ritarda enormemente il tenace cammino.

(83) Man mano che gli uomini liberano il campo dai covoni, le donne e i bambini raccolgono le spighe e alla fine della mattinata le gettano nell'aia.

(84) « N'annata travagliava a la trèbbia e mmi dàvanu 800 liri pi ccarriari gregni ncapu li corna mia. Dissi: "mìagliu mi nni vàiu a spichi". Ogni gghiùarnu facìa un tùmminu e mmìanzu di frummìantu, e a la fini nn'arricampàiu tri ssarmi, tutta la mància. Avìa na paglittazza, quannu iava a bbìviri la vagnava e mmi stava la testa frisca. Quaranta iorna durà ssa vita » (br. di Vl).

(85) Il fenomeno interessa negli anni '60 ancora un migliaio di famiglie, cioè circa 4.000 persone: cfr. R. ROCHEFORT, *Le travail en Sicile. Étude de géographie sociale*, Paris 1961, p. 183, e L. GAMBI, *art. cit.* (a p. 261, n. 3).

(86) Ma questa migrazione familiare dei modicani è preceduta e seguita da due altri spostamenti, solamente maschili, negli agrumeti della provincia di Siracusa (febbraio-maggio), e nei vigneti di Vittoria e Camarina (settembre-ottobre); cfr. R. ROCHEFORT, *op. cit.*, pp. 183-4.

(87) « Na vota una di ssi fìmmini tinni tutta la iurnata na picciriddra attaccata di darrìa mentri cuglìva spichi, e ppi lu càvudu forti stunà e cci muri » (contadina di Va).

(88) « S'apprisintàvanu e nn'addumannàvanu: "Cci li putìamu stravuliari sti gregni?" "Chi vvinìstivu a ffari cca, vaitivinni, talè sti facci tosti! fora di la ristùccia! ". Quasi mai li facìvamu tràsiri nna la ristùccia » (b. di Va). « Succidìanu sempri turilli, e quasi ca nuddru li facìa strauliari » (b. di Vl).

(89) « Tanti famiglieddri vinìanu di Modica e ddi atri paìsi vicini p'accampari spichi; unni cc'era un pìazzu di pani s'attinnàvanu, e accussì campuliàvanu mmìanzu la misèria e la schiavitù. Oggi anu lu petròliu, la pici, lu cimìantu, lu pumadoru, e cca ammeci li massara stamu chiuìannu, e li contadini scapparu tutti. Nuatri ca ni parìa ca èramu rricchi e pproprietari, e avìavamu li stivala lùciti, ora addivintàmu scàuzi, e cchiddri ca èranu mendicanti ora anu lu portò e lu cappìadru » (p. di Vl).

Le voci non contrassegnate da alcuna delle seguenti sigle (C = Cammarata, M = Mussomeli, Va = Villalba, Vl = Vallelunga) si intendono documentate in tutti e quattro i comuni. La spiegazione dei singoli termini, delle espressioni e dei proverbi si desume agevolmente dal complesso dei luoghi ai quali si rinvia.

abbàttiri, v. *aria*.
abbinnari, v. *vìastii*.
abbintari o *avvintari*, vb.: 263 n. 42a.
abbirdunatu, v. *lavuri*.
abbrivirari, vb.: 240.
abbruscari (C, M, Va) o *avruscari* (Vl), vb.: 253.
abbruscata (C, M, Va) o *avruscata* (Vl), f.: 253.
acchianati, pl.: 258 n. 15.
accimiciatu, v. *lavuri*.
acqua, f.: 221, 250-1 / *acqua di Ggiugnu cunzuma lu munnu* (M, Vl): 250.
acquari, v. *aria*.
acquazzina, f.: 240.
adacquari, v. *aria*.
adarmari, v. *aratu*.
addru(v)ari, vb.: — o *fari l'iuamni*: 232, 238.
addru(v)atu, v. *annaliuaru*.
affacciari, v. *lavuri*.
affàcciu, v. *siminari*.
affumatu, v. *lavuri*.
agghiacatatu, v. *aria*.
agghiazzàrisi, vb.: 232.
aggigliari, vb.: 225.
aineddra, v. *ineddra*.
aletti (C, M), pl. o *pala* (Va, Vl), f.: 218.
alliamari (Va, Vl), vb.: 240.
ammaccari, v. *gruppu*.
ammagliatu, v. *lavuri*.
ammannatu, m.: 240.
ammansari, *ammansu*, v. *ammausari*, *ammàusu*.
ammansatura (C), f.: 236.
ammargiatu, v. *lavuri*.
ammarruggiari, v. *aratu*.
ammascariddratu e *ammascarunatu*, v. *lavuri*.
ammausari (Vl) o *ammansari* (C, M, Va), vb.: 236.
ammàusu (Va, Vl) o *ammansu* (C, M) o *mmàusu* (Vl), m.: 236.
ammintinatu, v. *tirrenu*.
ammunziddrari, vb.: 245.
ancinata, f.: 236; *prima* —: 236; *secunna* —: 261 n. 17.
ancineddra, f.: 236; (fig.): 261 n. 16.
ancinu, m.: 236.
anìaddru[1], m.: 217.
anìaddru[2] (M, Vl), m.: 255 n. 11.
annalìuaru o *addru(v)atu ad annu*, m.: 212.
annittari, vb.: 245-6, 250, 265 n. 78.
annittata, f.: 252.
antu, m.: 226, 235, 258 n. 24; *ad antu*: 225; *agghiurnari all'*—: 258 n. 24; *càdiri all'*—: 231; *livari di l'*—: 258 n. 24.
appagnàrisi, v. *vìastii*.
appuiatu, v. *tirrenu*.
aratu, m.: 216-9; — *a bbilancìari* (C) o *a bbilancinu* (Va) o *a vvalanzola* (M, Vl): 219; *a cchiùavu* o *di lignu*: 216-8; *a scocca* (M, Va, Vl): 219; *a ssulu*: 219; *di fiarru* o *catanisi* (C, Vl): 218; *adarmari* o *ammarruggiari l'*—: 218; *sbarrari l'*—: 218; (come parte dell'aratro): 216, 218, 257 n. 4.
arbitrianti, m.: 207.
arbitriu, m.: 207.
ària, f.: 239; — *agghiacatata*: 262 n. 34; *abbàttiri l'*— (Va, Vl): 243; *adacquari* (M, Va, Vl) o *acquari* (C) *l'*—: 239; *assulari l'*—: 239; *fari l'*—: 239; *mpagliari l'*—: 239; *mpisciari l'*—: 250; *ncurdari l'*— o *passàricci la corda* (C): 250; *pulizziari l'*—: 239; *sagnari l'*—: 249, 265 n. 78; *sciògliri l'*—: 240; *scrìviri l'*—: 248-9; *spàrtiri l'*—: 246; *stirrari l'*—: 239; *strìnciri l'*—: 245; *sturnari l'*— (M, Va, Vl): 248; *tagliari l'*— (C): 243; *tràsiri l'*— (C): 247; *vutari l'*—: 243; *vutari l'*— *a vvìantu*: 244; *l'aria è na bbatìa* (Vl): 249.
aricchina e *aricchineddra*, v. *auricchiali*.
armali, pl.: 211, 223-4, 255 n. 16.
arrazzari, v. *vìastii*.
arricampari, vb.: 265 n. 75, 266 n. 84.
arridubbulari, *arritibbulari*, *arrifunniri*, v. *rridubbulari*.
arripistari, *arripistata*, v. *rripistari*, *rripistata*.
arrucciulari, v. *tradenta*.
arrunchiari, v. *attizzari*.
assimintatu, v. *lavuri*.
assintinatu, v. *tirrenu*.
atrè, v. *trè*.
attistatu, v. *ìarmitu*.
attizzari (C, M) o *arrunchiari* (Va, Vl), vb.: 243.
attizzaturi (C, M), m.: 263 n. 44.
auricchiali (C), m. o *aricchina* (M), f. o *aricchineddra* (Vl), f.: 258 n. 13.
avarata (M, Va, Vl), f.: 236, 244.
avruscari, *avruscata*, v. *abbruscari*, *abbruscata*.
azzariari, v. *vòmmara*.
azziddratu, v. *lavuri*.

bbàgliu, m.: 214.
bbarriari, v. *vìantu*.

bbastardu (C, Va, Vl), m. o *cama* (C, M), f.: 245, 250, 252, 264 n. 57.
bbidì, m.: 224.
bbilancìari (C), m. o *bbilancinu* (Va), m. o *valanzola* (M, Vl), f.: 219.
bbri(g)ari, v. *mmirgari*.
bbròscia (C, M, Va) o *spri(g)a* (Vl), f.: 220, 259 n. 2; *ittari la bbròscia* o *la spri(g)a*: 220; *tirari li bbrosci* o *li sprighi*: 220.
bbrusciari (C, Va), vb.: 220, 259 n. 31.
bbrusciarìaddru, m.: 226, 260 n. 9.
bburgisi, m.: 211, 222, 249, 255 n. 17, 256 n. 21; — *fermu, scarsu*: 240.
bbùrgiu, m.: 214.
bbusa e *bbubia*, v. *vusa*.
bbuttrali, v. *pitturali*.
bbuttrina, v. *pittera*.

càccia, f.: 243, 244.
cacciaturata (C, M, Vl), f.: 243, 264 n. 52.
cacciaturi (C, M, Vl), m.: 243.
cama, v. *bbastardu*.
camperìa, f.: 211, 246.
campìari, m.: 214-5, 246, 248, 249.
cancìaddri, v. *zzimmila*.
canna, f.: 260 n. 8.
canneddra, f.: 222.
canneddri, pl.: 235, 261 n. 11.
cannila, f.: 211, 255 n. 11; *lu tùmminu pi la* —: 255 n. 11.
cannizzu, m.: 265 n. 72.
capiddruzzu, m.: 260 n. 8.
capizziari (M, Va, Vl) o *capiari* (C), vb.: 261 n. 12.
capizziatu o *capiatu*, v. *ìarmitu*.
capizzuni, m.: 240.
capu (C, Vl), m.: 217.
capuchiurma, m.: 226.
capu d'opra, m.: 237; (fig.): 262 n. 23.
capurìatina, m.: 247.
carcatizzu (C), m.: 222.
cardiari, vb.: 225.
cardiata, f.: 225.
cardu, m.: 225.
carpita (Va, Vl) o *tenna*, f.: 245.
carriari, vb.: 247.
carriata, f.: 247.
carru, m.: 260 n. 8.
carrùazzu, m.: 246.
carruzzunaru, m.: 265 n. 69.
casi o *casi granni*, pl.: 214.
cavaddru, m.: 216.
catanisi, v. *aratu*.
catina, f.: 219.
ciotta, v. *zzotta*.
cèrniri, vb.: 245-6, 264 n. 62.
chianotta (M, Va, Vl) o *tavuletta* (C), f.: 217.
chiavi, f.: 216, 257 n. 7.
chiavuzza, f.: 217, 257 n. 7.
chìmica, f.: 246, 254 n. 8; *la menza* —: 254 n. 8.
chiùavu, v. *pumu*.
chiumazzìaddru (C, Vl), m.: 263 n. 36.
chiurma, f.: 225.
ciarvuni, m.: 264 n. 61.
cigna, f.: 217.
cilìastru (Vl) o *ggilìastru* (C, M, Va), m.: 222.
cìmici, f.: 260 n. 14.
cirnituri, m.: 264 n. 61, 62.
cirnuta, f.: 245-6.
coffa, f.: 222.
contribbuti, pl.: 209, 246, 254 n. 10.
cripazza, f.: 258 n. 18.
criti, pl.: 220.
crivu, m.: 245-6, 264 n. 61, 62; — *d'aria*: 245; — *d'ùacchi* o *di terra* o *strittu*: 247 / *cummigliari lu suli cu lu crivu d'aria*: 264 n. 60.
crudu, v. *tirrenu*.
cùacciu, m. (pl. *còccia*): 260 n. 8; *arristari a mmìanzu cùacciu*: 230.
cùazzu, m.: 248.
cuddrana, f.: 240, 258 n. 12.
cuddraneddra (C, Vl), f.: 218.
cudera, f.: 262 n. 35.
cudiddra (C, M, Vl) o *cudìcchia* (Va), f.: 216.
cuglituri, v. *ligaturi*.
cugnu, m.: 216.
culazzu, v. *puppa*[2].
culonna, v. *favata*.
cumannu (C), m.: 223.
cummigliari, vb.: 220.
cumpagnu, m.: 221.
cumpanaggiu (C, Vl), m.: 214.
cuntu, m.: *a ccuntu pròpiu* o *nconomìa*: 207; *a ccuntu di lu patruni*: 213.
cunzatu, v. *tirrenu*.
curàtulu, m.: — *di la mànnira*: 214; *di l'arata*: 214.
curnali (C, M), m.: 218.
currenti (C, Vl), pl.: 263 n. 36.
currìa, f.: 216.
custana, f.: 223.

ddisa, f.: 260 n. 10; *cutulari la* — (C): 260 n. 10.
dintali (C), m.: 216.
dòcili, v. *tirrenu*.

erva stiddra, f.: 264 n. 58.

fadali, v. *vraca*.
fanci, *fanciata*, v. *fàvuci*, *favuciata*.
fanusu, m.: 222.
fari, v. *addruvari*.
fassa, f.: 222.
fàuci, *fauciata*, v. *fàvuci*, *favuciata*.
favata o *culonna* (C), f.: 256 n. 22; *fari la* —: 208.
fàvuci (Va) o *fàuci* (Vl) o *fanci* (C, M): 235.
favuciata (Va) o *fauciata* (Vl) o *fanciata* (C, M), f.: 236.
fera, f.: 218.
ferla, f.: 222.
fiatàriu, v. *fiudatàriu*.

fìau, m. (pl. *fìaura*): 207; *ittari fora di lu* —: 257 n. 33.
filaru, m.: *purtari un* —: 226; *purtari triquattru filara*: 235.
firrari, v. *vìastii*.
firraru, m.: 218, 248, 265 n. 65.
firrìu (C, M, Va) o *furrìu* (Vl), m.: 240; *sciògliri lu* —: 245.
firriuni (C, M, Va) o *furriuni* (Vl), m.: 243.
fiudatàriu o *fiatàriu* (Va), m.: 207.
frummìantu o *furmìantu*, m.: 215; — *annittatu*: 250; *nfrascatu*: 264 n. 62.
fumu, v. *mascareddra*.
furca, v. *tradenta*.
furmìantu, v. *frummìantu*.
furmìcula o *frummicula*, f.: 259 n. 34, 266 n. 82.
furmicularu (C), m.: 259 n. 34.
furrìu, *furriuni*, v. *firrìu*, *firriuni*.

gabbella, f.: *ngabbella*: 207.
gabbillùatu, m.: 207, 215 / *lu pidùacchiu màancia ncapu la testa, lu gabbillùatu ncapu lu viddranu* (Vl): 207.
gammala, pl.: 259 n. 28.
gariari, v. *lavuri*.
gariuni, m.: 260 n. 13.
garresi, m.: 223.
garzuni, m.: 212; *iri a ggarzuni*: 212.
gghittena, v. *ittena*.
ggìgliu, m.: 225.
ggigliulina, f.: 229.
ggilìastru, *ggilistrari*, v. *cilìastru*, *ncilistrari*.
ggiùagliu, m.: 229.
ggiummara (M, Vl), f.: 222.
grana, v. *lavuri*.
granfa, f.: *ittari la* — (M, Va, Vl): 225.
gregna, f.: 236, 237, 252, 265 n. 78; — *mpupata*: 237; *la* — *sfùncia* (Vl): 237; *mpasciari la* —: 236.
gruppa, f.: 223.
gruppu, m.: 226, 237, 260 n. 8; pl. *li gruppa*: 245, 246; *ammaccari* (Va) o *macchiari* (C, Vl) o *mazziari* (M) *li* —: 247; *livari li* —: 245; *munzìaddru di li* —: 245, 246.
guardacùazzu, m.: 248, 249.
guastàrisi, v. *viastii*.
guttusu, v. *tirrenu*.

hiaccari, v. *mmirgari*.
hiascu, m.: 238.
hiusca, f.: 245.

ìarmitu, m.: 236, 237; *mìanzu* —: 236; *ìarmiti capizziati* (M, Va, Vl) o *capiati* (C): 236; *attistati* (C) o *tutti a na testa* (Vl): 261 n. 12; *maritari li* —: 236.
iazzata, f.: 265 n. 75a.
ina, f.: 229.
ineddra (M, Va) o *aineddra* (C), f. o *liunìaddru* (Vl), m.: 263 n. 36.
iri, vb.: — *a 13, a 14, a ttùmminu*: 266 n. 79.
ittari, vb.: *ittàricci ncapu*, v. *pisari*; *ittàricci quattru mazzi*: 240.
ittatu, v. *lavuri*.
ittena (Vl) o *gghittena* (M, Va) o *ticchiena* (C), f.: 255 n. 11.
iurnata, f.: 260 n. 5; *iri a gghiurnata*: 256 n. 21; — *di zzappari*: 226, 238.
iurnataru, m.: 212.
iuvi (M, Va) o *iuvu* (C, Vl), m.: 216.

ladari li santi e lu Signuri: 238, 244.
lanceddra, v. *quartara*.
latinu, v. *tirrenu*.
lavurari (C, M, Va) o *laurari* (Vl), vb.: 216-9; — *a lu scùattu* (C, Va) o *cu lu siccu* (M, Va): 221.
lavurata (C, M, Va) o *laurata* (Vl), f.: 219.
lavuraturi (C, M, Va) o *lauraturi* (Vl), m.: 217, 222, 223.
lavuri (C, M, Va) o *laùri* (Vl), m.: 216; — *accimiciatu* (Va, Vl): 260 n. 14; *affumatu* (Vl) o *ammascariddratu* (C, Va) o *ammascarunatu* (M): 229; *ammagliatu*: 229; *ammargiatu* o *azziddratu* (C, M): 229; *assimintatu*: 223; *ittatu*: 229, 232; *mputiri* (C, M) o *ntiniri* (Va, Vl): 226; *ngranatu*: 226; *sbirdunatu* (C, Vl) o *abbirdunatu* (Va): 229; *sgranatu*: 230; *spanu*: 223; *squadatu*: 229; *strafilatu*: 229, 232; *strasiccu*: 231; *lu* — *arresta a mmìanzu cùacciu*: 230; *bbruscìa* (C, M, Va): 259 n. 31; *è gariuna-gariuna*: 260 n. 13; *è nni la grana*: 230; *garìa* (M, Va, Vl): 260 n. 13; *mprùcchia* (C, Vl) o *mpùrchia* (M, Va), *fa lu mprùacchiu* (C, Vl) o *mpòrchiu* (M, Va): 225; *ngrana*: 226; *pugnìa* (C): 259 n. 31; *scoddra* (M, Va, Vl) o *fa la scuddratura* (C): 226; *spica*: 226; *spunta* o *affàccia*: 225.
lìama, f.: 235, 260 n. 10; *chiamari la* —: 261 n. 19 / *mùaddru comu na* —: 261 n. 10.
li(g)ari, vb.: 236-7.
li(g)ata, f.: 237.
li(g)aturi (C, M, Vl) o *cugliturì* (Va, M), m.: 232, 236-8, 262 n. 22.
lìmmitu, m.: 258 n. 15.
lintari, vb.: 238.
liunìaddru, v. *ineddra*.
livanti, v. *spagliari*.
livari manu, vb.: 222.
lizzioni, v. *razzioni*.
lòggia, f.: 239, 262 n. 31.
lupa (*di lu lavuri*), f.: 229; (*di li favi*): 260 n. 11.
lurdìa, f.: 265 n. 67.

macchiari, v. *gruppu*.
maccicuni, v. *muzzicuni*.
ma(g)asè, m.: 214.
maìsa, f.: — *nuda* (C, Vl) o *netta* (M, Va): 256 n. 22.
maisari (C, Va), vb.: 218.

malannata, f.: 215, 229.
mància, f.: 215, 247, 251.
manciari pani: 215.
manciata pi mmatina, f.: 238.
maniata o *rrasta* (M, Va, Vl), f.: 248.
mànica, v. *vrazzali*.
maniuni[1], m.: 216, 225, 263 n. 40.
maniuni[2] (Va, Vl) o *muntuni* (C), m.: 257 n. 10.
manna, f.: 232.
mannuni (C), m.: 260 n. 10.
manuzza (C, Va, Vl), f.: 216.
margignu, v. *tirrenu*.
maritari, v. *àrmitu*.
marrùggiu, m.: 226, 263 n. 49.
mascareddra (C, Va), f. o *mascarò* (M), m. o *fumu* (Vl), m.: 229.
massarìa, f.: 214; *fari* —: 207.
massariùatu, m.: *fari lu* — (C, Vl): 207.
massaru, m.: 266 n. 89.
mastacùagnu (C, M) o *masticùagnu* (Va, Vl), m.: 222, 258 n. 22.
mastru d'ascia (Va, Vl), m.: 218.
mazza (Va, Vl) o *mazzola* (C), f. o *mazzuni* (M), m.: 247, 251.
mazziari, v. *gruppu*.
mazzola, v. *mazza*.
mazzu, m.: 236, 238, 240, 249, 260 n. 10.
mazzuni, v. *mazza*.
mazzulina, f.: 229.
mètiri, vb.: 231-8; — *vàsciu*: 236 / *cu lu siminù ncàuzi di lana, si lu meti ncàuzi di tila*: 261 n. 10; *u mmoli né mmètiri e mmancu liari*: 262 n. 21.
migliaru, m.: 260 n. 10.
minzalora, f.: 262 n. 33.
misalùaru, m.: 212.
missa (Va, Vl), f.: 211.
mitatarìa, f.: 207-11, 255 n. 12; *a mmitatarìa*: 207.
mitatìari, m.: 208.
mitituri, m.: 232-5 / *mància setti voti comu li mitituri* (Vl): 262 n. 27.
mituta, f.: 238.
mizzicuni, v. *muzzicuni*.
mmargunata, f. o *pagliarizzu* (C, Va, Vl), m.: 244, 249, 264 n. 52; — *di la pàglia*: 264 n. 57; *di lu bbastardu*: 245; *mèttisi a la mmargunata* o *a ppagliarizzu* (C): 244.
mmastu (Va, Vl), m. o *mmasta* (C), f. o *mmìastu* (M), m.: *dari* —: 262 n. 22.
mmàusu, v. *ammàusu*.
mmerna, v. *mmrenna*.
mmìastu, v. *mmastu*.
mmirgari (Vl) o *mmri(g)ari* (Va) o *bbri(g)ari* (Va) o *vri(g)ari* (Va) o *biaccari* (C, M), vb.: 219.
mmirgata (Vl), f.: 219.
mmrenna (C, M, Va) o *mmerna* (Vl), f.: 238; / *la mmerna è na santissima cosa, s'un si mància s'arriposa* (Vl): 262 n. 26.
mmri(g)ari, v. *mmirgari*.
mònacu di cerca, m.: 247-8, 261 n. 20.
mpagliari, v. *aria*.
mpaiari, vb.: 257 n. 3; (fig.): 216, 257 n. 3.
mpaiata, f.: 217.
mpasciari, v. *gregna*.
mpisciari, v. *aria*.
mprucchiari e *mpurchiari*, *mprùacchiu* e *mpòrchiu*, v. *lavuri*.
mpupatu, v. *gregna*.
mputiri, v. *lavuri*.
mùaddru, agg.: *si cci va lu mùaddru mpatàcchia, si cci va lu siccu ncutìcchia* (C): 221.
muddrura, f.: 229, 240.
muddrurata, f.: 263 n. 37.
mudicani, pl.: 251-2.
mulu, m.: 216, 217, 243-4, 263 n. 42, 46, 47.
muntuni, v. *maniuni*[2].
munzìaddru, m.: 245.
munziddraru, m.: 222.
mutazioni, f.: 250.
muzzicuni (C, Va, Vl) o *mizzicuni* (Vl) o *maccicuni* (M), m.: 238.

ncavaddrata (C, M, Vl) o *stravulata* (Va), f.: 237, 240.
ncilistrari (Va, Vl) o *ggilistrari* (C, M), vb.: 222.
ncurdari, v. *aria*.
nfrascatu, v. *frummìantu*.
ngranari, vb.: 226.
nitratu, m.: 246; *ittari lu* —: 259 n. 2.
nnamuri, v. *tirrenu*.
ntimugnari, vb.: 249.
ntiniri, v. *lavuri*.
nzimmulata (Va, Vl), f.: 212.

òmmara, *òmmira*, v. *vòmmara*.
opra, f.: 232, 237; — *d'ùamini* o *di fàuci*: 232.

pàglia, f.: 244, 252-3; *carriari* —: 252-3; *fari la* —: 244; *nèsciri* (C, Vl) o *cacciari* (Vl) o *ittari* (M, Va) *la* —: 244, 245.
paglialora, f.: 232, 252.
pagliarizzu, v. *mmargunata*.
pagliarizzaru (C), m.: 244.
pagliaru, m.: 213-4, 262 n. 31.
pagliùalu, v. *siminari*.
pàiu, m.: 217.
pala[1], f.: 245.
pala[2], v. *aletti*.
paliari, vb.: 245.
paliata, f.: 245.
parìcchia, f.: 216.
parruccianu, m.: 248.
passaturi, m.: 264 n. 62.
patruni, m.: 207, 235 / *lu* — *u stanca mai* (Vl): 235.
pèrcia, f.: 216, 218, 263 n. 36.
petra, f.: — *cilest(r)i*: 222, 229; — *orva*: 223.
picu o *sciamarru* (C, Va, Vl), m.: 258 n. 22.
piddriatu, v. *tirrenu*.
pigliari lu pani-pani (C, Vl): 236.

pirmintì(u), v. *purmintì*.
pisari, vb.: 239-44; — *ncapu paglia* o *ittàricci ncapu*: 249.
pisata, f.: 239, 243.
pisaturi, m.: 240-1, 243.
pisera, f.: 240, 245, 249, 251.
pistulera e *pistulemi*, v. *supracudera*.
pistuni, v. *pumu*.
pittera (M, Vl), f. o *puttrali* (Va), m. o *bbuttrina* (C), f.: 235.
pitturali (Vl) o *puttrali* (M, Va, Vl) o *bbuttrali* (C), m.: 217, 219.
pribbenna, v. *pruvenna*.
prumminti(u), v. *purmintì*.
pruvenna (M, Va, Vl) o *pribbenna* (C), f.: 240.
pruvulinu, v. *siminari*.
puddricinu, v. *vurdunaru*.
pugniari, v. *lavuri*.
pumu (C, M) o *pistuni* (C) o *chiùavu* (Va, Vl), m.: 217.
puntali, v. *vòmmara*.
puntarìaddru (C, Va, Vl) o *puntalùaru* (M), m.: 217.
puppa[1] (M, Va, Vl), f.: 219.
puppa[2] (C), f. o *culazzu* (C), m.: 261 n. 17.
purmintì (Va, Vl) o *prumminti* (Vl) o *purmintìu* (C) o *pirmintì* (M), agg.: 258 n. 19.
puttrali[1], v. *pitturali*.
puttrali[2], v. *pittera*.

quartara o *lanceddra* (C, M), f.: 238, 262 n. 33.
quarterìa, f.: 256 n. 23.
questa (Vl), f.: 265 n. 75.
quinti, pl.: *spartiri cu li* —: 257 n. 33.

rasa, f.: 265 n. 66.
rascari, vb.: 225.
razzioni o *lizzioni*, f.: 238.
rìatina, f.: 246-7.
rìatini, pl.: 258 n. 12.
ristùccia, f.: 236, 244; *a rristùccia fatta*: 208; *ncapu* —: 256 n. 23; *tràsiri nna la* —: 251.
rituni (C, Va, Vl) o *rrutuni* (M), m.: 252.
rosa, f.: *fari la* —: 247.
rrafadalisa, agg.: *a la* —: 255 n. 19.
rrasola (M, Va, Vl) o *rrasula* (C), f.: 226.
rrasta, v. *maniata*.
rrasula, v. *rrasola*.
rrealafforti, m.: 224.
rressa, f.: 214, 222; *fari* —: 213.
rribbatterìa (M, Va, Vl) o *rrubbitterìa* (C), f.: 214.
rribbattìari (M, Va, Vl) o *rrubbittìari* (C) o *rribbuttìari* (C), m.: 214.
rridubbulari (Vl) o *arridubbulari* (Vl) o *(a)rritibbulari* (Vl) o *(a)rrifùnniri* (C, M, Va), vb.: 219.
rridubbulata (Vl), f.: 219.
rrifùnniri, v. *rridubbulari*.
rriga, v. *siminari*.
rrigalìa, f.: 256 n. 27.
rringranu (M, Va, Vl), m.: 256 n. 23.
rripistari (M, Va) o *arripistari* (C, Vl), vb.: 245.
rripistata (M, Va) o *arripistata* (C, Vl), f.: 264 n. 54.
rrisina, v. *sirina*.
rritibbulari, v. *rridubbulari*.
rritrizzari (C, Va, Vl) o *rritirzari* (M), vb.: 219.
rritrizzata (C, Va, Vl) o *rritirzata* (M), f.: 219.
rrobbi, pl.: 235, 261 n. 19.
rròggiu di lu viddranu (Vl), m.: 226.
rrùacciulu, m.: 236.
rrubbitterìa, *rrubbittìari*, v. *rribbatterìa*, *rribbattìari*.
rrussuliddra (C, Vl), f. o *rrussìaddru* (M, Va), m.: 224.
rrutuni, v. *rituni*.

sacca, v. *zzimmila*.
sacchina, v. *saccuni*.
saccùasima, f.: 265 n. 68.
saccuni (C, M, Vl), m. o *sacchina* (Va), f.: 232, 243, 259 n. 26.
sagnari, v. *aria*.
sammartinara, f.: 224.
sangunara, f.: 222.
santaru, m.: 248.
sanu, m.: *fari li sani* (C, M, Va): 222.
sarma, f.: 254 n. 4.
sbarrari, v. *aratu*.
sbirdunatu, v. *lavuri*.
scaletta (M, Va), f.: 262 n. 35.
scaletti (C, M, Vl), pl.: 262 n. 33.
scamari (M), vb.: 245.
scarmazzu, m.: 231.
scarmazzusu (Va), agg.: 232.
sceccu, m.: 216.
sciamarru, v. *picu*.
sciloccu, m.: 263 n. 48.
scocca (M, Va, Vl), f.: 219.
scrìviri, v. *aria*.
sciùaddru, m.: 222.
sciùattu, v. *lavurari*.
scuddrari, *scuddratura*, v. *lavuri*.
scumatu, v. *tirrenu*.
scuparìglia, f.: 264 n. 58.
scuparina (M, Va, Vl) o *scupa di virghi* (C), f.: 245.
scùrriri, vb.: 226.
sgranatu, v. *lavuri*.
siddruni m.: 217, 219 225, 240; — *di fiarru*: 217; *di lignu*: 257 n. 9.
simenta, f.: 208, 222, 246; *a ssimenta persa* (C, Va, Vl): 254 n. 8; *cu la menza* —: 208; *cu ttuta la* —: 208; *ittari simenta* (M, Va, Vl) o *spènniri* (C): 222, 223, 259 n. 25; — *supìarchiu*: 208, 246.
simìanti, pl.: 216.
siminari, vb.: 208, 219-24, 254 n. 5, 259 n. 25; — *a l'affàcciu*: 221; *a ddu, a ttri ppugna*: 258 n. 17; *a mmìanzu pugnu*:

220; *a spàgliu* o *a ppagliùalu* (C) o *a ppruvulinu* (Va): 208, 219-20, 223, 259 n. 34; *a ssurcu* o *a rriga*: 208, 219-20, 221, 223, 259 n. 34; *a ssurcu di favi* (M, Va, Vl) o *a ssurcu vacanti* o *un surcu sì e un surcu no*: 219, 225; *cu l'asciuttu*: 221; *surcu pi ssurcu*: 220, 225.
siminaturi o *simintalìuru* (Va) o *spinnituri* (C), m.: 222.
simintinu, v. *troffa*.
sirina (C) o *rrisina* (M, Va, Vl), f.: 229, 232.
spaddralùaru (C), m.: 212, 255 n. 19.
spaddrinu, agg.: 259 n. 29.
spagliari, vb.: 244; — *a mmanu*: 247 / — *cu lu livanti* (C, Vl): 263 n. 48; *si spàglia a ssecunnu lu vìantu ca mina*: 264 n. 50.
spagliata, f.: 265 n. 77.
spàgliu, v. *siminari*.
spaiari, vb.: 257 n. 3; (fig.): 257 n. 3.
spanu, v. *lavuri*.
spartenza, f.: 246.
spàrtiri, v. *aria*.
spènniri, v. *simenta*.
spica, f.: 260 n. 8; *accampari* (Vl) o *cògliri spichi* (C, M, Va): 251, 266 n. 87, 89; *iri a spichi*: 251, 266 n. 84.
spicalùaru, m.: 251-2, 260 n. 1.
spicari, vb.: 226; (fig.): 260 n. 7.
spinnituri, v. *siminaturi*.
spri(g)a, v. *bbròscia*.
spuntari, v. *lavuri*.
squadatu, v. *lavuri*.
stagliafùacu, m.: 240.
stànzia (M, Vl), f.: 256 n. 25, 29.
stasciuni, f.: 239; *a ura di* — (C, Vl): 250; *livari di* —: 252, 262 n. 30.
stimpuniari, vb.: 222.
stimpuniaturi, m.: 222.
stirrari, v. *aria*.
stracqu, m.: 240; — *di tri* (C): 263 n. 38.
strafilatu, v. *lavuri*.
straiuvari, vb.: 259 n. 33.
strànìu (M, Va, Vl), m.: 225.
strasiccari, vb.: 231 / *chi è lavuri ca strasicca!*: 260 n. 2.
strasiccu, v. *lavuri*.
stràvula (C) o *stràula* (M, Va, Vl), f.: 240, 263 n. 36.
stravulata, v. *ncavaddrata*.
stravuliari (C) o *strauliari* (M, Va, Vl), vb.: 240; — *pi li spichi*: 252.
stravuliata (C) o *strauliata* (M, Va, Vl), f.: 240.
struffari, vb.: 222, 226.
struffata, f.: 258 n. 22.
sturnari, v. *aria*.
sùalu, m.: *fari lu* —: 245.
succursu, m.: 208, 246, 254 n. 9.
sulamaru, m.: 252.
salumi, f.: 247; *fari la* —: 247, 252.
sularu (C, Vl), m.: 263 n. 36.
supracudera (M, Va, Vl), m. o *pistulemi* (C) o *pistulera* (M), f.: 262 n. 35.
suprastanti, m.: 214, 246.
surcu, v. *siminari*.

tagliata, f.: 246.
tardì (M, Va, Vl) o *tardìu* (C), agg.: 258 n. 19.
tavuletta, v. *chianotta*.
tenna, v. *carpita*.
tiampu, m.: 221, 250-1; *lu* — *è all'acqua*: 250; *si rrumpi*: 250.
ticchiena, v. *gghittena*.
timpiratu, v. *tirrenu*.
timpuni, m.: 222.
timugna, f.: 249.
tinniglia (C, Va) o *tinìglia* (M, Vl), f.: 216-7, 218.
tinuta, f.: 207; *ittari fora di la* —: 246; *lassari la* —: 208, 254 n. 7; *livari la* —: 208, 254 n. 7; *spàrtiri li tinuti*: 214, 256 n. 30.
tinutaru (C), m.: 212, 256 n. 21.
tirelli (Vl), pl.: 219.
tirraggerìa, f.: 211.
tirraggìari, m.: 211.
tirràggiu, m.: 211, 265 n. 67; *a ttirràggiu* (C, M) o *ntirràggiu* (Va, Vl): 255 n. 15; *a ttri, a quattru tirraggi*: 211.
tirrenu (C, M) o *turrenu* (Va, Vl), m.: — *ammintinatu* (M, Va) o *assintinatu* (C, Vl): 221; *appuiatu*: 223; *crudu*: 221; *cunzatu*: 219; *di malu manìu*: 223; *dòcili*: 219; *guttusu* (C, Va, Vl): 229; *latinu*: 219, 223; *lùardu*: 220; *margignu*: 229; *nnamuri* (C): 219; *piddriatu*: 220; *scumatu*: 221; *timpiratu*: 219.
tirrùazzu, m.: 213, 239.
tirzirìa, f.: 212-3; — *di maìsa*: 256 n. 22.
torna (C, Vl), f.: 222, 238, 258 n. 24.
tradenta, f.: 244, 263 n. 49; — *di fiarru* o *furca*: 263 n. 49; — *di lignu*: 263 n. 49; *arrucciulari la* —: 263 n. 49; *passari di* —: 245.
tradintata, f.: 244.
tràsitu (Va) o *trasùriu* (C), m. o *valuta* (M, Vl), f.: 208.
trè (C, M) o *atrè* (Va, Vl), f.: 229.
trifùagliu, m.: 229.
trippùadu (C, M, Vl) o *tripùadu* (Va), m.: 264 n. 61.
troffa, f.: 222; *troffi simintini*: 225 / *nna Marzu, ogni ttroffa un gghiazzu*: 226.
truffuni, m.: 222.
tumminìa, f.: 258 n. 20.
tùmminu, m.: 215, 246, 254 n. 4, 265 n. 65; — *azziccatu* (Va, Vl): 246; *a ttùmminu*: 266 n. 79; (fig.): 266 n. 79; — *pi ttùmminu*: 208.

ùacchiu, m.: 226.
ugliata, f.: 217.

vacca, f.: 216, 263 n. 40.
valanzola, v. *bbilancìari*.

valuta, v. *tràsitu*.
varbùscia, v. *varvùscia*.
vardeddra, f.: 262 n. 35.
vardunìaddru, m.: 251.
varrileddra (C, Vl) o *varlileddra* (M, Va), f.: 238.
varvùscia (C, Va, Vl) o *varbùscia* (M), f.: 217.
viàggiu, m.: 250.
vìantu, m.: 244, 249-50; *lu — bbarrìa*: 249; *si etta*: 244; *mina*: 264 n. 50; *vota*: 249; *a lu vìantu!*: 243.
vìastii, pl. (sing. *vìastia*): 211, 223, 243-4, 255 n. 16; *li — arràzzanu*: 265 n. 70; *s'appàgnanu*: 223; *si guàstanu*: 223; *si strìcanu*: 263 n. 47; *abbinnari li* — (Vl): 243; *abbrivirari li* —: 240; *appizzàricci lu saccuni a li* — (Vl): 243; *firrari li* —: 248; *nèsciri li* —: 243; *trasìricci li* —: 240; *vutàricci la spaddra a li* —: 243.
viddranu, m.: 207, 251.
virsura, f.: 222, 258 n. 24, 259 n. 29; *addrizzari la* — (C, M, Va): 223, 258 n. 24; *mèntisi a vvirsura* (C, M, Va): 258 n. 24; *purtari la simenta a la* — (C, M, Va): 258 n. 24; *tèniri la — n'armonìa* (C): 238.
visazza, f.: 247.
visazzotta, f.: 265 n. 68.
voi (Va, Vl) o *vo* (C, M), m. (pl. *vua*, *voi*): 216, 223-4, 263 n. 40.
vòmmara o *òmmara* (Vl) o *vòmmira* (Va) o *òmmira* (Vl), f.: 216; *azzariari la* —: 218; *fari lu puntali a la* —: 218.
vortorècchiu, m.: 218.
vraca (Va, Vl), f. o *fadali* (C, M), m.: 236.
vrazzali (M, Va, Vl), m. o *mànica* (C), f.: 235, 236.
vrazzuddra (C, M), pl.: 251.
vri(g)ari, v. *mmirgari*.
vurdunaru, m.: 247; *lu puddricinu pi lu* — (Vl): 265 n. 69.
vusa (C, Vl) o *bbusa* (M) o *bbubia* (Va), f.: 226, 240, 260 n. 8.
vutari, v. *aria*.

zzàccanu (C, Vl), m.: 213.
zzappari, vb.: 225.
zzappata, f.: 225-6, 260 n. 5.
zzappaturi, m.: 226.
zzappuddra, f.: 225.
zzappuliari, vb.: 225.
zzappuni, m.: 226.
zzimmila (C, Vl), pl. o *cancìaddri* (C, Va, Vl), pl. o *sacca* (M), f.: 262 n. 33.
zzotta o *cciotta* (M, Va, Vl), f.: 229.

ANTONINO CUSUMANO

IL CICLO DEL GRANO NEL MAZARESE

Ritengo necessaria una precisazione che attiene alla metodologia della complessiva ricerca sul campo, cui in pratica questa comunicazione rimanda. Essa fa capo ad un'indagine promossa nel corso di un biennio di esperienza didattica presso la Scuola media di Campobello di Mazara; un'indagine conoscitiva sulla cultura orale e materiale dei contadini del paese, concretizzatasi in un'ampia raccolta di testimonianze e di canti popolari nonché di manufatti, di attrezzi e di strumenti di lavoro. La ricerca dei ragazzi, che si è iscritta nel più ampio progetto di conoscenza e coscienza del territorio e nella generale strategia educativa volta a valorizzare il patrimonio della cultura locale e popolare, ha finito col coinvolgere le famiglie prima e tutti i cittadini dopo. Con l'estendersi della ricerca e lo svilupparsi della raccolta etnografica sono cresciute al tempo stesso, sul terreno del confronto civile e della ricomposizione sociale, la consapevolezza programmatica, la coscienza dei fini e dei mezzi, la qualità stessa dell'aggregazione e dell'organizzazione. Il progetto di costituzione di un Museo del lavoro contadino ha così mobilitato significative risorse di partecipazione democratica e civile, sviluppando nelle coscienze di tutti, giovani e meno giovani, il bisogno unitario e comunitario di riscoprire la storia e la cultura del proprio paese attraverso il recupero di quei documenti del passato in via di cancellazione e di espropriazione.

Questa precisazione sentivo di dover fare, accompagnata da una vibrata denuncia dell'inerzia istituzionale e degli intralci burocratici che hanno fino ad oggi impedito la fondazione a Campobello di un Centro culturale polivalente, ove poter insediare in forma definitiva e permanente il Museo etnografico, che vuole essere luogo d'incontro e di attività, punto di riferimento e di promozione culturale, laboratorio di documentazione e di ricerca.

Contesto territoriale dell'indagine, oggetto di questa comunicazione, può considerarsi più largamente l'area che si estende a sud della provincia di Trapani, anche se nel nostro discorso si è assunto l'agro campobellese come nucleo esemplificativo e microcosmo socio-culturale. Fonti d'informazione e di documentazione sono stati i contadini anziani, che dalla memoria della loro viva esperienza e dal patrimonio delle tradizioni e conoscenze ereditate hanno recuperato le pagine di una storia « non scritta », i cui segni materiali sono gli strumenti di lavoro che ci aiutano ad individuare l'evoluzione delle tecniche di produzione, lo sviluppo della lotta di classe nelle campagne, la dinamica dei rapporti sociali.

I ricordi ripercorrono all'indietro gli anni di questo nostro secolo fino a

risalire all'epoca post-unitaria, alla censuazione effettuata da Garibaldi, al riscatto dei latifondi da parte di alcune ricche famiglie della nobiltà siciliana. Il nome del principe Pignatelli Aragona Cortes accompagna un po' tutta la storia agraria di questo territorio e si lega, nelle coscienze dei contadini, al ricordo delle vicende che si sono svolte sul feudo Campana: dalle complesse forme di affittanza (la gabella, la sub-gabella, la mezzadria), che facevano gravare sul bracciante tutti i pesi di un'esosa usura fondiaria, fino alla lotta del movimento di occupazione delle terre del secondo dopoguerra, che ha permesso l'esproprio e la ripartizione della superficie ai piccoli coltivatori diretti.

Ancora meno di trent'anni fa persisteva l'intermediazione parassitaria del gabelloto, che rilevava in affitto gran parte del feudo e, a piccoli lotti, lo concedeva a sua volta in gabella o a mezzadria ai coltivatori. Da questa operazione di successiva affittanza il gabelloto ricavava una quota che era sempre superiore a quella che complessivamente doveva al proprietario fondiario. Si trattava dunque di una pura speculazione ai danni del lavoratore, tanto più che il reddito che proveniva dalla terra, diviso in proporzioni diverse tra proprietario, gabelloto e contadino, raramente tornava sulla terra sotto forma d'investimenti e più generalmente invece si configurava come rendita da reinvestire fuori della terra, per beni di consumo o depositi bancari.

In caso di affitto a gabella, il canone di pagamento consisteva nel versamento annuo di una determinata quota del raccolto. Questa gabella in natura si definiva *tirraggiu* e, a seconda della qualità e della produttività del terreno, poteva oscillare per ogni salma di terra (3ha, 2 are) da tre a sei salme di frumento. (Una *sarma* di frumento era pari a 14 decalatri, circa 225 Kg. di frumento). I rischi di una cattiva stagione ovvero di una scarsa raccolta erano tutti a carico dell'affittuario, poiché il terraggio veniva fissato all'atto del contratto ed era, dunque, indipendente dalla quantità del prodotto recuperato.

In caso di concessione a mezzadria, lo sfruttamento del contadino non era meno pesante. Il gabelloto anticipava la quantità di sementi necessaria e aveva poi diritto a recuperarla, qualunque fosse stato l'esito del raccolto, che comunque si sarebbe diviso in seguito a metà. La spartizione della paglia, che si ricava dalla selezione del grano, era palesemente iniqua: della metà che gli spettava il mezzadro era tenuto a lasciare una determinata quota in deposito presso i magazzini del feudo per uso lavorativo.

Altri balzelli, i contadini li chiamavano *pircaccia*, pesavano sulla parte a cui aveva diritto il mezzadro. Il gabelloto pretendeva infatti una sorta di saggio d'interesse pari alla differenza di prezzo che si stabiliva tra il valore della semenza distribuita in inverno e il valore di quella che si ricava in estate dalla produzione. Potremmo oggi assimilare questa corvè ad una forma di risarcimento dall'inflazione, se quella presunta variazione di valore fosse davvero dipesa dall'andamento dei prezzi sul mercato.

Se il posto d'aia per la battitura del grano era predisposto sullo stesso

terreno del feudo, il mezzadro doveva altresì risarcire le spese affrontate dal gabelloto per la realizzazione del *parafocu* che, come vedremo, serviva ad assicurare che i mazzi di frumento non venissero in alcun modo minacciati da eventuali incendi. Ancora più assurda era infine la cosiddetta *camperìa* o *camperarìa*: il mezzadro era tenuto a versare un *dicàlatru* di grano, per ogni salma raccolta, al campiere, che era in pratica il custode fisso della proprietà, al servizio del padrone.

Sul lavoro del mezzadro e sulle operazioni di divisione del prodotto vigilava il *suprastanti*, figura ormai decisamente entrata nella storia della mafia, che rappresentava l'uomo di fiducia del proprietario. Quasi sempre il ruolo di soprastante era assunto dallo stesso gabelloto che sub-affittava il terreno. Questi girava armato di lupara e il suo cavallo si distingueva a distanza per la pelle nera che era posta sotto la sella di cuoio.

Sui terreni che raggiungevano almeno cinque salme di estensione il fittavolo, in questo caso agiato *burgisi*, reclutava ovvero *adduàva*, in occasione della raccolta, gli *iurnateri*, i senzaterra, i braccianti giornalieri che si offrivano nei mercati delle piazze. La condizione di questi salariati agricoli era senza dubbio la più precaria, limitata a determinati lavori stagionali e priva di fondamentali garanzie contrattuali. Al sottoproletariato più disgregato apparteneva infine l'*annaloru*, figura di lavoratore che restava permanentemente, giorno e notte, in campagna con la principale funzione di custodia, percependo appena gli alimenti necessari alla sussistenza per sè e la famiglia.

La legge di riforma agraria del secondo dopoguerra ha indubbiamento colpito la grande proprietà terriera, ma non ha tuttavia favorito un processo di ammodernamento delle strutture agricole. Al contrario, per effetto dell'eccessiva polverizzazione delle aziende, la maggior parte delle quali oggi non supera l'estensione dei due ettari, a seguito anche delle ulteriori divisioni patrimoniali di carattere ereditario, le campagne di questa, come di altre provincie siciliane, hanno conosciuto un massiccio esodo migratorio. La politica agricola della Comunità Europea ha, d'altra parte, provocato una rapida e progressiva riduzione delle coltivazioni cerealicole. Su una superficie agricola di circa seimila ettari, le coltivazioni permanenti di tipo legnoso, quali la vite e l'olivo, risultano di gran lunga dominanti, estendendosi con sfruttamento intensivo per circa 2/3 del territorio. Per la coltivazione del grano i metodi di lavorazione sono ancora pressocché tradizionali, anche perché a mandare avanti questa attività sono oggi rimasti soltanto i contadini più anziani.

Passiamo ora in rassegna le varie fasi del processo produttivo: dalla aratura della terra fino al consumo del frumento, attraverso la semina, la pulitura, la mietitura, la trebbiatura e infine la cernitura.

Aratura

La terra può essere leggera o pesante, come dire magra o grassa, a seconda

che contenga sostanze più o meno fertili. Terra leggera è, ad esempio, quella sabbiosa o calcarea. Terra pesante o forte, cioè particolarmente produttiva, è quella argillosa. Quest'ultima, a seconda del colore che presenta, può definirsi *ammilata* se giallastra come il miele, ovvero *palummina* se biancastra, o *di lìa* se nera. Un terreno non coltivato si dice *gerbu*. *Allatinari* un terreno significa rendere coltivabile un terreno da sempre incolto. In pratica comporta l'asportazione di tutte le piante e le erbe selvagge: *stincu* (lentischio), *lanternu* (alaterno), *satareddu* (timo), *sangunara* (sanguinaria), *runzu*, (rovo)...

Quando la terra è *stanca* o *marciata*, vale a dire sfruttata eccessivamente, si usa fare la cosiddetta *mmaìsa*, cioè si opera una rotazione di coltura; cosicché si dice mettere il terreno *a mizzagnu* quando si semina (in genere per due anni consecutivi) la *sudda*, che è un tipo di pianta buona per il foraggio. In questo modo si fa riposare il terreno azotandolo. Un'altra rotazione è chiamata *favata*, nel caso si seminino fave e in genere ha la durata di un solo anno. Quando la terra si fa riposare a pascolo si suole chiamare *nugghiu*.

La terra si arava un tempo con l'*arati a dui*, con l'aratro cioè tirato da due animali che potevano essere buoi o muli. I primi si usavano per i terreni pesanti o *gerbi*, in quanto il passo e la forza dei buoi *ammaisavanu* vale a dire vangavano e sollevavano una maggiore quantità di terra. Le bestie si legavano al giogo (*iuvu*) per mezzo di due strisce di corda (*pàiuli*) che si facevano passare sotto il collo dei buoi. Per i muli si potevano utilizzare anche altre due strisce di corda (*contrapàiuli*), quando gli animali soffrivano d'asma. Al centro del giogo s'applicava una striscia di cuoio fresco di bue (*cunzeri*), che tratteneva un anello di ferro all'interno del quale s'introduceva una delle estremità della *percia*, lunga asta che veniva fissata con un particolare chiodo (*cavigghia*). L'altra estremità della *percia* si collegava, per mezzo di un cuneo (*cugnu*), al *rintali* che era il ceppo a cui si attaccava il vomere. Ai fini di un'aratura ottimale fondamentale era la misura esatta dell'angolo che si determinava tra la *percia* e il *rintali*. Bisognava tenere sempre l'*arati aggarbata* e mai *a puntili*: era questa una regola indispensabile per impedire che gli animali facessero troppa fatica. Occorreva in pratica fare attenzione a che il vomere stesse sempre a dieci centimetri circa di profondità, non di più. A questo scopo si usava la *tinnigghia*, che era di fatto un regolatore della profondità del vomere, trattenuta al *rintali* e alla *percia* tramite un supporto di legno (*chianetta*) e un chiodo di ferro (*cardiddu*). Il *rintali* presentava la *manuzza* che, fissata da perni, serviva da timone per guidare e orientare la direzione del vomere. Due redini di corda, di canapa o di *giummara* (palma nana), erano legate alla *manuzza* e servivano a tirare le bestie per orientarne il senso attraverso il *capristu* o i *nasali*: entrambi erano una sorta di freno, il primo si utilizzava per i muli, i secondi per i buoi. Questi ultimi non avevano altri finimenti (*armiggi*) che i cosiddetti *pàiuli*. Il giogo poggiava infatti sul *cucucciu* delle bestie, cioè fra le due gibbosità che i buoi presentano sopra il collo. Lo *spineddu* era un pezzo di asta che ad un'estremità era munita di un

chiodo a punta che serviva a pungolare l'animale e nell'altra era attaccata una corda, il cosiddetto *capu,* per batterlo. I muli invece venivano legati al giogo tramite i *cuscineddi,* particolari selle di paglia e vimini che posavano sulla parte superiore del collo delle bestie. Per batterle si usava la *marvuscia,* che aveva in realtà anche un altro uso. Oltre alla corda per spronare il mulo presentava infatti una *rasola* di ferro, che serviva a pulire il vomere dal fango.

Nel caso di *arati a fòrfici* o *a scocca,* cioè ad un solo animale da tiro, i finimenti usati erano diversi: il collare (*cuddaru*) che si metteva sotto il collo dell'animale e sopra il collare i ganci (*canceddi*) che si legavano agli *occhi di rrasta,* anelli in ferro attaccati alla forbice dell'aratro. Sopra le spalle il basto (*vardunedda*) era fissato da due strisce di cuoio (*cinguneddu*) che correvano sotto il petto. Sopra il basto si faceva passare il soprapancia (*supracelu*). Altri finimenti erano la *tistera* e il cavezzone (*capizzuni*) e infine le redini.

Quando si lavorava con l'aratro a due animali, poiché si era in genere proprietari di una sola bestia, era uso prestarsi vicendevolmente la bestia e con la bestia anche la manodopera a giornata. Due contadini, in pratica, decidevano di associarsi per arare prima la terra di uno e poi quella dell'altro. Questa forma di cooperazione, che si definiva *opra* o *rrobba a rènnita,* è venuta meno con l'avvento dell'aratro a forbice, per l'uso del quale era sufficiente una sola bestia da tiro.

Dopo aver preparato il terreno all'aratura, estirpando in piena estate tutte le erbe e le piante selvagge, a fine ottobre si cominciava ad arare. Si praticavano due solchi lungo il perimetro dei confini (*finàita*), per evitare che il movimento dell'animale legato all'aratro potesse danneggiare la terra di proprietà dei vicini, e si cominciava quindi a *carbari,* si dava cioè il primo colpo d'aratro. Poiché si trattava generalmente di piccole strisce di terreno (*lenza*), la pratica più diffusa era l'aratura *a virsura* o *a trìpulu,* cioè in senso trasversale. Si partiva da uno degli angoli (*piricinu*) del terreno, cominciando a solcare trasversalmente in modo da rispettare due regole fondamentali: 1) la bestia durante i suoi spostamenti non doveva uscire mai fuori dai confini; 2) il terreno doveva essere arato in tutta la sua lunghezza e larghezza. Il primo solco disegnava quindi sul terreno una sorta di curva allungata sul lato più lungo del terreno. Quindi si faceva girare la bestia, sempre sul proprio fondo, e la si faceva ridiscendere parallelamente al primo solco e all'interno dell'angolo morto, in modo da solcare lo spazio possibilmente utilizzabile. Quindi i solchi successivi venivano praticati in modo continuo, sempre trasversalmente, per direzioni alternate. Lo stesso paziente lavoro veniva svolto alla fine per recuperare all'aratura anche l'angolo opposto.

Alle prime acque, in genere, a novembre, si *rifunnìa,* si dava un altro colpo d'aratro, sempre trasversalmente, ma questa volta in senso perpendicolare al primo, in modo da incrociarlo a reticolo. Così venivano eliminate tutte quelle piante ed erbe che crescevano spontaneamente a seguito della prima aratura.

Infine si poteva *ritrizzari,* si *carbava* una seconda volta il terreno a marzo, se non era possibile ancora seminare.

Semina

Sui terreni leggeri si cominciava a seminare a novembre la *rrussulidda,* chiamata così dal colore rosso della sua lunga spiga. Sui terreni pesanti si poteva seminare anche a fine gennaio la *biancuccia.* Se le piogge erano state eccessive, si aveva tempo fino a marzo per seminare la *tumminìa,* un tipo di semenza che faceva crescere precocemente il frumento e ne permetteva la mietitura a luglio. Altre qualità di sementi erano denominate *bilì, giganti, sgannuni, capitti.* Dopo la prima semina si usava fare a febbraio la cosiddetta *cupirtura,* con la polvere chimica fertilizzante. Il frumento che si seminava, come quello che si raccoglieva, era comunque sempre di tipo duro.

Il grano da seminare veniva consegnato dal campiere ai contadini il giorno stesso della semina. La consegna veniva preceduta dall'operazione di misurazione. La quantità di sementi infatti non veniva mai stabilita tramite il peso, ma attraverso l'uso del *dicàlatru.* Il campiere aveva quindi interesse a trarre fuori dai magazzini le sementi solo quando queste, aumentate di volume a causa dell'umidità, avevano raggiunto un livello abbastanza alto. Un altro modo di frodare i contadini, all'atto della distribuzione, era quello di usare *dicàlatri* truccati, che contenevano in pratica meno di 16 Kg.

Prima di cominciare a seminare si usava piantare su un *dicàlatru* di sementi un ramoscello di olivo o una palma benedetta, a testimoniare il bisogno religioso di un auspicio che valesse come una promessa di prosperità.

La semenza quindi si mondava e in seguito s'*insilistrava,* cioè si disinfettava col solfato di rame, per evitare che le spighe appena nate soffrissero il male della volpe, la cosiddetta *mascaredda,* prodotta da un particolare fungo nero che sporifica sulle spighe del frumento, riducendole ad una massa pulverulenta.

Il modo più antico di seminare era quello *a spagghiu* o *a pruvinu,* vale a dire a pioggia. Si seminava comunque sempre *a lu longu,* procedendo cioè in senso verticale lungo il lato più lungo del terreno. Su quest'ultimo, pronto per la semina, si tirava la *procia* con l'aratro. Si trattava praticamente di tracciare tanti solchi, distanti quattro metri circa l'uno dall'altro, quanti ne poteva contenere il terreno, che veniva così diviso in tante strisce.

Dietro l'aratro il *siminzeri,* procedendo a passi eguali al centro della *procia,* estraeva dalla *coffa,* sospesa al collo per mezzo di una cinghia, i semi che sparpagliava con accurata misura da un lato prima e poi dall'altro, lanciandoli a pugno chiuso da una fessura tra l'indice e il medio della mano destra, a semicerchio obliquo, come a disegnare nell'aria col braccio una falce. Era responsabilità e abilità del *siminzeri* far cadere i semi in modo eguale ed uniforme sul terreno, facendo al tempo stesso attenzione a non scagliarli mai al di là della *finàita.* Per

il suo lavoro particolarmente delicato e per la competenza richiesta il *simenzeri* era sempre un lavoratore specializzato e per questo compensato con una paga a parte.

In seguito, l'aratro passava una seconda volta per gli stessi solchi, a chiuderli e a coprire i semi, e dietro l'aratro il cosiddetto *stuffuniaturi,* con i *curzaletti* o *piantali* (ghette di lino) a protezione delle gambe e in mano la *zappudda,* aveva cura di rompere le *timpa* (le zolle) e di coprire i semi rimasti scoperti.

Un più recente modo di seminare era quello cosiddetto *a sùlicu,* a solco. Si usava il *mutu pi siminari* dentro il quale s'introducevano i semi che venivano così a cadere direttamente dentro il solco tracciato dall'aratro, sempre in verticale. Dopo aver seminato, si faceva passare l'*èrpici,* una sorta di rastrello con denti lunghi e sottili che, legato alla bestia, spianava i solchi e copriva i semi sparsi, in modo da evitare che fossero beccati dagli uccelli.

Pulitura

Dopo la semina seguiva la fase della pulitura, quando il grano era già alto alcuni centimetri (10-20 cm.). Si lavorava a marzo con l'aratro o con la zappa, se il terreno era stato seminato *a sùlicu;* con la *zappudda* se era stato seminato *a pruvinu.* Si estirpavano la malva, la *spinedda* (salsola) e tutte le fratte più grosse. A maggio, quando il frumento *si mittìa in cannedda, si scurrìa lu siminatu,* ovvero *si ammannava,* cioè si selezionavano le spighe. Si scartavano quelle spurie, tagliandole con la falce. Si asportavano così l'*anitru* che è pianta maleodorante e velenosa, il *treu* che è ramoscello che cresce a bassa altezza e infine il *giogghiu* cioè il loglio che cresce a cespuglio, alto come una palma e nocivo anche all'uomo.

Mietitura

A metà giugno cominciava la mietitura, che poteva durare al massimo fino alla fine del mese, a meno che non si fosse seminata la *tumminìa*: in questo caso si mieteva anche a luglio. Su una salma di terra potevano lavorare fino a dieci mietitori, tra uomini e donne. In un giorno di lavoro un uomo riusciva a mietere 25 *regne,* pari ad un mazzo di frumento.

Per falciare, i mietitori si mettevano al busto il *pitturali* di olona, il *vrazzalì* anch'esso di olona al braccio destro e i *canneddi* (ditali di canna) al mignolo e all'anulare della mano sinistra, per evitare di ferirsi con la falce. Per ogni *chiurma* o *opra d'òmini* (6-8 lavoratori) c'era sempre un *liaturi,* che portava addosso un *falari* (grembiule) di olona e al cinto le *liami,* strisce di corda ricavate dall'agave cardata ed essiccata.

Era il *liaturi* a scegliere l'*anti,* il punto cioè da dove cominciare, in genere dalla parte da dove soffiava il vento, cioè dal lato opposto all'incurvatura dei gambi del grano, in modo che le spighe con le loro reste non piegassero sul

volto dei mietitori. Questi ultimi lavoravano a coppie e distribuiti a diversa altezza lungo strisce verticali del terreno.

Ogni mietitore afferrrava al gambo un pugno di spighe (*ièrmiti*) e lo falciava. Poi l'*ammasava,* ovvero l'annodava alla base attorcigliando lo stesso gambo di una spiga. Poneva quindi il fascio, cioè l'*ièrmiti,* a terra sulla sua destra, sempre ben allineato, con l'annodatura verso l'alto. Dietro di lui, un altro mietitore eseguiva la stessa operazione e poneva un secondo fascio sul primo, con l'annodatura questa volta verso il basso, in modo da farla coincidere con la precedente. Soleva dire infatti il primo mietitore al secondo che lo seguiva: « *Iu li ettu nterra e tu li mariti* ».

Il *capu d'anti,* che era il mietitore più esperto, era in genere l'ultimo mietitore, quello che lavorava in posizione arretrata lungo la parte esterna del terreno, da dove controllava e guidava il ritmo del lavoro, in grado sempre per la sua abilità di poter recuperare il ritardo e di ricongiungersi agli altri, alla fine della mietitura, sulla linea di fondo del terreno, per unirsi alle cosiddette *grirà di la sciuta,* voci e canti che accompagnavano gli abbracci dei mietitori che si stringevano tenendo in pugno l'ultimo *ièrmiti* falciato.

Il *liaturi,* correndo da uomo a uomo, da sinistra verso destra e viceversa, raccoglieva ad uno ad uno i fasci allineati con il *corcu,* grosso uncino di ferro, e li incastrava dentro l'*ancina,* una forcina di legno, disponendo ad incrocio le spighe, a testa e coda. L'*ancina* poteva contenere fino ad un massimo di sei *ièrmiti* che il *liaturi,* dopo aver legati con le *liami,* posava al centro del terreno. Poi raccoglieva, sempre con lo stesso sistema, altri cinque *ièrmiti,* li legava con le *liami* ai primi sei in modo da formare una *regna* e infine li collocava al centro del terreno, una *regna* dopo l'altra perfettamente allineate. Il lavoro del *liaturi* era particolarmente pesante e nello stesso tempo esigeva estrema precisione e concentrazione, se si pensa ai continui spostamenti orizzontali, alla rapidità e sincronia dei movimenti del corpo. Si trattava anche in questo caso di un operaio specializzato, che veniva pagato quasi il doppio e compensato con un pasto più abbondante.

Le *regne* così raccolte e allineate si mettevano infine a *cavadduncíu* ovvero a cumulo. Ogni *cavadduncíu* era costituito da 12-13 *regne.* Due cumuli formavano un mazzo di frumento, pari a 25 *regne.*

La giornata di lavoro era naturalmente interrotta dai pasti. Si mangiava cinque volte al giorno: alle 5-5,30 del mattino *si pigghiava l'agghia,* si mangiava cioè pane duro, pomodori, limoni. Alle 9 si soleva consumare patate fritte e uova. Alle 12 a volte c'era la carne e si bevevano due *quartucci* di vino a testa. Alle 16-17 si faceva *mirenna* e alle 19 era il momento della *fedda* che consisteva nel pane inzuppato nel vino.

Il lavoro della mietitura andava comunque fatto con sveltezza e rapidità, poiché il grano sarebbe andato a male se non si fosse falciato al momento oppor-

tuno. Dopo una settimana, il tempo necessario perchè le *regne* fossero fatte stagionare e asciugare al sole, si cominciava a trasportarle al posto d'aia (*stravuliari*). Il trasporto avveniva sempre all'alba o al tramonto, per evitare che il calore delle ore di punta del sole potesse rompere le spighe e disperdere i grani. I mazzi venivano caricati su carretti, ognuno dei quali poteva portare poco più di 25 *regne*.

Sul terreno mietuto restavano così le stoppie, le cosiddette *ristucci*, e qualche spiga caduta. Il campiere aveva l'ordine di allontanare gli spigolatori, impedendo loro di raccogliere le spighe rimaste a terra, le *strazzatura*. Il padrone preferiva, infatti, barattarle con qualche agnello o forma di formaggio ceduti dal pastore che volesse ottenere il diritto a far pascolare le proprie pecore su quel terreno.

Dopo ferragosto si bruciavano infine le stoppie. Dalla loro cenere la terra traeva ulteriore azoto utile per le sue sostanze.

Trebbiatura

Una volta trasportati sul posto d'aia i mazzi venivano sistemati in *timugni*, biche di forma rettangolare.

Il *postu d'aria* poteva essere sullo stesso fondo del feudo, su un terreno da pascolo (*nugghiu*) che il padrone predisponeva di *parafocu*. Quest'ultimo consisteva nel ritagliare sul terreno un ampio cerchio, falciando le erbe e le piante in modo da rendere il terreno piano e sgombro e tale che, in caso d'incendio, le fiamme si arrestassero ai limiti di questo cerchio e non arrivassero quindi a toccare i mazzi di frumento. In questo caso l'aia era padronale e l'*ariaru* cioè il custode era lo stesso campiere, che vi stava in pianta stabile e presiedeva a tutte le operazioni di trebbiatura, assisteva ai lavori e controllava gli interessi del padrone al momento della divisione del prodotto.

Il *postu d'aria* poteva tuttavia trovarsi su un altro terreno privato e la gestione essere affidata ad un cosiddetto *pustizzu*, che vi abitava da metà maggio a metà agosto, alloggiando presso un *pagghiaru* o *loggia*, casolare di canne ed agavi. Il *pustizzu* veniva pagato in natura con la cosiddetta *cuccìa*: su quaranta salme di frumento gliene toccava di norma mezza salma. La *cuccìa* era un'ulteriore imposta che gravava sulla parte dell'affittuario.

Il *postu d'aria* doveva comunque avere precise caratteristiche: essere pianeggiante, senza rocche e naturalmente incolto. Si segnava un cerchio di 8-10 metri di diametro e l'interno si sterrava con una grossa pietra (o più di una) ricca di spigoli e con appositi fori praticati perché vi passasse una catena legata al collo della bestia che, messa in movimento, sollevava la polvere e spianava la superficie del terreno, eliminandone eventuali convessità. Oppure si eseguiva lo stesso lavoro di appianamento con la *zappetta*. Poi si puliva con lo *scuparinu di tassu*, si *aracquava*, si bagnava cioè con botti d'acqua e infine si gettava sopra e si sparpagliava della paglia. Quindi si disponevano le *regne* dentro il cerchio e si sfasciavano e intorno alla circonferenza si mettevano altre *regne* non ancora

sfasciate, per evitare che le spighe trebbiate fuoriuscissero dal cerchio. Con la *trarenta,* tridente di legno, le *regne* dentro l'aia si rivoltavano e si lasciavano asciugare al sole.

Verso le 9-10 si cominciava a *cacciari.* Generalmente due erano gli animali, cavalli o muli, e la *cacciata* si diceva *a cucchitta.* Nel caso ci fosse una terza bestia si diceva *a stracqu.* Una coppia di muli riusciva a trebbiare fino a quattro mazzi di frumento a *cacciata.* Le due bestie giravano parallelamente nello stesso senso. La prima con addosso la *tistera,* il più delle volte bendata, tirava la seconda bestia legata con le redini ed era a sua volta guidata, mentre girava e calpestava i mazzi, dal *cacciaturi,* che si trovava al centro dell'aia e reggeva le redini, battendo le bestie con la sferza di fune (*capu*) e non restando mai fermo, ma correndo sempre dietro la coppia che girava al trotto.

Appena gli animali entravano dentro il cerchio il *cacciaturi* soleva gridare queste parole: « *Gesù, Maria e Giuseppi e trasi l'àncilu / E ddiu ci metti la So santa paci / Paci e cuncordia / Ddiu misericordia / Maliditu lu piccatu murtali / Evviva la bedda razia di Diu* ». « *Viva* » rispondevano in coro gli altri lavoratori. Almeno altre due persone badavano nel frattempo a rivoltare con la *trarenta* le *regne* sotto il passo degli animali. Altri due stavano attorno al cerchio, i cosiddetti *turniaturi,* addetti *a fariari* o *turniari l'aria,* a immettere cioè nel cerchio le spighe che ne uscivano fuori. Per ritmare il passo delle bestie il *cacciaturi* continuava a gridare: « *Abbàttila e battèmula / E poi nni la curremu / A ttia dicu beddu armalu / L'âma ffari fina comu la canigghia / E poi veni lu ventu e si la pigghia / E a li canti canti ci sunnu li santi / E nta lu mezzu la Matri Maria / Chidda ch'aiuta a tia e a mia / Avanti cavaddu* ». A volte i *cacciatura* erano due e durante la battitura si chiamavano incitandosi a vicenda. Uno gridava: « *Caccia cumpagnu / E veni appressu di mia!* » e l'altro rispondeva: « *E appressu sugnu / E appressu stannu / Stannu suggetti a lu nostru cumannu!* ».

Dopo una buona ora di *cacciata* la coppia di muli veniva portata fuori dall'aia al grido: « *A lu ventu!* ». Si dava loro da bere e da mangiare e li si faceva riposare per mezz'ora. Nel frattempo *si vutava* o *pirciava l'aria,* si mescolavano cioè e si rivoltavano le spighe, per fare in modo che tutte egualmente rimanessero battute. Le *cacciati* erano in genere tre-quattro, a seconda della qualità e del volume delle spighe e del caldo della giornata. Se soffiava vento di tramontana, se cioè vi era scarsa umidità, si poteva fare una *cacciata* in meno. Le bestie potevano invertire il senso di rotazione e comunque si alternavano di posizione, in quanto quella situata all'esterno faceva più lavoro perché compiva un giro più largo. Si alternavano pure *cacciaturi* e *turniaturi.* Il primo era quasi sempre un giovane.

Durante le *cacciati* successive si continuava a scandire la corsa degli animali al ritmo di grida convenzionali. Il *cacciaturi* soleva invocare tutti i santi, tra

gli altri San Nicola, così gridando: « *Santa Niculicchia / E cacciamu n'atra 'nticchia / Santu Nicola / T'á ddari na bedda parola / E si unn'è ora / A la vinuta st'armaluzza fora* ». Quando nell'ultima *cacciata* i mannelli si vedevano ridotti in paglia e il frumento era già tutto sgusciato, il *cacciaturi* gridava sempre a ritmo: « *La pagghia è fatta / La pasta è cotta / Ci dici a lu patruni chi la porta* ». Queste parole avevano lo scopo di segnalare ai compagni di lavoro il momento della sospensione e di avvertirli di portare il pasto. Gli ultimi tre giri erano di solito preceduti dal grido: « *E unu pi tia / E unu pi mia / E unu pi la Vergini Maria* ». Dopo di ciò i muli venivano tratti fuori dall'aia.

Dopo l'ultima *cacciata* e la pausa per mangiare, si cominciava a *spagghiari* con la *trarenta di sintina,* più grossa e dai denti più larghi. Sempre che ci fosse il vento di tramontana, altrimenti bisognava aspettare e si invocava San Calogero: « *San Caloriu ciuciati* ». Gli uomini mettevano la camicia fuori dei pantaloni e in testa sulla *pagghietta* come cappuccio un sacco di lino per evitare che i mannelli delle spighe andassero a finire sulle spalle. Si disponevano in linea, gomito a gomito, ma con le *trarente* in posizione alternata e gettavano in aria le spighe, in modo che la parte più leggera, la cosiddetta *ciusca,* andasse via col vento a depositarsi nella *marvunata di pagghia,* che a forma di mezza luna era appunto predisposta sotto vento. Si diceva infatti: « *Si spagghia dunni mina lu ventu* ». La *spagghiata* consisteva dunque nel separare, attraverso il filtro degli uomini schierati in linea, la paglia dal grano che si raccoglieva al centro dell'aia. Durante questa operazione gli uomini, per ritmare in sincronia i colpi di *trarenta,* solevano gridare parole che erano in genere di ringraziamento: « *La pagghia è fatta / Cu l'anuri nostru e di lu nostru patruni / Dicèmuci un credu a lu nostru Signuri / Stu credu ch'âmu rittu / Nterra è ddittu / Ncelu è scrittu / Loratu e sia loratu / A lu Signuri sarà prisintatu* ».

Infine per un'ultima selezione il frumento si *paliava,* si puliva adoperarando la pala di legno che serviva a scartare la polvere assieme alle spighe più grosse non ancora sgusciate. Queste ultime venivano con lo *scuparinu di tassu* messe a parte e, quando non c'erano più *regne* da cacciare, alla fine della giornata o giorni dopo, si eseguiva un'ultima *cacciata,* la *ripistata* su un cerchio dal diametro più piccolo (non più di 6 metri) con le bestie a passo ridotto. Si *spagghiava* infine un'ultima volta con la pala, selezionando questa volta il grano dalla *bastarda*: quest'ultima non era propriamente paglia e quindi non andava destinata alla *marvunata.* Si raccoglieva a parte e veniva utilizzata come concime.

Cernitura e conservazione

Il frumento raccolto al centro dell'aia era sistemato *a baruni,* ovvero a mucchi e si effettuava quindi la prima cernitura con il *crivu sbarratozzu* cioè il crivello dalle maglie larghe che scartava i cosiddetti *ruppa,* parti di spiga più

grosse. La seconda cernitura era eseguita con uno staccio dalla maglia più stretta, il *crivu passaturi,* che veniva montato sopra vento, sospeso al centro di un *tripporu di furcedda*: in pratica un treppiede formato da tre aste ricavate dalla pianta dell'agave. Per questa operazione di cernitura interveniva un esperto cernitore che era pagato in denaro. Questa ulteriore selezione serviva a scartare i *chiummini* o *muzzuna,* parti di spighe non sgusciate, che venivano raccolte nei *zimmili,* grosse ceste di vimini. Potevano essere poi, una volta fatti asciugare al sole, *ripistati* oppure, se si trattava di piccole quantità, *mazziati* vale a dire battuti con la mazza di legno.

Il frumento trebbiato e pulito era quindi misurato. Unità di misura era il *dicàlatru* pari a 16 Kg. Per una salma di frumento occorrevano 14 *dicàlatri.* Unità di misura inferiori erano il *quartu*, che corrispondeva a quattro chili, e la *quartigghia* che conteneva un chilo di frumento.

Dopo essere stato misurato e diviso il frumento era versato in appositi sacchi di lino. Un sacco poteva contenere 4 decalatri di frumento. Dodici sacchi costituivano una *saccata.*

Il frumento si conservava quindi nei *cannizzi,* alti contenitori tessuti per lo più di canne, oppure all'interno di magazzini predisposti alla conservazione, su un solaio a mezza altezza. La paglia recuperata nella *marvunata* si metteva invece parte sopra il piano (*casciata*) del carretto dentro i cosiddetti *rutuna* (reti di corda e di giummara) e parte sotto il piano dentro la *lupa*, rete più grande equivalente a due *rutuni*, per ragioni di stabilità del mezzo. Un carretto poteva portare fino a sei quintali di paglia. Questa veniva in genere conservata in appositi magazzini, i *pagghialora.*

Consumo

Il frumento si portava quindi al mulino per essere macinato. Il mugnaio si faceva pagare la macinazione in denaro, valutando in misura percentuale del 2% il cosiddetto *sfitu* o *sprùvulu,* che consisteva nella dispersione del prodotto che volatilizzava o si tratteneva negli ingranaggi. Dalla macina del grano si ricavava una miscela composta di farina e di crusca, in percentuale rispettivamente dell'80% e del 20%.

Nelle case delle famiglie più agiate la farina veniva in seguito separata, per mezzo dei crivelli di seta, dalla semola e dalla crusca. Stacciare ovvero *acciurari* la farina, restava tuttavia allora, in tempi di estrema precarietà alimentare, privilegio dei padroni, dei gabelloti e di qualche *burgisi.*

Nelle case dei contadini, nelle famiglie dei lavoratori la preoccupazione della quantità prevaleva sulla ricerca della qualità del prodotto. Spesso la farina veniva consumata così com'era, nei suoi componenti di qualità diversa, ovvero assieme alla *matri* e alla *figghia,* come si usava dire per indicare la semola e la crusca. Tanto più che a chi con fatica aveva seminato il grano, lo aveva mietuto e treb-

biato, ne restava per il consumo suo e della famiglia una piccola quantità, che usava macinare da sè con la *petra simmuluni.* Quest'ultima consisteva di due pietre di granito di diverse dimensioni: si sfregava la più piccola sulla superficie della pietra più grande e dal grano così macinato si ricavava il *farru,* una sorta di grossa semola, composta di crusca e di frammenti di grano duro, con la quale si preparava una povera minestra a base di legumi.

Panificazione

Ancora oggi si conserva, nella maggior parte delle case contadine, la tradizione della panificazione. Le operazioni, le tecniche, i gesti sono rimasti sostanzialmente eguali nel tempo. Nella consumata arte della consuetudine familiare, la conoscenza e l'esperienza dei processi di lavorazione del pane rispondono ad un bisogno comunitario ancora straordinariamente diffuso e largamente partecipato.

L'usualità della materia prima, la povertà dei mezzi strumentali, la necessaria assiduità periodica della pratica concorrono ampiamente a motivare la vitalità di questa tradizione, il suo resistere nel tempo, per quanto circoscritta ormai nello spazio della comunità contadina.

Permane di fatto l'identità sociale tra produttore e fruitore del prodotto. Il pane preparato in casa non supera ancora oggi le soglie del consumo familiare e si spinge se mai, in casi particolari, quando cioè l'ampiezza del forno è tale da consentire la cottura di unità eccedenti il fabbisogno domestico, ad essere oggetto di vendita clandestina per pochi clienti fissi. L'abitudine di fare il pane è relativamente diffusa anche nelle nuove abitazioni, laddove la moderna arte di progettazione edile non ha lasciato spazio alla costruzione del forno. In questo caso la donna, dopo aver preparato i pani, li porta a cuocere nel forno della vicina, ricompensata il più delle volte in denaro o con doni.

Dalla cernitura della farina all'impasto, alla modellazione formale — in generale estremamente omogenea, povera e semplice — fino alla cottura nel forno, la panificazione ripete nei suoi processi le tecniche tradizionali, essenzialmente fondate su una consumata e scaltrita manualità e soprattutto su una precisa conoscenza dei tempi di lievitazione della pasta e di preparazione del forno.

Alla luce di questa sostanziale continuità delle tecniche di produzione, risulterà quindi pertinente l'uso dei verbi al presente nella descrizione, che segue, delle varie fasi di lavorazione del pane.

Il grano, che si conserva all'interno dei *cannizzi,* si cerne periodicamente per evitare che sia attaccato da vermi, per esempio il *munaceddu* di colore scuro. S'*arruta* ovvero si agita il *crivu d'occhiu* con ampio movimento delle braccia, in modo che si raccolgano al centro della maglia le impurità del frumento.

Una volta macinato il grano, la farina che se ne ricava viene setacciata, a sua volta, con un crivello di seta, tante volte a seconda della selezione che s'intende ottenere. In generale si ritiene, tuttavia, sufficiente una sola cernitura

attraverso un particolare staccio, comunemente chiamato *cerni e mpasta,* che ha maglie di seta più fitte. Se si eseguono diverse setacciature si ricava una semola più fine, con la quale si prepara un pane di qualità più pregiata. Dopo una seconda stacciata, i grani di semola più consistenti, misti a crusca, che si depositano sulle maglie del crivello, formano la cosiddetta *ranzudda,* che viene utilizzata per un impasto di piccole forme di pane denominate *mufuletta,* generalmente destinate ai bambini. Dalla pasta del cruschello, che si estrae dalla crusca vera e propria attraverso uno staccio dalla maglie più strette, si estraggono i cosiddetti *cucchi,* pani scuri di forma tondeggiante dati come mangime agli animali. Il pane di qualità indubbiamente superiore e di colore più bianco si ottiene dal fior di farina, che si ricava dal *furmentu-bilì* o *rrussulidda,* la cui spiga appiattita e spessa presenta un chicco duro e consistente, povero di crusca.

Dopo aver compiuto l'operazione di cernitura la massaia, che resta l'agente protagonista di tutto il processo della panificazione, la sera prima del giorno stabilito per fare il pane, si preoccupa di preparare il lievito. Per dieci chili di pane, ad esempio, occorre aggiungere al *criscenti* circa ottocento grammi di farina. Il *criscenti* è in pratica un pezzo, duecento grammi circa, di pasta cruda già fermentata, che si è conservata dall'ultima panificazione, per servire da lievito per la volta successiva, in un'apposita tazza di terracotta: sulla sua superficie s'incide un segno di croce con il coltello, vi si sparge sopra uno strato di olio e si copre con una foglia di gelso o di basilico perchè si mantenga fresca. Ancora oggi si preferisce il *criscenti* al lievito di birra in uso presso i panifici pubblici. Evidentemente lo si conserva in frigorifero.

Il *criscenti* mescolato alla farina s'impasta con acqua tiepida fino al formarsi di una pasta piuttosto morbida. Così si ricava in pratica il lievito vero e proprio, che si prepara dunque la sera precedente perchè abbia tempo almeno dieci ore per poter gonfiare la pasta. Si dice infatti « *fari lu pani a criscenti crisciutu* » per indicare appunto la necessità di avere la pasta già fermentata, che è garanzia della qualità del pane che si sta preparando.

Si panifica quasi regolarmente ogni otto giorni e, ai fini di una buona resa del pane, si preferisce avere all'occasione il *criscenti* sempre fresco. A questo scopo è ancora uso comune prestarselo reciprocamente. Il *criscenti,* che si è ricavato dall'impasto pronto per la cottura, si passa così alla vicina che panificherà il giorno dopo e questa, a sua volta, presterà un nuovo pezzo di pasta ad altra vicina che ne avesse bisogno l'indomani, e questo fino all'infinito: un giro di prestiti che rafforza, attraverso un'intricata rete di mutualità, le relazioni interpersonali e i rapporti sociali di reciproca dipendenza nell'ambito della comunità.

Nella vicenda dei prestiti s'inserisce la tradizione del cosiddetto *criscenti di la Bedda Matri.* In questo caso il *criscenti* si fa strumento di pratica devozionale. Si tratta di preparare nella stessa occasione tre pezzi di *criscenti* che vengono nominalmente dedicati alla Madonna. La donna, che ne ha curato i rispettivi im-

pasti, non ne fa uso personale ma li cede a tre diverse vicine che se ne servono per panificare. Da questi si riprodurranno altri *criscenti* che, attraverso vari prestiti, aumenteranno di peso e di volume, poiché è norma restituirne un quantitativo maggiore di quello ricevuto. Alla fine di queste molteplici transazioni alla massaia che in origine aveva preparato i *criscenti di la Bedda Matri* sarà resa una pasta cruda già fermentata superiore alla quantità di un intero pane. Il vantaggio che ne ricaverà sarà quindi monetizzato e messo da parte e così, accumulata una certa somma, si darà alla Chiesa come offerta votiva alla Madonna. Altri momenti rituali accompagnano, come vedremo, tutto il processo della lavorazione del pane.

La panificazione ha inizio alle prime ore del mattino. La donna porta al cinto un grembiule di *trubberi* (tovaglia da tavola) e sul capo un grosso fazzoletto attorcigliato (*murriuni*). La farina che occorre si estrae dai sacchi di *lona* (olona) e si misura in *quarti*. Quattro *quarti* sono pari a dieci chili: da essi si ottengono dodici pani. Prima di cominciare ad impastare ci si fa il segno della croce. Quindi si dispone la farina a *funti* sopra una grande superficie di legno, lo *scannaturi*. All'interno di questa conca si versa circa un litro di acqua tiepida. Si scioglie nell'acqua il lievito già preparato la sera precedente e si amalgama con la farina. Si aggiunge ancora acqua e mezzo pugno di sale e s'impasta finchè *si cogghi* ovvero si assorbe d'acqua tutta la farina. Lievito e farina diventano così una sola cosa e formano un rotolo di pasta, il cosiddetto *pastuni*. A questo punto si comincia a *scanari*, un'operazione fondamentale che impegna essenzialmente l'arte delle mani: si tratta di *maciriari* la pasta ossia di premerla col palmo e di tirarla in tutti i sensi, allargandola sulla tavola per poi ammassarla di nuovo e di nuovo stenderla e rigirarla con le dita chiuse a pugno. Si bagna ogni tanto d'acqua, se il *pastuni* risulta ancora duro. Si procede quindi alla fase successiva, quella di stendere due-tre *facci di sali*, che consiste nello sciogliere in un po' d'acqua uno strato di sale (un altro mezzo pugno) sulla superficie dello *scannaturi* e nel disporci sopra il *pastuni*, cominciando a lavorarlo fino a che assorba la soluzione d'acqua salata. Dopo aver pulito la tavola con il coltello vi si sparge sopra un trenta grammi di olio e vi si stende quindi il *pastuni* che, manipolato, si inumidisce. A questo punto, applicate le *facci di sali* e *d'òggbiu*, il rotolo di pasta lavorata è pronto per essere *mpanatu*. Si fa spazio sulla tavola, si segnano quindi con la lama del coltello più croci sul *pastuni* e, dopo averlo baciato, si comincia a tagliarlo a pezzi di circa un chilo. Si plasma con le mani ogni pezzo di pasta in modo da levigarlo e dargli forma. Quindi ogni pezzo sarà steso, premuto e leggermente schiacciato su *facci di giuggiulena* ovvero strati di sesamo opportunamente predisposti in un angolo dello *scannaturi*.

Per la forma quasi sempre rotonda e piena che la pasta assume il pane si chiamerà *vastedda*. Se pur avendo forma rotonda la pasta, all'atto della manipolazione, viene arrotolata e presenta all'esterno intagli prodotti dal coltello, il

pane si chiamerà *cuddura,* che pesa in genere meno di un chilo. Forma egualmente rotonda aveva il cosiddetto pane di *massarìa* ovvero quello che i pastori un tempo preparavano essi stessi sul luogo del lavoro: unica particolarità era il peso, sensibilmente superiore ad un chilo per pezzo. Di altri tipi e forme di pane, preparati in speciali occasioni cerimoniali, parleremo in seguito.

Man mano che la pasta viene *mpanata* e ogni pezzo quindi assume forma e peso richiesti, la massaia si preoccupa di *mèttiri a lettu* i pani. In pratica si avvolgono in un panno (*trubberi*) e si coprono con una coperta. Così protetti si possono ordinare direttamente sul letto stesso oppure su una *maidda,* madia di legno tenuta sospesa tra due sedie. A secondo della stagione si possono adoperare una o più coperte. D'inverno il *trubberi* si usa prima riscaldarlo ponendolo sul *circu* (struttura circolare di legno) esposto al calore di un *mariteddu* (scaldino). In questo modo il pane non sarà troppo *a lettu* e si eviterà il rischio che risulti piatto e mal lievitato. Il tempo di lievitazione varia dunque a secondo della temperatura: in inverno occorreranno più di due ore, in estate basterà un'ora. E comunque il pane in riposo va *visitatu* ininterrottamente per controllarne il ritmo di fermentazione. Determinante ai fini di una buona resa del pane, è la scelta di tempo per la introduzione nel forno. Quando il pane comincia a crepare, a fendersi cioè superficialmente, si prende tra le mani, si batte con le dita e, se dal tono sonoro e dal peso più leggero si intuisce che la lievitazione è a buon punto, si suole allora dire che il pane è *'ntratu,* vale a dire è entrato in fase di maturazione, pronto dopo una mezz'ora circa per essere introdotto nel forno. In quel preciso momento si comincia quindi a *camiari,* a dare cioè fuoco alla legna del forno. Se i tempi di fermentazione del pane risultano, ad un ulteriore controllo, più rapidi di quelli necessari a preparare il forno si provvede a togliere una coperta dai pani. Viceversa si aggiunge una coperta se il pane *camina,* ovvero lievita, troppo lentamente. Occorre quindi sorvegliare in permanenza la coincidenza dei tempi. Se il pane infatti è infornato in anticipo, *'ntesta 'ntesta* come si suol dire, dopo la cottura si presenterà in superficie pieno di bolle e sarà detto *àmiu.* Le operazioni che precedono l'introduzione dei pani nel forno risultano quindi decisive per la panificazione. È il momento più critico in cui si misurano la competenza e l'esperienza della massaia. È diffuso infatti il detto: « *La massara cerni e mpasta e lu furnu conza e vasta* ».

Il forno si trova al chiuso, generalmente all'interno della cucina. Presenta una cappa rustica in muratura che si collega con la ciminiera (*ciminìa*) esterna, che funge da canna sfiatatoria per il fumo. L'interno è rotondo a forma di cupola, ammattonato con i caratteristici *cascavadduzza,* laterizi parallelepipedi di creta disposti ad incrocio e saldati tra loro con il gesso. La struttura esterna non aderisce perfettamente alla cupola. Ha infatti una forma quadrata e lo spazio dell'intercapedine interna è riempito di sabbia, che serve a trattenere più a lungo il calore. Il suolo del forno è ricoperto di grossi e pesanti mattoni pure in creta,

i cosiddetti *dubbuluna*. La bocca del forno, sorretta da un arco in ferro che fa da supporto, ha sempre forma rotonda e si chiude con una *balata* ovvero una lastra di metallo provvista generalmente di due manici.

Se il forno fa ancora parte della tradizionale *ghiuttena* ovvero del complesso in muratura, diviso in comparti, dell'antica cucina contadina, si possono osservare due bocche, una dietro l'altra. La prima bocca in questo caso non ha *balata:* è chiusa, a volte, da una semplice tendina di stoffa, come un tabernacolo. La separano dalla seconda bocca più profonda circa quaranta centimetri: lungo questo spazio sul pavimento una piccola graticola permette la caduta della cenere, prodotta dalla legna arsa, che va a finire nella fornellina sottostante (*furnacedda*). Dalla cenere recuperata, particolarmente trattata e sciolta nell'acqua di un *lemmi,* grande catino di creta, si ricavava un tempo la *liscìa,* il sapone per lavare.

Per *camiari* il forno si usa preferibilmente legna secca d'olivo o sarmenti di viti, i cosiddetti *runcatura.* I mazzi s'introducono a poco a poco e, per distribuire il calore in modo uniforme sul suolo, si sposta di continuo la legna con il *tirafocu* o *tiraturi,* lunga asta di ferro con la punta ricurva. Quando la bocca e il tetto del forno assumono un colore biancastro e l'interno comincia a *stiddìari,* ossia emana faville, è il momento di pulire il suolo con lo *scupazzu,* un'apposita scopa di *giummara* che si bagna d'acqua. Quindi è la prova della *canigghia* che si getta all'interno del forno *a spagghiu.* Questa operazione è detta *dusari lu furnu.* Se la crusca brucia immediatamente e produce fumo significa che il forno è troppo *forti di solu,* cioè la temperatura è eccessivamente alta ed è necessario quindi spazzolare nuovamente con acqua il suolo.

Quando il forno è *camiatu* al punto giusto, anche il pane deve essere puntualmente pronto per la cottura. Se la massaia è sola nel suo lavoro è il momento di chiamare la vicina per farsi aiutare ad infornare. Prima si punge tre volte ciascuna forma di pane con la forchetta o con la tradizionale *fella* sorta di canna munita di aghi. Quindi una donna posa ad uno ad uno i pani sulla pala e l'altra li inforna. Dopo aver introdotto tutti i pani preparati, si chiude il forno con la *balata.* Si disegna quindi nell'aria, con la pala all'altezza della lastra del forno, una croce e si sogliono dire queste parole di chiaro valore augurale: « *San Sidoru / Beddu di crusta e beddu di solu / Santa Zita / Bedda di crusta e di muddica / Comu crisci lu munnu / Accussì crisci lu pani nta lu furnu* ».

Anche dentro il forno il pane va continuamente *visitatu.* Dopo circa un quarto d'ora si cala la *balata* e si controlla. Se il forno è forte, si mette *a sbintari* ovvero si lascia socchiusa la *balata.* Dopo una mezz'ora circa, i pani *si smasanu* con la pala. Si estraggono cioè le forme di pane più piccole, le *cudduredda,* focacce di circa 300 grammi, di uguale forma rotonda, che hanno un tempo di cottura più rapido. Gli altri pani si dispongono all'interno del forno in modo più scaglionato, così da far cuocere meglio i *giri* ovvero i *crucchiuluna,* cioè le parti laterali di ciascuna forma.

Poco diffusa è sempre stata la lucidatura del pane. Si pratica comunque al momento della *smasatura*. Si bagna la superficie di ogni pane con un panno umido e lo si trattiene ancora un po' all'interno del forno. Così la crosta del pane assume un colore abbastanza lucente.

La cottura dura complessivamente circa un'ora. Quindi mentre una lavorante con la pala tira fuori i pani, l'altra li dispone in ordine sullo *scannaturi* appena appoggiati uno sull'altro, così da avere il tempo di *ntustari*, d'indurirsi cioè raffreddandosi. Infine i pani sono conservati nei *cartidduni*, grosse ceste di canne o vimini con l'apertura piccola, che un tempo si collocavano fissati ad una certa altezza sulle pareti della cucina.

In occasione di feste locali o ricorrenze particolari il pane che si prepara può assumere forme diverse da quelle comuni e quotidiane di *vastedda* e *cuddura*.

Ancora viva e partecipata è la festa di san Giuseppe, durante la quale sono allestiti *artari* all'interno delle case private destinate ad ospitare a mensa tre *virgineddi*, tre bambini che rappresentano san Giuseppe, Maria e Gesù bambino. Sulla tavola che li accoglie sono disposti tre pani di forma diversa: a foglia di palma per la Madonna, a figura di bastone o di barba per S. Giuseppe e a forma di globo per Gesù. Gli altari sono addobbati, tra l'altro, da una straordinaria varietà di fatture d'altri pani, che hanno funzioni simboliche e si richiamano alla storia delle Sacre Scritture: stelle, piccole scale, animali, frutta ecc.. Campeggia il caratteristico *cucciddatu*, grande pane ad anello con la circonferenza orlata con intagli.

Altro pane cerimoniale è il *panuzzu di sant'Antuninu*. Si prepara durante la *triricina*, dal primo al tredici giugno. Si tratta di un piccolo pane votivo, pagnotte rotonde di circa cento grammi che i devoti portano in chiesa perchè, prima di essere consumate, siano benedette.

Nei giorni che precedono il Natale si prepara il pane cosiddetto *a carcocciula*, vale a dire a forma di carciofo. Si aggiunge alla farina il cimino e si arrotola il *pastuni* a cerchi concentrici che si sovrappongono. I *giri* esterni s'intagliano con il coltello. Sopra vi si sparge abbondante sesamo.

Un tempo infine col primo frumento, che appena mietuto si macinava, si usava preparare il cosiddetto pane *peri di voi* che aveva cioè forma di piede di bue, ad evocare forse, attraverso questo simbolico omaggio figurativo, la fatica dell'animale che col suo passo trascinava l'aratro per solcare la terra, dalla quale l'uomo ricava il suo fondamentale alimento.

In tutti questi casi, la modellazione del pane assumeva valore prevalentemente segnico. Come ha acutamente osservato il Cirese « il pane — e non solo il pane — è stato o resta contemporaneamente alimento e segno, sussistenza e forma. La cosa si manifesta con prepotente evidenza quando si tratti dei prodotti cerimoniali o rituali, e cioè: quando i pani o i dolci sono modellati e confezionati in modo da servire anche (o soprattutto) a significare che è festa (o addirittura che è quella particolare festa, e non un'altra qualsiasi) » (A. M. Cirese, introduzione a A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia*, Sellerio, Palermo 1976).

GAETANO PAGANO

L'AGRUMICOLTURA NEL PALERMITANO

Questa relazione descrive le varie fasi di lavoro legate alla coltura tradizionale degli agrumi nel Palermitano. Ho coordinato le notizie raccolte in tre sezioni. Nella prima è trattata la canalizzazione delle acque e la compartimentazione del terreno. Nella seconda mi occupo della coltivazione delle piante. La terza riguarda i lavori nell'agrumeto e le operazioni di raccolta.

Nel corso della ricerca ho visitato i centri di Villabate e Bagheria e le borgate palermitane di Ciaculli, Roccella e San Lorenzo.

Tra parentesi viene indicata la località d'origine di alcuni termini di limitata diffusione areale o di alcune varianti di termini a diffusione più generalizzata. Mi sono servito delle seguenti abbreviazioni: B = Bagheria; R = Roccella; SL = San Lorenzo; V = Villabate.

Il terreno: canalizzazione delle acque e compartimentazione

I lavori di sistemazione di un terreno su cui impiantare un agrumeto, *ngrizzari u tirrienu* o *allatinari un piezzu i tierra,* sono, quasi esclusivamente, rivolti ai sistemi di canalizzazione delle acque e sono eseguiti con la *zzappa* o *zzappuni.* A volte tali operazioni comportano il terrazzamento del terreno, la creazione, cioé, di tanti piani di lavoro contenuti da *mura i pietra rrutta, zzaffini* o *zzeiffini, muragghiuna, cunzarri* (fig. 1). Il terreno così preparato si denomina: *zzeiffinatu.* Il piano di terreno all'interno di un *muru i pietra rrutta* o *zzeiffina* è indicato con il termine *salibba. Nsalibbatu* si dice, pertanto, di un terreno sistemato in più *salibbi.*

Una volta che il terreno è stato *sdisatu* si passa all'impianto di canalizzazione strettamente legato al tipo di coltivazione, più o meno fitta, che si vuole attuare. Nelle linee generali, comunque, si suddivide il terreno in tanti settori, delimitati da *vattala,* che prendono il nome di *casieddi* o *conchi* (fig. 2). Tali aree portano al loro interno generalmente una sola pianta (ma possono portarne più d'una) e la loro funzione è esclusivamente quella di ritenere l'acqua allorché si procede alla irrigazione. Conseguentemente i termini *vattali* e *casiedda* si ritrovano in altri settori dell'agricoltura. Una serie in linea di *casieddi* o *conchi* costituisce una *rringata.* In alcuni posti tra una *conca* e l'altra si lascia *u vacanti,* un settore privo di coltivazione. Questo accorgimento garantisce maggiore spazio alla chioma degli alberi e consente un risparmio d'acqua durante l'irrigazione del fondo.

L'orientamento dei canali di irrigazione viene attuato tenendo conto e della direzione di provenienza dell'acqua e della pendenza del terreno. Il canale che porta l'acqua alle singole *casieddi* prende il nome di *cunnuttu* ed è costituito semplicemente da due *furri* (fig. 3); l'acqua passa dal *cunnuttu* alla *casiedda* attraverso una *prisa*.

Quando all'interno di una *casiedda* si trovano più piante esse sono separate da *vattala* che dividono parzialmente la *casiedda* in più settori. Vi sono anche *casieddi* con all'interno un solo albero e diversi *vattala*. La funzione di questi ultimi è non già quella di concamerare due distinte masse d'acqua ma più semplicemente quella di evitare che il terreno, particolarmente *pisanti*, diventi molto compatto minacciando di morte le piante per asfissia radicale. È uso comune, pertanto, segnare all'interno di *casieddi* che superano una superficie di circa 10 mq. diversi *vattala*.

È interessante notare che per distinguere il *vattali* che separa una *casiedda* dall'altra dal *vattali* che, all'interno di una stessa *casiedda*, separa un albero dall'altro si usano due termini diversi. Per il primo: *masculu;* per il secondo: *fimmina, masculiddu, vattali rruttu*. Il termine *fimmina* è stato registrato soltanto a Villabate; *masculiddu* solamente a San Lorenzo.

Lo spazio delimitato da due *vattala*, più o meno vicini tra loro, viene indicato col termine *suolu ri vattali* (fig. 4).

Allorchè l'acqua per l'irrigazione deve attraversare il fondo agricolo di altri proprietari o quando si vuole, più semplicemente, evitare che l'acqua venga oltre misura assorbita dal terreno si pongono in opera dei canali in muratura, *saii*, o dei tubi in cemento (un tempo di terracotta), i *catusa*.

Il lungo *vattali* di separazione tra una *rringata ri casieddi* e l'altra è la *furraliata* (fig. 2). Per *cunnuttu mastru* si intende il canale che porta l'acqua dall'esterno all'agrumeto; è questo canale che generalmente è costituito da una *saia* o da un *catusu*.

A volte, all'interno della *casiedda* si riscontra attorno all'albero un *vattali* di forma circolare, *cudduriedda*, che impedisce all'acqua di venire direttamente a contatto con *u zzuccu*, il fusto dell'albero cioè. Infine è da notare che in alcuni terreni *maiggi*, cioè naturalmente umidi e portati a ritenere acqua, si predispone un canale, *ammitta*, adibito allo scarico della quantità d'acqua in eccedenza. A Bagheria i canali sotterranei di scolo delle acque, nei terreni poco permeabili, sono detti *varvacani*.

L'unità di misura dell'estensione di un terreno è il *tùmminu*. Questo si divide in quattro *munniedda*. Sedici *tùmmina* costituiscono una *saimma* o *sarma*.

Le piante: fasi della loro coltivazione

Gli agrumi coltivati nel Palermitano sono: l'arancio, *aranciu*; il mandarino,

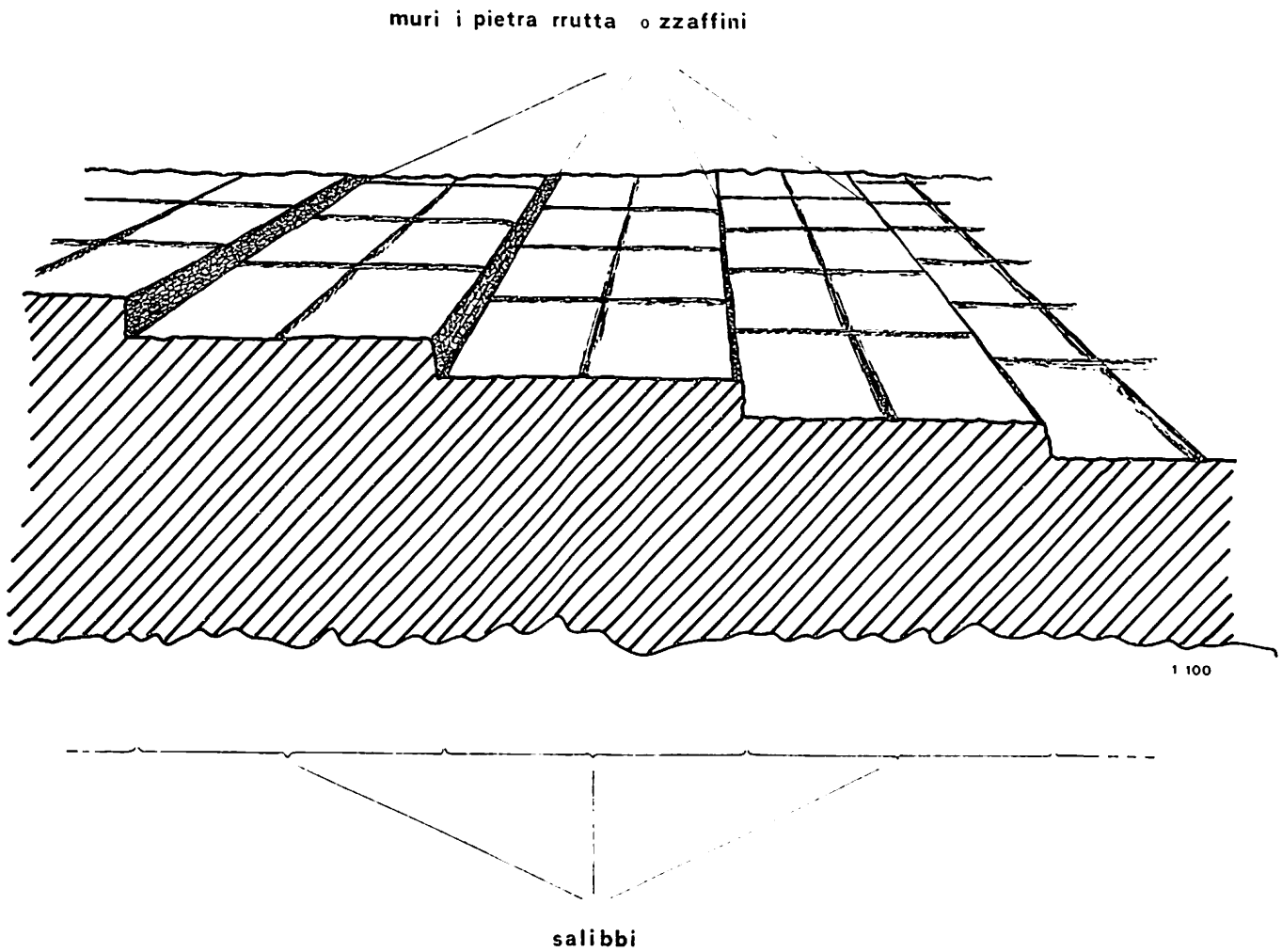


Fig. 1

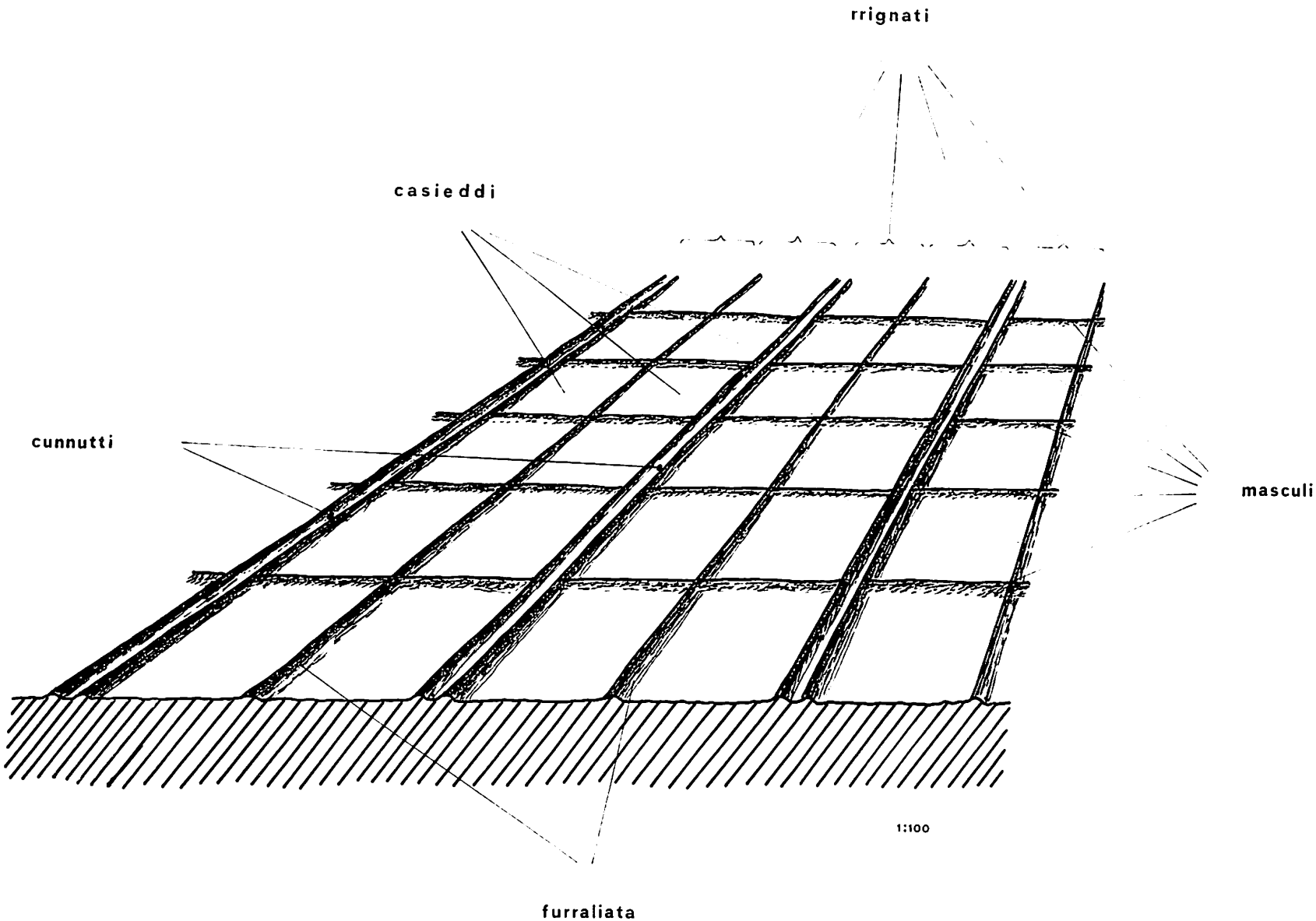


Fig. 2

mannarinu o *mantrinu*; il limone, *limiuni*. Il portainnesto è costituito, tranne una rara eccezione (Villabate), dall'arancio amaro, *aranciu amaru* o *cartasiu* o *caittasiu*. Ormai scarsamente diffusi il cedro, la lumia, il bergamotto. L'*aranciu*, il *mannarinu* e il *limiuni* vengono definiti *manzi;* l'*aranciu caittasiu*: *seibbaggiu* o *sarvaggiu*. Ciò a significare che le prime tre varietà derivano dall'innesto operato su di un albero *seibbaggiu*. In molte zone della Sicilia l'*aranciu amaru* o *caittasiu* è sinonimo di *aibbulu seibbaggiu* poiché, considerata la particolare robustezza e resistenza alla « gommosi » (uno stato patologico dell'albero), è stato utilizzato in maniera quasi esclusiva come portaininesto. A Villabate viene talvolta adoperato come portainnesto una varietà di pompelmo, detto *rrappifruttu* ([1]).

Scelta la specie da utilizzare come portainnesto, nel periodo febbraio-marzo si effettuua la semina utilizzando i semi opportunamente preparati. Si hanno due sistemi di semina: *a casiedda* e *a virriciedda*. Nel primo caso i semi vengono sparsi ad ampi gesti sul terreno già predisposto in tante *casieddi;* nel secondo i semi vengono posti lungo il suolo di due *vattala*. Già dopo circa quaranta giorni si hanno delle piccole piante che sino a quando non verranno *nzitati* o *ngastati* vengono denominate: *áriddari*. Lo *áriddaru* necessita di cure particolari (*si cci runa arienza*) a causa della giovane età e per il fatto che per i primi diciotto mesi cresce in una coltura *nfuta*, fitta cioè. Occorre pertanto *arrascallu* e *stabbiallu* ogni quindici giorni circa.

Intorno ai diciotto mesi d'età le piante vengono poste con un nuovo *siestu* e distanziate tra loro. Questa operazione è detta *mettiri a pipina* e consiste nel dissodare con cura l'apparato radicale dell'*áriddaru* (operazione non eccessivamente difficile per la scarsa estensione delle radici, *a chiovu*) e ripiantare gli alberelli *a cavigghiuni* in un terreno suddidviso in *casieddi*.

A distanza di un anno gli alberi vengono rimossi con una tecnica particolare (*si scippanu ar antu*), allo scopo di evitare, ancora una volta, ogni possibile danno all'apparato radicale, e impiantati nel fondo da destinarsi ad agrumeto.

L'innesto, *a nzita*, che può effettuarsi o all'interno del vivaio stesso o sul luogo d'impianto definitivo, si esegue nel modo seguente: si sceglie un ramo, *a rrama*, di un albero giovane della varietà che si vuole produrre e si decortica; operazione analoga viene effettuata a carico dello *zzuccu* dell'albero portainnesto. La prima corteccia viene poi inserita all'interno della fessura praticata sull'albero portainnesto ed il tutto strettamente legato. L'innesto che viene generalmente praticato sugli agrumi è quello *a ttaccuni;* pertanto si parla più propriamente di *ntaccunari;* i termini *nzitari* o *ngastari* sono rimasti ad indicare l'innesto in senso più generale. Una volta sottoposto ad innesto, l'albero viene definito *manzu* (es.: *limiuni manzu*).

È interessante notare che su di un albero *manzu* (già sottoposto ad innesto quindi) viene talune volte praticato un secondo innesto, ottenendo curiosamente un albero che dà due diverse specie di frutti.

Per le operazioni relative all'innesto viene adoperato esclusivamente *u cutieddu i nzitari* la cui lama, per la sua particolare forma, consente di incidere la corteccia del *seibbaggiu* e di decorticare l'albero *manzu* senza danneggiare l'*uocchiu*.

La sistemazione delle piante viene operata rispettando una struttura a quadrato o a rettangolo e ponendo gli alberi ad una distanza che varia, a seconda della specie, da diciotto a ventiquattro *paimmi*. Conseguentemente il termine *rringata* che si riferiva alle *casieddi* diviene, riferito agli alberi posti a distanza ben determinata, *paimmatica*.

Tra un albero e l'altro si può anche impiantare un *contrasiestu*, costituito da alberi diversi dagli agrumi. Assai comune, infatti, è la presenza all'interno di un agrumeto di alberi di *piessica, pira, pruna, vaiccuoca, niespuli*.

Lavori nell'agrumeto e operazioni di raccolta

Riferendosi alle cure cui va sottoposto sin dalla giovane età un albero di agrumi, Rosario Cocchiara, sessantaduenne bracciante agricolo di Villabate, mi ha detto:

« ... è ggiustu ca quannu c'è un picciriddu ch'è nnicu cumincia a crìsciri, accussì s'avi allatinari ssa pianta. Allatinari significa ca nasci cu tanti fogli, cu tanti braccitina, cu tanti rramuzza e puoi pianu pianu i va mastriannu... ».

La frase riportata rende conto, in parte, del modo assolutamente familiare con cui il contadino si rapporta alla coltura agricola. La piccola pianta diviene in altre descrizioni addirittura l'*armaluzzu* e viene investita di attenzioni espresse dagli stessi termini usati, che riportano più al mondo dell'animato che a quello dell'inanimato. In realtà la distinzione tra mondo vegetale e animale non assume nella cultura agropastorale il valore assoluto proprio degli ambienti borghesi. Al contadino risulta proprio adoperare il termine *manzu* riferendosi ad una pianta, così come *manzu è* analogamente adoperato dal pastore nel senso di animale buono, calmo. Lo stesso può dirsi per *suoru, seibbaggiu, arienza*. È inoltre, frequente il trasferimento a situazioni quotidiane estranee al contesto lavorativo di termini costantemente usati nelle pratiche agrarie: *sanzieri, allatinari, ngrizzari, azzizzari, appirimintari*, etc.

Gli agrumi necessitano di continui lavori. Essi possono essere periodici ovvero rendersi necessari per situazioni contingenti derivanti da cause diverse verso le quali il contadino deve prestare particolare e continua attenzione. La padronanza delle tecniche fa di un uomo « un contadino », l'attenzione occasionale soltanto un bracciante.

Nel periodo febbraio-marzo gli agrumi sono sottoposti alla *rrimunnatina*, cioè alla potatura. L'operazione viene eseguita da una squadra di *arrimunnatura* guidata da un *capurali* o *caputiesta*. Una prima volta l'albero viene *rrimunnatu* quando viene impiantato nell'agrumeto; in questo caso più propriamente si parla

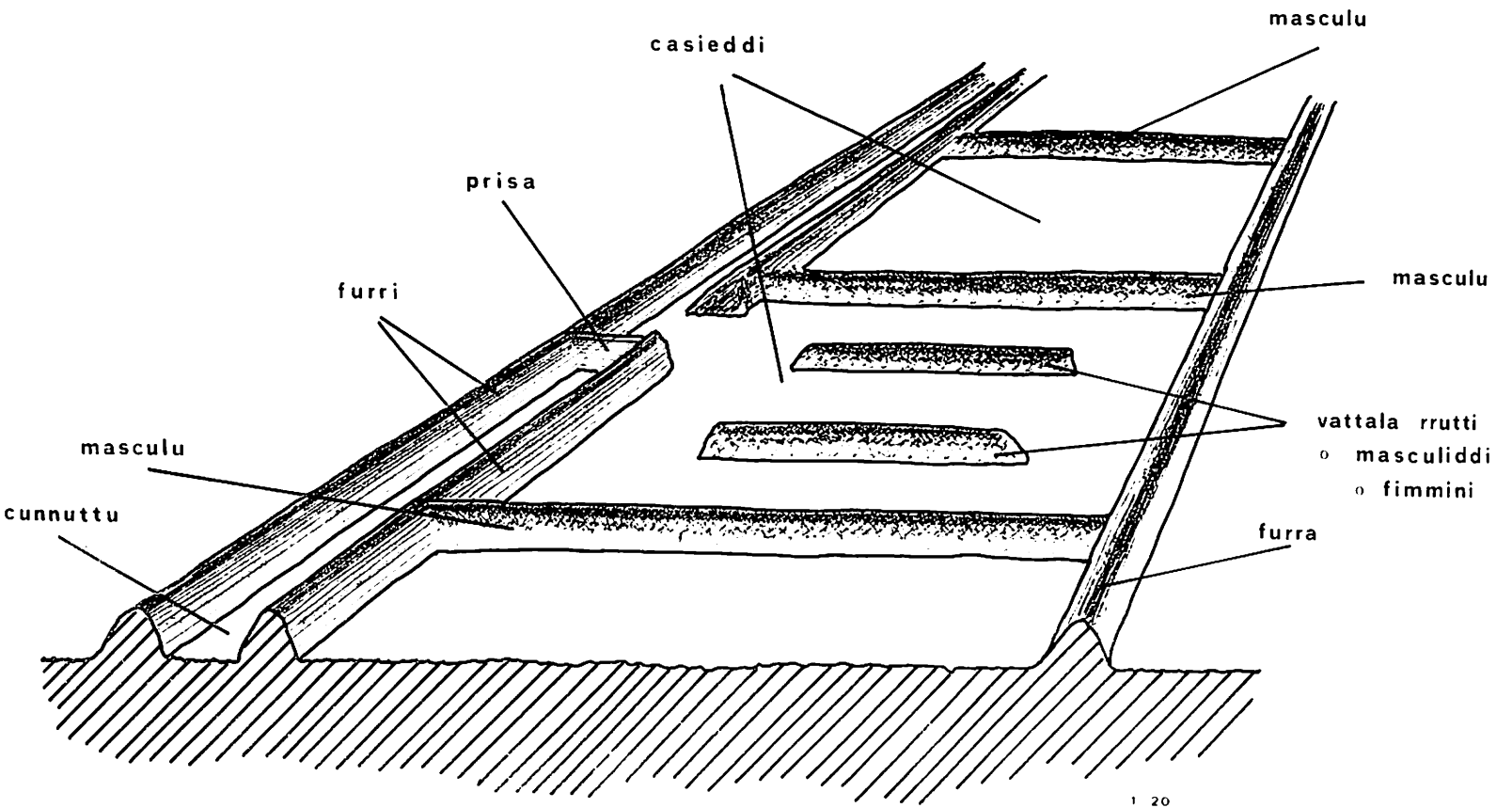

masculu
casieddi
prisa
furri
masculu
vattala rrutti
o masculiddi
o fimmini
masculu
cunnuttu
furra
1 20

Fig. 3

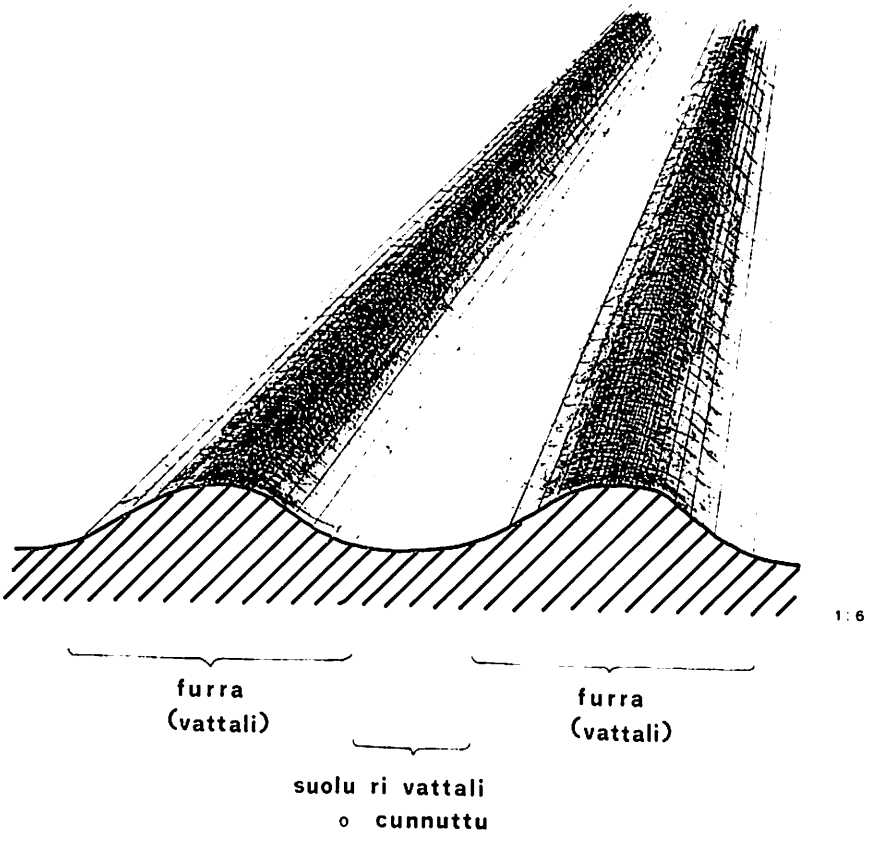


Fig. 4

di *smuzzari* (riferito alla chioma). La *rramagghia* che si ottiene dalle operazioni di potatura era un tempo venduta e trovava utilizzazione come legna da ardere nei forni o nelle calcare o, ancora, il 18 marzo nelle tradizionali *vampi ri san Ciuseppi.*

L'albero di agrumi viene periodicamente sottoposto ad una più energica operazione di potatura. In questo caso si parla più propriamente di *sbraccamari* e *braccama* è la voce dialettale che designa il legno di risulta costituito da piccoli tronchi. Un'operazione importante, se non indispensabile, per la sopravvivenza dell'albero deve effettuarsi allorché il fusto è *allupatu.* Di un albero si dice che è *allupatu* quando, a seguito di una infiltrazione d'acqua, una parte del fusto subisce un processo di infradicimento; gli *arrimunnatura* intervengono asportando la parte non sana: l'incavo che ne risulta prende il nome di *spighetta.*

Gli attrezzi di lavoro adoperati per *rrimunnari* sono: *scaippieddu, fuofficia, picuozza, rrunca, sirraculu, marrabbieddu* (costituito da una *ccietta* e da uno *zzappidduni*), *scala, ccittuola* e *cugnatiedda.* Quest'ultima fa parte del patrimonio di attrezzi generici che ogni contadino possiede poiché serve anche *pi ggascari*, spaccare la legna.

Un albero di agrumi viene pure *arruciatu,* cioè viene irrorato a fini profilattici o terapeutici con sostanze chimiche le cui denominazioni scientifiche sono state a livello dialettale notevolmente deformate: ho registrato termini che in un primo momento mi hanno lasciato assai perplesso: *olifossi, paratorilli, fidifossi.* Solamente in un secondo tempo mi sono reso conto che si trattava di due olii minerali e di un fosfato.

Ogni due anni, mediamente, un agrumeto deve essere *fumiriatu.* Il termine *fumiriari* in verità va scomparendo poiché strettamente legato all'utilizzazione del *fumieri* (in gran parte stallatico), soppiantato adesso dai concimi chimici. Sempre più spesso, infatti, si registra il termine *cuncimari.* Ancora più rara è la figura del *fumiraru* e soltanto nei ricordi sopravvive l'organizzazione dei lavori posti in essere per *fumiriari* un fondo agricolo. Il trasporto del *fumieri* avveniva a mezzo di carretti; ogni carico era costituito da 25 *caitteddi i tumma,* una particolare cesta costruita con *agghiastru* e con canne. Per rimuovere il *fumieri* veniva adoperato *u ru-anghi.* All'interno dell'agrumeto il trasporto veniva effettuato da ragazzini, *i carriatura i fumieri,* poiché assicuravano, con paga ridotta, un lavoro sollecito, favoriti com'erano dalla loro piccola statura nel camminare sotto gli alberi. La speditezza delle operazioni di trasporto era in ogni caso assicurata dalla vigilanza del padrone o del suo curatolo con un frustino alle mani.

Ogni *casiedda* veniva *sconcata,* rimuovendo la terra per una profondità di pochi centimetri a partire dal fusto dell'albero verso i margini. Una volta sparso, il *fumieri* veniva ricoperto con la stessa terra. Un agrumeto si *fumiriava,* e adesso si *concima,* prima di una *vicienna r'acqua* o prima dell'inizio delle piogge autunnali.

Infine, assai importante è l'irrigazione dell'agrumeto. Riferendosi alla operazione dell'irrigazione i contadini parlano più specificamente di *vicienna*: *una vicienna è agni bbuota c'abbiviru.* L'attrezzo adoperato per *abbivirari* e per tanti altri lavori di manutenzione dell'agrumeto è la *zzappa* o *zzappuni.* I tempi in cui si danno le *vicienni* assumono particolare importanza quando si tratti di coltura di limoni. Operando, infatti, in modo da lasciare l'agrumeto per un tempo più o meno lungo senza acqua (*rarici a patienza*) si possono ottenere tre diverse produzioni che maturano in tempi differenti: *sbianchiti, verdelli* e *curiddi.* Si tratta di saper combinare molte variabili (precipitazioni, umidità, temperatura) in modo che la *rruspigghiata* degli alberi avvenga in diversi tempi a seconda della varietà di limoni che si vuole produrre. Anche per i mandarini e gli aranci si possono ottenere dei frutti in periodo diverso dal normale. Si ottengono, in questo caso, frutti più piccoli che prendono il nome di *bbastaidduna* (o *ri mannarinu* o *r'aranciu*).

L'approvvigionamento idrico avviene mediante acquisto dell'acqua. L'orario della fornitura, così come la eventuale disponibilità di acqua eccedente la quantità cui si ha diritto, viene di norma deciso unilateralmente dal fornitore. Questo sistema ha sempre alimentato rimostranze e lamentele da parte degli utenti e ciò spiega, almeno in parte, perchè esistesse sino a pochi anni addietro una *mafia dell'acqua.* D'altra parte, ricordiamo che proprio tra gli agrumeti la mafia ha trovato spazio favorevole per offrirsi come apparente organo di giustizia e di conciliazione. Il non poter usufruire di una *vicienna* straordinaria, in tempo di siccità, significa per un agrumeto quasi sempre la perdita del raccolto o, comunque, danni ingentissimi.

L'acqua raggiunge il fondo agricolo, generalmente, smistata da un *rrisittàculu* o *ggibbiuni,* una costruzione in cemento con una sola entrata dal basso e quattro vie d'uscita, una per ogni lato, nelle quali l'acqua viene incanalata azionando dei *tiracci.* È raro che in un agrumeto manchi la *ggebbia,* una vasca più o meno grande che serve per conservare limitate quantità d'acqua.

L'unità tradizionale di misura del flusso d'acqua è la *zzappa,* suddivisa in quarti che prendono il nome di *ddaibbi* o *zzaibbi.* Di un *cunnuttu* o di una *saia* o di un *catusu* si dice, pertanto, che portano, ad esempio, una *zzappa on ddaibbu* o, ancora, che una *manu r'acqua è na zzappa.*

« La mesure coutumière de division de l'eau, la ' zappa ' de 4 ' darbi ', est typique des systèmes de distribution proportionelle du courant d'eau, qui ne s'occupent pas de mesurer le volume, ni les dimensions de l'orifice par lequel s'écoule l'eau (tâche d'ailleurs illusoire, pression et frottements rendant tout calcul imprécis): les contrats de vente de l'eau portent au contraire ces mesures simples, ' tout le courant', 'la moitié', 'le quart de courant', une zappa, un darbo. Le courant se divise de lui-même dans le prise, grand récipient de pierre percé de quatre orifices égaux... l'eau se divise selon des droits préétablis et égaux, quel que soit

son volume; en bonne ou en mauvaise année, tous les utilisateurs peuvent avoir leur part » ([2]).

Non è azzardato suggerire che l'unità di misura « zappa » provenga dall'uso dell'omonimo attrezzo per praticare un'apertura su uno dei lati della vasca (*rrisittàculu*) preposta allo smistamento delle acque e, verosimilmente, costituita in tempi lontani semplicemente da quattro *vattala* disposti a quadrato ([3]).

Si potrebbe anche avanzare l'ipotesi che una « zappa d'acqua » definisce un flusso d'acqua che, con una determinata pendenza del terreno, consente ad un uomo, da solo e con l'ausilio della sola *zzappa,* di procedere all'irrigazione dell'agrumeto o di un fondo agricolo. Un flusso maggiore creerebbe al contadino difficoltà e in ordine ai tempi di spostamento da una *prisa* all'altra e in ordine al fatto che l'acqua, deviata nei vari settori del campo (*casieddi* e *salibbi*) da sbarramenti di terriccio, spazzerebbe al suo passaggio questi sbarramenti provvisori, rendendo impossibile l'irrigazione del fondo con i sistemi tradizionali ([4]). Alcuni vecchi contadini ricordano ancora l'uso delle *senie* per l'utilizzazione delle acque dei pozzi.

Un albero di agrumi ben *sprucchiatu* comincia a fruttificare generalmente dopo due-tre anni da quando è stato *nzitatu.* In questo caso si dice che *cumincia a cucciari.* Nel periodo marzo-aprile gli alberi fioriscono. Come è noto il fiore è detto *zzàara* o *zzàgara.* Tempi particolari hanno, come s'è detto, le diverse varietà di limoni.

La tecnica di raccolta del frutto è semplicissima. L'agrumeto viene suddiviso in tanti settori, *quatri,* in ognuno dei quali opera una squadra di raccoglitori. Il frutto viene staccato dalla pianta con tutto il picciolo, *piricuddu,* e deposto nei *panara*, cesti con manico (a volte forniti di una specie di uncino di legno, *cruoccu*, per essere appesi all'albero) e *nfurrati,* foderati con tela di sacco cioè. Sino ad alcuni anni addietro un ragazzo provvedeva a trasportare il *panaru* riempito di frutti in quella parte del fondo dove le donne *spiricuddavanu i mannarina* e che veniva denominata *scaru.* Le donne per questo lavoro avevano la metà della paga data agli uomini per le operazioni di raccolta. Una volta *spiricuddatu,* privato del picciolo cioè, il frutto veniva avviato generalmente all'interno di un magazzino (sito nello stesso agrumeto) e lì selezionato per la confezione delle *casci,* casse in legno suddivise in due scomparti detti *casciuna.* La chiusura delle casse veniva rinforzata con *cischi* (ramoscelli di castagno).

Le operazioni di raccolta degli agrumi sono generalmente avviate dalla richiesta del *malasinanti* che, esprimendo le esigenze del mercato, richiede *a ccalibbratura* un particolare taglio del prodotto. La calibratura del frutto, cioè la misurazione della sua grandezza, viene effettuata utilizzando degli anelli, in ottone o in rame, di diverso diametro: la *rravuogghia.* Può anche accadere che l'agrumicoltore decida autonomamente di raccogliere per intero la produzione dell'annata (raccogliere *a scuozzulapieri* o *a scuotulapieri*): in tal caso l'acquirente accetta il rac-

colto ad esclusione dei frutti più piccoli (l'espressione adoperata è *u malasinanti accatta fuora u nuciddaru*) e di quelli macchiati (... *fuora a piticchia*). Vengono pure scartati i frutti *rramiggiati, ciaccati, fricuniati ri rrami, spaccati* (a causa *râ buontimpata*). Questa quota del raccolto viene inviata all'*àiru*, lo stabilimento ove si preparano le essenze degli agrumi.

NOTE

(1) È chiara la derivazione dall'inglese *grape-fruit* e quanto meno singolare appare la convinzione di Rosario Cocchiara, anni 62, bracciante agricolo di Villabate, secondo cui *rrappi-fruttu* sarebbe un termine « italiano » e dialettale invece la voce pompelmo.

(2) HENRI BRESC, *Les jardins de Palerme,* in « Mélanges de l'École Française de Rome », Tome 84, 1972, pagg. 55-127.

(3) Questa ipotesi è leggermente diversa da quella prospettata da H. Bresc secondo cui « on avait réinterprèté " zappa " comme un coup de houe donné dans le canal principal d'irrigation » (ibidem, pag. 62). A meno che l'autore francese non intenda per canale principale d'irrigazione il *rrisittàculu.* Diversamente, è appena il caso di notare che se da un flusso d'acqua vengono prelevate quattro quote d'acqua, praticando semplicemente delle aperture laterali, tali quattro quantità non sono affatto uguali tra loro, essendo la prima (prelevata a monte) superiore all'ultima (prelevata a valle). In sostanza due fori della medesima grandezza (*un coup d'houe*) se aperti lungo un canale (e non in una vasca) non incanalano la stessa quantità d'acqua.

(4) A proposito dell'utilizzazione di nomi di attrezzi di lavoro come unità di misura, cfr. SLICHER VAN BATH, *Storia agraria dell'Europa occidentale,* Milano, 1972. Sono riferite, ad esempio, superfici misurate in aratri o buoi.

ABBIVIRARI - Irrigare.
ABBIVIRATINA - Operazione dell'irrigare. Anche *Vicienna.*
ACCHIANCARI - Che si rafferma. *A terra chiana acchianca.*
AGGHIASTRU - Olivo selvatico.
AGGIUMMATU - In buona crescita e vegetazione.
AIBBULU - Albero. *A. seibbaggiu*: pianta di agrumi non ancora innestata; in contrapposi zione ad *a. manzu.*
AIRU - Stabilimento per l'estrazione delle essenze dagli agrumi.
ALLATINARI - Preparare un terreno per la coltivazione. *A. un piezzu i tierra.*
ALLUPATU - Di un albero di agrumi il cui piede si è infradicito per l'azione dell'acqua in eccesso o per l'azione di germi patogeni.
AMMAIGGIATU - Di terreno reso acquitrinoso dall'acqua piovana o per eccesso d'irrigazione.
AMMAICCUCATU (SL) - Di frutto che comincia a maturare.
AMMITTA (V) - Solco predisposto nei terreni *maiggi* per lo scarico delle acque sovrabbondanti.
ANTU (B) - Filare. L'accezione fornita dal Traina — « è la linea che i contadini occupano in lavorando » — ci aiuta a comprendere l'espressione registrata a Bagheria: *si scippano ar antu*: si dissodano, cioé, a filari.
APPIRIMINTARI - Metter su. Allestire.
APPUGNARI (B) - Stringere un frutto in una mano e stimarne la grandezza.
ARANCIU - Arancio (*Citrus aurantium L.*). *A. amaru, cartasiu, caittasiu*: arancio amaro (*Citrus vulgaris*).
ARIDDARU - La pianta portainnesto degli agrumi non sottoposta ancora ad innesto ed in giovane età.
ARIENZA - Cura. *Si cci runa a.*: se ne ha cura.
ARMALUZZU Piccolo animale ma anche piccola pianta.
ARRASCARI - Raschiare la terra. Nel caso di coltura di *ariddari*: ripulire il terreno intorno alla piantina.
ARRIMUNNATURI - Chi rimonda.
ARRUCIARI - Irrorrare, innaffiare.
ASCARI - Spaccare la legna; *pi ggascari*: per spaccare.
AZZÁARIARI, AZZÁGARIARI Fiorire della zagara.
AZZIZZARI - Allestire, acconciare, abbellire, preparare, aggiustare.

BBASTAIDDUNI - Frutto degli agrumi maturato precocemente.
BBRACCAMA - Legno di risulta della rimonda.
BBUONTIMPATA - Lungo periodo di bel tempo.

CAITTEDDA - Cesta. *C. i tumma* (B): cesto - unità di misura per il *fumieri* (v).
CALIBBRATURA Misurazione del frutto degli agrumi a mezzo della *rravuogghia* (v.).
CAPURALI (B SL), CAPUTIESTA (V) - Chi dirige la squadra degli *arrimunnatura* (v.)
CARRIATURI - In *c. i fumieri*: chi trasporta il concime fin sotto gli alberi.
CASCIA - Cassa di legno entro cui si confezionano e si spediscono gli agrumi. È costituita da due scomparti, detti *casciuna* (v.).
CASCIUNI - Scomparto della *cascia* (v.).
CASIEDDA - Settore di terreno delimitato da quattro *vattala* (v.).

CATUSU - Grosso tubo di conduttura delle acque all'interno di un fondo agricolo. Era prima costruito in terracotta, adesso sempre più frequente è l'uso di tubi di eternit.
CAVIGGHIUNI - Attrezzo di legno che si adopera per praticare dei piccoli buchi nel terreno, entro cui si sistemano le piantine da coltivare. *Chiantari a c.*
CCIETTA - Accetta.
CCITTUOLA - Piccola accetta.
CHIANTATURI - v. *Cavigghiuni.*
CHIOVU (B) - Fittone.
CIACCATU - Spaccato, leso.
CISCU - Ramoscello di castagno, spaccato a metà, adoperato per chiudere le *casci* di agrumi.
CONCA (B), CUONCA (SL) - v. *Casiedda.*
CONTRASIESTU - Piante che si intercalano tra i filari del *siestu* (v.) principale.
CRUOCCU - Sorta di uncino di legno che si applica al *panaru* (v.) per appenderlo ai rami dell'albero durante la raccolta dei frutti.
CUCCIARI - Cominciare a dare frutti.
CUDDURIEDDA - *Vattali* (v.) di forma circolare che si pone intorno al fusto dell'albero per salvaguardarlo dall'azione dell'acqua.
CUGNIATEDDA (V) - Piccola scure.
CUNCIMARI Concimare.
CUNNUTTU - Canale entro cui scorre l'acqua per l'irrigazione del fondo agricolo. *C. mastru*: canale principale.
CUNZARRU (V) - Muro a secco allestito per mantenere il terreno in terrazze.
CUÓGGHIRI - Raccogliere.
CURIDDI - Varietà di limoni.
CUTIEDDU - Coltello. *C. i nzitari*: coltello da innesto.

DDAIBBU (V SL) - Unità di misura del flusso d'acqua, corrispondente ad 1/4 della *zzappa.*

FIMMINA (V) - *Vattali* (v.) posto all'interno della *casiedda* (v).
FRICUNIATU - Di frutto danneggiato dallo sfregamento di un ramo.
FUIBBICICCHIA - Piccole forbici.
FUMIERI Concime stallatico.
FUMIRIARI - Concimare il terreno utilizzando il *fumieri* (v.).
FUMIRARU - Chi concima il terreno con *fumieri* (v.). Anche: *Fumiriaturi.*
FUÓFFICIA - Forbici.
FURRA - Uno dei due lunghi *vattala* (v.) che costituiscono il *cunnuttu* (v.).
FURRALIATA (B SL), FURRIALIATA (V) - Il lungo *vattali* (v.) che separa un filare di *casieddi* (v.) dall'altro.

GGEBBIA - Vasca di raccolta delle acque per l'irrigazione.
GGIBBIUNI (SL V) - Piccola vasca. v. *Rrisittáculu.*

LIMIUNI - Limone (*Citrus limonum*). Anche: *Lumiuni.*

MAIGGIU - Riferito a terreno: acquitrinoso.
MAIZZUDDU - Varietà di mandarino che matura a marzo.
MALASIENU - Magazzino.
MALASINANTI - Il conduttore del *malasienu* (v.). Commerciante di agrumi.

MANGANIEDDU (SL) - v. Marrabbieddu.
MANNARINU, MANTRINU - Mandarino (*Citrus nobilis*).
MANZU - Riferito ad albero: già innestato.
MARRABBIEDDU (V) - Attrezzo di lavoro costituito da una *ccietta* (v.) e da uno *zzappidduni* (v.).
MASCULIDDU (SL) - v. Fimmina.
MASCULU - *Vattali* (v.) che separa una *casiedda* (v.) dall'altra.
MASTRIARI - Curare una pianta sin dalla sua giovane età.
MUNNIEDDU - Unità di misura di superficie. Pari a 1/4 del *tùmminu* (v.).
MURAGGHIUNI - Muro a secco.
MURU - *M. i pietra rrutta*: muro a secco.

NCISCATA - Riferito a *cascia* (v.): chiusa e fasciata con *cischi* (v.).
NFURRATU - Foderato con tela di sacco.
NFUTA - Di una coltivazione molto fitta.
NGASTARI - Innestare.
NGRIZZARI - Allestire.
NIESPULA - Nespola.
NSALIBBATU - Di terreno preparato a terrazze.
NTACCA - La cicatrice che rimane sull'albero quando si asporta un ramo.
NTACCUNARI - Eseguire l'innesto *a taccuni*.
NUCIDDARU (V) - Quota del raccolto di taglia minuta.
NZITA - Innesta.
NZITARI - Innestare.

PAIMMÁTICA - Filare di alberi posti a distanza regolare tra loro.
PAIMMU - Palmo, come unità di misura di lunghezza.
PANARU - Paniere.
PATIENZA - In *ráricci a p.*: riferito ai limoni, fare patire gli alberi al fine di ottenere dei frutti fuori stagione.
PICUOZZA - Picozza.
PIÉSSICA - Pesca.
PIPINA (B) - In *mettiri a p.*: espressione adoperata per indicare una particolare sistemazione delle pianticine di agrumi.
PIRICUDDU - Picciolo, peduncolo.
PITICCHIA (B) - Macchia del frutto causata dall azione patologica di alcuni germi.
PRISA - Tratto della *furra* (v.) che viene rimosso per consentire il riversamento dell'acqua all'interno della *casiedda* (v.).
PRUNU - Susina.

QUATRU - Ciascuno dei settori entro il quale opera una squadra di raccoglitori.

RRAMA - Ramo.
RRAMAGGHIA - Rami di risulta della rimonda.
RRAMIGGIATU - Di frutto leso dallo sfregamento dei rami.
RRAPPIFRUTTU (V) - *Grape-fruit* (*Citruus maxima*). Pompelmo.
RRAVUOGGHIA - Anello in ottone o in rame adoperato per la misurazione dei frutti.
RRETICÚLU (SL) - Terra addossata ad un muro allo scopo di evitare infiltrazioni delle acque.
RRIMUNNA (B) - Caduta dei frutti in un albero sottoposto a *patienza* (v.).

RRIMUNNARI - Potare.
RRIMUNNATINA - Operazione di potatura.
RRINGATA - Serie di *casieddi* (v.) poste in fila.
RRISITTÀCULU - Struttura quadrangolare, generalmente costruita in cemento, adibita allo smistamento delle acque irrigatorie. Ha una sola entrata, dal basso, e quattro uscite, una per ogni lato.
RRUNCA - Roncola.
RRUSPIGGHIATA - Germogliamento di un albero.
RU-ANGHI - Forcone.

SAIA - Canale in muratura adibito alla irrigazione.
SALIBBA - Il ripiano di un terreno organizzato a terrazze ma anche un settore di campo.
SANZIERA - Detto di pianta: sana e in buona vegetazione.
SARMA, SAIMMA - Salma. Unità di misura di superficie del terreno variabile da zona a zona.
SBIANCHITI - Varietà di limoni.
SBRACCAMARI - Una potatura più energica dell'usuale.
SCAIPPEDDU - Scalpello.
SCARU - Luogo all'interno dell'agrumeto dove le donne *spiricuddanu* i frutti raccolti.
SCONCARI (B) - Rimuovere la terra all'interno della *casiedda* (v.) per preparare il suolo alla concimazione.
SCULARI (SL) - Ripulire i *cunnutti* (v.).
SCUOZZULAPIERI, SCUOTULAPIERI - Di una raccolta effettuata senza tener conto alcuno del calibro dei frutti.
SDISARI - Preparare un terreno alla coltivazione.
SEIBBAGGIU (B), SARVAGGIU (V) - Di un albero non sottoposto ad innesto. Portainnesto.
SENIA - Macchina idraulica adibita al sollevamento delle acque.
SIESTU - Serie di alberi posti a distanza regolare tra loro.
SIRRÀCULU - Piccola sega.
SMUZZARI (B) - Effettuare una potatura radicale, spinta; riferito ad albero impiantato da poco.
SPIGHETTA - Intaglio che si opera sul fusto di un albero per asportare la porzione infradicita dall'azione dell'acqua.
SPIRICUDDARI - Togliere il picciolo dagli agrumi.
SPRUCCHIARI - Svilupparsi, crescere, detto di una pianta; anche: aver cura, attendere alla crescita di un albero.
SPUMARI - Estrarre l'essenza dagli agrumi.
STABBIARI - Pulire e raschiare il terreno attorno alle piccole piante.
SUICCHICIEDDU - Piccolo solco causato dall'azione dell'acqua e adatto all'impianto di ortaggi.
SUOLU - In *s. ri vattali*: lo spazio tra due *vattala* (v.).
SUORU - Di terreno piano.

TACCUNI - Porzione della corteccia, a forma di scudetto, che viene innestata.
TAIDDIU - Di frutto che matura più tardi del normale.
TINAGGHIEDDA - Piccola tenaglia.
TIRACCIU - Tappo che occlude ognuna delle quattro aperture del *rrisittàculu* (v.).
TÙMMINU - Unità di misura di superficie.
UOCCHIU - Gemma.

VACANTI (B) - Porzione di terreno lasciata incolta tra una *casiedda* (v.) e l'altra.

VAICCUOCU - Albicocca.
VARVACANI (B) - Canale sotterraneo per lo scolo delle acque.
VATTALI - Rialzo di terra ai lati del quale si impiantano gli ortaggi. *V. rruttu*: v. *Fimmina. Um mattali, tri bbattala.*
VERDELLI - Varietà di limoni.
VICIENNA - Un turno irrigatorio.
VIRRICIEDDA - In *semina a v.*: sistema particolare di semina.

ZZAARA (V), ZZÁGARA (SL) - Zagara.
ZZAFFINA (SL), ZZEIFFINA (B) - Muro di contenimento. v. *Cunzarru.*
ZZAFFINATU (SL), ZZEIFFINATU (B) - Di terreno organizzato a terrazze.
ZZAIBBU (B) - v. *Ddaibbu.*
ZZAPPA - Zappa. Unità di misura del flusso d'acqua.
ZZAPPIDDUNI - Parte del *marrabbieddu* (v.) a forma di zappa.
ZZAPPUNI - Zappa.
ZZUCCU - Piede dell'albero.

GIROLAMO CUSIMANO

VITICOLTURA E VINIFICAZIONE TRADIZIONALI NEL PALERMITANO

Premessa

Questo lavoro è il risultato di una ricerca su campo condotta sulla viticoltura tradizionale all'interno di tre ambiti territoriali compresi nella provincia di Palermo, e precisamente nell'area di Partinico e Balestrate a Ovest, di S. Giuseppe Jato, Camporeale e San Cipirello a Sud-Ovest, e infine in quella di Bagheria, S. Flavia e Casteldaccia a Est. Queste tre aree infatti rappresentano in maniera significativa il panorama viticolo dell'intera provincia non solo dal punto di vista della dimensione produttiva (il che vale soprattutto per l'agro di Partinico e Balestrate), ma anche da quello di una tradizione viticola antecedente a quel fenomeno che ha visto negli ultimi anni l'espandersi del vigneto in zone con differenti caratteristiche colturali.

L'indagine è stata effettuata privilegiando soprattutto il patrimonio di conoscenze di anziani contadini che continuano a coltivare la vite in piccoli appezzamenti di loro proprietà, in quelli di amici ormai inabili al lavoro, o anche perpetuando antiche mezzadrie. Tale scelta è stata fatta in base all'ipotesi, peraltro già ampiamente convalidata da altre ricerche nel settore, per cui una certa persistenza di tecniche tradizionali organicamente operanti si può ritrovare solo in quei contesti in cui la produzione è finalizzata all'autoconsumo familiare, o dà vita al massimo, come spesso nel caso del vino, a un piccolo commercio limitato alla cerchia dei parenti e degli amici. Protagonisti di tale attività produttiva sono vecchi contadini che vivono di pensione e che rimasti soli a coltivare la terra continuano a dedicarsi a quelle colture che consentono loro di rimpinguare il magro bilancio familiare. Ci si trova di fronte, quindi, ad una miriade di piccole aziende, se così è lecito chiamarle, destinate a scomparire soprattutto perché prive di un adeguato ricambio di forza lavoro giovane, e che sono rimaste tagliate fuori dalle importanti trasformazioni avvenute all'interno del settore vitivinicolo siciliano. D'altronde nessuna significativa innovazione è conveniente dal punto di vista economico quando si coltivano pochi *tumoli* di terra. Tanto è vero che quando si estirpano viti vecchie la nuova coltura cui si dà vita viene effettuata in genere secondo i sistemi tradizionali, pur essendo conosciuti da questi anziani viticoltori i nuovi indirizzi colturali e i loro vantaggi. Non raramente si può notare un rifiuto, spesso immotivato se lo si osserva dal punto di vista economico,

di usare persino moderni attrezzi di poco costo, perché ritenuti inadeguati per una coltivazione secondo tutti i crismi, e soprattutto perché troppo facili e quindi non convenienti alla dignità di chi per decenni con la sua abilità nel maneggiare, per esempio, il taglientissimo *rrunciggbiu* ha suscitato ammirazione e invidia in amici e conoscenti. Mi sembra comunque necessario sottolineare come l'aggettivo « tradizionale » debba, almeno per quanto riguarda la viticoltura, usarsi con una certa cautela se non si vuole correre il rischio di attribuire a quelle tecniche che sopravvivono alle odierne innovazioni una staticità quasi atemporale che ci riporta ai primordi. Infatti non si può trascurare il dato per cui tutta la nostra viticoltura si trasforma quasi radicalmente dopo l'invasione della fillossera, tra fine dell'Ottocento e primi del Novecento, e che questa trasformazione legata all'introduzione dei portainnesti detti comunemente viti americane fu indotta dall'ampia diffusione di precetti e modalità relative alla coltivazione delle barbatelle e alla pratica dell'innesto operata dalle Regie cantine e dai Regi vivai di viti americane, che organizzavano nelle campagne corsi pratici per viticoltori, innestatori e molteplici altre attività di divulgazione. Il nome di Paulsen che diresse a lungo il Regio vivaio di Palermo è ben presente nella memoria di molti anziani viticoltori i cui padri da lui appresero le tecniche dell'innesto, insegnandole poi ai propri figli. Come pure noti ad essi sono i nomi di meno illustri dottori in scienze agrarie che in quegli anni così dinamici per la nostra viticoltura tutta tesa a soddisfare le esigenze dei mercati europei, si diedero un gran da fare per diffondere nelle campagne i risultati delle più moderne ricerche scientifiche del tempo. In base a queste considerazioni quando parliamo di tecniche viticole tradizionali intendiamo riferirci dunque a quell'insieme di operazioni colturali di cui è possibile per buona parte ricostruire il periodo di affermazione e diffusione, nonchè l'impostazione agronomica cui si ricollegano e da cui dipendono, e che oggi sopravvivono all'interno di determinati ambiti di coltivatori rimasti per motivi diversi estranei alla più recente ristrutturazione degli indirizzi colturali e produttivi del settore vitivinicolo. È mia opinione che i processi di osmósi tra la cultura agronomica a livello popolare e quella « scientifica », colta, siano intensi e significativi nei periodi in cui le esigenze di produzione e commercializzazione richiedono l'introduzione di nuove tecnologie adatte a tali fini, e che queste nuove tecnologie si sclerotizzano fissandosi come tradizione quando fenomeni di crisi tolgono a certi settori della produzione agricola la loro rilevanza economica. È però da evidenziare che la presenza di questi processi di osmósi non esclude, anzi si accompagna sempre con la presenza di sacche di resistenza di tecniche più antiche, il che è spiegabile soprattutto in base alla struttura della proprietà e quindi alla maggiore o minore convenienza economica della trasformazione nella conduzione aziendale.

Mi preme altresì sottolineare che l'affermarsi di tecniche di matrice culta, che sono frutto dell'evoluzione della scienza agronomica borghese, solo superficialmente, almeno per il passato, ha modificato il complesso modo dei contadini di

porsi di fronte alla natura, alla coltivazione delle piante. Intendo dire che le tecniche cui accennavo sono state sempre reinterpretate all'interno di una concezione della realtà, della vita, del lavoro i cui elementi hanno una connotazione ideologica ben precisa e originale rispetto a quella della società urbano-industriale. Ritengo che ciò sia valido soprattutto nel caso della vite la cui coltura nella nostra Isola non solo ha una tradizione millenaria e quindi si basa su una background di conoscenze sedimentate e consolidate, ma ha rappresentato all'interno del mondo contadino qualcosa di più che il mezzo per ottenere un prodotto; ha piuttosto assommato in sè profondi significati profani e religiosi, sociali e individuali, divenendo simbolo di prosperità, progresso, gioia di vivere. D'altronde la resistenza, sempre lamentata da riformatori e progressisti, da parte dei contadini ad accettare l'innovazione ritengo sia da imputare soprattutto alla diversità dei punti di vista di « esperti » e contadini, appartenenti in fondo a due mondi lontani per ideologia, per sistema di valori. Per restare nell'ambito della viticoltura vorrei ricordare il problema della raccolta dell'uva: neanche due secoli sono stati sufficienti per imporre la necessità di raccogliere le uve non a maturazione inoltrata. Dietro quei vini da taglio e mezzo taglio, vera croce della nostra produzione vinicola, niente altro sta, a livello profondo, che la ferma convinzione dei contadini che il vero vino per essere degno di questo nome deve essere potente. Quale altra qualità si può desiderare dal proprio vino? Così nell'ideologia di un mondo che sta morendo la tecnica non è un fine, ma un mezzo piuttosto che mai rompe il rapporto tra l'uomo e la pianta antropomorficamente assunta all'interno dell'universso dei valori etici, sociali, religiosi. Un vecchio contadino di Partinico ha così parafrasato la sua precisa descrizione dell'operazione dell'innesto e delle cure che si devono prestare soprattutto alla barbatella, chiamata *sarbaggiu,* piuttosto che al *manzu,* cioè all'innesto: « *Nuatri cristiani semu nasciuti sarbaggi e cci nnistaru quannu cci ficiru u bbattesimu, e attraversu ca nuatri ramu arenzia a stu nnestu ri bbattesimu, semu arrivati nna stu statu. A stissa cuosa r'a pianta r'a viti è l'umanità. Arenzia ô manzu non cci si nni runa, ma a lu sarbaggiu. I sarbaggi sunn'aumentati e lu manzu si sta soffocando nell'uomo... Pari ca semu nella civiltà, ma si ha soffocato la vera virtù della persona... All'uomo si lu sta manciannu u sarbaggiu* ».

Nelle parole di Narduzzu Varvaro quello che si può definire il rapporto natura (*sarbaggiu*)-cultura (innesto) si trasforma e si esprime come profonda riflessione sulla natura dell'uomo drammaticamente contesa dalle forze del male e del bene, che certo s'originano all'interno di una concezione religiosa dell'esistere, ma il cui prevalere dipende soprattutto dal fare, dalla cura attenta che si presta all'uno o all'altro, nella ricerca di un equilibrio che è l'unica vera possibilità di salvezza. Difatti il « selvaggio » (la natura) deve con la sua forza nutrire l'« addomesticato », abituarsi alla sua presenza e accettarlo, ma a questo scopo è necessaria l'opera dell'uomo che lo tiene sotto controllo ad evitare che quella che Varvaro chiama la « sua vera natura » prenda il sopravvento.

Tale lettura della viticoltura in chiave antropomorfica non si può limitare d'altronde al brano che ho riportato e che ha tutto il sapore di un apologo, ma si impone costantemente nell'analisi delle descrizioni degli anziani viticoltori, in cui spesso anche solo il lessico, ricco di continue allusioni e richiami all'equazione vita dell'uomo = vita della pianta, ci riporta all'interno di una cultura meno alienata nella tecnica, basata su una chiara, lineare e unitaria concezione del mondo e della vita.

Dice un proverbio: *Olivari di to nannu, ceusi di to patri, vigna tó.* In esso ben si esprime il significato del vigneto come qualcosa di strettamente personale, di propria creatura. Non a caso il vigneto e la piccola proprietà sono andati sempre di pari passo, talché, per citare un esempio, quando i baroni siciliani avevano interesse a coltivare zone abbandonate nei loro feudi chiedevano l'autorizzazione di fondare un comune e ottenutala ripagavano i contadini disposti ad abitare nel nuovo centro con vari privilegi, tra cui la concessione di piccole superfici di terra da piantare a vigna. D'altronde le cure continue e pazienti che la vite richiede possono essere prestate non solo quando si ha la possibilità di aver sotto controllo l'apppezzamento di terra, ma anche quando un certo interesse stimola al difficile e raffinato lavoro di piantagione, ammaestramento, potatura e così via. Non senza significato il motto da me raccolto: « *Percia cu vuoli, ma metti a ffunnu cu cci ruoli!* ». Il possesso del podere a vigna costituisce ancora un'aspirazione viva o una soddisfazione compiaciuta nel mondo contadino, anche perchè legato al concetto di autosufficienza familiare, che vede nel vino ottenuto in casa, nella coltura di qualche olivo e di qualche albero da frutto sparso tra le vigne, e degli ortaggi, una base su cui fare affidamento per le necessità quotidiane. *A fiedda,* il piccolo pezzo di terra costituisce ancora oggi l'elemento caratterizzante della struttura della proprietà nelle zone della mia ricerca, con tutte quelle conseguenze cui ho accennato in precedenza. Per quanto riguarda il tipo di coltivazione, prevalente è quella specializzata, anche se si può parlare di forme limitate di consociazione nel senso che, come prima detto, in genere si suole piantare nel vigneto qualche albero, « per uso casa ». Piuttosto in alcuni casi, non frequenti, qualche vite viene piantata in terreni coltivati ad olivo, in modo che i pastori, abituati a far pascolare le greggi ovunque, alla presenza delle delicate piante si astengano da tale loro abitudine. In tali circostanze però la vite produce poco o niente. Infine è ritenuto utile piantare un certo numero di alberi tra le vigne quando ci si trovi in terreni *maggigni,* cioè impermeabili e ricchi d'acqua. In questo caso le radici delle piante sono in grado di assorbire parte dell'acqua e permettono una vegetazione migliore alla vigna, che comunque è pochissimo adatta ai terreni anche se solo umidi, e in essi ha vita brevissima.

La forma tradizionale dominante di allevamento della vite è, infine, l'alberello alcamese a un braccio, ma è ancora presente in alcune zone da me visitate l'albe-

rello tradizionale a 3-4 braccia. Su questo argomento torneremo comunque avanti più diffusamente.

Nonostante che le barbatelle dette americane siano piuttosto esigenti per quanto concerne la natura chimica del terreno e la sua disposizione, i viticoltori non sono mai andati troppo per il sottile, piantando un po' ovunque, con la conseguenza di ottenere una produzione non sempre di qualità. Nel dopoguerra e negli ultimi anni si è assistito anche nella provincia di Palermo a una incredibile corsa indiscriminata al vigneto per il miraggio non solo di una facile commercializzazione del vino ma anche per quello di poter attingere alle ricche previdenze previste a favore del settore vitivinicolo. Nonostante ciò abbia favorito il passaggio dalle dominanti colture cerealicole estensive a quelle intensive e abbia rallentato l'esodo agricolo, la mancata pianificazione e regolamentazione di questo nuovo settore economico ha prodotto storture note a tutti. È da osservare che anche se con lentezza in questi ultimi anni si è andata affermando l'esigenza di una produzione vinicola di qualità, rispondente cioè alle richieste di un mercato che si è fatto via via più ampio, per cui sono mutate profondamente non solo le tecniche colturali ma soprattutto i principi informatori della conduzione aziendale.

Non poco a questi mutamenti hanno contribuito le Cantine Sociali sorte numerose nell'ultimo decennio con le sovvenzioni a fondo perduto della Regione Siciliana e i mutui bancari agevolati. Purtroppo a causa di una mancata programmazione queste strutture, fondamentali per assicurare al viticoltore una certa tranquillità economica e per orientare la produzione verso le uve più rispondenti alle esigenze del mercato internazionale, hanno deluso le molte speranze che avevano suscitato e per gran parte versano in gravi condizioni di deficit dovute all'accumulo delle rate dei debiti contratti con le banche. Accanto alla miriade di piccoli produttori, abbiamo oggi soprattutto nella zona occidentale della nostra provincia una nuova realtà costituita da aziende di una certa consistenza, con un personale giovane, che impiegano manodopera stabile e utilizzano per molte fasi della coltivazione macchine moderne. Alcune di queste aziende dispongono tra l'altro di macchinari adatti anche alle operazioni di produzione del vino e spesso lo commercializzano direttamente.

Di fronte a questa realtà in rapida trasformazione l'insieme delle tecniche che nella mia ricerca ho documentato costituiscono nei fatti un passato da superare; ed è certo questa consapevolezza che ha spinto il ricercatore a non perdere una parola dei suoi anziani informatori, e gli informatori ad essere così pronti a rispondere, nel tentativo di chiarire ogni cosa nel miglior modo possibile, convinti del fatto che nessuno meglio di loro potrà conoscere la terra e le sue leggi, « parlare » con le piante, capirle a prima vista. Questo atteggiamento che appropriatamente si può chiamare nostalgico non è mio, è invece il fondo di amara riflessione e dignitosa consapevolezza di sé che gli anziani contadini lasciano tra-

sparire sotto ogni discorso, ostinatamente convinti che nessuna macchina potrà mai sostituire la precisione del taglio del loro *rrunciggbiu* che procura alla vite una *chiáia* (piaga), ma così ben levigata che la pianta stessa rapidamente potrà rimarginarla.

La preparazione del terreno

La preparazione del terreno prima della piantagione della vite costituiva in passato un onere particolarmente gravoso. Difatti nell'assenza di mezzi meccanici lo scasso del suolo veniva effettuato a mano usando soprattutto *zzappa* e *zzappuni*. Quando il terreno per l'impianto autunnale era particolarmente asciutto e spaccato dal sole (*chinu ri cripazza*) si usava anche *u zzappidduni* la cui lama è più stretta, allungata e pesante di quella dello zappone. Per la piantagione primaverile lo scasso, detto nella zona di S. Giuseppe, Bagheria, *maísa*, e anche *sgalibbari* a Partinico, avveniva in autunno alle prime piogge.

Per i terreni sabbiosi e ciottolosi (*rrinusi*) lo scasso si poteva fare poco prima della piantagione.

A proposito dei tipi di terreno ho raccolto tutta una serie di denominazioni dialettali, ma non per tutte sono stato finora in grado di fornire il corrispettivo italiano, anche perché molto spesso esse più che la natura chimica dei suoli esprimono la loro bontà rispetto alle colture. In ogni modo i terreni sabbiosi poveri di sostanze organiche ma ricchi di potassio sono uniformemente indicati come *rrinusi;* quelli calcarei come *purmunari* a Partinico e Balestrate, *trubba* a Bagheria, *a gghiáia* a S. Giuseppe Jato; quelli argillosi e scistosi sono detti ovunque *critusi;* incerto il corrispettivo del *ggiliéiffu* (Bagheria) nella varietà *máiru* (magro e improduttivo) e *rassu* (abbastanza versatile), come pure del *ficilignu* (Bagheria), terreno considerato ottimo, anche se richiede molta cura perché d'inverno, in assenza di piogge, diventa compatto e duro. Probabilmente con *ficilignu* si intendono i tipici suoli rossi mediterranei. Le terre miste sono dette a Bagheria *tirricieddi amurusi,* per indicare la loro ampia versatilità in tutte le colture.

L'introduzione dell'aratro a trazione animale nello scasso dei terreni da impiantare a vite fu piuttosto tardivo; in ogni modo rimase limitato a un piccolo numero di grossi proprietari e unicamente nelle zone dove gli appezzamenti a vite avevano una dimensione significativa. Lo scasso compiuto dall'aratro lasciava il terreno asciutto molto zolloso per cui era necessaria l'opera dell'uomo per rompere i grossi *timpuna* (zolle di terra) che si formavano. Questo lavoro invero pesantissimo veniva fatto *c'u picu* (piccone) detto *fiesi* a Bagheria, *fesi* a S. Giuseppe Jato, anche se viticoltori di quest'ultima zona ricordano l'impiego di mazze di ferro. In ogni modo anche *u zzappuni* usato dalla parte in cui la lama si congiunge col manico (*uocchiu r'u zzappuni,* Bagheria) andava bene per questo lavoro.

Solo in seguito l'erpice a trazione animale, usato però solo da pochi grossi proprietari, permise di svolgere questo lavoro più celermente e con minore fatica.

L'aratro a un vomere (*aratu a na ómmara*) era formato dalle seguenti parti: *u cuteddu* che tagliava la terra verticalmente, costituito da una lama leggermente obliqua, *a percia ri lignu,* cioè la bure di legno provvista di una staffa con un bullone (*u pernu*) con cui si attaccava alla lama, il vomere (*ómmara*) che tagliava la terra orizzontalmente, il rovesciatoio (*vortaricchiu*) che *sbutava*, cioè rovesciava, la terra. In genere era trainato da due *vestii* (muli soprattutto). A far assumere a questi organi la posizione voluta provvedeva la bure sorretta dalle stegole di legno (*manuzzi*). Qualche vecchio agricoltore ricorda gli aratri a una sola *manuzza,* il cui uso era alquanto difficile. Questo tipo di aratro era comunque inadatto alle lavorazioni del terreno dopo la piantagione perché troppo pesante e pericoloso per le viti, data la trazione compiuta da due animali. Probabilmente dopo il 1920 nell'agro di Partinico apparve il così detto *arato a llancia* caratterizzato da un organo di taglio di ferro con la forma di mezzo cono con la punta rivolta in avanti attaccato a una bure di legno fornita di stegole di ferro. Di piccole dimensioni e trainato da un solo animale era molto adatto per le arature tra i filari. Fu migliorato in seguito dall'introduzione del così detto *pezzu francisi,* una lama obliqua e sottile molto versatile per i lavori nel vigneto, che poi venne attaccata a una bure leggera, tutta in ferro, estremamente maneggevole. Gli adattamenti dei vari pezzi disponibili venivano spesso fatti dai contadini stessi, per cui è possibile rinvenire combinazioni diverse e originali. Mentre però la struttura portante proveniva da fabbriche (*era d'impastu*) la *zzappa* veniva in genere fatta dal fabbro del luogo.

Se il terreno era stato in precedenza piantato con viti, bisognava che rimanesse alcuni anni a riprendere forza, che venisse arato e anche seminato soprattutto con legumi per il loro potere azotante, ma anche con grano. Il periodo di riposo variava e varia naturalmente da zona a zona, a secondo della qualità del terreno. Il periodo di riposo serve inoltre, a detta dei contadini, anche a *disinfittari* la terra dagli insetti e dai parassiti.

La profondità dello scasso a mano che in genere non superava *tri parma* (circa 75 cm.), fu aumentata dall'uso degli aratri a trazione animale, ma significativi successi furono raggiunti solo quando entrarono in scena gli aratri a trazione meccanica, il che è fatto piuttosto recente per le nostre zone, nelle quali peraltro non sempre la dislocazione dei *luochi ri vigna* (piccoli appezzamenti coltivati a vite, Bagheria) ne permette l'impiego.

Altra operazione importante era quella dello spietramento e livellamento del terreno, al fine di permettere una migliore circolazione delle acque sia in superficie che in profondità.

I lavori di preparazione del terreno venivano in genere eseguiti dal proprie-

tario aiutato dai membri maschi della famiglia se il terreno aveva dimensioni limitate, ma in caso contrario si reclutava manodopera a giornata (*iurnateri*).

Oggigiorno, laddove non è possibile zappare il terreno perché questa operazione richiederebbe l'impiego di molta manodopera, si affida il lavoro a un trattore che non solo è più conveniente dal punto di vista economico, ma effettua uno scasso migliore.

La sestatura del terreno

La serie di operazioni che precedono la piantagione viene detta *sistiatura* (*sistiari* = fare la sestatura), cioè lo squadro e la picchettatura del terreno per indicare i punti precisi in cui dovranno essere messe a dimora le barbatelle. Essa è effettuata ancora oggi con il sistema tradizionale.

È necessario in primo luogo delimitare i confini *r'u luocu* per potere poi compiere l'operazione di tracciamento dei filari. Utilizzando dei punti di riferimento, o *petri i limmitu* o vecchie viti lasciate proprio a questo scopo, un contadino con molta esperienza o un tecnico procedono a segnare con delle canne diritte, con un pezzetto di carta inserito in cima in una spaccatura fatta col coltello, i lati del terreno. Se l'operazione è svolta da un contadino, questi, ponendosi all'altezza del punto di riferimento e regolandosi a occhio, indica a chi lo aiuta il punto dove conficcare le canne, a una distanza l'una dall'altra comunque inferiore alla lunghezza del sesto. Quando i confini sono stati tutti segnati si può passare alla *sistiatura*. La sistemazione delle viti più usata nella provincia di Palermo è quella a quadrato, con una distanza tra un filare e l'altro di m. 1,50. Tale piantagione è indicata infatti come *u sestu ri se parma*. Invero *u parmu* (Partinico), *paimmu* (Bagheria) ([1]) è l'ottava parte della canna (misura corrispondente a m. 2,8), per cui *u parmu* dovrebbe misurare 26 cm. e non 25. Comunque *u parmu* è comunemente accettato come corrispondente alla quarta parte di un metro, 25 cm. appunto.

Oggi *u sestu ri se parma* non è più molto usato, difatti non permetterebbe il passaggio delle macchine. Per la nuova forma d'impianto a spalliera si arriva sino a 2. m. di distanza tra i filari, in quella a tendone sino a 2 m. e 50 cm.

Per permettere la zappatura della terra intorno alle viti più esterne in passato si lasciava dal limite un tratto di 50 cm. di terra. Oggi per consentire il passaggio delle motozappe, se due terreni confinanti sono piantati a vite è uso che i due proprietari lascino ciascuno dal proprio confine 75 cm., di modo che resti un corridoio di m. 1,50 di larghezza attraverso il quale il mezzo meccanico possa transitare. Non sempre la distanza tra una vite e l'altra è quella di 1 m. e 50; infatti per varie ragioni la si può modificare, come vedremo in seguito.

La *sistiatura* richiede il lavoro coordinato di tre uomini, e l'impiego di una

corda o una catena detta *sestu* (Partinico), *siestu* (Bagheria). La lunghezza del *sestu* è variabile, ma non può quasi mai essere uguale a quella del terreno. Possiamo dire che in media può coprire l'interspazio di venti porte (circa 30 m.), e ogni m. 1,50 v'è un nastrino o un anello più grande se si usa la catena. I viticoltori in genere preferiscono la catena, poichè la corda restringendosi quando il clima è secco o allungandosi quando è umido provoca in genere errori nella sestatura. Mentre tutti i viticoltori potevano permettersi una corda, lo stesso non si può dire per la catena, per cui spesso essa veniva richiesta in prestito ad amici o parenti, il che avviene anche oggi. Misurata dal punto di riferimento posto a un vertice del terreno la distanza di cm. 50 *si iecca u primu corpu i sestu,* in modo che in ogni suo punto la distanza dal limite sia di 75 cm. (50 in passato). Questa operazione è compiuta da due persone che tendono la catena o la corda battendola più volte sul terreno affinché le asperità di questo non compromettano la perfetta perpendicolarità del sesto, mentre la terza pone ogni metro e mezzo (se tale è la distanza segnata sul sesto) dei pezzi di canna detti *muzzuna* (Bagheria, S. Flavia) o *cannizzoli* (Partinico, S. Giuseppe Jato). A questo punto si può o continuare a gettare il sesto lungo la direzione del primo *corpu i sestu,* oppure partendo dall'ultima canna infissa nel terreno gettare il sesto perpendicolarmente al primo filare segnato. In questo secondo caso una volta infisse *i cannizzoli* si tirano dai vari punti i filari fino alla base del quadrato che si è così formato. Sempre in presenza di terreno di forma regolare (quadrati o rettangolari) si può procedere alla *sistiatura* indicando con i *muzzuna* i punti dove saranno piantate all'incrocio di due lati le quattro viti d'angolo e quindi utilizzando i lati del quadrato che si viene così a determinare (*a siggiola,* Bagheria) per portare a termine la picchettatura di tutto il fondo (vedi fig. 1).

Le operazioni fin qui descritte risultano piuttosto semplici se si devono *sistiari* terreni di forma regolare. Ma nella maggior parte dei casi soprattutto in zone collinari la situazione richiede delle complesse operazioni al fine di non avere al completamento della *sistiatura* alcune parti *r'u luocu* non utilizzate. Ricordo a questo proposito due casi che esemplificano le frequenti variazioni compiute dai contadini in questa delicata fase di preparazione del terreno per la piantagione. Se compiuta una normale picchettatura resta un angolo di terreno di forma, per esempio, triangolare (*scammuzzuni* a S. Giuseppe Jato, termine con cui si intende in genere un pezzo di terra di forma irregolare, *scornu* a Partinico) tale che è impossibile con il sesto utilizzato piantare un certo numero di filari senza sprecare del terreno, allora si usa piantare le vigne usando la direzione dei filari già segnati ma diminuendo o aumentando la distanza tra un punto di riferimento e l'altro, di modo che il terreno non venga *sciancatu* (malamente picchettato) e quindi non bello a vedersi.

Se invece il terreno non solo presenta uno *scornu* ma ha per esempio due lati non paralleli si ricorre ad una *sistiatura* che permetta con opportuni accor-

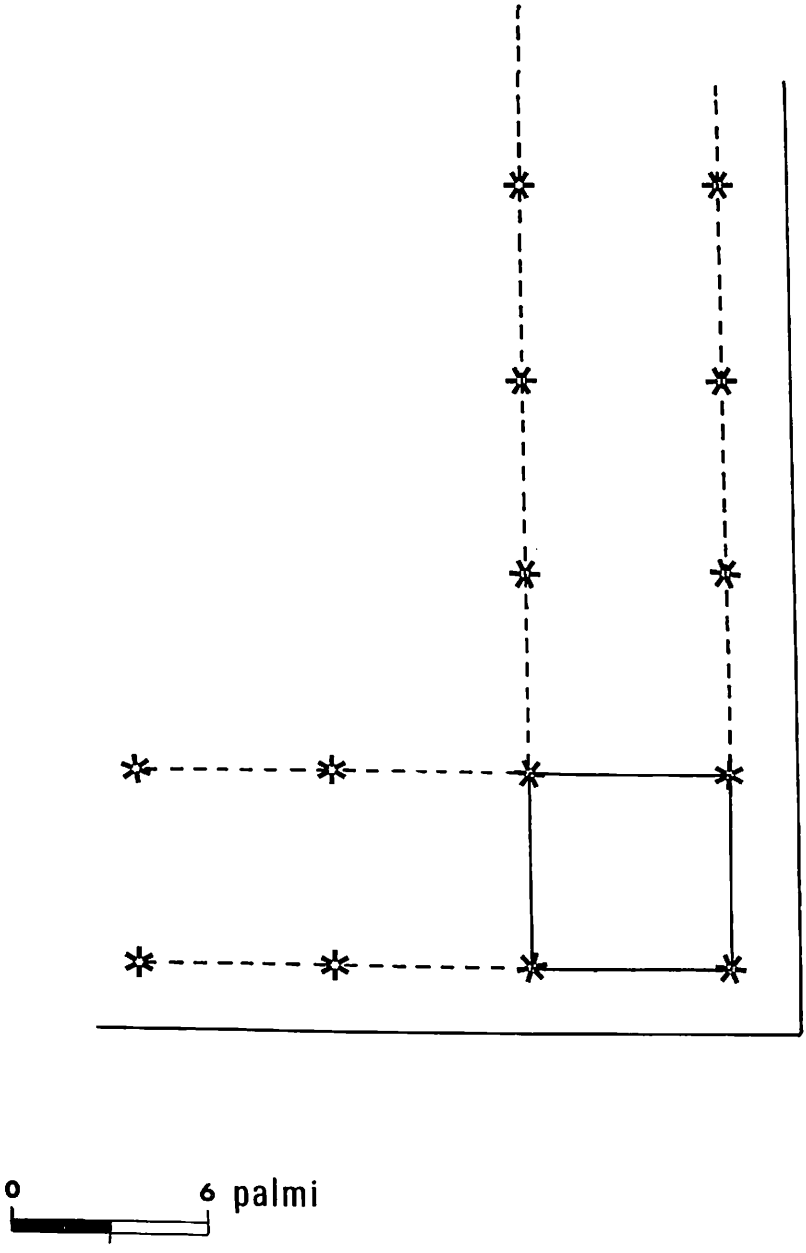


Fig. 1. — *Sistiatura* col metodo della *siggiola*.

gimenti di piantare il maggior numero possibile di viti e nello stesso tempo che garantisca un allineamento perfetto dei filari (vedi fig. 2).

Utilizzando strumenti di precisione lo squadro e la picchettatura sono operazioni non difficili, ma per un contadino l'essere in grado di compiere calcoli geometrici e ottenere una *sistiatura pulita* costituisce ancora motivo di forte soddisfazione personale. Ricordo infine che l'operazione di conficcare le cime di canna può essere svolta anche da più persone, a seconda della grandezza dell'appezzamento e delle possibilità del proprietario. Essendo comunque un lavoro non faticoso veniva spesso in passato come pure oggi svolto nelle piccole aziende anche dalle donne. In ultimo è da sottolineare lo scarso interesse dei viticoltori soprattutto nel passato a dare ai filari il più corretto orientamento, con conseguenze spesso gravi per la buona crescita delle viti, che più facilmente contraevano malattie come l'oidio (*mali di surfaru*), la peronospera (*pronospera*) il marciume radicale e così via.

La piantagione

La piantagione, nelle zone in esame, viene effettuata in genere dopo le piogge invernali in febbraio. Prima dell'invasione fillosserica si piantavano nel terreno *i sarmenta* (Partinico), *saimmenta* (Bagheria), cioè tralci della vite che venivano scelti con cura. Essi richiedevano soprattutto nel periodo in cui avveniva la formazione delle radici particolari attenzioni e frequenti innaffiature nella stagione estiva. Dopo la distruzione dei vigneti operata dal terribile afide detto fillossera, la ricostruzione della nostra viticoltura fu affidata alla piantagione di particolari viti dette americane, resistenti all'afide anche se piuttosto esigenti in fatto di suoli. Queste viti comunque richiedono l'innesto per produrre le uve che si desiderano e quindi sono anche dette portainnesti. Essendo fornite di radici esse richiedono meno cure dopo la piantagione, ma costituiscono un'entità vegetante da tenere sempre sotto controllo, per evitare che proliferando secondo la propria natura tolgano nutrimento alla varietà di uva su di esse innestata. In dialetto la barbatella portainnesto è detta *u magghiolu* o *sarbaggiu* (Partinico), *magghiuolu* o *saibbaggiu* (Bagheria), mentre la vite innestata in essa *u manzu*.

Giunto il periodo scelto per la piantagione il contadino compra le barbatelle (alcuni le preparano da sé) prodotte in speciali vivai e poi commercializzate. A Partinico vecchi contadini ricordano ancora le barbatelle provenienti dai vivai di Palermo e soprattutto dalla zona di Milazzo, *r'i milazzisi* appunto.

Per piantare sono necessarie almeno cinque persone, se si vuole terminare il lavoro presto e bene. La prima maneggia un pesante attrezzo, detto *virrina,* che serve per fare i buchi in cui introdurre le barbatelle (*magghiola*). Essa è composta da un bastone di ferro appuntito lungo 60-70 cm., inserito in un pezzo di tronco tagliato longitudinalmente (*rrucchieri r'a virrina,* Bagheria) e in cui, se possibile,

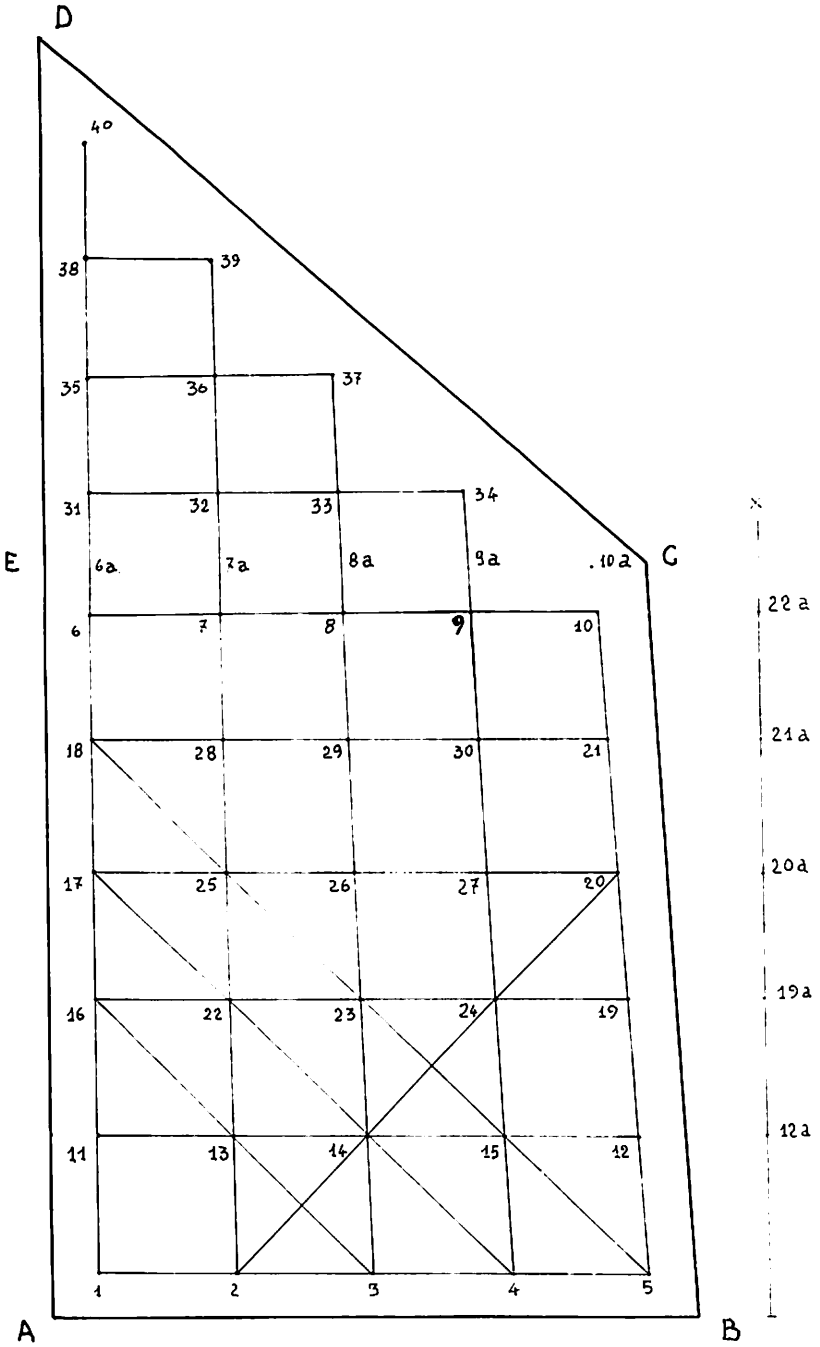


Fig. 2. — *Sistiatura* di un terreno di forma irregolare.

Nel caso di un ipotetico terreno corrispondente per forma a quello accanto disegnato la sistiatura sarebbe effettuata nel modo seguente.
Poichè la base dell'appezzamento è di metri 7, è possibile, lasciati 50 cm. dai due limiti, realizzare quattro porte di mt. 1,50 ciascuna, cioè 5 filari (nn. 1, 2, 3, 4, 5). Evidentemente se si usasse il metodo tipico della *siggiola* già la seconda vite del filare 5 si verrebbe a trovare rispetto al limite ad una distanza inferiore ai 50 cm. di rito, per non dire che la quarta e la quinta cadrebbero sul limite stesso se non fuori di esso. A questo punto è allora necessario fare una scelta: i filari non saranno paralleli ma convergenti all'infinito. Si misura la distanza tra i punti C ed E; nel caso in esame essa è di metri 6,50. Sottratto il metro necessario per spostarsi dai limiti restano metri 5,50 che divisi per 4 porte danno una misura di mt. 1,37 per porta. Si segnano quindi con delle canne alte i punti dei cinque filari 6 a, 7 a, 8 a, 9 a, 10 a. Sull'allineamento dato dai punti 1-6 col *sestu* normale di 6 palmi si determina il punto 11, mentre sulla retta virtuale X parallela al lato A-D si segna il punto 12 a. Sull'allineamento 11-12 a si pone una persona, un'altra progressivamente su quelli 2-7 a, 3-8 a, 4-9 a, 5-10 a. Una terza persona sotto la guida delle prime due che sono i *sistiatura* veri e propri segna via via i punti 13-14-15. Quindi dall'allineamento 3-13 si determina il punto 16, da quello 4-14 il 17, da quello 5-15 il punto 18. Si misurano con il sesto le distanze 1-16, 1-17, 1-18 e si riportano su X, avendo così i punti 19 a, 20 a, 21 a. A questo punto sull'allineamento 16-19 a si pone una persona, e poi progressivamente su quelli 2-13-7 a, 3-14-8 a, 4-15-9 a e 5-12-10 a un'altra; una terza sotto la guida delle prime due segna via via i punti 22-23-24-19. Identicamente si procede per segnare i punti 25-26-27-20 etc. Ovviamente la larghezza delle porte varierà da mt. 1,50 nel lato A-B a mt. 1,35 tra i punti 38-39. In conclusione si può dire che con questo sistema empirico, ma che risponde ad una concezione strettamente geometrica, i contadini ottengono in presenza di terreni irregolari due grossi vantaggi: si piantano più viti rispetto a quelle che si potrebbero piantare usando il normale metodo di *sestu* e *siggiola* e inoltre è assicurato il perfetto allineamento delle viti da qualunque punto di vista, anche se tra i ceppi le distanze variano.

sono ricavati due manici, di modo che l'attrezzo risultante possa essere adoperato usando le due mani. Talvolta se il tronco non lo consente i manici vengono fatti a parte e poi inseriti nel pezzo di tronco. Il peso complessivo supera in genere i 10 Kg. Per fare il buco (*u pirtusu, a percia*) è necessaria forza ed esperienza oltre che una *virrina* ben equilibrata. Al fine di favorire l'ingresso della *virrina*, una seconda persona porta un secchio (*catu*) d'acqua e una latta. Appena *chiddu c'a virrina* vede che la penetrazione è difficile, senza uscire la punta tira indietro la *virrina* per consentire che l'altro versi 50-100 grammi d'acqua dentro il buco, che così può essere completato fino alla profondità voluta, circa 50 cm. I due passano poi alla *cannizzola* successiva mentre un terzo pone vicino ai buchi le barbatelle. Questa operazione è detta *iccari i magghiuola* (Bagheria) o *spannuzzari magghiola* (S. Giuseppe Jato, Partinico). Una quarta persona ha il compito di infilare le barbatelle sino in fondo. A tal scopo con una mano afferra la piantina, cui prima sono state recise parte delle lunghe radici (ne restano 4-5 cm.) con l'altra tiene una sorta di lunga forchetta a due denti, detta *furchietta* (Bagheria) o *furcina* (S. Cipirello, S. Giuseppe Jato, Partinico) con cui afferra la barbatella (*incoccia u magghiolu*) portandola sino al fondo del buco. Questa operazione è detta a Bagheria *miéttiri ô funnu*. Un'ultima persona provvede a riempire il buco con terra; si chiama *fuddaturi* perchè *fudda a tierra*. Si può utilizzare sia terra presa vicino al fossetto oppure terra *rrinusa* ben asciutta presa altrove e trasportata con sacchi. Ma questo si può fare solo se si hanno possibilità economiche. *A fuddatura* è fatta con una canna o un pezzo di ferro. Terminata questa operazione, *u fuddaturi* pone accanto all'estremità della barbatella, che è rimasta fuori la terra (massimo per 7-10 cm.), la cannuccia che *u porta acqua* precedendo l'uomo con la *virrina* aveva tolto lasciandola vicina al punto prefissato per fare la dimora del *magghiolu*.

Spesso comunque questa serie di operazioni è fatta solo da due persone, una che usa *a virrina* e l'altra che porta l'acqua. In tal caso, fatti i buchi, i due tornano indietro e compiono il resto delle operazioni.

Soprattutto *a misa a ffunnu r'i magghiola* richiede una grande attenzione e viene affidata a persona competente, più spesso la compie il proprietario stesso.

I portainnesti sono a volte venduti già innestati (*nzitati*), ma questo sistema non ha mai incontrato il favore dei nostri viticoltori più propensi a scegliere da sé le varietà di vitigni da innestare. Quelli selvatici (*sarbaggi*) hanno inoltre un apparato radicale migliore di quelli innestati. Dei tipi più diffusi nelle nostre campagne ho cercato di ricostruire una sorta di cronologia, che almeno mettesse in evidenza la successione dai più antichi ai più recenti. Dai viticoltori sono considerate antichissime le seguenti varietà: *Áramu* (Aramon Rupestris, ibrido tra una vite europea e una americana, risalente al 1879), *Murvetri* (Mouvèdre x Rupestris 1202, ibrido europeo-americano come il precedente, con scarsa resistenza alla fillossera), *Rupéstisi deló* (Rupestris du Lôt, vite americana), *Riparia antelabbra* (Riparia grand glabre, vite americana), *Riparia groír* (Riparia gloire, vite americana); meno

antiche e risultato di incrocio tra viti americane (*ibiti*, cioè ibridi): *Riparia rupestisi* (Riparia x Rupestris, di cui esistono alcune varietà, tra cui la 2 A ottenuta dal Paulsen in Sicilia), *Rupéstisi berlantiero* (Berlandieri x Rupestris, di cui esistono vari ibridi tutti di origine francese che si diffusero molto nelle regioni meridionali dell'Italia e via via furono sostituiti da nuovi incroci tra le due famiglie dovuti al Paulsen e al Ruggeri), 1045 (cioè Berlandieri x Rupestris del Paulsen), 140 (sempre un ibrido Berlandieri x Rupestris, del Ruggeri), 17-37 (un ibrido del tipo prima citato), 41 B (un ibrido tra la vitis vinifera europea e il tipo Berlandieri, con buona resistenza alla fillossera, come pure alla siccità, e quindi molto adatta alle nostre terre, anche perché ben tollera le alte percentuali di cloro contenute nei terreni calcarei), *Riparia ruggiero* (probabilmente la Berlandieri x Riparia 225, del Ruggeri) che quasi certamente corrisponde ad un altro ibrido detto *Ibisi ruggiera.*

Trattandosi di nomi latini o comunque stranieri le deformazioni cui vengono sottoposti sono numerosissime, per cui ho fatto una scelta tra le varianti da me raccolte.

Nel periodo intercorrente tra la messa a coltura della barbatella e l'innesto, il nuovo impianto ha bisogno di essere frequentemente zappato soprattutto d'estate. Infatti si dice: *a zzappata è na mienza abbivirata,* o anche *vo fari un ghiardinu senz'acqua, ogni ssimana zzappa.*

Nelle annate particolarmente secche si usa fare intorno alle barbatelle delle piccole conche.

L'innesto

L'innesto (*nzita*), operazione che consente di ottenere la produzione di uve provenienti da vitigni nostrani, è uno dei momenti chiave della viticoltura. Non a caso gli *nzitatura*, contadini abili in questa specializzazione agricola, hanno costituito in passato e costituiscono anche oggi una sorta di casta privilegiata nel mondo rurale. La loro paga giornaliera è superiore a quella di ogni altro contadino e il prestigio di cui godono rilevante. Non molti invero i contadini abili nell'innesto, e di innestatori oggi, per esempio, nell'agro di Partinico ce ne sono non più di cinque *squatri* (squadre, poiché in genere gli innestatori lavorano a gruppi di più persone). Era ed è uso anche di pagare l'innestatore a cottimo (*a ccorpu, ô stagghiu,* Partinico), con l'obbligo comunque, dice qualcuno, di reinnestare nell'anno successivo gli innesti non riusciti. Oggi, vista la penuria di *nzitatura,* dice un contadino che « *unu avi a rringrazziari si bbieni a nzitari* ». Pensiamo poi se l'innestatore si sente tenuto a ripetere gli innesti falliti.

L'innesto era certamente conosciuto prima dell'invasione fillosserica, ma era praticato poco e solo in circostanze eccezionali, per cui mi sembra corretto dire che le tecniche dell'innesto quali rinveniamo oggigiorno sono piuttosto recenti e

risentono molto degli indirizzi colturali dominanti nell'epoca della loro diffusione. È da precisare tra l'altro che le tecniche usate non solo variano molto da zona a zona, ma mostrano non irrilevanti aspetti di utilizzazione e reinterpretazione personale. Le stesse denominazioni culte sono state modificate, o a volte utilizzate per innesti diversi.

Per quanto riguarda gli innesti negli ultimi trent'anni soprattutto vi sono state importanti innovazioni, in particolare per quanto concerne l'epoca in cui vengono praticati. In sostanza mentre in passato era impensabile innestare nello stesso anno della piantagione della barbatella, poiché in genere in meno di un anno *u cannolu r'u sarbaggiu* (la barbatella cresciuta) non aveva il diametro sufficiente per subire l'innesto, oggigiorno sia per lo scasso e le zappature più profonde del terreno, sia per l'uso dei concimi chimici, è possibile praticare a fine estate l'innesto *a ttaccuni* (a gemma).

Ciò premesso, gli innesti vengono distinti in invernali ed estivi. Quelli invernali (*mmirnali*) sono anche detti *a ssiccu*, quelli estivi *a vvirdi*. È evidente il riferimento alla condizione della vite nel periodo di quiete vegetativa, e in quello di vegetazione.

Erano tradizionalmente considerati innesti invernali: *u spaccu ngrisi* (lo spacco inglese), *u spaccu urdinariu* (lo spacco semplice), *u siccu* (il secco); ed estivi: *u virdi* (il verde), *u zzúfulu* (zufolo), *u taccuni* o anche *nnestu a ucchiddu* (Partinico).

Per maggiore chiarezza seguono due schemi nei quali sono messi a confronto gli innesti più comuni in due zone particolarmente significative, quella di Partinico, che per la sua « vocazione » vitivinicola è stata sempre centro di vivaci interessi per questa fase così importante per tutto il processo produttivo, e quella di Bagheria, nota per la fama di eccellenza dei suoi innestatori, che svolgevano la loro attività anche in contrade lontane.

INNESTI INVERNALI

AREE	*Spaccu ngrisi*	*Spaccu urdinariu mmirnali*	*U siccu*
Partinico . . .	sì	sì	no
Bagheria . . .	no	no	sì

INNESTI ESTIVI

AREE	*Spaccu ngrisi a vvirdi*	*Zzufulu*	*Taccuni* o *ucchiddu*	*U virdi*
Partinico . . .	sì	sì	sì	sì
Bagheria . . .	no	sì	sì	no

Sebbene a Partinico gli innesti legnosi a spacco vengono anche chiamati *a ssiccu*, le modalità di esecuzione sono diverse da quelle della *nzita* detta *u siccu*.

Vediamoli ora ad uno ad uno. Il così detto *spaccu ngrisi* (vedi fig. 3) appartiene a una famiglia di innesti piuttosto antica se già essi erano descritti nel 1699 dall'inglese Langford, e presuppongono che sia il portainnesto (*u sarbaggiu*) che la marza (*u manzu*) abbiano lo stesso diametro, in quanto le due parti dovranno incastrarsi perfettamente tra loro. Il tipo di spacco inglese praticato nelle zone della mia indagine può essere ascritto a quello conosciuto come a doppia fenditura. Usando il coltello da innesto (*u cutiéddu*) si deve spalettare il portainnesto ottenendo *u scarpiéddu*, una superfice levigata obliqua. In essa si pratica una fenditura longitudinale; lo stesso si fa sulla marza in modo che le due linguette ottenute possono incastrarsi assicurando così all'innesto una ottima stabilità. Si lega quindi con rafia (*raffia*) e si copre con terra. L'innestatura si compie a 4-5 dita da terra e nella marza si lasciano 2 gemme (*uocchi* Bagheria, *occhi* Partinico).

È opinione di molti viticoltori che lo spacco inglese, tecnica considerata difficile, sia decaduto quando per mancanza di *bboni maistri* furono solo in pochissimi a saperlo praticare. Un anziano ricorda il nome di colui che per primo aveva portato tale innesto a conoscenza dei contadini di Partinico: un tal Panebianco *chi avia sturiatu in Francia*.

L'innesto a spacco ordinario (vedi fig. 4) è considerato la forma semplificata dello spacco inglese, dimenticato per mancanza di scuola. Invero penso che l'esecuzione di questo innesto rimandi piuttosto agli antichi innesti legnosi a spacco, molto usati soprattutto per innestare viti adulte. Nel caso che si debba innestare una barbatella le operazioni che si compiono sono le seguenti. Si taglia la barbatella orizzontalmente a una decina di centimetri dal suolo, quindi si fa una fenditura verticale lungo il midollo per una metà della lunghezza del *cannolu*. Si prende una marza che sopra la gemma viene incisa con taglio orizzontale e sotto spalettata da due lati in modo da formare un cuneo. Si avvolge quindi la *raffia* intorno alla spaccatura della barbatella, si inserisce la marza e si completa la legatura (*liatura*), si copre infine con terra. In genere si lasciano anche in questo innesto due gemme nella marza, per motivi di sicurezza. Difatti è più probabile che una delle due gemme vegeti dopo l'attecchimento (*a nzita vinni*) dell'innesto.

L'innesto *u siccu* (vedi fig. 5), ritenuto anch'esso molto antico, viene eseguito in modo diverso. Si taglia la barbatella orizzontalmente a una decina di centimetri dal suolo e si spaletta da un lato; si sceglie una marza che abbia un diametro tale che lo spalettamento effettuato su un lato coincida con quello effettuato sulla barbatella. Infine si pongono a contatto e si legano ben stretti con rafia. In questo innesto si lascia una gemma. Si copre con terra. Certamente è possibile considerare questo innesto una forma semplificata di spacco inglese. È preferibile fare questo innesto quando la terra è poco bagnata e ancora fine perché in caso

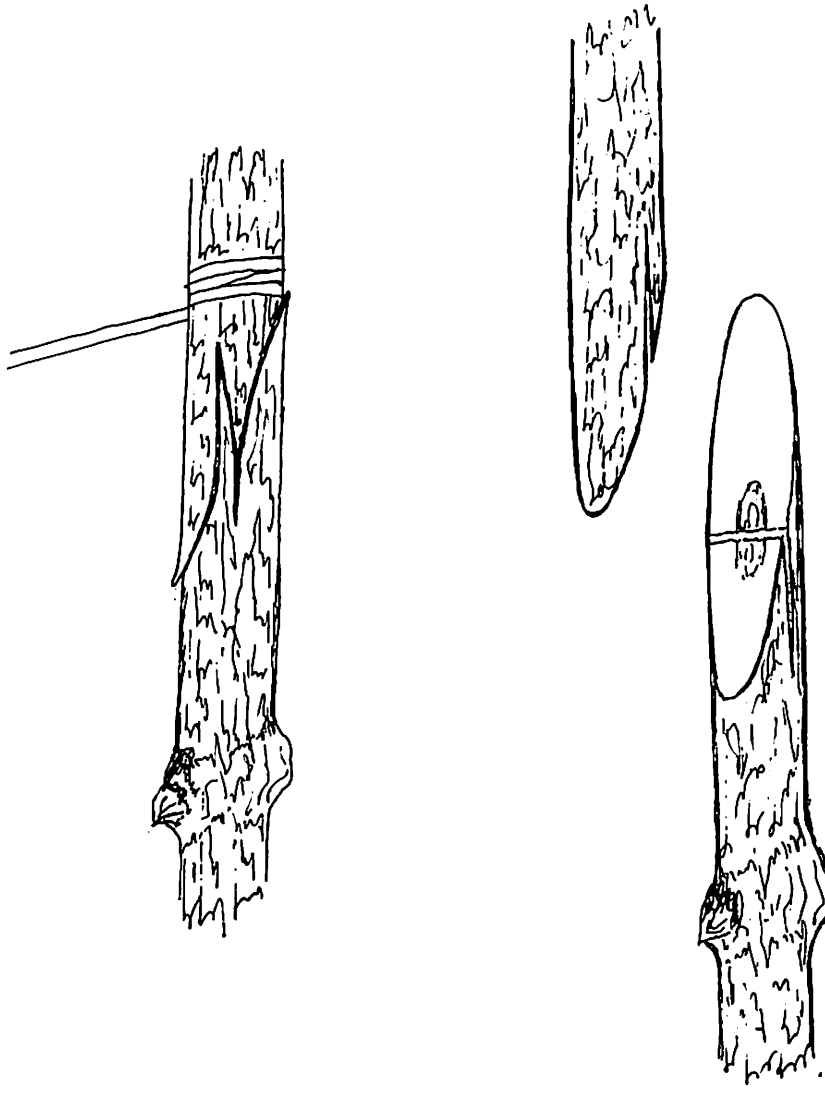


Fig. 3. — Innesto a *spaccu ngrisi*.

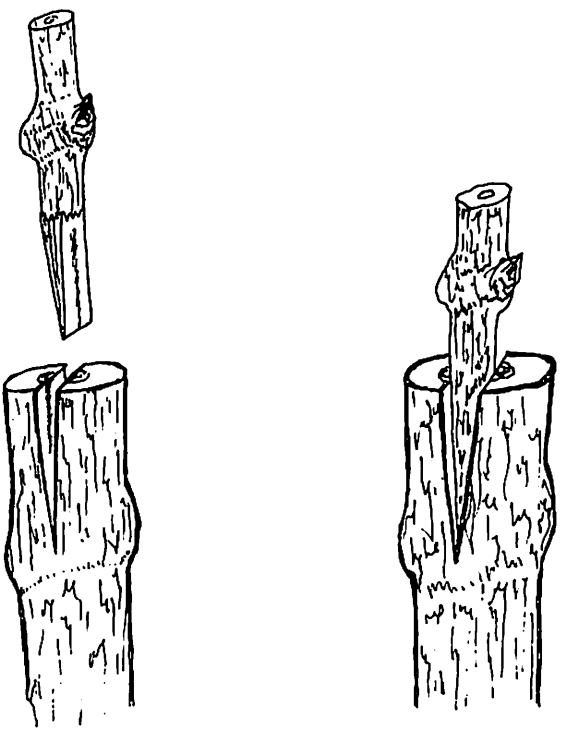


Fig. 4. — Innesto a *spaccu urdinariu.*

contrario durante l'operazione di copertura del *magghiolo* è facile che qualche zolla danneggi *u cavigghiunieddu* (Bagheria) cioè la marza con la gemma.

L'operazione di scelta delle marze è detta *iri a ffari a lignami* (Bagheria, Partinico, S. Giuseppe Jato...).

Per gli innesti estivi bisogna premettere che essi in genere sono stati sempre praticati in quelle viti che durante l'inverno successivo alla piantagione non hanno raggiunto ancora le dimensioni necessarie per poter sopportare operazioni di taglio o incisione sulla corteccia. Essi inoltre erano in genere evitati perché proprio nel periodo più adatto per questi innesti i contadini dovevano badare a lavori importanti nel vigneto e alla raccolta dei cereali.

L'innesto *a spaccu ngrisi a vvirdi* si esegue come quello invernale; non si usa però rafia che essendo anelastica strozzerebbe la vite in piena vegetazione, ma un pezzo di elastico largo circa 5 centimetri. Non è poi necessario coprire con terra. Invero alcuni contadini di S. Giuseppe Jato sostengono che si poteva anche adoperare la rafia, avendo comunque l'accortezza di rifare la legatura via via che la marza si irrobustiva, sino a che l'innesto non si poteva definire perfettamente riuscito. Nella zona di Bagheria l'innesto estivo detto *u virdi* (vedi fig. 6) si esegue creando una scalpellatura non molto obliqua sulla barbatella, piuttosto vicino al suolo (circa 10 cm.), facendo lo stesso sulla marza, congiungendo le due superfici ben levigate e legando con elastico. Tale innesto è molto simile al tipo inglese semplice o erbaceo per copulazione sull'internodo. I suoi pregi fondamentali sono che essendo la vite in pieno vigore vegetativo si può vedere quasi subito (cioè dopo 5-6 giorni) se l'operazione è riuscita, che la saldatura è in genere ottima soprattutto se le due parti sono state scelte opportunamente, e infine che in caso di non riuscita è possibile ripeterlo subito un po' più sotto senza arrecare danno al portainnesto. È però *nzita dilicata* e basta a volte *na susciata ri vientu* (un nonnulla) per danneggiarla; e come per tutti gli innesti erbacei, infine, le marze devono essere usate entro la giornata in cui sono tagliate dalla vite madre.

Altro innesto estivo è *u taccuni* o *ucchiddu* (vedi fig. 7). In esso della marza si utilizzano solo le gemme. Esse asportate assieme a un pezzetto di corteccia e di legno sottostante vengono inserite sotto la corteccia della barbatella sulla quale si pratica una corta fenditura. Si lega con rafia e si copre con foglie del portainnesto per proteggere la gemma dai raggi del sole (*si cci ncudduria na pámpina*). Le esecuzioni di questo innesto che ho potuto vedere mi hanno convinto che non lo si può far risalire a quello detto alla Mayorchina, introdotto nell'Italia meridionale tra il 1905 e il 1908.

Dopo la seconda guerra mondiale si è diffuso l'uso di praticare *u taccuni* nella stessa annata di piantagione della barbatella, non più a giugno ma tra la seconda metà di agosto e tutto settembre. In questo modo l'innesto si può definire semi-legnoso in quanto il portainnesto è ancora abbastanza tenero mentre la gemma è già indurita. Nella zona di Bagheria si pratica incidendo a circa 5 centi-

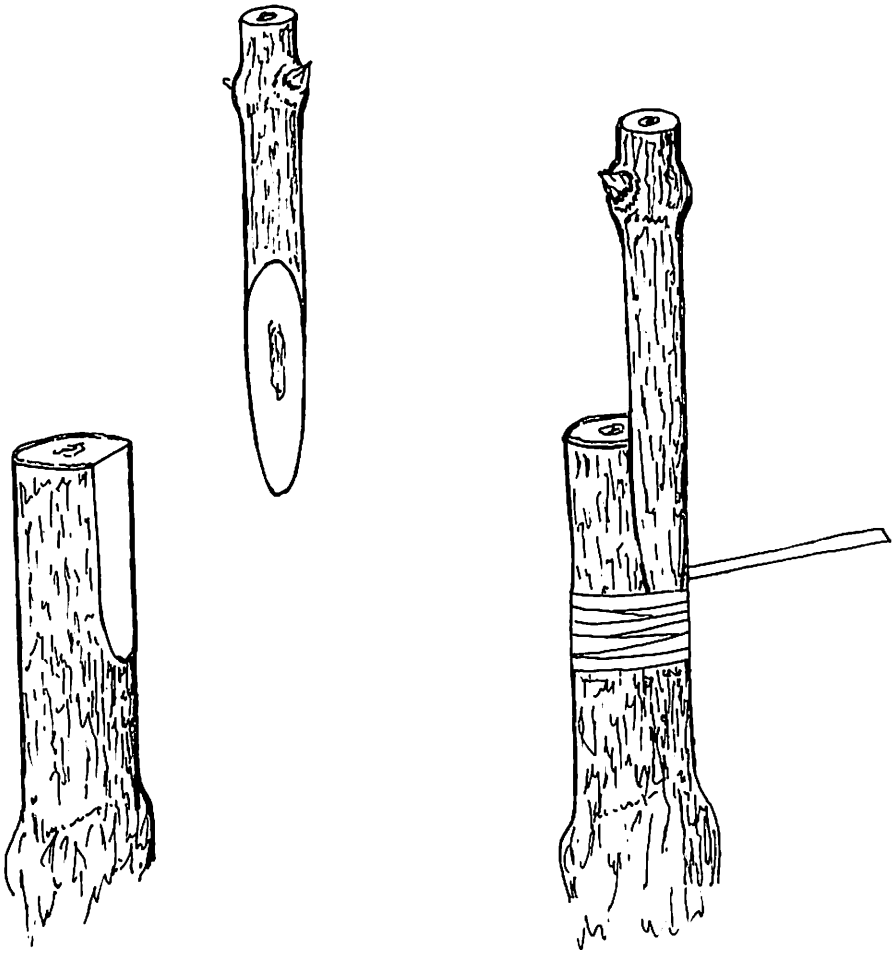


Fig. 5. — Innesto *u siccu*.

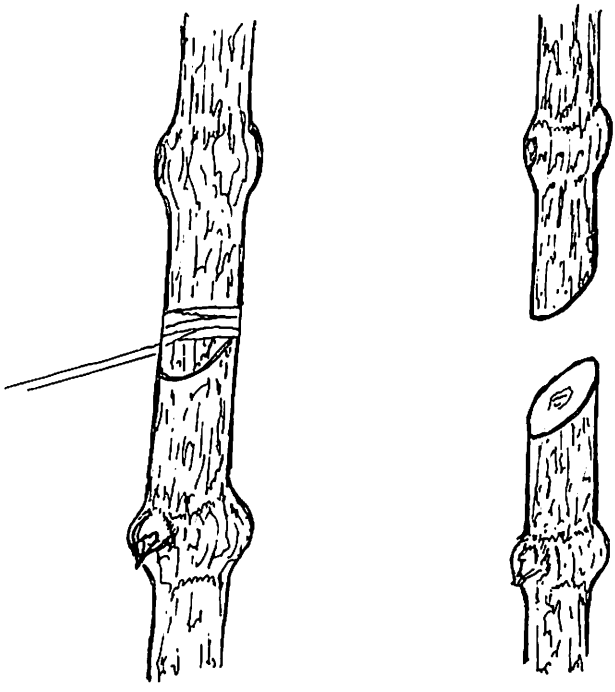


Fig. 6. — Innesto *u virdı*.

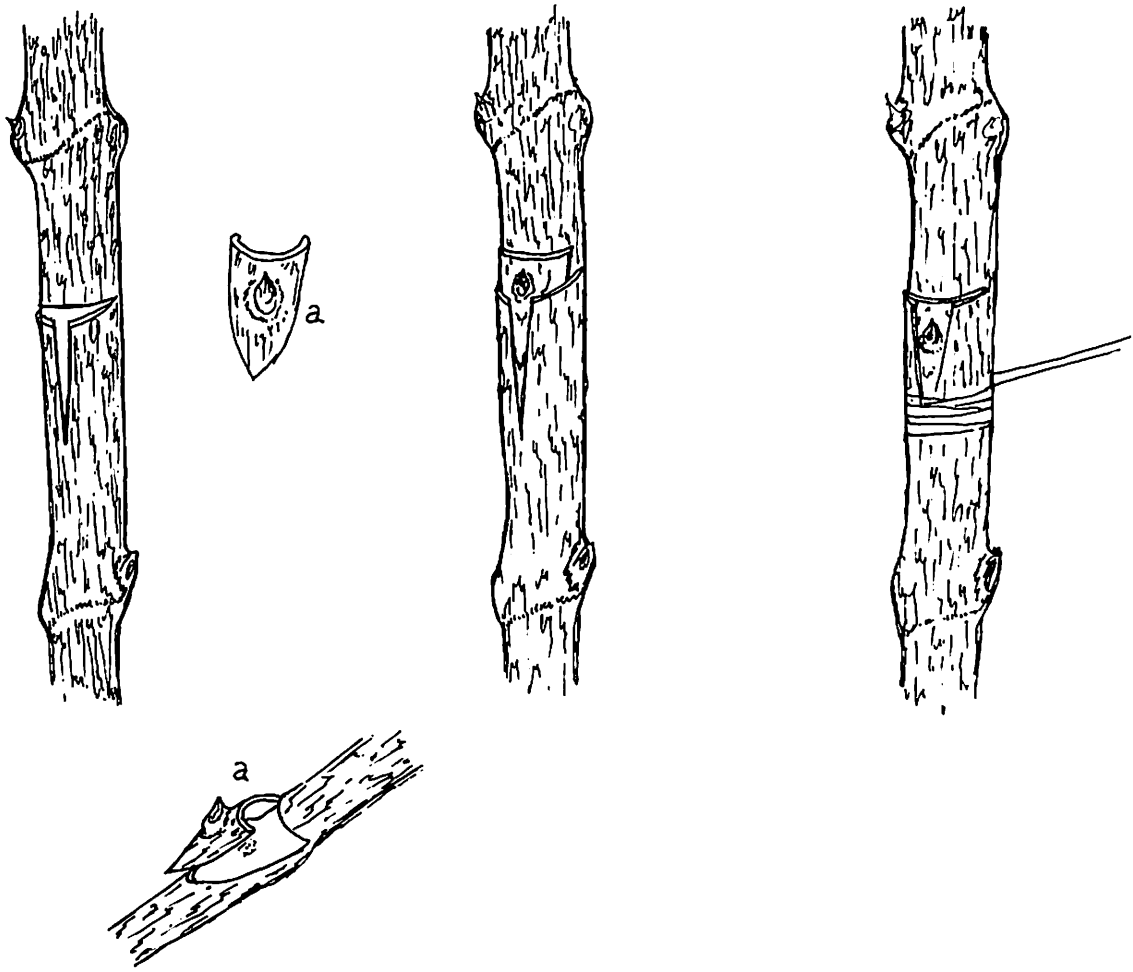


Fig. 7. — Innesto a *taccuni*, o a *ucchiddu*.
a) *Piezza*.

metri dal suolo la corteccia con un taglio a croce romana, sollevando col coltello i quattro lembi formatisi nel punto di incontro dei due tagli e inserendo lì la gemma con corrteccia e legno (*a piezza*, Bagheria), ricavata però con una parte appuntita in modo da poter restare saldamente aderente alla parte legnosa messa a nudo dall'incisione. La parte appuntita viene rivolta verso il basso. Si esegue quindi la legatura con *raffia* e si copre con terra. Si può anche utilizzare qualche foglia per avvolgere l'innesto (*si cci vuotanu ru pampini r'u stiessu saibbaggiu*), legare quindi con rafia e coprire il tutto con terra. Alcuni viticoltori sostengono di avere eseguito *u taccuni* anche sotto il livello del suolo, in casi in cui nella parte esterna della barbatella non si riusciva a trovare *un pezzu ri cannolu bbeddu pulitu*, cioè un punto sufficientemente regolare, condizione basilare questa per ogni tipo di innesto. L'innesto semilegnoso prima descritto si può realizzare perché oggi, come prima detto, la barbatella raggiunge in genere in meno tempo un diametro sufficiente per l'innesto.

L'ultimo tipo di innesto di cui ci occuperemo oè quello detto *zzúfulu* (zufolo) (vedi fig. 8). Ritenuto antichissimo assieme allo *spaccu ngrisi*, era molto diffuso in Sicilia e Puglia, mentre oggi lo è molto meno. Richiede l'uso di forbici particolari adatte ad asportare dalla marza — con due tagli circolari che arrivano fino all'alburno, a un centimetro sopra e sotto la gemma — un anello di corteccia con la relativa gemma; fatta la stessa operazione nel portainnesto si pone nella zona così ricavata l'anello ottenuto in precedenza, quindi si lega con rafia. Si suole eseguirlo a fine estate con gemma dormiente. Pochi contadini dicono di essere in grado di eseguirlo, e tutti ne evidenziano la poca utilità.

Nei casi in cui la terra copre tutta la barbatella con l'innesto, si lasciano conficcate nel terreno come segnale le cannucce che indicano, come abbiamo visto, il punto in cui è stato piantato *u magghiolu*.

Nelle zone di Partinico e Balestrate all'atto dell'innesto vengono piantate ai lati della barbatella due canne legate al vertice *c'a ddisa* (con l'ampelodesmo), le quali servono in seguito per legare il sarmento nato dalla vegetazione della gemma e farlo crescere diritto. All'atto dell'innesto invernale, infatti, il terreno umido favorisce la penetrazione nel terreno delle canne, che sono peraltro spalettate nella parte inferiore.

È noto come variamente i vitigni nostrani si sviluppano sui portainnesti americani, e come dalla loro maggiore o minore compatibilità dipenda la qualità delle uve prodotte. Sotto questo riguardo non sempre i nostri viticoltori sono stati attenti a questo aspetto della pratica viticola, per cui spesso si assiste ad accoppiamenti poco opportuni. In ogni modo le varietà di vitigni più diffuse nell'area del Palermitano erano tra le uve bianche: *Griddu* (Grillo), varie qualità di Catarratto, *Catarrattu, Catarrattuni,* (catarratto lucido serrato), *Catarrattu lustru, Catarrattu fimmineddu, Ruttulidda, Biddimiaru;* tra le uve nere soprattutto *Perricuni* (Perricone) e *uva catanisi* (Nerello, Nocera). Negli ultimi decenni si è im-

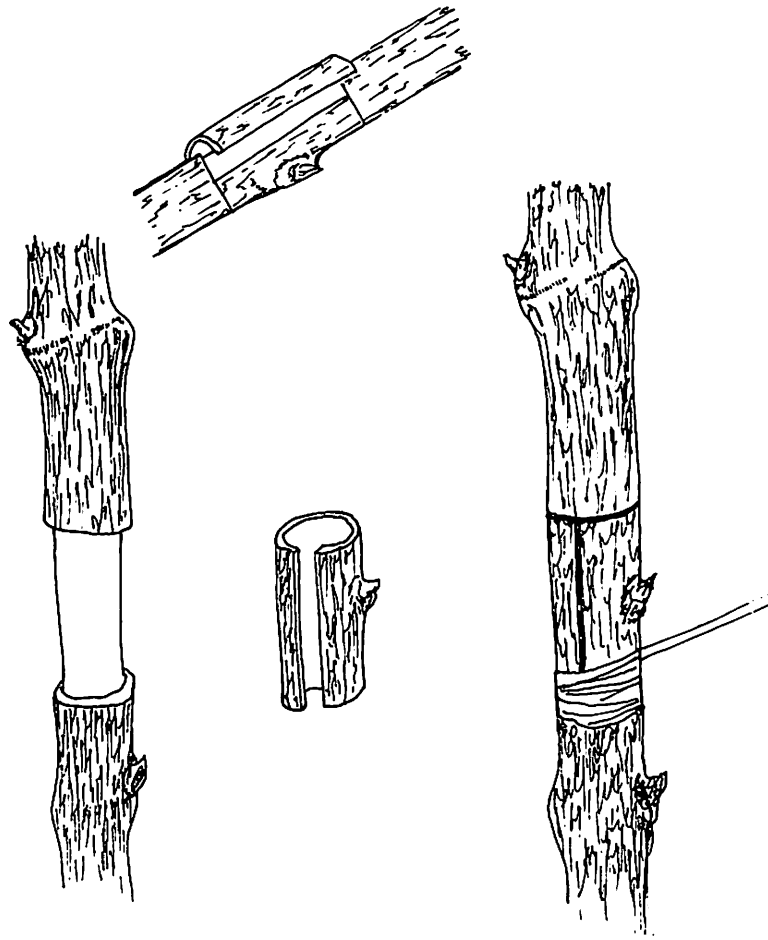


Fig. 8. — Innesto a *zzufulu*.

posta e diffusa soprattutto nella zona di Bagheria, Casteldaccia, Misilmeri, la coltivazione dell'Inzolia bianca (*Nzolia*), vitigno particolarmente adatto ai climi secchi ma poco resistente alle crittogame, che concorre alla produzione di quasi tutti i vini bianchi della Sicilia, e da solo produce vini bianchi alcoolici. Tra le uve nere predomina ancora il Perricone.

Le operazioni che seguono l'innesto variano a secondo del tipo di *nzita* praticata e della stagione in cui viene eseguita.

Negli innesti invernali è importante prima della fioritura eliminare tutte le proliferazioni di gemme nella parte bassa, cioè nel *sarbaggiu*. Questa operazione è detta *spruari* e serve propriamente *a annurbari i scattatini r'u sarbaggiu,* e permettere così alla vite innestata di svilupparsi. Inoltre per quanto riguarda *u spaccu ngrisi* e *u spaccu urdinariu* (Partinico), delle due gemme lasciate si fa continuare a sviluppare quella che dà il sarmento migliore, oppure se solo una vegeta si elimina l'altra non germogliata. Per compiere queste operazioni è necessario ovviamente togliere la terra posta a coprire l'innesto.

Diversa è la situazione per gli innesti estivi nei quali non si interviene se non dopo alcuni mesi, prima della fioritura, cioè nella primavera seguente, lasciando fino a quel momento che *u sarbaggiu* nutra *u figghiu* (l'innesto) e pensi comunque soprattutto a se stesso. Pulendo (*spruannu*) il selvaggio è possibile quindi far germogliare le gemme dell'innesto.

È evidente, aprendo una breve parentesi, che in passato con gli innesti estivi la prima vendemmia (sempre piuttosto scarsa) si poteva fare dopo due anni e mezzo; infatti si piantava a gennaio-febbraio, si innestava dopo un anno e mezzo d'estate e si vendemmiava per la prima volta all'autunno successivo. Con gli innesti invernali bisognava aspettare invece un anno e mezzo.

Per quanto riguarda l'innesto *a ttaccuni* semilegnoso, è il caso di spendere qualche parola. Secondo il decorso climatico dell'annata soprattutto con tempo umido nel mese di dicembre si scopre l'innesto e si fa una conca tutt'intorno (*si squasa*), lo si pulisce della terra e si eliminano eventuali gemme presenti nel portainnesto. Quindi col *rrunciggbiu* si tronca il « selvaggio » un po' al di sopra dell'innesto (2-3 cm.). Questa operazione è detta *scannaruzzari* o *arruncari* a Bagheria e viene eseguita senza una cura eccessiva. Sebbene *u rrunciggbiu* tagli obliquamente, si cerca di ottenere una superfice quanto più orizzontale possibile, per favorire la chiusura della piaga. L'eliminazione di parte del portainnesto è detta a Partinico *tagghiari u sarbaggiu ncapu*. Il *rrunciggbiu* o *rrinciggbiu* (il pennato) è un attrezzo da taglio a lama larga a semiluna lunga circa 30 cm. fornito di un'altra lama larga 6 cm. sul dorso. Il suo uso è difficile e anche pericoloso perchè *a vucca ri tagghiu talia all'omu*, cioè si taglia con un movimento che porta la lama verso il corpo di chi impugna l'attrezzo, e quindi è usato sempre meno. Si preferiscono le forbici da potatura (*forfici ri puta,* Partinico), che comunque da tempo coesistono col pennato.

Dal momento in cui si interviene sulla vite dopo l'innesto la parte legnosa della vite è detta *zzucchiteddu* (Partinico) e *zzuccarieddu* (Bagheria) e non più *magghiolu* o *magghiuleddu*.

Prima della vegetazione di primavera si usa provvedere, nel caso che non sia stato fatto all'atto dell'innesto, all'incannamento, cioè all'operazione che consiste nel fornire al *manzu* una superfice su cui crescere, vista la natura rampicante della vite. A secondo poi della struttura del sarmento e delle preferenze del viticoltore, si possono utilizzare le canne in modi diversi. Se come abbiamo visto in precedenza sono state poste due canne ai lati dell'innesto, si lega delicatamente il samento con un pezzetto di *ddisa* (ampelodesmo) o foglie di canneto, ancorandone poi le due estremità alle canne, e ripetendo l'operazione via via che la crescita continua. In tal modo si assicura al sarmento uno sviluppo più regolare. Se invece si fa il cosiddetto *mazzuni* (cioè si scava nel terreno dietro allo *zzuccarieddu* un buco *c'u palu* nel quale si pongono delle canne in numero variabile secondo le necessità), si lega ad esso *u saimmentieddu* sempre con *ddisa* ma ponendolo a stretto contatto con le canne. Anche in questo caso bisogna rifare la legatura via via che il sarmento cresce in altezza e in diametro. La *ddisa* è usata anche per legare *u mazzuni r'i canni, vasinnò u vientu i stramina* (altrimenti il vento le abbatte). *U palu* è un bastone di ferro, con un diametro variabile ma tale da poter essere saldamente impugnato con due mani, con un ingrossamento prima dell'estremità appuntita, al fine di poter allargare il buco aperto da quest'ultima nel terreno.

Per far crescere la vite sana (*sanzera*) a fine aprile e a fine giugno si compie la *nzurfarata*. Essa consiste nel trattare le viti con zolfo e polvere caffaro (contro oidio e peronospera). A tale scopo si usano dei soffietti (*mantaci*, Partinico) o *i lanni ri nzurfarari*, cioè latte cilindriche con un contenuto di qualche chilo di polvere, con la base bucherellata per far fuoriuscire lo zolfo. Altro trattamento consiste nel cospargere le viti, soprattutto durante l'estate, con polvere di calce (*quacina*) e solfato di rame (*cilenna* a Partinico, da cui *ncilinnari*). Trattandosi di una poltiglia semiliquida (che si chiama propriamente poltiglia bordolese), per spruzzarla sulle viti necessita una pompa di piccole dimensioni (*pompa ri ncilinnari*) che si carica sulle spalle. Se la stagione estiva è particolarmente umida si può ripetere il trattamento 3-4 volte.

Ovviamente il terreno dopo la fioritura continua ad essere lavorato con una certa regolarità. In genere si dà una zappatura profonda in marzo (*conza ri marzu*, Partinico), una rizzappatura in maggio, infine zappature superficiali in luglio e agosto (*maniata di lugliu e mmaniata r'austu*, Partinico, S. Giuseppe Jato). Non si può comunque dire che vi sia un numero preciso di zappature, perché dipende dalle possibilità del viticoltore e dalla cura che presta al vigneto il tenere la terra il più possibile smossa, soffice e permeabile all'aria e all'acqua, nonché dal decorso climatico e dalla natura del suolo. Soprattutto d'estate nei suoli che tendono

a spaccarsi è considerato fondamentale zappettare frequentemente per evitare che le radici delle viti restino allo scoperto e subiscano danni dall'intensità dei raggi solari.

La potatura

Dopo la vendemmia, la giovane vite di cui abbiamo fin qui seguito la crescita e le cure attente prestatele dall'uomo, è pronta dopo la perdita delle foglie per la potatura, che da noi si effettua tradizionalmente nel periodo invernale.

La potatura tradizionale dominante nella provincia si può definire come corta e povera, nel senso che il capo a frutto non solo è potato lasciando poche gemme (3-4), ma nel complesso il numero di gemme che si fanno vegetare è piuttosto limitato. La forma di allevamento fondamentale è l'alberello alcamese (*arbarello arcamisi*) che coesiste comunque con l'alberello propriamente detto. Si tratta di forme di allevamento basse nel senso che si tende a tenere la vite il più possibile vicina al suolo, e poco espanse perché si limita notevolmente l'apparato aereo della pianta. La diffusione dei vari tipi di alberello nel Sud e nelle Isole si spiega poichè è efficace come mezzo per combattere la siccità, anche se si è giunti alla conclusione che vi sono diversi inconvenienti che ne sconsigliano l'uso. Si tratta di una annosa polemica tra gli esperti, che comunque poco ha intaccato la convinzione di molti anziani viticoltori per cui la forma tradizionale di potatura e allevamento della vite è ottima. Non dimentichiamo tra l'altro che l'alberello ben soddisfa l'esigenza di avere uve da cui si possono ottenere vini molto alcoolici, e che i vitigni più diffusi bene si adattano alle due forme di allevamento di cui sopra.

Prima di potare si compie la *squasatura c'u zzappuni,* si crea cioè intorno alla vite una conca (*scâvusa,* Partinico) piuttosto ampia (50 cm. circa di diametro) e si porta allo scoperto il ceppo. Sono considerati fini della *squasatura*, l'eliminazione di tutte le proliferazioni del portainnesto, la facilitazione dell'incannamento, la pulitura fino a terra *r'u zzuccarieddu.* La *squasatura* è lavoro pesante ed è necessario affidarlo a braccianti a giornata. In passato essi solevano lavorare indossando pesanti scarpe fornite di chiodi (*tacci*) e i *prantala* (Partinico), cioè fasce di cuoio larghe circa trenta centimetri che avvolgevano le gambe sopra i calzoni, come stivali. Fatta la *squasatura, u scupittunieddu r'a prima annata* (così è detto a Bagheria il tralcio nato dalla gemma dell'innesto) viene potato a 4-5 gemme.

Quindi *c'u palu* si fa un fosso in cui si inserisce un mazzo di canne, se questa operazione non è stata fatta prima, o si sostituiscono quelle ormai inutilizzabili, e ad esse si lega il sarmento *c'a ddisa.* I fili di *ddisa* vengono messi in acqua il giorno prima di essere utilizzati affinché acquistino la morbidezza necessaria per essere usati con la celerità che si richiede per compiere questa complicata operazione. L'incannamento (*ncannata*) è infatti lavoro pesante e costoso, che richiede l'impiego di molte canne e un tempo piuttosto lungo, cosicché anche in passato

si é cercato di evitarlo. L'alberello è stato proprio la forma di allevamento utilizzata a tal fine, anche se con alcuni gravi inconvenienti. Fra questi soprattutto il fatto che alla maturazione della vite i tralci appesantiti lasciano poggiare i grappoli per terra, il che, soprattutto se il terreno è argilloso e compatto, nelle annate calde provoca la perdita di parte del prodotto, o quanto meno danneggia la qualità del mosto che si ottiene dalle uve.

Per gli innesti *a ttaccuni* (cioè semilegnosi), prima della potatura è necessaria un'altra operazione, cioè il taglio del cosiddetto *smeccu* (Bagheria), cioè dell'estremità della barbatella rimasta sopra il punto ove è stata effettuata *'a nzita*. Si usa tradizionalmente *u rrunciggbiu,* la cui affilata lama è in grado di eseguire, se ben manovrata, un taglio aderentissimo e ben levigato che la vite copre in genere nel giro di qualche anno. *U smeccu* è chiamato a Partinico *u mussiddu r'u sarbaggiu*.

A primavera si interviene di nuovo sul sarmento per disporlo alla prima vera produzione. A questo proposito ho notato due atteggiamenti diversi da parte dei viticoltori. Nelle zone dove la vite ha una importanza economica dominante i coltivatori tendono a far produrre tutti i tralci che nascono, dove invece la viticoltura ha piuttosto la caratteristica di coltura di secondaria importanza si esercita un controllo più attento. Così a Bagheria è norma che i primi tre sarmenti (detti *sarmenta r'a puta*) si lascino crescere, sia che abbiano sia che non abbiano uva, gli altri *s'hannu rracina si pizzicano subbitu duoppu a rrappa i rracina, vasinnò si cuótulano* (cioè se hanno uva si spezzano subito dopo il grappolo, se no si eliminano del tutto alla base). Pur non essendo questa una regola (dice un viticoltore « *liggi in campagna un cci nn'é* ») è facile osservare come per esempio a Partinico e Balestrate le viti siano lasciate in genere proliferare liberamente. Questo dipende sia dai terreni che sono in quelle zone in genere piuttosto adatti allo sviluppo della vite, sia anche dal fatto che questa operazione detta *spruva* o *sprua* cui abbiamo accennato in precedenza, richiede non solo molto tempo e quindi molta manodopera, ma non può essere fatta tutta in una volta. Spesso infatti si fa *na mienza spruva* in modo che la vite non risenta di un improvviso rallentamento di vigore vegetativo. Sempre come *spruva* s'intende l'eliminazione dei *vrucculuna*, cioè delle germogliazioni non produttive sui tralci che si hanno durante tutto il periodo di crescita della vite in primavera e in estate.

Quando la vite è ormai matura (ha raggiunto in media i 3-4 anni) ed è robusta si può iniziare a allevarla ad alberello alcamese, con una sola branca (*vrazzu*). Alla potatura si sceglie tra i *sarmenta r'a puta* (quelli più in basso) il futuro capo a frutto (*stoccu*, Partinico, *stuoccu*, Bagheria) in cui si lascia un numero di occhi adeguato alla vigoria e alla salute della vite (*all'impurtanza r'a viti*), mentre quello più in basso purché sia esso sano e robusto si pota cortissimo, lasciandovi due gemme. Questo sarmento è detto *spadda* o *spadduzza*, ed è praticamente il capo a legno, cioè il posto dove l'anno dopo si va a potare. Ad eccezione della spalla tutti gli altri tralci sopra e sotto il capo a frutto vengono potati.

In pratica in questa forma di allevamento si effettuano tre tagli: quello del passato con cui si elimina il tralcio che ha prodotto; quello del presente che consente di ridurre il tralcio che dovrà produrre; e infine quello del futuro che consiste nella creazione della spalla su cui si poterà nell'anno seguente.

L'alberello alcamese più correttamente si deve considerare un forma di allevamento mista, in quanto c'è sia una potatura lunga, quella del capo a frutto, e una corta, quella del capo a legno. Ovviamente la lunghezza dello stocco dipende non solo dalle gemme che si vogliono lasciare, ma anche dalla distanza tra esse. Se le gemme sono molto distanti si parla di *stoccu scannalatu.*

Se la vite non è abbastanza robusta si evita di lasciare la spalla, e in tal caso il capo a frutto funge anche da capo a legno.

Accade talvolta che la non vegetazione delle prime gemme dello stocco determini nel giro di qualche anno un eccessivo allungamento della vite. Dice un viticoltore per esemplificare il caso di gemme che per anni *un sparanu* (non germogliano) e poi fioriscono: *comu quannu certi cristiani maritati ruoppu vint'anni hannu un figghiu*). Nel caso, dicevamo, che la vite si sia troppo allungata si ricorre al seguente rimedio. Se al momento della *spruva* si nota *ntô cannolu r'u sarbaggiu* (teniamo conto che la dizione *sarbaggiu* non è corretta in quanto ci troviamo sempre al di sopra dell'innesto e quindi nel *manzu*) *na scattatina*, cioè un tralcio che promette di crescere bene, non lo si elimina, come è normale fare, ma lo si lascia crescere. Questo tralcio è detto *custarizzu.* Alla potatura successiva se le cose sono andate per il giusto verso, se cioè *u custarizzu* si è sviluppato bene, allora si può potare *a spadda*, lasciando cioè due gemme. Se alla *spruva* successiva tutto procede regolarmente si può anche, a secondo della forza della vite, *annurbari un occhiu r'a spadda,* cioè eliminare una gemma della spalla alta, fatta sullo stocco. Alla potatura, se le gemme lasciate nella spalla bassa (*custarizzu*) hanno prodotto dei tralci robusti, si può finalmente potarli a stocco e spalla e tagliare al di sopra di questi il resto della vite (vedi fig. 9, numeri 1, 2, 5, 6, 7). Così la vite si alleggerisce *r'i lignami* (di legna), si abbassa ed è pronta per la produzione. È comunque possibile procedere diversamente. Infatti, avendo fatto crescere un *custarizzu*, alla potatura si può lasciare un solo occhio, il così detto *cuóippu ngrassu* (Bagheria). In tal caso per potere abbassare la vite è necessario un anno in più rispetto al sistema visto prima. Difatti si deve potare il sarmento che nasce dalla gemma lasciata (*cuóippu ngrassu*) a due gemme e poi l'hanno dopo sui sarmenti che esse produrranno potare a spalla e stocco (vedi fig. 9, numeri 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7). Molti viticoltori ritengono però che questa tecnica vada bene solo quando la vite è *abbirmata,* perché il taglio che si deve fare sullo *zzuccarieddu* già cresciuto e quindi robusto determina una piaga difficilmente sanabile.

Quando il ceppo da tagliare è troppo robusto non si usa *u rrunciggbiu,* ma un seghetto (*sirráculu*), anche se per definire e levigare il taglio il pennato è ritenuto in ogni caso indispensabile.

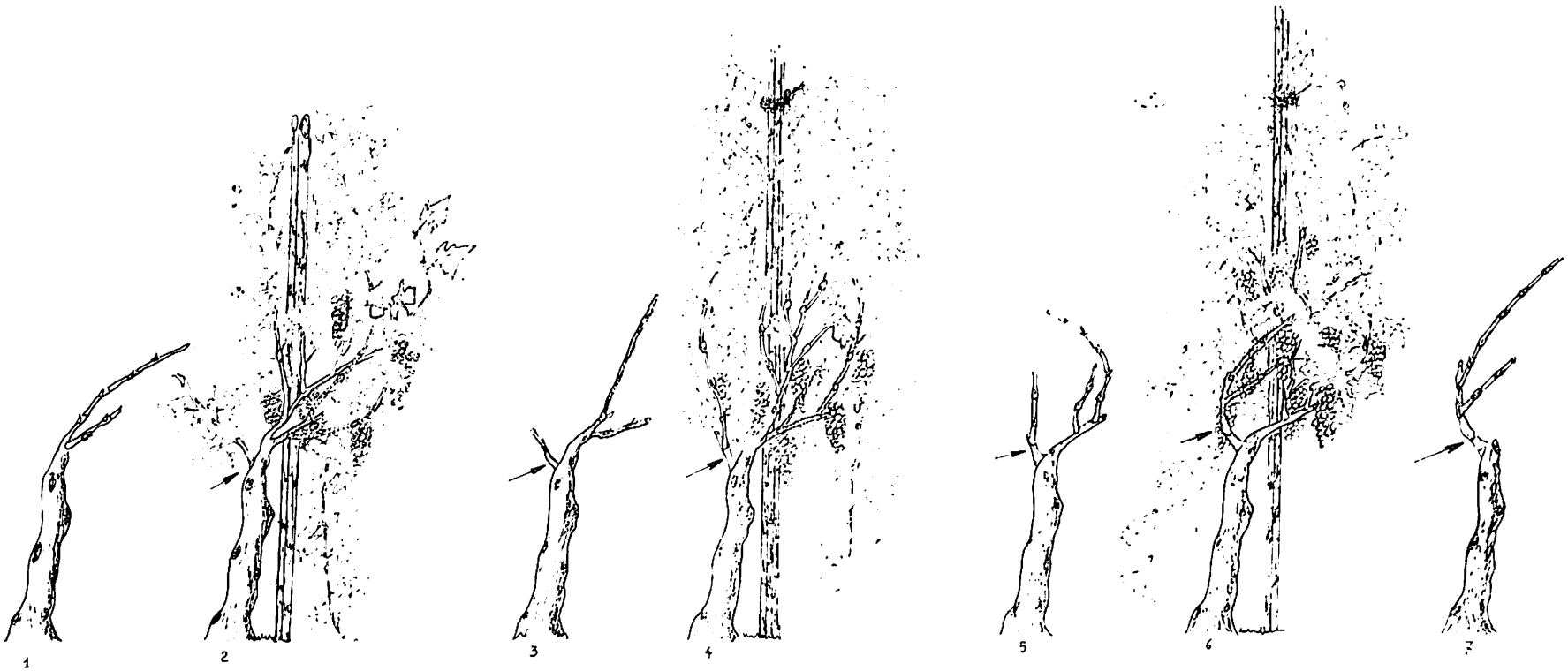


Fig. 9. — Tecniche del *custarizzu* e del *cuóippu ngrassu*.

Un'altra importante operazione che si compie al momento della potatura quando la vite è già adulta è la cosiddetta *scucciata r'u zzuccarieddu* (Bagheria) o *gnignuliari vigni* (Partinico) (scorticamento della vite). Ormai caduta in disuso, essa consiste nel privare il ceppo della corteccia utilizzando *u pinnulu r'u rrincigghiu* (Partinico). Con questa operazione si ottengono importanti risultati, tra cui l'eliminazione completa di possibili gemme, la distruzione degli insetti (*scravagghieddi*) che a primavera possono danneggiare i sarmenti teneri, e non ultimo il fatto che *na viti c'u zzuccarieddu scucciatu e pputata è cuomo un cristianu vistutu a ffesta, puru c'a bombetta.*

A vigna ormai fatta lo stocco si lascia in genere piuttosto lungo, e non si incanna più appoggiandolo *ô mazzuni*. Piuttosto si lega *a tammurinu* o *all'arcamisa*. In pratica si fa girare lo stocco intorno alle canne e lo si intreccia in modo da formare una ciambella in posizione obliqua con la punta del sarmento rivolta verso il basso.

L'allevamento all'alcamese permette dopo qualche anno di realizzare l'alberello classico a più branche (3-4). Si inizia con una spalla, sulla quale alla potatura si realizza uno stocco e due *spadduzzi* e così via fino a conferire alla pianta il caratteristico aspetto di piccolo albero.

Oggi l'alberello nelle sue varie forme è stato sostituito, soprattutto nelle grosse aziende, dal Guyot e dal cordone speronato.

La potatura è operazione complessa anche se richiede minore abilità che per innestare, e spesso è affidata ai *putatura,* contadini esperti che lavorano a gruppi e ricevono una retribuzione più alta di quella del semplice bracciante. Anche i *putatura* si vanno rarefacendo sempre di più.

La cura del terreno nella vigna fatta è identica a quella che si deve prestare quando essa è giovane, con la differenza che in presenza o di *magghiuledda nzitati* o di *zzuccarieddi* ancora fragili, bisogna stare molto attenti quando si compiono le zappature di rito.

Con la potatura si ottiene una notevole quantità di legno, che in passato veniva utilizzato nella casa contadina come combustibile e per questo veniva raccolto. Oggi non serve più e viene o bruciato o distrutto con le frese e ridotto in polvere.

La vendemmia

Le varie operazioni in cui si articolava in passato la vendemmia, sono state notevolmente trasformate negli ultimi due decenni dalle molte innovazioni intervenute sia nello specifico della vitivinicoltura sia nella realtà complessiva della agricoltura siciliana. Gli effetti congiunti della meccanizzazione, dell'introduzione di nuovi sistemi colturali, della espansione dell'irrigazione, della crescita e affer-

mazione di una realtà associativa tra produttori, quali le Cantine Sociali, e ancora del peso sempre crescente esercitato sui viticoltori dalle esigenze del mercato comune europeo, hanno agito con forza dirompente anche all'interno di quei settori della nostra viticoltura meno dinamici e meno propensi, per le ragioni prima esposte, al mutamento. Nonostante ciò è possibile ancora avere una idea precisa e puntuale di come si svolgeva la vendemmia « tradizionale », perché è ancora viva e nitida nel ricordo non solo degli anziani ma anche di contadini di mezza età. Nelle pagine che seguono delineeremo quindi questo passato recente, rendendo conto via via delle trasformazioni avvenute.

Nel mondo contadino il momento della vendemmia ha sempre in certo senso rappresentato un gradevole intermezzo dei più pesanti lavori della terra e un fondamentale momento di vita collettiva. Pur respingendo come mistificanti le numerose descrizioni della vendemmia offerteci in passato da studiosi di folklore come per esempio Salomone Marino, al quale l'ideologia conservatrice impediva di cogliere nella pur festosa atmosfera della vendemmia la tragica condizione della vita quotidiana dei contadini salariati, è indubbio che vari fattori, tra cui l'urgenza di raccogliere il prodotto e la necessità di disporre di molta manodopera, davano al bracciante l'occasione per ottenere un salario più alto e condizioni di lavoro migliori. D'altro canto per le famiglie di contadini piccoli proprietari una buona vendemmia rappresentava la fonte di introiti che potevano essere utilizzati vuoi per ingrandire la proprietà, vuoi per soddisfare esigenze particolari come la preparazione del corredo per le figlie femmine. In genere in quest'ultimo contesto sociale era ed è raro che si impieghi manodopera salariata, in quanto oltre ai membri della famiglia allargata, partecipano alla raccolta dell'uva parenti e amici, ai quali, se richiesto, si restituisce il favore offrendo a propria volta lavoro gratuito. Ovviamente l'occasione è buona per stare assieme a mangiare e a far festa. In passato i grossi proprietari erano costretti a ingaggiare un gran numero di contadini che per l'occasione, soprattutto in zone tipicamente viticole, come Partinico, venivano da paesi e città vicini (Terrasini, Cinisi, Palermo, S. Giusesppe). I viticoltori partinicesi ricordano bene questi braccianti che giungevano alla stazione con una valigia contenente gli indumenti, una coperta (*sciallu*), delle rozze tute di materiale plastico per non bagnarsi con la rugiada al mattino, una cesta (*cartedda*) e una roncoletta (*rrunchitedda*). In piazza avveniva poi la contrattazione; in genere il vendemmiatore riceveva una paga giornaliera in denaro, pane e companatico da mangiare in campagna, minestra e vino la sera da consumare a casa del proprietario, che quindi forniva l'alloggio. A Partinico i contadini che provenivano da altre zone venivano pagati più di quelli locali, i quali però in occasione della vendemmia avevano un salario giornaliero più cospicuo del solito. La ricompensa in denaro veniva stabilita dai grossi proprietari e tutti gli altri si adeguavano. Oggigiorno nelle grosse aziende soprattutto per le nuove tecniche d'impianto del vigneto che

consentono il passaggio di mezzi meccanici tra i filari, non è più necessario un massiccio impiego di manodopera, anche se accanto ai contadini del luogo numerosi sono gli studenti o dei centri limitrofi o di Palermo, che vengono ingaggiati con una retribuzione giornaliera che in genere è uguale a quella di un bracciante, con in più vitto e alloggio.

Nella provincia di Palermo era ed è ancora costume di vendemmiare a maturazione inoltrata in modo da far abbassare l'acidità del succo e innalzarne la zuccherinità, elemento quest'ultimo necessario per ottenere vini molto alcoolici e adatti al taglio di altri vini. Ho appreso da anziani viticoltori che sino alla fine del secolo scorso per evitare i danni derivanti da una raccolta tardiva delle uve l'autorità municipale indicava luogo per luogo l'epoca della vendemmia ed emanava a tal scopo i cosiddetti bandi vendemmiali (*abbanni*). Tenendo presenti le differenze altimetriche, la vendemmia non s'iniziava mai prima della terza decade di settembre, e si protraeva sino alla fine di ottobre. Oggi la situazione è largamente cambiata e tranne che in annate particolari si inizia la raccolta nei primi giorni di settembre nelle zone costiere, e in genere alla fine di settembre, o alla prima decade di ottobre si è vendemmiato ovunque. I motivi fondamentali di tale mutamento sono da ricercarsi non solo nella nuova realtà di commercializzazione del prodotto, cioè nella diminuita richiesta di vini da taglio, ma anche nella diffusione della pratica dell'irrigazione che consente di ottenere maggior quantità di uva, a un tasso zuccherino più basso e con caratteristiche organolettiche costanti.

Il successo dell'annata viticola nella realtà contadina tradizionale non dipendeva soltanto dal favorevole andamento delle condizioni metereologiche o dal non aver avuto danni dai parassiti, ma anche dall'accurato espletamento di importanti operazioni che si iniziavano quindici, venti giorni prima della vendemmia: la messa a punto di tini e botti, l'approntamento dei mezzi di trasporto e di tutti gli attrezzi necessari alla raccolta e alla vinificazione. Figura centrale in questa fase preparatoria era il bottaio (*mastr'uttaru*) che doveva soddisfare le numerose e contemporanee richieste di controlli e riparazioni di botti (*stipi*) e tini (*tinedda, tina* Partinico, S. Giuseppe) da parte dei viticoltori. Il bottaio per compiere le operazioni di controllo usava il martello (*marteddu*) e uno scalpello con la punta biforcuta (*tassu*); con questi attrezzi dopo aver capovolto i tini e posto in posizione orizzontale le botti batteva sui cerchi di ferro per strintegerli ed evitare che in seguito si potessero verificare delle perdite. I bottai eseguivano poi tutte le altre riparazioni necessarie, non trascurando infine di verificare se le botti emanavano odori sgradevoli, il che era sintomo della presenza di muffe dannose per il buon esito del processo di vinificazione. Se dunque i contenitori facevano *puzza ri muffa* o erano *pigghiati ri forti* (puzzavano acido) prescrivevano caso per caso il trattamento da praticare. In genere si faceva bollire dell'acqua con vinaccia; ad ebollizione avvenuta la vinaccia si versava den-

tro la botte (attraverso il foro posto nella parte superiore della botte (*u cupuni*). Dopo qualche ora si toglieva *a purtedda* (sorta di sportello a forma di ferro di cavallo posto nella zona bassa della parte anteriore (*timpagnu*) della botte) e il liquido ormai freddo poteva essere raccolto. L'operazione si poteva ripetere più volte, e infine con acqua calda si risciacquava la botte. In tal modo inoltre le doghe (*ddui*, Partinico) si dilatavano ed eventuali fessure si chiudevano. Quando la botte era pulita e pronta per l'uso, il bottaio usando *u mazzuolu* (Bagheria) o *mazzolu* (Partinico) (una specie di martello) e *u scarpeddu* (Partinico) (scalpello) o *scaippieddu* (Bagheria) compiva la *mpurtiddatina*, cioè rimetteva a posto la *purtedda* e chiudeva con due tappi di sughero e della stoppa (*stuppa*) il foro posto al suo centro. Le prestazioni del bottaio venivano poi ripagate al momento del travaso con una certa quantità di feccia (*fezza* Partinico, *fiezza* Bagheria).

Il bottaio ovviamente provvedeva anche a costruire botti nuove, e, sino a che furono usati, anche gli appositi barili detti *mucini i lignu* adatti per trasportare con i carretti l'uva raccolta al locale (*magasenu, malasienu*) dove veniva pestata. I *mucini* erano dei barili stretti con una estremità aperta e due buchi posti diametralmente a circa 15 centimetri dal bordo, in cui si infilava una corda, i cui estremi venivano annodati (*si facía u chiaccu*). Il legno usato per i *mucini* era di castagno.

A causa del limitato sviluppo della rete viaria soprattutto nelle zone agricole e della insufficiente diffusione dei mezzi di trasporto meccanici, sino a vent'anni fa il carretto, l'asino e il mulo (*véstii a bbarda*) costituivano elementi fondamentali per portare l'uva dal luogo di produzione a quello di trasformazione. Anche i carretti richiedevano prima dell'uso una verifica e a tal scopo venivano portati dai *carruzzieri* che mettevano a punto i freni e lubrificavano *u fusu* (l'asse) e l'*úsciula* (la bronzina) e controllavano se i cerchi (*i cischi*) delle ruote tenevano. Naturalmente tutti i finimenti (*armiggi*, Bagheria) venivano sottoposti a controllo. Abbiamo anche documentato l'esistenza di un particolare sistema di costruzione del carretto, la cui originalità invero rispetto al tipo standard era limitata solamente ai laterali (*masciddara*) finalizzati ad un migliore assetto dei dodici *mucini* che venivano posti sulla *cascia* (cassone) ad ogni viaggio. Tale carretto era detto *â vinaluora* (Bagheria).

Era compito delle donne quello di riparare i particolari sacchi detti *mucini ri luona* che erano utilizzati per trasportare l'uva con gli animali. Questi contenitori erano di olona, una tela pesante e impermeabile, e venivano cuciti in modo particolare perché potessero essere appesi facilmente ai 4 ganci di cui era fornita *a scalietta* (Bagheria) o *crucchera* (Partinico) (struttura di ferro legata con pezzi di laccio ai *maniuna*, cioè alle estremità di legno sporgenti della *varda* posta sul dorso del cavallo, del mulo o dell'asino). Era pure affidata alle donne la preparazione della tenda (*a tienna r'a rracina*) su cui si andava depositando l'uva in

campagna in attesa che venisse trasportata. Di questa tenda sono ricordate due versioni: quella detta *ncirata,* fatta con una tela pesante e robusta, l'altra detta *tila ri luona,* che era fabbricata con la tela olona di cui sopra abbiamo parlato. La *ncirata* prima dell'uso veniva unta con olio di lino (*passata r'ogghiu ri linu*) in modo che non lasciasse filtrare il mosto, e poi messa ad asciugare. A volte nelle proprietà molto estese si usava costruire il cosiddetto *parmentu* (Partinico) o *paimmientu* (Bagheria) una superficie di cemento leggermente inclinata che sostituiva la *ncirata* o la *tila ri luona.*

Giunto il giorno della vendemmia, *a chiurma,* cioè i vendemmiatori, raggiungeva di buon'ora il vigneto e si iniziava la raccolta. Contrastanti sono le notizie da noi raccolte circa l'esistenza di una gerarchia tra i vendemmiatori: alcuni dei nostri informatori parlano di *capifilara,* cioè vendemmiatori più esperti che davano il ritmo al lavoro e controllavano che l'uva venisse staccata opportunamente, altri negano che qualcuno avesse delle responsabilità particolari e ricordano che l'unica gerarchia esistente si fondava sull'età, nel senso che i più giovani per un senso di rispetto verso l'anzianità portavano *ô munzieddu* (al mucchio) l'uva raccolta dagli anziani *nnê cartiedda*; oppure davano agli anziani i posti più vicini al punto di raccolta e carico dell'uva in modo che fosse più breve il tratto da percorrere a piedi col peso sulle spalle. Certamente tali contrastanti ricordi si possono spiegare in base al fatto che nelle piccole proprietà, a differenza che in quelle medie e grandi, la vendemmia si esauriva in un tempo così breve che non c'era alcun bisogno di organizzare il lavoro in un modo particolare; a parte il fatto che spesso a lavorare era semplicemente la famiglia allargata e qualche amico o parente.

L'uva che veniva depositata sulla tenda era poi posta *nnê mucini*, che il carrettiere *pigghiannu chiaccu e ffunnu* (prendendo i *mucini* per il laccio e il fondo) metteva in ordine nel carretto. Questo doveva trasportare ogni volta una *carruzzata*, cioè 560 chilogrammi e contenere dodici *mucini* ([2]). Ogni *mucina* conteneva quindi circa 47 Kg. di uva. Il carico comunque superava i 560 Kg. in quanto i dodici contenitori che erano di legno gravavano per circa altri 100 Kg. Proprio per questo motivo negli anni precedenti la seconda guerra mondiale i *mucini* di legno furono via via sostituiti da semplici sacchi di olona, che venivano fabbricati a Palermo al mercato dei Lattarini, dove si vendeva la stoffa e alcuni artigiani (*urriatura*) possedevano le macchine per cucirla opportunamente. Tali sacchi erano detti *a qquattro tummina*, erano piuttosto comodi e impedivano che l'uva venisse pestata e ammassata. A volte si cuciva nel bordo superiore un *piezzu i rrumanieddu* (Bagheria) (un pezzo di laccio robusto) in modo che il sacco potesse essere chiuso. Viticoltori particolarmente attenti (*tifusa*) alla buona conservazione del materiale, faceva cucire agli spigoli dei sacchi dei pezzi di pelle (*spichietta i vacchietta*) in modo che l'usura fosse ritardata.

I véstii a bbarda non hanno mai portato *mucini i lignu,* ma sacchi. Ogni

carico era composto da quattro sacchi per un totale di *ru cantára* (160 Kg.). Questo valeva *pî véstii gruossi* (cavalli e muli), mentre *i sciccarieddi* erano caricati *ch'i mucinedda a qquattru tri* (Bagheria), cioè portavano quattro sacchi piccoli per un peso complessivo pari a quello di 3 sacchi portati da cavalli e muli (*un cántaru e mmiezzu* = 120 Kg.).

I carrettieri e *i vurdunara* (conduttori di bestie da soma) venivano pagati a viaggio (in base alla distanza da percorrere). Loro compito non era solo quello di trasportare l'uva, ma anche di caricarla e scaricarla. A volte quando i vigneti erano posti in luoghi inaccessibili a mezzi con ruote, gli animali portavano l'uva sino a dove i carretti potevano giungere e su questi quindi si caricavano i sacchi per la seconda fase del trasporto.

L'introduzione e la diffusione dei mezzi di trasporto meccanici ha trasformato profondamente il quadro complessivo della vendemmia tradizionale. Sono scomparsi in questa importante fase della viticoltura i carretti, *i véstii a bbarda,* i *mucini,* e l'uva viene caricata direttamente su camions di ogni dimensione. E mentre tra i filari al posto *r'i cartieddi* spiccano i contenitori di plastica variamente colorati, strumenti di un lavoro ancora tutto affidato all'uomo, nelle aziende tecnologicamente più progredite cominciano ad essere usate speciali macchine che passando attraverso i filari scuotono le viti e raccolgono solo gli acini privi di raspo. Così pure solo pochi vecchi contadini usano *a rrunchitiedda* per tagliare i grappoli; essa è stata infatti sostituita dalle forbici.

Il contadino oggi prima della vendemmia deve così solo preoccuparsi di controllare le botti dove verrà versato il mosto ottenuto portando il prodotto alla cantina sociale o presso qualche grosso produttore fornito delle moderne attrezzature per la lavorazione dell'uva. Oggi infatti nessuno più pesta l'uva, né tanto meno è facile trovare qualche contadino che utilizza quelle rudimentali macchine azionate a mano che negli anni quaranta si erano diffuse nelle nostre campagne. Tra i pochi il signor Di Salvo di Bagheria, piccolo produttore ma grande *tifusu* della buona viticoltura e del buon vino, possiede una di queste macchine cui ha applicato ingegnosamente un piccolo motore elettrico e che utilizza ancora.

Anche la figura del bottaio è ai nostri giorni sensibilmente mutata. A parte il fatto che in un centro come Partinico vi sono appena quattro bottai e a Bagheria due, è opinione di tutti i viticoltori che solamente qualche anziano è degno del nome di *mastr'uttaru.* Difatti gli altri né sanno fare le botti col sistema antico, né sono esperti di vino. Una volta, invece, *u vuttaru era mastru ri vancu e ddi vinu,* cioé modellava personalmente a caldo le doghe con cui si fanno le botti e conosceva tutti i segreti per una buona vinificazione. Mitica è tra i viticoltori di Bagheria la perizia di mastro Giovanni morto nel 1976 a ben 97 anni, e quella di mastro Vincenzu, maestro di un bottaio di vecchia scuola ancora attivo e cioè Antonio Niosi. Oggi invero è più conveniente comprare le botti d'importazione piuttosto

che affidarsi al costoso lavoro artigianale, per cui non c'è motivo per i bottai di apprendere l'arte di far botti, ed è sufficiente sapere fare qualche riparazione e *tramutari u vinu,* compiere cioè il travaso.

La vinificazione

Sino agli anni cinquanta nella provincia di Palermo, come d'altronde in tutta l'Isola, era il vino ad essere commercializzato e non l'uva, proprio perché il contadino, purché in possesso dell'attrezzatura essenziale, eseguiva o faceva eseguire in casa la pigiatura dell'uva.

Gli strumenti tradizionali necessari alla prima operazione che l'uva subisce dopo la raccolta erano sino agli anni trenta due: *u paraturi* e *u tavulieri* (*tavuleri* a Partinico, S. Giuseppe Jato). Il primo è un tino ampio non provvisto di alcun foro laterale nel quale si raccoglieva il mosto della pigiatura. Questa era eseguita sul *tavulieri*, composto da una serie di tavole unite tra loro, la cui superficie copriva i 3/4 circa della superficie della bocca del *paraturi* e fornito di tre sponde laterali (*masciddara*, Partinico) affinché l'uva non cadesse all'esterno. La superficie del *tavulieri* veniva posta leggermente in pendenza perché il mosto potesse defluire nel recipiente sottostante. I contadini da noi incontrati per dar l'idea della forma del *tavulieri* chiamano in causa il cassone (*cascia*) del comune carretto siciliano. Nell'area di Partinico il recipiente che si pone sotto il *tavuleri* è detto *tineddu* o *tinu* (che ha capacità doppia rispetto a quella del *tineddu*), mentre *paraturi* o *sirratizzu* è chiamato il recipiente in cui si raccoglie il mosto ottenuto con lo *strincituri* (vedi oltre).

L'uva giunta nel *malasenu* veniva accumulata dentro *u sirratizzu,* cioè una botte tagliata a metà o una stipa bassa. Quando il contadino non possedeva *sirratizzi*, l'uva veniva depositata su un telo posto sul pavimento. Quindi veniva portata sul *tavulieri* dove uno o più uomini, a seconda della grandezza di questo, la pestavano con i piedi calzati con scarpe vecchie. Il succo scendeva nel sottostante recipiente, nel quale *i pistatura* gettavano, sempre facendo uso dei piedi, anche l'uva pestata. Il salario dei *pistatura* era più alto di quello dei vendemmiatori. Se necessario lavoravano contemporaneamente più *paraturi* e più *tavulieri.* È da notare che questa operazione, già di per sé da compiere in tempi piuttosto ristretti, era talvolta resa più febbrile dal fatto che *paraturi* e *tavulieri* dai contadini meno agiati erano presi in prestito e quindi dovevano essere al più presto restituiti. Terminata la pigiatura si toglieva il *tavulieri* e si copriva il *paraturi* con un telo (*si cummigghiava u paraturi*). In tal caso, in genere dopo 24 ore, si eseguiva la seconda pigiatura e si lasciava la poltiglia a riposare per altre 24 ore. Se invece la seconda *pistata* si effettuava subito dopo la prima, il contenuto del *paraturi* si lasciava coperto per 48 ore circa. Per la seconda pigiatura era necessario spostare

u tavulieri su un altro *paraturi*, quindi con secchi si versava sul *tavulieri* l'uva pestata e la si ripestava. Da un punto di vista strettamente enologico questa lunga permanenza del mosto con la vinaccia è da considerarsi fatto negativo per una buona vinificazione in quanto favorisce l'ossidazione. La permanenza di mosto e uva pestata nei *paraturi* o nei *tina* per un periodo di tre giorni era ritenuta indispensabile quando c'era molta uva *pássula*, che cioè era stata raccolta ad inoltrata fase di maturazione. Difatti è opinione dei viticoltori che nella fermentazione che si determina entro il *paraturi*, la *pássula* nella massa che *rrivugghi* (ribolle) perda la sua naturale durezza (*è ncutrunuta*) e possa poi essere più utilmente pestata. Talvolta si faceva il cosiddetto *pista e ammutta*, cioè si eseguiva la seconda pigiatura subito dopo e si imbottava direttamente il mosto. Invero questa operazione è ritenuta dai viticoltori non vantaggiosa perché *nnô paraturi u vinu pigghia tanninu e cculuri*. A volte non si eseguiva alcuna seconda pigiatura e il mosto veniva imbottato subito.

L'operazione successiva alla pigiatura era *a ngrispata*. Poiché era impossibile arrivare al mosto che era coperto dalla vinaccia si usava *u ru anghi*, cioè un attrezzo a due denti, col quale si gettava *u vinazzu* (la vinaccia) tutto da una parte in modo tale da far apparire il mosto *a un tierzu i luci* (Bagheria) cioè su una superficie pari a un terzo di quella del *paraturi*. Quindi *si ammuttava mustu*, cioè con una sorta di boccale (*cannata*, Bagheria) si prendeva il mosto e si riempivano dei recipienti (*bbigghiola*, S. Giuseppe Jato, Partinico), usando come filtro un *panaru* (un paniere di vimini). Il mosto fermentato detto *partutu* (Bagheria) veniva poi versato nelle botti usando *u mutu i lignu*, un particolare imbuto fatto di legno.

Prima di questa operazione era necessario fare *a nzurfarata*, cioè una disinfezione delle botti. A tal scopo si bruciava dello zolfo dentro un oggetto cilindrico chiamato *surfararu a vvapuri* (Partinico) e quindi con un tubo si faceva affluire l'anidride solforosa nelle botti. A questo sistema seguì quello di far bruciare direttamente dentro le botti degli zolfanelli (*surfareddi*). Oggi si usa l'anidride solforosa in bombolette spray, che permettono una rapida esecuzione della *nzurfarata* tradizionale.

L'unità di misura comunemente usata per il vino è *a vutti* che corrisponde p. e. a Partinico a 416 litri. Questa unità di misura non è stata mai usata a Bagheria, dove *si è sempre ragionato a litri*, mentre comune è il suo impiego nel vicino centro di Casteldaccia ([3]).

U vinazzu che restava dentro *u paraturi* o *u tinu* era sottoposto a nuova pigiatura per ottenere altro mosto, e infine la poltiglia restante veniva ammonticchiata in modo tale da potervi porre sopra tavole di legno con grosse pietre. Durante la notte la vinaccia sottoposta alla forte pressione produceva altro mosto (*culatu*, Bagheria) che si versava poi nelle botti. Di quanto restava dell'uva pigiata si eseguiva *a stritta* nel torchio a mano (*strinciturí* Partinico, Bagheria etc.).

È oggi difficile reperire dei torchi a mano, ma sia utilizzando fonti scritte,

sia avendone avuto mostrato uno, se pur parzialmente trasformato, dal signor Di Salvo di Bagheria, se ne può dare una precisa descrizione. *U strinciturì* era formato da una base tonda di ferro e ghisa, alta circa 50 cm., circondata da un canale di scolo per il mosto; su di essa poggiava una gabbia cilindrica formata da listelli di legno posti perpendicolarmente distanti pochi millimetri l'uno dall'altro, tenuti insieme da due cerchi di ferro. Dentro la gabbia vi era una vite senza fine (*vituni*, Partinico). Per effettuare *a stritta* si riempiva parzialmente la gabbia di *rracina pistata*. Sull'uva pestata si ponevano due semicerchi di legno che chiudevano la bocca della gabbia e poi dei pezzi di legno che facevano sì che la vite restasse ad un livello alto. Poi si azionava la vite con una sbarra (*palu*) e lentamente la vinaccia dava altro mosto. Questo lavoro era pesante e veniva compiuto da due uomini. I torchi avevano capienza varia a seconda della grandezza della gabbia. Il mosto ottenuto (*a stritta*, Bagheria) veniva quindi imbottato.

La pigiatura dell'uva poteva anche essere effettuata nei cosiddetti *tina*, recipienti di legno alti alcuni metri la cui parte superiore fungeva da *tavulieri*. I *pistatura* con le scale si portavano in cima e tenendosi saldamente a corde che pendevano dal tetto pestavano l'uva, spingendo sempre con i piedi la poltiglia dentro *u tinu*. Nella parte inferiore di questo v'era *a purtedda*, cioè uno sportellino, da cui 48 ore dopo la pigiatura si spillava il mosto in fermentazione. Nel caso del *tinu* la separazione del mosto dal *vinazzu* era facile in quanto con la fermentazione quest'ultimo sale in alto mentre il mosto resta in basso, talché è facile spillarlo.

Abbiamo infine documentato da anziani viticoltori l'uso di pigiare l'uva in un *parmentu* costruito in casa. Questo veniva realizzato in un angolo della cantina, creando una superficie leggermente in pendenza con un canaletto di scolo che dava in una concavità ottenuta nel pavimento, detta *stagnuni* (Partinico).

Oggigiorno sono pochissimi i contadini che compiono la pigiatura in casa. In genere l'uva è portata *ô trappitu* (al trappeto) dove tutta l'operazione è compiuta con rapidità dal torchio continuo. Il mosto viene quindi portato in cantina e imbottato. I contadini che ho incontrato ritengono però il sistema del torchio nocivo a una buona vinificazione. Essa è infatti assicurata da una equilibrata partecipazione di sostanze diverse durante la fermentazione, per cui, per esempio, il torchio *scafazza tuttu, puru l'uossa* (schiaccia tutto, pure i semi) che danno poi al vino un sapore sgradevole. Come pure agenti di cattiva vinificazione sono considerati *a rrappa e a rrappuogghia* (Bagheria), in quanto le macchine moderne, a differenza dei *pistatura* e anche delle macchine a mano di cui abbiamo parlato precedentemente, schiacciano i rametti cui è attaccata l'uva per cui umori non adatti entrano nel mosto. È vero che le moderne sgrappolatrici evitano questo ultimo inconveniente, ma, sostiene il signor Di Salvo, si passa da un eccesso all'altro in quanto con le sgrappolatrici passano anche gli acini piccoli e non maturi e poi si perde con la *rrappuogghia* il tannino necessario al vino. L'unico vantaggio è

costituito dal notevole risparmio di tempo: *pi ffari centu quintala ri vinu nna vota cci stava vinti iorna,* dice Di Salvo.

Presso quei contadini che per passione fanno il vino in casa, pigiatura inclusa, è ancora possibile venire a contatto con quella che si può definire « cultura » del vino: un mondo dove la cura meticolosa rivolta ad ogni operazione è finalizzata ad ottenere un prodotto che spesso è solo motivo di vanto presso amici e parenti e che si regala con piacere a pochi.

Il signor Di Salvo ricorda che prima della guerra era uso comune a Bagheria preparare il cosiddetto *surdu*. Si prendeva alla prima pigiatura del mosto fresco non fermentato, vi si aggiungeva il 25% di alcool e in 48 ore si otteneva un liquore dolce e molto alcoolico.

Altro prodotto *ri capricciu* era poi *a mustarda*, la cui preparazione era diffusissima in tutte le zone viticole della provincia. Si preparava facendo bollire del mosto fresco con l'aggiunta di pinoli, uva passa, mandorle abbrustolite. Quando il tutto diventava denso si versava su una superficie di marmo, si lasciava raffreddare e infine si tagliava. Veniva consumata durante l'inverno.

Nella vinificazione tradizionale, quale si praticava in passato e quale ancora è possibile rinvenire presso quei viticoltori che fanno il vino da sé, nessun controllo particolare veniva fatto sul mosto in fermentazione, eccetto che l'aggiunta di bisolfito di sodio secondo le caratteristiche dell'uva dell'annata e le idee del viticoltore stesso relativamente al buon vino. È da aggiungere comunque che nelle annate in cui il grado di zuccherinità dell'uva non era sufficiente si usava accrescerlo aggiungendo al mosto il cosiddetto *cottu* (*cuottu*, Bagheria). In pratica si faceva bollire per molte ore in un grande recipiente (*quarara r'u cottu*) del mosto fresco, e quando questo si era sufficientemente ristretto lo si faceva raffreddare e lo si versava nel restante mosto.

Ancora oggi la figura del bottaio ha una sua rilevanza al momento del travaso (*tramuta*) del vino. Generalmente durante il periodo della fermentazione è il padrone del vino che ne segue l'andamento, compiendo di tanto in tanto dei controlli sul mosto. A tal scopo si usa un pezzo di canna lunga un po' meno di un metro detta *tastu* (Bagheria) nel quale nella parte superiore dell'ultimo segmento è praticato un intacco. La canna viene introdotta dall'alto della botte nella massa in fermentazione in modo che una piccola quantità di liquido si versi nell'interno della canna attraverso l'apertura posta all'estremità inferiore. Questo semplice strumento è ritenuto il migliore sistema per assaggiare il contenuto delle botti, in quanto provoca sulla pellicola (*u cielu*) che si forma nel mosto solo una piccola lesione. Quando si ritrae la canna si versa il contenuto in un bicchiere e si assaggia (*si tasta*). È comunque buona norma non ripetere troppo spesso questa operazione. Quando si vede che il mosto è diventato vino si chiama il bottaio per il travaso, a meno che il proprietario non disponga degli strumenti necessari per compiere questa operazione autonomamente.

Il bottaio sino a 10-15 anni fa portava col carretto gli attrezzi necessari alla *tramuta*: *paraturi, bbigghiolu, tubbu e rrasteddu.*

Tolto dalla *purtedda u primu suvareddu* (cioè il primo dei due sugheri che servono a tappare la botte) introduceva *u tubbu*, che spesso era formato da un pezzo di camera d'aria di bicicletta con due tubicini di rame adattati alle estremità. L'abilità del bottaio consisteva nel regolare bene il pescaggio del tubo introdotto nella botte, in modo che fosse il vino e non *a fezza* (la feccia) depositatasi in basso ad esser travasata. Altro attrezzo che si utilizzava per *tramutari* era *u piruni* (Partinico, S. Giuseppe Jato), cioè un bastone che aveva il diametro del foro della *purtedda*, e con un canale realizzato al suo interno. Tolto il primo sughero si introduceva *u piruni* sino a che il secondo sughero cadeva all'interno della botte e il mosto iniziava a venir fuori. Per controllarne il flusso, *u piruni* era dotato di un tappo con cui si ostruiva il canale e si poteva regolare di conseguenza l'uscita del liquido. Via via che il vino veniva fuori il bottaio lo versava con il *bbigghiolu* nel *paraturi*, sino a che dall'intorbidamento del liquido non capiva che ormai nella botte c'era solo feccia. A questo punto *spurtiddava*, apriva cioè lo sportello della botte con il *tirapurtedda* per estrarre il deposito. Oggi il vino viene travasato con l'ausilio di pompe idrauliche dalla parte superiore della botte, per cui si mette mano alla *purtedda* solo per tirar fuori la feccia. Le operazioni seguenti sono oggi compiute come in passato. La feccia tirata fuori con un rastrello di ferro (*rrasteddu*) viene poi posta in appositi sacchi detti *sacchi i tramuta*, di tela, di forma cilindrica. Questi sacchi hanno la caratteristica di essere aperti da due lati. Vengono utilizzati inserendo nel loro interno un bastone robusto e chiudendo la parte inferiore con un laccio che stringe la tela e la parte finale del bastone.

Compiuta la legatura i sacchi sono posti dentro dei barili dall'imboccatura superiore piuttosto stretta e quindi riempiti di feccia e poi legati sempre intorno al bastone nella parte superiore. Infine vengono legati con delle corde ad appositi ganci (*crocca*) che si trovano nel tetto della cantina. A volte sono i bastoni dei sacchi ad avere dei ganci (*chiavedda,* Bagheria) con cui li si attacca ad altri ganci posti sul tetto. In tale posizione il peso del barile fa sì che la feccia sottoposta a forte pressione dia altro vino che filtrando attraverso il sacco di tela si deposita sul fondo del barile. Il peso di questi barili è notevole, per cui li sollevano o più uomini o si usano delle carrucole.

La botte svuotata del vino e della feccia viene lavata con acqua e rastrello, utilizzato in modo tale che il liquido deterga le pareti interne in modo energico, quindi viene *nzurfarata,* e di nuovo riempita di vino. Oggi più spesso si usa l'anidride solforosa spray.

Se le botti erano più di una, si usava in passato il seguente metodo: si versava il vino della prima nel *paraturi,* si levava la feccia e si compiva la pulizia di rito, quindi si versava in questa botte il vino della seconda (utilizzando il princi-

pio del sifone) che veniva sottoposta allo stesso trattamento e così via. Il vino della prima botte veniva infine versato nell'ultima botte.

I sacchi di *tramuta* vengono tenuti appesi uno-due giorni, dopo di che si riportano a terra. Il vino ottenuto (*vinu r'a saccata,* Bagheria) viene imbottato, mentre la feccia viene spremuta nel torchio ottenendo così la *vinetta.* La feccia spetta al bottaio che poi la vende al proprietario *r'u magasenu r'a fezza* dove viene ulteriormente sfruttata.

Oggigiorno i bottai che compiono il travaso girano per i paesi *ch'i lapicieddi* (piccoli mezzi forniti di cassone e detti così perché i più diffusi sono quelli a tre ruote prodotte dalla ditta Ape) e l'operazione di *tramuta* è molto facilitata dalle pompe idrauliche. La ricompensa al lavoro del bottaio è ancora la feccia, che costituisce una buona fonte di guadagno, anche perché oggi l'uso del frantoio fa sì che i depositi del vino dopo la fermentazione siano molto più abbondanti che in passato. È però uso comune oggi quello di pagare anche con denaro la prestazione del bottaio. Se è vero, ci ha detto il signor Di Salvo, che da 100 chili di *rracina* col suo sistema si ottengono 70 litri di vino, e con quello moderno 90, è vero pure che di questi 20 in più una buona parte è feccia.

Abbiamo accennato al fatto che oggi è l'uva e non il vino ad essere commercializzata, nel senso che la presenza da una parte di medie e grosse aziende viticole che lavorano le proprie uve e quelle prodotte da piccoli viticoltori e commercializzano il vino, e dall'altra della realtà delle Cantine Sociali, induce i viticoltori a vendere il prodotto anche prima della vendemmia. In tal senso la vinificazione nella piccolissima azienda tende a scomparire e permane solo qualora il contadino tiene a farsi un buon vino all'antica per uso casa. Comunque poiché anche in questi casi la produzione eccede sempre il fabbisogno familiare, i viticoltori che producono da sé il vino ne vendono una parte, dando luogo a un commercio di modeste dimensioni ma sufficiente a procurare un buon utile. Anche per il vino come per l'uva le vendite sono effettuate tramite l'intermediario (*sansali*) che riceve una percentuale (in genere il 2%) sull'affare.

Soprattutto in passato erano i gestori di trattorie e taverne a comprare il vino prodotto nelle piccole aziende, e spesso senza alcuna intermediazione.

Come in passato anche oggi i piccoli produttori riservano parte del loro vino alla vendita in piccole quantità (*sfusu*). I compratori più numerosi di questo tipo di vino sono oggi soprattutto gli abitanti dei grossi centri che nella ricerca della genuinità del buon vino fatto come una volta si faceva e del buon pane, ricreano se pur illusoriamente il senso di un legame tra città e campagna che è forse definitivamente morto.

NOTE

(1) In presenza di tipi lessicali molto diffusi riporterò in genere le forme di Bagheria e Partinico, come rappresentative delle aree (l'una orientale, l'altra occidentale rispetto a Palermo) nelle quali ho svolto la mia indagine.

(2) La *carruzzata* come unità di misura è anche usata per indicare la produzione in Kg. di un ettaro di terreno. Si dice cioè che una certa superficie produce tante *carruzzati*.

(3) È bene ricordare che le botti sono chiamate in modo diverso a seconda della loro capacità. Riportiamo di seguito le denominazioni più comuni delle botti usate nei comuni di Partinico e Bagheria, in base alla loro capacità:

PARTINICO

l. 33 ca.	*varrili*
da l. 70 a 400 ca.	*quartalora*
l. 416 ca.	*vutti*
da l. 800 ca. a l. 1600	*stipa* (*ri ru vutti, ri tri vutti*, etc.)
oltre 1600 l.	*carratuna*

BAGHERIA

l. 30 ca.	*varrili*
l. 100 ca.	*cintineru*
da l. 150 a 250	*quartalora*
da l. 400 a 800	*mienza stipa*
oltre 800 l.	*stipa*

GIOVANNI RUFFINO

FRASSINI E MANNA IN SICILIA

Sopravvive ancor oggi, in un non grande territorio del versante nord-orientale delle Madonie, l'antica consuetudine di incidere i frassini da manna (1). Sono alcuni agricoltori di Pollina e ancor più di Castelbuono (2) gli ultimi depositari di una tecnica che, pur fondandosi su pochissimi gesti e utilizzando un numero assai ridotto di strumenti, sorprende per la straordinaria precisione e razionalità degli interventi e dei ritmi di lavoro.

La produzione e il commercio della manna furono assai fiorenti in Sicilia soprattutto nei secoli XVIII e XIX (3), ma anche nei primi decenni del 1900 la manna continuò a rappresentare una delle poche fonti di reddito per alcune migliaia di famiglie contadine della provincia di Palermo (4).

Nel corso dell'ultimo secolo, la prima grande crisi si verificò attorno al 1931, quando fece la sua comparsa sul mercato un prodotto similare alla mannite da manna, ottenuto a bassissimo costo dalla lavorazione dei prodotti degli zuccherifici. Ciò determinò da un lato l'aumento delle giacenze presso i produttori (con sucessivi tracolli del prezzo), dall'altro la chiusura di alcune fabbriche di mannite (5) o il progressivo abbandono della lavorazione del prodotto naturale (6). I frassinicoltori ottennero, con la legge n. 1287 del 10 giugno 1937, che le denominazioni di « mannite » e di « mannite da frassino » fossero riservate al prodotto ottenuto dalla lavorazione della manna da frassino. Per qualche anno la situazione sembrò normalizzarsi, ma la crisi era ormai irreversibile e si rimanifestò in tutta la sua gravità nell'immediato dopoguerra quando il prezzo della manna subì un ennesimo tracollo, raggiungendo valori minimi assolutamente non remunerativi: troppo forte era diventata la concorrenza di farmaci sostitutivi e, d'altra parte, abbondantemente trasgredita era stata la legge sulla manna naturale.

Le antiche contrade mannifere (7) andarono così gradatamente contraendosi. Si cercarono colture alternative: a Carini, Capaci, Cinisi, Terrasini l'agrumeto e il vigneto, a Misilmeri il cacheto. Nelle Madonie la trasformazione fu più difficile e molto spesso, se non sempre, l'esaurimento del frassineto determinò un ulteriore aumento dell'emigrazione. Dei centri manniferi di Castelbuono, Pollina, Collesano, Isnello, Geraci, S. Mauro Castelverde, soltanto nei primi due (8) i frassini continuano, nei mesi estivi, a biancheggiare di manna. Altrove le vecchie ferite appaiono ormai da tempo cicatrizzate sulla corteccia fittamente incisa.

I. - *Notizie preliminari*

L'intenzione iniziale era di effettuare una ricerca soltanto a Castelbuono, nel centro, cioè, tradizionalmente più rilevante e nel quale ancor oggi c'è chi incide i frassini per ricavarne manna. Successivamente, dopo essermi per la prima volta recato nel centro madonita e avere al tempo stesso cercato di apprendere qualcosa sulla frassinicoltura e la produzione della manna in Sicilia, mi resi conto che sarebbe stato opportuno condurre una ricerca parallela in uno dei vecchi centri manniferi a ovest di Palermo, nei quali la manna si ricavava incidendo non i frassini come a Castelbuno, ma gli ornelli. Decisi di mettermi in contatto con alcuni vecchi frassinicoltori di Cinisi, dai quali ebbi notizia di una tecnica di coltura e di incisione non sempre coincidente con quella castelbuonese, il che confermò l'opportunità di condurre due indagini congiunte.

La ricerca è stata condotta a Castelbuono nei mesi di agosto e settembre del 1977. Più continuativi anche se meno sistematici sono stati i rapporti con i frassinicoltori di Cinisi, centro che dista due o tre chilometri dal mio luogo di residenza.

Su Castelbuono (CA), oltre a quanto è stato già ricordato, può dirsi che conta poco più di 10.000 abitanti ed è situato ad un'altezza di circa 500 m. in una verde conca a NE del Pizzo Carbonara.

Il dialetto castelbuonese è classificabile tra quelli dell'area madonita (9) e si caratterizza per la presenza della dittongazione metafonetica di *e, o* toniche da E, O brevi, per il mantenimento di *d* sia iniziale che intervocalica, per la pronuncia velare (sia pure spirantizzata) di *g* davanti ad *a* e a vocali posteriori (*gaddru* anziché *jaddu* o *addu*) come pure in nesso con *r* (*granni* anziché *ranni*), per la pronuncia affricata di *c* davanti a *e, i* (*cerza, cira*) e, infine, per gli esiti *gli* da GL, BL e LJ (*gliómmaru, neglia, figliu*), *h* da FL (*hiuri*), *rr* da RL (*parrari*).

Degna di nota, per concludere, una peculiarità che Castelbuono condivide con Pollina, consistente nella tendenza assai radicata a sostituire con *u* la desinenza *i* di nomi originariamente appartenenti alla terza declinazione del latino (*canu* invece di *cani* e, nella presente indagine, *asciucaturu, scurciunu, scardunu*) (10).

Cinisi (CI) (11) è un comune di circa 7.500 ab., assai prossimo al mare (ma non esiste un'attività peschereccia) e distante 30 km. da Palermo. Grosso centro mannifero sino all'immediato dopoguerra, vive oggi, oltre che di commercio, anche di agricoltura e allevamento, malgrado il suo territorio sia stato abbondantemente saccheggiato per la costruzione di autostrade e dell'aeroporto di Punta Raisi.

Vi si parla un dialetto che, pur immerso in area palermitana (12), ignora uno dei due tratti che maggiormente la caratterizzano, e cioè la palatalizzazione di *r* preconsonatica (tipo *cúittu* invece di *curtu*), mentre la dittongazione incondizionata di *e, o* toniche non presenta i caratteri di assoluta regolarità con cui si manifesta nei centri vicini (13), e in special modo in bocca a parlanti di sesso femminile sono prevalenti le vocali non dittongate.

Quantunque il carattere linguistico etnografico della presente indagine non abbia postulato una ricerca bibliografica particolarmente meticolosa nel campo delle scienze agrarie, credo di essere vicino al vero nel ritenere assai povero di contributi scientifici originali il settore della frassinicoltura.

Di fondamentale non c'è, mi pare, che la breve *Monografia sulla coltivazione del frassino* ([14]) del grande naturalista castelbuonese Francesco Minà-Palumbo, autore qualche anno prima delle agili *Notizie sui frassini di Sicilia* ([15]).

In definitiva i non molti contributi che ho avuto modo di esaminare effettuando lo spoglio completo dei « Nuovi Annali di agricoltura siciliana », non fanno che ripetere quasi pedissequamente il discorso del Minà-Palumbo. Mi riferisco ai brevi saggi del Damanti ([16]), del Leonardi ([17]), dello Spoleti ([18]), del De Gregorio ([19]), del Bertola ([20]). Si raccomanda invece, se non per una maggiore originalità, per una certa organicità di trattazione, l'opuscoletto del Sirena Corleo ([21]) sulla coltivazione del frassino da manna.

In questi ultimi tempi hanno scritto sull'argomento T. Aiello ([22]) e G. Fatta del Bosco ([23]), mentre qualche utile informazione può trovarsi in alcuni interventi fatti in occasione di un convegno sulla manna, di cui vennero poi pubblicati gli atti ([24]).

Rimane il rammarico di non aver potuto rintracciare un volumetto dal titolo assai allettante (ma forsanche sospetto): *La manna e i frassini dal sec. XVI a. C. ai nostri giorni* ([25]); lo segnalo qui nella eventualità che altri voglia continuare la ricerca.

II. - *Ornelli e frassini*

Sono gli ornelli, non i frassini, i veri tradizionali produttori di manna. Si tratta, è vero, di due varietà della medesima famiglia delle Oleacee, tanto che all'occhio inesperto non è agevole distinguere l'uno (FRAXINUS ORNUS L.) dall'altro (FRAXINUS EXCELSIOR L.).

Gli agricoltori di Castelbuono sanno però ben distinguere le due varietà, e ne vedremo fra poco le ragioni; quelli della zona di Cinisi, invece, conoscono e coltivano soltanto gli ornelli.

Le due varietà vengono designate a Castelbuono con due distinte denominazioni: *muddríu* (o *muddría*) l'ornello, *frássanu* il frassino. A Cinisi l'ornello viene invece (e impropriamente, se vogliamo) chiamato *fráscinu*.

E direi di entrare, con ciò, nel campo delle singole denominazioni. Mi pare abbastanza plausibile considerare l'evidente grecismo *muddría* ([26]) (con le sue numerose varianti locali) ([27]) come il tipo più antico in Sicilia, mentre *fráscinu* appare come tipo di più recente acquisizione; ci suggerisce ciò lo sviluppo *sci* della

x intervocalica della base latina FRAXINUS, sviluppo ritenuto non indigeno ([28]); inoltre la presenza in Liguria di forme quasi sempre con *sci* ([29]) indurrebbe ad includere il nostro fitonimo tra i numerosi casi di forme galloitaliche di probabile matrice ligure presenti nel siciliano, particolarmente nel siciliano occidentale ([30]).

Ancor più recente, e direttamente connesso con l'italiano, parrebbe il *frássanu* di Castelbuono, entrato con ogni probabilità nell'uso (accanto a *muddría*) quando, nella prima metà del secolo scorso, gli agricoltori castelbuonesi cominciarono a sostituire alla coltura dell'ornello quella del frassino.

Nel solo territorio di Castelbuono, dunque, si coltivano con maggior profitto e da oltre un secolo, varietà agrarie derivate da alcuni tipi della sezione EXCELSIOR. Per quanto siano gli ornelli a dare la miglior qualità di manna, vari motivi indussero l'agricoltore a tentare questa via. Va detto, innanzitutto, che la produzione della manna dipende principalmente dal clima. Dal momento che gli ornelli maturano piuttosto tardi, accadeva sovente che il sopravvenire delle prime piogge o continui sbalzi di temperatura compromettessero il raccolto. Ciò spinse l'agricoltore di Castelbuono a sperimentare varietà produttive della sezione EXCELSIOR molto più precoci, e per quanto la qualità del nuovo prodotto fosse inferiore ([31]) e il prezzo minore, pure, per la produzione molto più abbondante, la coltivazione del frassino si rese in breve volger di tempo assai più conveniente di quella dell'ornello.

L'osservazione continua condusse l'agricoltore esperto alla coltivazione di un buon numero di nuove varietà e sottovarietà dell'una e dell'altra sezione. Ciascuna di tali varietà ha una sua particolare denominazione, connessa talvolta con la località dove è stata per la prima volta sperimentata o, più spesso, con il nome del frassinicoltore che la ha ottenuta. I miei informatori castelbuonesi me ne hanno ricordate alcune ancor oggi coltivate: *macinga, virdellu, frássanu mannaru sarvaggiu, frássanu rrussu, frássanu nivuru, bbacici, bbassacappieddru.* Ma nella raccolta delle « Cultivar » di frassino dell'erbario del Minà-Palumbo che ho personalmente esaminato ([32]), l'elenco si allunga: *frassanu di dinarieddu, frassanu di favazza, frassanu grandi tirichitolla, frassanu tardiu, frassanu russu nanu, frassanu di rigginu, frassanu mannaru giarnu* e ancora, tra gli ornelli, *muddia carabillò, muddia comuni, muddia marzudda, muddia nuzzenti, muddia quarratu, muddia titi, muddia taddaru, muddia ugliataru, muddia la vecchia* ([33]).

III. - *Impianto, rinnovo e cura del frassineto*

L'impianto e la coltivazione di un frassineto (CA *na chiana i frássani,* CI *na chiana i fráscini*) sono di per sé assai semplici (il frassino è, in definitiva, una pianta spontanea); presentano, però, caratteri di estrema razionalità laddove si tende al miglioramento del prodotto.

Dovendosi impiantare un frassineto, si procede nel modo seguente:

a) si comincia, per lo più in estate, col predisporre il terreno ove effettuare il trapianto delle pianticelle. Dopo avere estirpato le erbacce e reciso i macchieti (CA *abbáttiri*), la sterpaglia viene lasciata disseccare sul medesimo terreno finché, all'inizio d'autunno, non la si brucia lasciando il campo ben ripulito (CA *vruscatu,* CI *abbruscatu*) e al tempo stesso fertilizzato dal sottile strato di cenere lasciato a bella posta. Quindi si dissoda (*si ciacca*) e dopo qualche tempo si riara (CA *si dúbbula,* CI *si rrifunni*), dopo di che il terreno viene lasciato riposare fino al tempo della piantagione;

b) nel contempo, nei mesi di ottobre-novembre, si raccoglie la semente (CA *símenza,* CI *simienza*) cercando di selezionare quella della migliore qualità;

c) una volta raccolti, i semi si fanno asciugare per poi conservarli in luoghi asciutti, in appositi sacchi, al riparo dai topi e dagli insetti;

d) tra febbraio e marzo si predispone il semenzaio (CA *siminzaru,* CI *casiedda, bbivaio*) dopo aver profondamente dissodato il terreno ed averlo abbondantemente concimato. Il semenzaio risulta costituito da serie parallele di aiuole di forma generalmente rettangolare;

e) la semente si sparge piuttosto rada, indi si copre di terra leggera e si innaffia (*s'abbivira*);

f) le pianticelle (*varvuotti, varivuotti*) nascono nel mese di aprile e si lasciano crescere sino a gennaio. In questo periodo è necessario andare estirpando le erbacce ed effettuare l'irrigazione due, tre volte al mese sino al sopravvenire delle piogge autunnali;

g) nel mese di gennaio si svellono (*si scippanu*) le pianticelle più robuste per trapiantarle nel terreno già predisposto, mentre le più gracili si lasciano ancora un anno nel semenzaio;

h) trasportate con molta cautela sul terreno, le pianticelle vengono trapiantate (*si chiántanu, si nfussúnanu*) a una distanza di circa tre metri l'una dall'altra;

i) l'anno successivo si rimpiazzano le piante morte e si ripuliscono le altre dagli inutili polloni (CA *ammastrari*), indi si zappa profondamente. Da questo momento la coltura del frassineto viene molto spesso a coincidere con le colture consociate (grano e legumi a Castelbuono) praticate per sfruttare al massimo il terreno specialmente nei primi anni (improduttivi) dell'impianto del frassineto;

l) a partire dal terzo anno, le piante cattive (CA *bbarri*) vengono migliorate (CI *s'ammuzzínanu*) con innesti (CA *scuti, nziti*; CI *nziti*) provenienti da piante di buona qualità (*massari*);

m) a partire dal quinto-sesto anno si può cominciare ad incidere, dopo aver praticato alcuni intacchi di prova (CA *pizzicari*).

Dovendosi invece rinnovare il frassineto si procede nel modo seguente: quando gli alberi invecchiano e dai tronchi, fittamente ricoperti di cicatrici, non sgorga ormai più la preziosa sostanza ([34]), si procede al taglio per far ripullulare i polloni (CA *figliulini*, CI *figghiulini*) attorno alla ceppaia (*ccippu, chianca*).

Può scegliersi il sistema del rinnovamento parziale (manneto disetaneo), tagliando di anno in anno le piante più vecchie per rimpiazzarle con altri polloni maturi della stessa ceppaia; oppure il sistema del rinnovamento totale (manneti coetanei) mediante un unico taglio periodico generale ([35]).

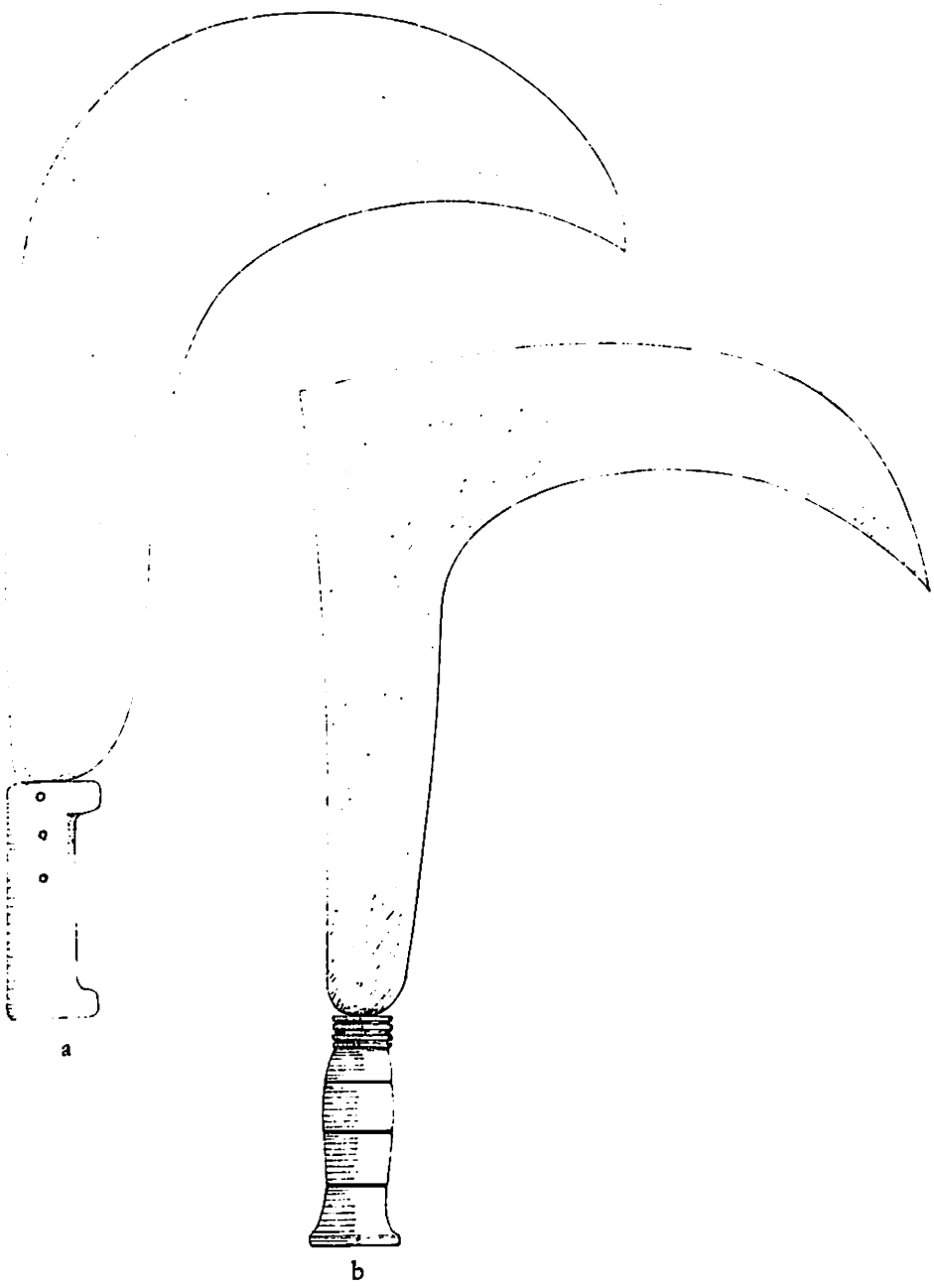
IV. - *L'arte di incidere*

« La buona coltura dispone al prodotto, ma l'arte di intaccare dona la vera produzione », giustamente osservava il Minà-Palumbo ([36]). È questo, in effetti, il momento centrale di tutto quanto il ciclo della manna, il momento in cui il contadino diventa chirurgo.

Incidere gli strati corticali dell'ornello o del frassino non è cosa facile, richiede sicurezza di gesto e l'esatta cognizione della profondità dell'incisione ([37]): un errore può arrecare grave danno alla pianta. Ma vediamo di seguire passo passo l'insieme delle operazioni ([38]). Occorre, anzitutto, che l'albero sia maturo (CA *cunchiutu*); ciò dipende dalla varietà della pianta, dalla sua età, dall'elevazione del luogo e dall'andamento della stagione, e lo si desume dal colore delle fronde che tendono al giallo e appaiono asciutte e increspate: il frassinicoltore suol dire che *munci a pámpina,* stringe nel pugno, cioè, alcune fronde per verificarne il grado di maturazione. La prima fase delle incisioni (generalmente sul principio dell'estate) esige particolare cautela, ed è opportuno che l'agricoltore (CA *mannaluoru, ntaccaturu*, CI *ntaccaturi*) ne esegua alcune di prova (CA *pízzica lu ped'i frássanu*) per accertarsi che il tronco sia realmente pronto per essere inciso.

Supponiamo ora che sia da incidere (*ntaccari,* talvolta *sagnari*) un frassineto ancora vergine, cioè del tutto esente da incisioni. L'agricoltore si munisce di un apposito attrezzo (*cutieddu mannaluoru, cutieddu i manna)* che ha, a Castelbuono, forma di un grosso coltellaccio ricurvo, munito di impugnatura in legno e simile ad una roncola, mentre a Cinisi presenta dimensioni ridotte e linea più snella, con una più accentuata curvatura dell'affilata lama. Si comincia ad intaccare il tronco, praticando una prima incisione (*ntacca, ntaccazza*) a pochi centimetri da terra.

A questo punto vanno sottolineate alcune sostanziali differenze nella tecnica d'incisione di Castelbuono rispetto a quella di Cinisi. Va detto, anzitutto, che il frassinicoltore castelbuonese distingue nel tronco quattro facce (*quattru facciati*) tutte quante da ricoprire di incisioni, mentre il cinisano distingue una parte anteriore (*piettu*), una posteriore (*cuozzu*) e due laterali (*menzi cuózzura*), le sole a



Cutieddu mannaluoru: a) Castelbuono; b) Cinisi.

dover essere incise. Inoltre l'incisione viene praticata orizzontalmente a Castelbuono, obliquamente a Cinisi (e ciò, come vedremo, è di non poca importanza per la qualità del raccolto). Chiarito ciò, diremo anche che nel corso di una stagione si cerca di incidere per intero una faccia del tronco (ma solo di rado vi si riesce), praticando un'incisione al giorno alla distanza di 1-2 cm. l'una dall'altra (con più incisioni contemporanee, l'albero *si mmriaca* 'si ubriaca') e procedendo dal basso verso l'alto (CI *ri sutt'acchianari*).

La tecnica d'incisione praticata a Castelbuono è più semplice che a Cinisi.

A Castelbuono i tagli si succedono, come si diceva, giorno dopo giorno con direzione orizzontale, così che la manna si condensi su tutto il lato del tronco. Talvolta si usa inserire nell'incisione più alta un fustello di paglia o un sottile filo di metallo lasciato pendere poi lungo il tronco, onde agevolare la concrezione attorno ad esso della manna in cannolo. Esaurita la prima faccia del tronco sino ai rami, si inizia una nuova serie di incisioni a lato della prima, e così di seguito sino ad esaurire tutte e quattro le facce; quindi si ricomincia ad incidere nella superficie compresa tra le incisioni degli anni precedenti. Quando il tronco è già abbondantemente inciso, ogni qualvolta si inizia una nuova serie si stacca nella parte bassa un pezzetto di corteccia (*pipita*) che serva a riconoscere a colpo d'occhio il lato delle incisioni. Dai frassini di grosso tronco, che hanno corteccia spessa e sugherosa (*scurciuti*), si asporta uno strato di scorza superficiale laddove si praticheranno poi le incisioni quotidiane.

A Cinisi si procede in modo alquanto diverso. Il primo anno (*a prima annata*) si incide la faccia (*u menzu cuozzu*) che guarda a oriente (*nfacci suli*). Le incisioni sono perfettamente oblique e tendono tutte quante verso quella faccia del tronco (*u piettu*) solitamente inclinata (*abbuccata*). Praticata la prima incisione nella parte bassa del tronco, ne scaturisce qualche lacrima simile a rugiada, che, a contatto con l'aria, prende consistenza e rimane attaccata sotto il taglio; la medesima cosa avviene quando si pratica la seconda incisione poco più su, e poi la terza e così via, mentre le lacrime che ne scaturiscono, colando giù, si saldano a quelle inferiori sino a formare un lungo cannello di manna (*cannuolu*). Il secondo anno si incide la faccia opposta (*u menzu cuozzu ô latu i l'úmmira*), mentre il terzo anno si ritorna alla parte già incisa nel corso della prima stagione e che già, dopo un anno di riposo, ha riacquistato linfa (*s'arrisangatu*); questa volta si praticano le incisioni tra le due precedenti (*trasiennu a ncravaccari*), curando di spostarle leggermente in avanti verso la faccia anteriore (*nta lu piettu ravanti*). Si procede in tal modo ad anni alterni, incidendo un anno *u menzu cuozzu nfacci suli* e l'anno seguente *u menzu cuozzu ô latu i l'úmmira,* facendo bene attenzione che ogni nuova serie di incisioni venga a trovarsi sempre più spostata in direzione della faccia anteriore (... *nta u piettu ri ccá ravanti si l'av'a gghiri manciannu araciu araciu picchí lu per'i fráscinu u sangu l'avi ccá, e io un ci pozzu iri tuttu r'un cuorpu ccá ravanti*...).

Il frassinicoltore cinisano presta molta attenzione acchè l'incisione si sviluppi obliquamente; incisioni non perfettamente allineate in senso obliquo non consentirebbero la formazione del « cannolo » e la manna verrebbe a rapprendersi per tutta la parte incisa del tronco (*s'a ittassi cávusi cávusi*). Inoltre, prima di incidere tra due precedenti incisioni, si toglie la scorza sollevata e ispessita attorno al taglio ormai cicatrizzato (*si leva u sikku*); ciò consente un più agevole fluire della manna ed un miglior raccolto (*u per'i fráscinu av'a iéssiri lisciu com'u piettu ri na signurina pi ccuógghis'a manna*). Può accadere, talvolta, che il sopravvenire delle piogge costringa l'agricoltore a sospendere in anticipo le operazioni di incisione e di raccolta. La serie dedlle incisioni rimane così interrotta: la porzione di tronco libera da intacchi (*l'annata lassata*) verrà sfruttata l'anno successivo, sempre che il tempo lo consenta. Quando la pianta è giunta all'ultimo anno di produzione ed è ormai tanto fittamente incisa da non consentire più la normale incisione (*nun puorta cchiú rrégula di ntaccu*), l'agricoltore pratica tutta una serie disordinata di tagli laddove scorge una piccola porzione di corteccia non ancora incisa: *fiddulía u per'i fráscinu* per trarne le ultime stille di linfa.

V. - *La raccolta*

La manna comincia a raccogliersi (CI *si fa a prima rrascata*) dopo otto giorni (CI *all'uottu iuorna*) dalla prima incisione; si prosegue, poi, nel corso della stagione (luglio-settembre) con intervalli di circa una settimana ([39]).

La quantità complessiva di manna raccolta in un giorno è *na cota i manna,* e non ha tutta eguale valore. La parte più pregiata è etichettata come « manna in cannoli » e, nella terminologia del « mannaloro », con le denominazioni di *cannuolu* o *cosca d'a manna.* Occorre che il « cannolo » sia staccato dal tronco con grande delicatezza, curando che non si spezzi; a Castelbuono si usa comunemente *l'archiettu,* elementare strumento costituito da un sottile filo metallico tenuto teso da una verga flessibile; a Cinisi dove il « cannolo » si forma di gran lunga più agevolmente per via della differente tecnica di incisione, si preferisce staccarlo incidendolo prima lungo i due lati, poi flettendo il tronco in avanti con la destra, con la sinistra pronta a raccogliere il prezioso « cannolo » nel momento in cui vien meno del tutto l'aderenza sulla corteccia.

Di qualità inferiore è la cosiddetta « manna in rottami », cioè quella che nel dialetto castelbuonese viene designata come *scardunu, scurciunu* e in quello cinisano come *rruttami* o *sminuzzu.* È costituita da frammenti più o meno grossi attaccati alla corteccia, dalla quale si staccano (*si rráscanu, si scórcianu*) a Castelbuono con una palettina metallica (*rrasúla*), a Cinisi con un arnese simile a quello usato per incidere, ma più piccolo (*cutidduzzu mannaluoru*). Man mano che

i frammenti vanno staccandosi dalla corteccia, si lasciano cadere dentro un apposito recipiente (*a scátula*) che a Castelbuono è comunemente di latta, ha forma semicircolare ed è privo di coperchio, mentre a Cinisi ha più grosse dimensioni, è costruito in legno, ha forma ovale ed è munito di coperchio ([40]). Per la raccolta dei frammenti più piccoli, a Cinisi ci si serve anche di un più piccolo contenitore concavo di sughero o di corteccia, detto *scruozzu*.

La qualità più scadente di manna è quella « in sorte » (in dialetto *miluoccu*, *manna ammilata*, o *ammiluccata* o *currenti*). È la parte di manna che, non riuscendo ad addensarsi del tutto sulla corteccia specie quando la pianta ha molta linfa (*è ncurrenza*), cola pian piano sino alla base del tronco e si raccoglie entro un cladodio di ficodindida ben concavo (*pala cupputa*) sistemato lì a bella posta: in ciò è agevolata da una foglia (CI *pinniedda*) che, inserita in un'incisione posta alla base del tronco, la devia dentro il cladodio, evitando così che si perda frammista alla terra e alle frasche.

Una volta raccolta, la manna viene selezionata e posta ad asciugare al sole su un ampio ripiano di legno (CA *stinnituru*; CI *stinnituri*), di forma generalmente rettangolare e munito di sponde (CI *spaddieri*). Per consentire un perfetto asciugamento, la manna viene di tanto in tanto mossa (CI *si vuota, s'arrimina, si tramisca*) affinché ogni sua parte riceva la necessaria quantità di sole.

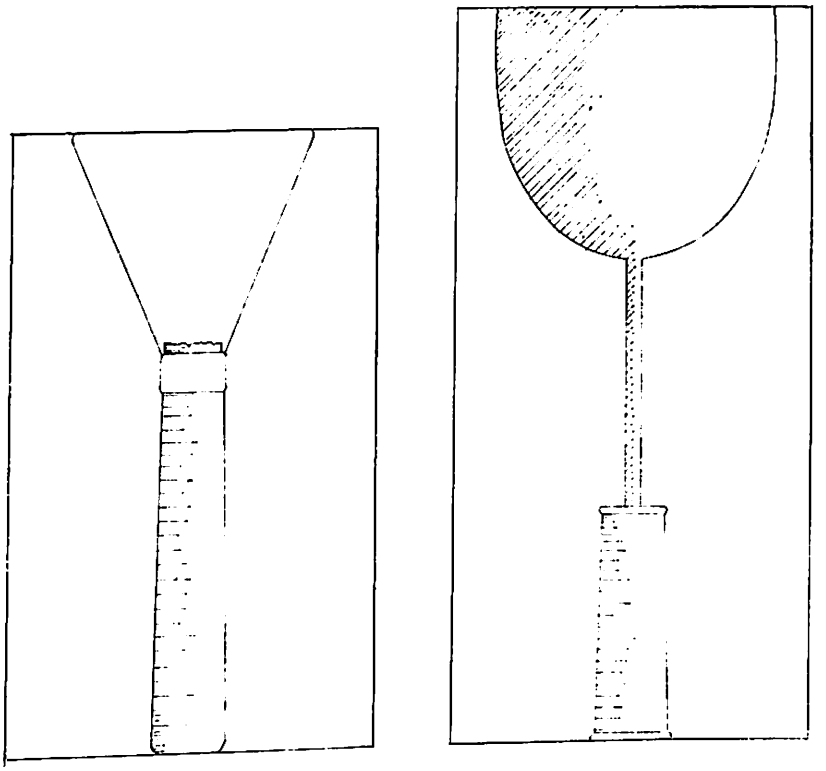
Una volta ben asciutti, i « cannoli » si ripongono, a Castelbuono, in apposite ceste (*cartiéddri*), a Cinisi in capaci casse (*casci*) provviste talvolta di vari scomparti.

La raccolta della manna ha termine con il sopravvenire delle prime piogge o, in ogni caso, quando le foglie ingialliscono (*aggiarnianu*) e l'umore, brutto per colore e consistenza (*bbrurágghia*), scaturisce ormai a fatica.

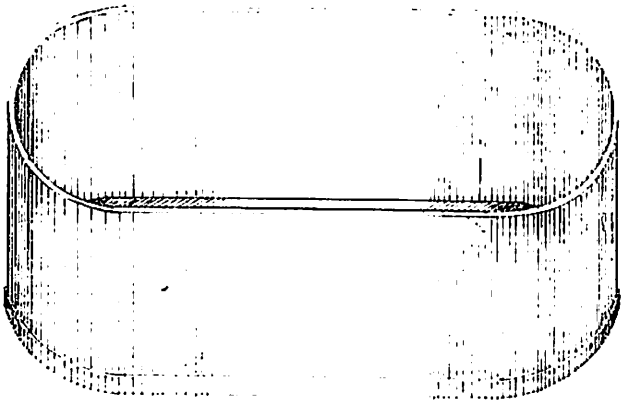
VI. - *Condizioni di coltura*

Come si diceva all'inizio, oggi a Castelbuono le condizioni di coltura del frassineto risultano del tutto semplificate dal fatto che, non essendo più il prezzo della manna remunerativo al punto da consentire la divisione del guadagno, sono saltate tutte le forme di mezzadria assai diffuse in passato.

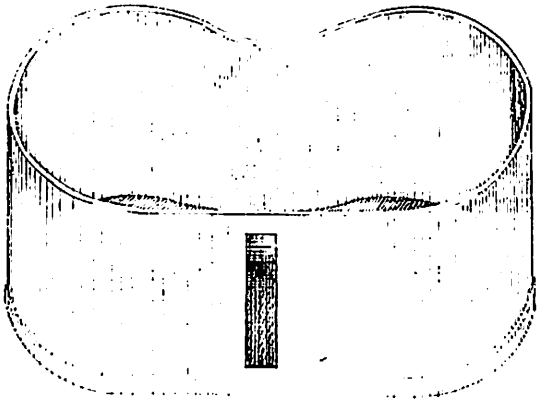
Quando si dava il caso di un frassineto assai esteso, il proprietario lo concedeva a vari coloni ognuno dei quali si vedeva assegnato un proprio appezzamento. I coloni facevano vita in comune, dipendevano tutti quanti da un fattore (*curátulu*) ed avevano l'obbligo di nettare le ceppaie e i tronchi, di ripulire il terreno dai macchieti, di incidere per otto giorni e di fare la raccolta della manna sotto la sorveglianza del fattore, e così sino alla fine della stagione. Si dividevano a metà il primo e l'ultimo raccolto, mentre dai raccolti intermedi il proprietario non di rado prelevava il 10 o il 14 per cento ([41]).



Tipi di *rrasúla* (Castelbuono).



a



b

Scátula: a) Castelbuono; b) Cinisi.

Potendosi il frassineto assegnare ad un solo colono, venivano adottati due sistemi: nel primo, il proprietario provvedeva alla coltivazione della terra e della pianta, e ricorreva al colono soltanto per il periodo d'incisione e di raccolta; in tal caso la manna si divideva a 1/3, ad eccezione del primo e dell'ultimo raccolto che si dividevano a metà. Nel secondo sistema, il colono provvedeva all'intera coltura della terra e della pianta (oltre all'incisione e alla racolta) e il prodotto veniva diviso tutto quanto a metà ([42]).

A Cinisi vi erano condizioni di coltura analoghe agli ultimi due casi considerati per Castelbuono. Era assai diffuso anche il « mannaloro » a giornata (*iurnataru*), la cui mano d'opera veniva utilizzata di volta in volta o per la coltura, o per l'incisione (*ntacca e llassa*) o per la raccolta.

VII. - *Considerazioni finali*

Due circostanze mi hanno particolarmente colpito in occasione di questa mia ricerca sullo splendido ciclo della manna: le notti quasi insonni del « mannaloro » se le nuvole minacciano pioggia, e il particolare rapporto tra l'uomo e la pianta che si traduce in un linguaggio carico di connotazioni affettive.

È l'intera famiglia del mannaloro che, nel corso dei tre mesi estivi e sin sulle soglie d'autunno, è coinvolta nelle operazioni di raccolta. È vero che i compiti di ciascuno risultano chiaramente codificati: è al capo famiglia che è sempre riservato il compito di intaccare, mentre le donne e i giovinetti subentrano quando è il momento di raccogliere e di porre ad asciugare il prodotto, e ai ragazzini più piccoli ([43]) è consentito di raccogliere per proprio conto i frammenti caduti per terra (CA *muddicagghi*). Tutta quanta la famiglia, però, sorveglia lo stato del tempo: ciascuno sa bene che l'umidità troppo elevata, la nebbia, un'improvvisa burrasca soprattutto possono portar via in pochi minuti tutto il prodotto. Tutti quanti diventano, così, attenti osservatori del cielo, e se giudicano esser prossima la pioggia si precipitano a raccogliere la preziosa manna a qualsiasi ora del giorno o della notte.

Ben si comprende, dunque, l'atteggiamento particolarissimo del « mannaloro » verso una pianta che dona il suo prodotto soltanto se la si *sagna,* cioè se la si svena; col nome *sangu* ' sangue ' è infatti designata la linfa che scorre negli strati corticali dell'albero: *manna* è soltanto nel momento in cui sgorga e si addensa.

Un indovinello ([44]) raccolto dal Pitrè si fonda proprio su tale atteggiamento:

Si lu sagnu, mamma mia,
lu sò sangu m'arricria.

E un secondo indovinello ([45]) ripropone con connessione ancor più emblematica l'immagine dell'uomo ferito e del suo torturatore:

Iu vitti 'n omu frutu malamenti,
Nta lu sò corpu multi chiaghi avia;
Lu patruni pri darci cchiù turmenti,
Chiaghi supra li chiaghi cci facia.

Non è un caso, perciò, se è una terminologia propria del corpo umano quella con cui il « mannaloro » designa le parti del tronco destinate ad essere incise: *u piettu, u cuozzu, u menzu cuozzu.* E così, incidere un frassino o un ornello diventa una operazione chirurgica da eseguire con i più delicati riguardi: effettuare non più di una incisione al giorno, altrimenti l'albero *si mmriaca* 'si ubriaca', *e stuona* 'tramortisce'; alternare le serie annuali delle incisioni per consentirgli di *arrisangari*, di riacquistar linfa; procedere verso il « petto » con millimetrica progressione d'intacco anno dopo anno, *picchì u per'i fráscinu lu sangu l'avi tuttu ccá.*

Desidero concludere riferendo puntualmente le parole di un anziano frassinicoltore di Cinisi il quale ricordava come, dopo la raccolta, all'ornello si dovesse detergere con acqua la scorza ancor fresca di ferite e impregnata di residui manniferi: *all'ébbica, dduoppu ca s'arricugghia, lu per'i fráscinu arristava nchiappatieddu: allura si cci lavava a facci pi lliváricci tutti ddi crusti, dda nfiammazioni, e cci arrifrisca i carni.*

* * *

A Cinisi, i frassini sono ormai abbandonati da un quarto di secolo. Castelbuono rimane, forse ancora per molto poco tempo, l'unico luogo in Italia ove nei mesi estivi è consentito ancora di ammirare i frassineti biancheggianti di manna.

NOTE

(1) La più antica descrizione di tale tecnica è, per quel che mi risulta, quella contenuta in una lettera che l'abate Domenico Sestini inviò l'undici giugno 1776 al Signor Dottor Giovan Luigi Targioni, Socio Ordinario della Reale Accademia dei Georgofili di Firenze; cfr. *Lettere del Signor Abate Domenico Sestini scritte dalla Sicilia e dalla Turchia a diversi suoi amici in Toscana,* II, Firenze, 1780, pp. 176-192.

(2) Osservava il Di Marzo nelle sue annotazioni al *Dizionario topografico della Sicilia* di V. Amico: « ... piantati mostra poi da ogni parte i campi a frassineti, donde cavasi eletta manna gomma, e donde non piccolo guadagno si rileva » (V. Amico, *Dizionario topografico della Sicilia,* tradotto dal latino ed annotato da G. Di Marzo, I, Palermo, 1885, p. 256).

(3) Per il secolo XVIII cfr. O. Cancila, *Commercio estero,* in *Storia della Sicilia,* VII, Palermo, 1978, pp. 145 e 158. Per il 1800, alcuni dati ci vengono forniti dal Minà-Palumbo: « Sino al 1839 si esportavano in media chili 2992 all'anno di manna, nel 1852 chili 2642; dopo tale epoca, quella quantità è stata di poco superata, eccetto nel 1871, in cui la produzione fu molto ubertosa. Dunque potrà stabilirsi che la esportazione non ha mai superato chili 3000 » (F. Minà-Panumbo, *Monografia sulla coltivazione del frassino,* Firenze, s. d., p. 28). Per il secolo precedente ci può anche soccorrere la citata lettera del Sestini: « Il volere stabilire, ed affermare anche a un bell'incirca, a quanto ascenda il total prodotto della manna, che raccogliesi in Sicilia, certo che è cosa difficile, ed insieme ardimentosa, mentre mai per tanti accidenti nessuno puote arrivare a fare della cosa un giusto calcolo, o rimazione; ma se in qualche maniera è permesso fare delle congetture, allora dir si potrà, che il traffico, che di questa se ne fa con l'estere nazioni, è di una grande conseguenza, e di un utile sommo per l'Isola, quando si arriva a caricarne quasi 2000 cantara siciliane, che valutate a once 17 il cantaro, producono la somma di once 34.000, facendosi la spedizione frequentemente da Palermo, e da Cefalù, a Livorno, a Genova, e a Marsilia, da dove poi si tramanda alle più remote Provincie » (*Lettere del Signor Abate Domenico Sestini,* cit., pp. 190-191).

(4) Occorre distinguere, a tale riguardo, il semplice bracciante o anche il mezzadro dal proprietario del frassineto. Costui, solitamente, poteva permettersi di conservare il prodotto in attesa del prezzo migliore, mentre il *mannaloro,* spinto dalla necessità e costretto a saldare i debiti contratti durante l'inverno, finiva col vendere la manna non appena raccolta, molto spesso truffato da affaristi senza scrupoli; si veda quanto dice in proposito D. Bertola nel ricordare la costituzione di una Cassa rurale a Castelbuono, « che diede una buona lezione agli speculatori, e sollevò le condizioni economiche dei frassinicoltori » (D. Bertola, *Il frassino mannifero a Castelbuono,* in « Nuovi Annali di agricoltura siciliana », XXV, 1914, pp. 3-16, a p. 15).

(5) In coincidenza con il momento più propizio nel commercio della manna, alcuni imprenditori genovesi cominciarono a monopolizzare la materia prima per la estrazione della mannite, e all'inizio di questo secolo potevano già contarsi numerose società che disponevano degli impianti necessari.

(6) Se si pensa alle frodi sistematiche su scala industriale che consentirono di contrabbandare mannite artificiale per mannite da frassino, ben poca cosa appaiono le piccole e sporadiche sofisticazioni che pure, e giustamente, tanto indignarono il Minà-Palumbo (*Monografia* cit., p. 28): « Le alterazioni o sofisticazioni, che taluni commercianti di prima mano praticano, sono molto nocive al credito del genere. La principale sofisticazione si fa in Castelbuono con la miscela della manna di frassino con quella di amolleo. Delle altre alterazioni, che costituiscono una frode, credo meglio tacere, per non dare ad altri i mezzi illeciti di avariare la derrata ». Ritengo volesse riferirsi tra l'altro alla consuetudine, testimoniatami da un ex frassinicoltore di Cinisi, di adulterare la *manna in sorte* miscelandola con della semola.

(7) « I luoghi poi della Sicilia, che vanno più abbondanti di tali alberi producenti la manna, sono principalmente i territori di Tusa, di Cefalù, di Gibil-manna, nome saracino, che vuol dire Monte della Manna, per ritrovarsi anche al dì d'oggi fertile di un tal prodotto; quelli di Capaci, e di Cinisi sono pure molto considerati, come anche quelle parti delle due Petralie, distinte dal nome *Soprana*, e *Sottana*, cioè *Superiore*, e *Inferiore*, e precisamente vicino a Castelbuono sotto Mauro, Mistretta, ed altre parti dell'Isola, essendo per altro celebri, e rinomati gli immensi boschi di Caronia luogo molto abbondante di tali alberi, i quali producono una manna ottima, e perciò molto ricercata specialmente dai forestieri per commercio, avendo del merito anche quella che si produce nel Marchesato di Geraci » (*Lettere del Signor Abate Domenico Sestini* cit., pp. 178-179).

(8) È stata determinante la istituzione nel 1957 del « Consorzio obbligatorio produttori manna della Regione Siciliana », con sede a Castelbuono, che, attraverso l'associazione dei frassinicoltori e l'ammasso del prodotto, ha reso possibile sinora una certa difesa del prezzo con la eliminazione delle fluttuazioni stagionali. Esiste tuttora, in effetti, una certa domanda di manna da frassino da parte di tre superstiti fabbriche (di Genova, Palermo e Castelbuono) per la estrazione della mannite; ma tutto lascia supporre una rapida totale estinzione di questa coltura, anche in considerazione del fatto che sono in larghissima misura gli agricoltori più anziani (generalmente pensionati) a praticarla ancor oggi.

(9) Cfr. G. Piccitto, *La classificazione delle parlate siciliane e la metafonesi in Sicilia*, in « Archivio storico per la Sicilia orientale », 4ª serie, IV, 1951, pp. 5-34; Id., *Il siciliano dialetto italiano*, in « Orbis », VIII, 1959, pp. 183-199.

(10) Metaplasmi di questo tipo sono certo presenti nel siciliano, ma in misura affatto sporadica: si vedano, per es., i casi di *vermu, artaru, travu, nnomu, vómmaru, sangu*. La sistematicità con cui il fenomeno si realizza invece a Castelbuono (e a Pollina), favorito probabilmente da una certa evanescenza della *i* finale, meriterebbe un'indagine specifica allargata all'intero problema della flessione nominale nelle due parlate madonite.

(11) Ciascuna delle due sigle (CA = Castelbuono, CI = Cinisi) precederà sistematicamente le singole voci nei casi in cui sia strettamente necessario distinguere il termine castelbuonese da quello cinisano.

(12) Cfr. G. Piccitto, *La classificazione* cit.

(13) L'una e l'altra isòfona vengono delineate in un mio breve saggio su *Parlata agricola e parlata marinara a Terrasini (Palermo)*, in « Bollettino » del Centro di Studi filologici e linguistici siciliani, XII, 1973, pp. 297-307.

(14) F. Minà-Palumbo, *Monografia*, cit. alla nota 3.

(15) F. Minà-Palumbo, *Notizie sui frassini di Sicilia e sulla coltivazione dell'amolleo in Castelbuono*, Palermo, 1847.

(16) P. Damanti, *La coltura del frassino mannifero in Sicilia*, in « Nuovi Annali di agricoltura siciliana », IX, 1898, pp. 168-174.

(17) C. Leonardi, *Del frassino*, in « Nuovi Annali » cit., XII, 1901, pp. 84-98.

(18) U. Spoleti, *La coltivazione del frassino da manna nel Circondario di Cefalù*, in «Nuovi Annali » cit., XVIII, 1907, pp. 233-248.

(19) A. De Gregorio, *Cenni sul Fraxinus rotundifolia, sulla manna e sulla mannite*, in « Nuovi Annali » cit., XVIII, 1907, pp. 162-165.

(20) A. Bertola, *Il frassino mannifero a Castelbuono*, in « Nuovi Annali » cit., XXV, 1914, pp. 3-16.

(21) S. Sirena Corleo, *Il frassino da manna e sua coltivazione*, Palermo, 1912.

(22) T. Aiello, *Manna di Sicilia*, Palermo, 1953.

(23) G. Fatta del Bosco, *Prospettive agronomiche della frassinicoltura in Sicilia*, Palermo, 1963.

(24) *Atti del Convegno sulla manna*, Palermo, 1965.

(25) S. FLORIDIA, *La manna e i frassini dal sec. XVI a.C. ai nostri giorni*, Catania, 1936.

(26) Da μελία: G. ROHLFS, *Scavi linguistici nella Magna Grecia*, Galatina, 1974, p. 98.

(27) *amuddéu, amuddia, amiddéu* (G. PICCITTO, *Vocabolario siciliano*, I, Palermo-Catania, 1977); *muddivaru, middéa, amiddia, middiu, amiddiu, middé, millé, milléu* (G. ROHLFS, *Supplemento ai vocabolari siciliani*, München, 1977). L'area dei derivati di μελία comprende anche la Calabria: *amelía, amiddéu, middía, miléju, milía, moddéu, moleju, muddíu, muliu* (G. ROHLFS, *Dizionario delle Tre Calabrie*, Halle-Milano, 1932-1939). Cfr. anche K. JABERG e J. JUD, *Sprach- und Sachatlas Italiens un der Südschweiz* (AIS), Zofingen, 1928-1940, III, carta 588; O. PENZIG, *Flora popolare italiana*, I, Genova, 1924, pp. 202-203.

(28) Cfr. G. ROHLFS, *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*, I, Torino, 1966, pp. 314-317; inoltre G. BONFANTE, *La Sicilia concorda con l'Italia centrale e settentrionale, o solo con la centrale*, in « Bollettino » del Centro di Studi filologici e linguistici siciliani, V, 1957, pp. 269-300, a p. 297: « Lo *-sci-* siciliano ha sostituto un *-ss-* più antico ».

(29) Cfr. G. PLOMTEUX, *I dialetti della Liguria orientale odierna. La Val Graveglia*, I, Bologna, 1975, p. 351 e AIS cit., III, carta 588.

(30) Un'altra denominazione del frassino è, in alcune località della Sicilia, *dàrdanu, dàrdaru* (G. PICCITTO, *Vocabolario* cit.); si tratta di un arabismo (< *dardar*), come indica G. B. PELLEGRINI, *Gli arabismi nelle lingue neolatine con speciale riguardo all'Italia*, Brescia, 1972, p. 260.

(31) La manna da ornello si altera molto meno, al contrario della manna da frassino che ingiallisce o arrossa più o meno intensamente.

(32) Grazie alla cortesia del Dr. Pietro Mazzola, dell'Istituto di Chimica agraria della Facoltà di Agraria dell'Università di Palermo, al quale devo anche molti chiarimenti nel campo, per me inconsueto, della frassinicoltura. Un particolare ringraziamento devo anche rivolgere all'amico Vito Cardinale, autore delle illustrazioni che integrano il testo di questa comunicazione.

(33) Ulteriori denominazioni in F. MINÀ-PALUMBO, *Monografia* cit.: *muddia cicero, muddia minà, frassunu misciuschiu, frassanu ziriddu*.

(34) Ciò avviene dopo un periodo variabile dai 10 ai 25 anni (secondo la varietà e la contrada) dal momento della prima incisione. Gli ornelli producono per un periodo di 8-14 anni.

(35) Questo secondo sistema è più diffuso a Castelbuono e, in genere, nelle Madonie, mentre a Cinisi e nella sua zona viene maggiormente praticato il sistema del rinnovamento parziale, certo più conveniente in quanto consente di non interrompere la produzione.

(36) *Monografia* cit., p. 21.

(37) L'incisione deve essere profonda sino all'alburno.

(38) La maniera d'incidere è già molto ben descritta nelle *Lettere del Signor Abate Domenico Sestini* cit., pp. 183-185: « La maniera colla quale praticano i coltivatori siculi d'incidere i frassini, che essi dicono *sagnare*, è la seguente. Pochi giorni prima del solleone, o sia verso la fine del mese di luglio, o prima, o dopo, vedendosi dagli esperti mannajoli, che l'albero è in amore, così dicono essi, e che il tempo è molto stabile, sereno, e senza pioggia, si accingono all'ora di vespro a fare l'incisione ai frassini, principiando da quelli, che restano situati in parti più basse, che essi dicono in *marina*, per fare la quale portano un'istrumento di ferro, simile al trincetto dei calzolai, col quale fanno una ferita nel tronco dell'albero, orizzontalmente in quella parte che riguarda l'oriente, della lunghezza di una *spanna*, avvertendo, che la ferita sia tanto profonda, quanto si congettura poter sostenere la grossezza della corteccia degli alberi, la quale incisione viene replicata di giorno in giorno un dito più sopra, sempre però da un istesso lato del tronco, per riserbare l'altro all'anno venturo, costu-

mandosi anco d'incidere gli alberi con un ferro a tre punte che in un sol colpo si fanno tre incisioni distanti un dito l'una dall'altra, e questo per maggiore sollecitudine, e specialmente in quelle contrade, ove si fa grosso traffico della Manna. Di sì fatte ferite poi incomincia a trasudare un liquore grasso, e bianco, che si condensa sulla corteccia dell'albero, appunto come resta la cera liquefatta attaccata attorno delle torce ».

(39) Anche le operazioni di raccolta vengono descritte nelle citate *Lettere del Signor Abate Domenico Sestini,* pp. 185-186: « ... il quale liquore viene distaccato dagli alberi di sei giorni in sei giorni, più o meno; levandolo, allorché è denso, sul mattino prima che il sole riscaldi l'aria, il che continuano ordinariamente sino a tutto il mese d'agosto, e sintanto che non sopravvengano le piogge, le quali fanno perdere detto liquore, o manna con discioglierla, cessando anco gli operaj di farne la raccolta. Nel trasudar l'albero, il sugo giunge a versarsi anche in sul terreno, ove perciò dispongono delle ben larghe foglie, o pietre, affinché non s'imbratti di polvere, costumando molti anco di mettere sotto il tronco dell'albero alcune cassette di legno, nelle quali va a scorrere detta manna in gran copia, che così piene esitano a chi ne fra traffico, e commercio. Due specie solamente di manna sogliono i siciliani riconoscere dalle varietà dei frassini, cioè la prima che tirano dalle piante d'orno domestico, o coltivato, che la domandano manna in *cannuolo,* o di *corpo,* o *spontanea,* la quale è assai bianca, ed imita le scolature delle torce di cera; la seconda specie di manna la dicono *forzata,* o manna in *frasca,* o in *sorte,* che è quella, che tirano dagli orni di montagna per incisione, e la quale cascata in terra sopra varie foglie di alberi, viene poi con somma diligenza raccolta; e quella che restata appiccata agli alberi stessi, viene con coltelli di legno levata col raschiarla ».

(40) Ritengo che le particolari dimensioni della *scátula* di Cinisi nonché la presenza del coperchio, siano da porsi in relazione con una più sistematica raccolta della « manna in cannolo ».

(41) Il Minà-Palumbo, che accenna a queste forme di mezzadria, definisce « patto angarico » tale prelevamento (*Monografia* cit., p. 25). Dei patti riguardanti i frassineti di Castelbuono si fa menzione anche in L. Franchetti - S. Sonnino, *Inchiesta in Sicilia,* rist. Firenze, 1974, II, p. 74: « Per i frassineti i patti sono diversi e variano secondo i prezzi della manna sul mercato. Talvolta i patti col contadino *mannaloro* non comprendono che la sola raccolta della manna, che si fa per mezzo di numerose incisioni sul tronco e sui rami, dalle quali scorre l'umore che si raccoglie; altre volte invece comprendono, oltre la raccolta, l'intiera coltivazione dell'albero, cioè zappatura nell'inverno, sarchiatura in estate e nettatura delle ceppaie ».

(42) « Se l'orneto è associato con ulivi e terreno seminativo o vigneto nel medesimo podere, vien dato al mezzadro tutto a metà, eccetto l'uliveto che sarà al terzo » (F. Minà-Palumbo, *Monografia* cit., p. 25).

(43) Esiste ancor oggi a Cinisi una singolare espressione con cui ci si rivolge ai ragazzetti dalle cui narici coli abbondante moccio: *e cchi hai i fráscini a mmanna?!*

(44) G. Pitrè, *Indovinelli, dubbi e scioglilingua del popolo siciliano,* Palermo, 1894, p. 90.

(45) G. Pitrè, *Canti popolari siciliani,* II, Palermo, 1891, p. 61.

FATIMA GIALLOMBARDO

LA PESCA A PORTICELLO

Premessa

La documentazione che segue riguarda essenzialmente gli strumenti e le tecniche di pesca presenti a Porticello, importante porto della Sicilia occidentale, distante pochi chilometri da Palermo. Essa è stata resa possibile dalla collaborazione paziente ed efficace di alcuni pescatori del luogo: *u Duppiu,* vecchio marinaio ormai in pensione proprietario di un piccolo battello che nei giorni di festa dà a nolo «a cittadini appassionati di mare»; *u Zichì,* giovane padrone di un motopeschereccio che ha esibito fieramente il suo sapere *rruozzu* e il linguaggio *r'a piscaturanza,* la cui sollecitudine molto somiglia a quella dei fratelli Zizzo, anch'essi proprietari di una motobarca e anziani componenti di una famiglia in cui l'antico mestiere viene abbandonato dagli ultimi discendenti; *u Cuosimicchiu* riservato e dignitoso ex *patruni,* appartenente ad una delle tante famiglie di Porticello pescatori per generazioni, ma in cui il senso della propria cultura e del proprio vissuto si stràn:a, senza essere percepito consapevolmente, nell'*habitus* piccolo borghese.

Legati al mare dal lavoro, dall'abitudine e da un sentimento ambivalente di amore, poiché esso è il grande ventre che nutre, e di odio, perché è nel contempo il gran nemico cui bisogna strappare con la lotta e la fatica le sue creature, al mare tuttavia nessuno di essi vorrebbe affidare i propri figli che vengono avviati — ove possibile — ad altri mestieri o a professioni socialmente più emergenti. Il rischio percepito come sfida continua ai pericoli del tempo e del mare, la precarietà del guadagno e dunque del quotidiano esistere, sono i motivi che più spesso sostengono i racconti della loro vita, e che si propongono nel contempo come forze che plasmano il pescatore e lo modellano con le qualità del coraggio e della forza, della intrepidezza e della responsabilità, della *pratica* e della *sbirtizza,* cioè dell'abilità e della sveltezza.

Suddivisa la realtà fisica in due microcosmi, quello dell'acqua limpida e azzurra dove dimora solo la sanità e la bellezza, e quello della terra dove invece può esistere *u colera,* cioè la malattia, anche il mondo umano si fraziona in due schiere: i buoni e i cattivi. Ma nella concezione di *Zichì,* del *Cuosimicchiu* e degli altri, l'ordine morale preposto alla realtà distingue e oppone gli uomini in relazione al ruolo da ciascuno assunto nella battaglia per la sopravvivenza: così il grossista, che approfitta dello stato di necessità e della condizione di debolezza

del pescatore, è un cattivo; il pescatore di converso è un buono, cui appartiene la caratteristica di essere sfortunato. In tal modo pur non essendo vissute come astoriche qualità morali, la bontà e la cattiveria, chiamate a distinguere gli uomini, diventano etichette capaci di mascherare efficacemente le più essenziali dinamiche che stanno alla base della divisione degli uomini nella società. Fuori da una generica denuncia delle proprie condizioni di disagio per lo *scombussolamento* provocato dai partiti, dalle istituzioni in genere e dal rapporto frustrante con chi queste istituzioni rappresenta — *u prufissuri* [un medico specialista] di Palermo per uno dei fratelli Zizzo — la coscienza torna a riposare nella consapevolezza che è della natura umana e dello stato di necessità l'errore e il male: « Anche noi sbagliamo quando andiamo a pescare fuori tempo, contravvenendo agli ordini, *a nunnata, a fraagghiedda, tutti sti pisci nichi nichi* e distruggiamo così il mare » confessa *u Zichì*. Desiderabile è dunque, e paradossalmente auspicabile anche per se stessi, che ci sia qualcuno — un governo, un padre — capace di estirpare l'uno e l'altro. Ciò che sfugge è che l'ordine desiderato spesso viene consumato all'oscuro dai propri bisogni e della propria identità sociale e culturale.

A questa assente consapevolezza può forse ascriversi l'incapacità e la non volontà più volte ribaditemi di operare attraverso strutture come le cooperative, che pur essendo numerose nel paese non funzionano, dal momento che si preferisce invece perpetuare i modelli dell'organizzazione individuale e familiare nel lavoro.

Non è certamente possibile generalizzare quanto soprattutto in ultimo è stato affermato al complesso del mondo dei pescatori di Porticello e in specie a chi, soffrendo condizioni più disagevoli di vita di quelle offerte ad un *patruni*, assume forse più consapevolmente il proprio ruolo di sfruttato. *U Zichì, u Cuosimicchiu*, i fratelli Zizzo e *u Duppiu* ne rappresentano però una parte non irrilevante perché la loro concezione del mondo e della vita in ciò che continuamente rimanda al mare ed al rapporto che con esso l'uomo instaura attraverso il lavoro, può essere correttamente estesa anche agli altri.

Questa concezione e il vissuto che vi soggiace ho tentato qui di non trascurare totalmente, anche se nel corso della documentazione ho lasciato più ampio margine a quegli aspetti che riguardano da vicino il mondo del lavoro e il sapere tecnico ad esso correlato. Sapere che è stato faticosamente da me acquisito e non meno faticosamente ri-considerato da chi, dinanzi ad un registratore, ha ritradotto un antico e familiare codice gestuale e verbale in quello della descrizione e della concettualizzazione, che meno gli è stato consentito storicamente di esercitare.

La barca

Fin dalla fine della seconda guerra mondiale si iniziò a Porticello il processo

di motorizzazione delle più grosse barche a remi e a vela, cosicché pur trovandosene ancora alcune delle più antiche riadattate, esse tuttavia appaiono talmente modificate che non è possibile rilevarne le caratteristiche strutturali originarie. Unico reperto ancora sufficientemente integro è una piccola imbarcazione a vela adibita a funzioni meno dignitose di quelle un tempo assolte, poiché infatti è dato vederla sui cancelli d'ingresso di un ristorante alla moda di Solunto. L'antica *alalungara* che a Porticello costituì fino alla seconda guerra mondiale la barca utilizzata, tra gli altri, per uno dei *mestieri* più importanti, quello cioè della pesca delle alalonghe, oggi non esiste più. Nell'affollato porto ad eccezione di *lanci* e *lancitieddi,* piccole imbarcazioni a remi di 3-4 m. con poppa quadrata, adatte alla pesca con le lenze in prossimità della spiaggia e dei *vuzzarieddi,* più grandi delle prime ma con poppa e prua a punta e utilizzate per la pesca con reti di modesta dimensione, predominano i pescherecci: ve ne sono di piccolo e medio tonnellaggio, soprattutto attrezzati per la pesca a *paranza* e col *cianciolu.* Sono oltre 40 le motobarche da 12 a 120 tonnellate che vanno a paranza, spesso allontanandosi fin verso Messina e la Calabria dove si trovano zone più pescose di quelle ormai troppo *esercitate* di Porticello: circa 12 sono invece le imbarcazioni da 24 a 300 cavalli adatte alla pesca col *cianciolu,* che qui si è iniziata intorno al '32-'33 sostituendo progressivamente quella con la *tratta;* 40 i pescherecci che vanno a *tartaruni* e *rraustina.*

La motorizzazione e l'introduzione di strumenti meccanici che intervengono in alcune fasi della pesca non solo hanno indotto dei cambiamenti nella struttura della barca ma hanno anche ridotto la composizione del gruppo di lavoro. Nei pescherecci più grossi che vanno a paranza bastano 4-5 pescatori di contro ai 18 necessari in passato. Le ragioni di ciò appaiono ovvie: « Fa tutto l'attrezzatura e con le mani non si fa niente ». È certo questa una esagerazione ma vale soprattutto a denunciare l'aspetto negativo presente nella pur efficace collaborazione delle macchine in quanto esse rubano lavoro agli uomini.

Alla ricostruzione dell'antico gruppo di lavoro in una barca come *l'alalungara* ho pertanto ritenuto opportuno funzionalizzare alcune interviste condotte in collaborazione con Pino Aiello con alcuni pescatori e in specie con un anziano costruttore alle cui indicazioni soprattutto Pino deve il preciso disegno da lui realizzato (vedi fig. 1).

Varca ri 40 parmi era generalmente *l'alalungara.* Ove si consideri che *un parmu* equivale a 26 cm., essa raggiungeva la lunghezza di circa 10 metri e mezzo. Il legno utilizzato per la costruzione variava a seconda delle parti: per l'ossatura (*materi* e *stráminali*) si usava *cévusu,* per il *tavulatu piscipáinu,* per la chiglia (*rrota*) *ílici.* In tal caso però il legno veniva stagionato in acqua di mare per circa un mese e mezzo prima di essere utilizzato.

Com'è possibile osservare dal disegno, la prua della barca cadeva *a cchiummu* e la poppa *a ttrásiri.* Qui si trovava uno spazio coperto dove si depositavano i

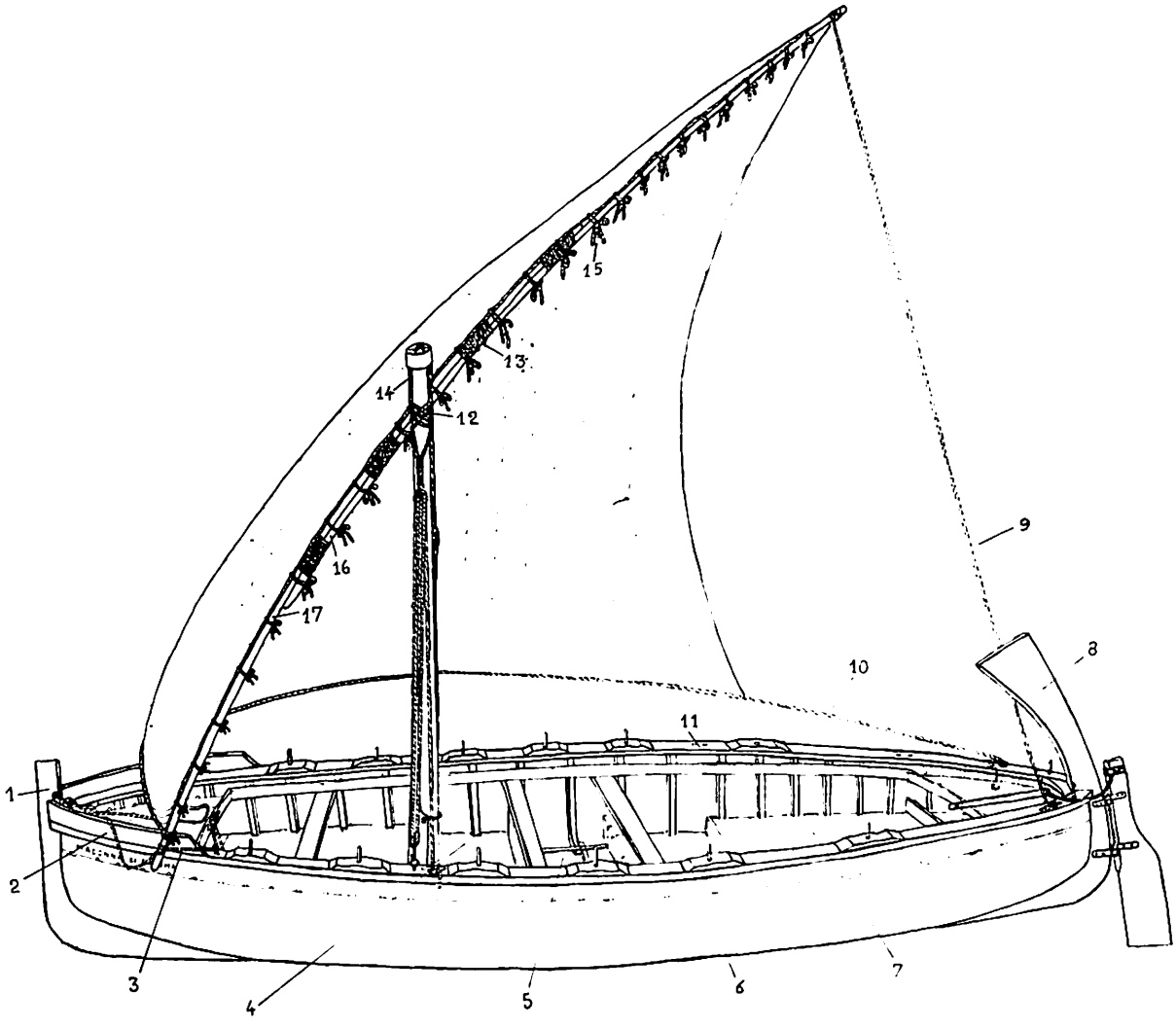


Fig. 1. — 1) *campiuni;* 2) *ravanzi;* 3) *uorsa a ppuppa;* 4) *mienzu;* 5) *sintina;* 6) *cuoddu i puppa;* 7) *tavulatu;* 8) *acidduzzu i puppa;* 9) *uosta;* 10) *scuotta;* 11) *pirtusa p'aricchieddi;* 12) *truozza;* 13) *musciedda;* 14) *trizza;* 15) *mataciuni;* 16) *ntinna;* 17) *caru.*

pesci appena smagliati. Lo stesso spazio a prua era occupato invece dai pescatori in caso di mal tempo: 3-4 marinai vi si potevano riparare *a mmaschi r'acqua i cielu*. Sempre dalla parte di prua si sostava per mangiare o dormire negli intervalli dal lavoro. Era questa la zona che doveva conservarsi asciutta e *parti r'asciuttu* la chiamano infatti i pescatori. Procedendo verso poppa dopo *u mienzu* (o *cascia*) si incontra *a sintina* che era il luogo più profondo dell'imbarcazione, adatto ad accogliere alcuni attrezzi come corde e sugheri. La *rrizza* invece via via che si tirava a bordo facendola scivolare nell'apposito rullo *'u miolu'* fissato all'*aricchieddi*, veniva deposta *nnô cuoddu i puppa;* più rialzato era invece *u tavulatu* che era una zona di manovra.

L'alalungara rappresentata è a 4 *vanchi*. Qui quando la vela era ammainata si sedevano i rematori a vogare, due per ogni *vancu*. A poppa e nella *sintina* duè marinai potevano invece *siari* con i remi *luonghi*, remi di 22 palmi, lunghi cioè il doppio di quelli normali, o per consentire alla barca di allontanarsi più velocemente o in caso di mal tempo. *U rriemu a sservu* si utilizzava invece, manovrandolo in prossimità del *campiuni* di poppa, quando appariva necessario appoggiare l'azione del timoniere. Al momento opportuno si issava la vela con la *trizza*.

La vela veniva confezionata dai pescatori e dalle loro mogli. A Palermo si acquistava la *cuttunina* in una lunga striscia arrotolata, larga più o meno 20 cm. e lunga 40-60 m. *a rruota*. Ritagliando di volta in volta strisce *'fiezzi'* sempre più lunghe misurate con il *cátamu*, sorta di piccolo metro di legno, si componeva gradualmente la vela. Per primo si ritagliava *u piruzzu*, cioè la punta della vela legata a prua, ricavando un quadratino di stoffa che poi si ripiegava in modo da ottenere un triangolo. Ad esso si cuciva con la *vugghiola* una seconda *fiezza* tagliata *a ggarbu* cioè « a ingrandire a ingrandire », in modo da procedere verso *u mienzu r'a viela* e *a mpinnuola*, la punta opposta dell'antenna. Lungo il bordo superiore cucito *a bbersu i vaina*, cioè ripiegandolo due volte per rinforzarlo, *s'azzuppava* esteriormente *u bbriemu*, un cavo di corda appuntato a piccoli intervalli in modo che proprio in questi si potessero annodare *i mataciuna*, due pezzi di *cánnamu* che servivano a legare la vela alla *ntinna*. Ad ogni *fiezza* corrispondeva un *mataciuni*. Lungo il bordo inferiore si procedeva allo stesso modo e *s'azzuppava a scuotta*, cioè un grosso cavo. Per serrare bene *u caru* con la *ntinna* si utilizzavano invece dei pezzi di corda chiamati *musciedda*, mentre la *truozza* tirata con un paranco serviva a tenere insieme saldamente l'albero con la *ntinna*. In caso di forte vento quest'ultima veniva salvaguardata da una apposita cima *'l'uosta'* adeguatamente tenuta in trazione. *U ravanzi* e *l'uorsa a ppuppa* si manovravano invece allorché era necessario o *putiggiari*, cioè risalire il vento o *iri mpuppa:* il primo serviva a portare *u caru* a contatto con il *campiuni* in modo da stringere il vento; mollando *u ravanzi* e tirando *l'uorsa a ppuppa* la vela invece si disponeva più trasversalmente alla barca e si poteva andare così in poppa.

Le reti

Tutte le reti sono ormai di nylon. Si rivelano più resistenti e non presentano alcuni degli inconvenienti dovuti ad un materiale più fragile quale era in passato *u cánnamu* 'canapa', utilizzato fino ad una cinquantina di anni fa, e *u cuttuni* 'cotone' che già da più di dieci anni è entrato totalmente in disuso. Soprattutto d'estate a causa del forte calore, benché le reti venissero accuratamente ripulite, qualche *sarduzza* o altro piccolo pesce rimaneva impigliato nelle maglie e dato che la rete resta generalmente *mmasata*, cioè ripiegata, dopo l'uso « allura chi ffa... nfrariceva e sta rrizza squarava ». Erano dunque superiori a quelle di oggi le spese per il mantenimento con la conseguenza che i pescatori « travagghiavanu assai e un facievanu nienti ». Di materiale plastico sono generalmente i sugheri e i galleggianti — tra questi quelli alle due punte si chiamano *uorsa* — annessi alle reti: si possono utilizzare a questo scopo normali bidoni d'acqua o bottiglie di candeggina vuote. L'antico sughero insieme a qualche rete di cotone viene venduto a gestori di trattorie di dubbio gusto folkloristico. Sono fatti di corda o di legno *i stazzi*, nome spesso impropriamente utilizzato per indicare le punte della rete, ma più esattamente ciò che a queste viene annesso per legarvi i galleggianti.

Ancora oggi le reti vengono confezionate dai pescatori. La dimensione delle maglie si misura con la *mienza canna*, asta di legno lunga 4 palmi, ciascuno dei quali corrisponde a 26 cm. In essa sono segnati i *rringhi* o *rringa*, unità di misura pari a quasi 1 cm., ma il nome può indicare anche una maglia molto piccola.

Per le reti come l'*alalungara* che hanno maglie grandi si considera la lunghezza della mezza canna come misura standard e si fa in modo che in questa sia compreso il numero di maglie ritenuto necessario, per l'*alalungara* per esempio 11-12. Per quelle come *u cianciolu* a maglie fitte si assume invece il palmo come unità di misura e si fanno contenere in esso i 27-30 *rringhi* considerati in questo caso sufficienti. Il palmo, il passo, il braccio e *u tonu* sono misure frequentemente usate dai pescatori: il primo corrisponde come già detto a cm. 26, il secondo e il terzo sono equiparati a m. 1,80, *u tonu* è equivalente ad un terzo di tutta la lunghezza della rete.

Importante è anche la *votanza* della rete, quanto essa *sgárgia*, cioè si allarga in acqua *d'u chiummu anfina ô summu*, che corrispondono rispettivamente al bordo inferiore e superiore della rete.

In relazione a certi tratti caratterizzanti è possibile raggruppare le reti utilizzate a Porticello nel seguente modo:

rriti i summu	Reti da posta con deriva Reti da circuizione
rriti i funnu	Reti da posta senza deriva Reti da traino

Con *rriti i summu* ci si riferisce essenzialmente a reti la cui parte superiore, *u summu,* rimane a fior d'acqua. Alcune tra esse vengono lasciate per qualche tempo alla deriva delle correnti; altre non appena calate a circondare la massa di acqua dove sono stati avvistati i pesci vengono poi tirate immediatamente sù.

Rriti i funnu sono invece quelle che pescano sott'acqua, pochi passi o diversi metri, e possono essere lasciate per qualche tempo nei tratti di mare dove ci sono correnti più deboli, oppure trainate più o meno a lungo dalla barca.

Rriti i summu

Hanno quasi tutte una caratteristica forma a parete, in quanto si dispongono perpendicolarmente nell'acqua sostenute dai sugheri.

a) Reti da posta con deriva

Il termine da posta sta ad indicare in generale che una rete viene calata e lasciata per alcuni minuti o diverse ore nel tratto di mare prescelto onde consentire ai pesci di incappare nelle maglie. *Mettiri mpuosta* o semplicemente *fari a puosta* sono le corrispondenti locuzioni con cui a Porticello si designa questa particolare tecnica. A seconda del momento del giorno o della notte in cui la rete si cala si dice che si fa: *a puosta i l'acqui muorti* o *a muortaracqua* (che corrisponde al tramontare del sole), *a puosta i prima sira, a puosta i menzannuotti, a puosta di notti, a puosta i l'arba, l'arbúri.*

L'*alalungara*, la *bbisara*, la *piscispatara* e la *luvarara*, sono appunto reti *mpuosta*, ma derivano anche con le correnti, a volte per diverse ore prima che ammagli il pesce.

« Prima d'a guerra si iava ch'í bbarchi a vvela e u mistieri cchiù ggrossu era... per esempiu... a chiamávamu alalungara... alalungara picchì si pigghiava alalonghi ». È un pesce, secondo la descrizione fornita dal pescatore, di 5-6 anche 12 Kg. « comu u tunnacchiolu supergiù, però si distingue p'u fattu di l'ali... Quasi quasi lo stessu, però è cchiù ffinu i manciari ». La pesca sempre praticata si inizia negli ultimi di marzo e si protrae fino a giugno. L'*alalungara* non supera generalmente i 2000 passi di lunghezza ed ha maglie di 11-12. Esse si distribuiscono identiche *nnô summu* e *nnô chiummu*. *U summu* è la parte superiore sostenuta a fior d'acqua da un *capu* (cavo) di corda di 5 mm. di diametro, cui sono legati ad un passo di distanza l'uno dall'altro i sugheri. *U chiummu* invece pesca in profondità grazie ad un cavo di 6 mm. gravato appunto di *chiummu*, di piombi cioè: questi tengono la rete dritta, ben distesa nell'acqua. Alle estremità di questo lungo rettangolo si legano *i stazzi*, due cavi di circa un metro e mezzo, cui tramite una cima, cioè un breve tratto di corda, si attacca *u samu*, il galleggiante costituito da diversi sugheri legati insieme.

La pesca delle alalonghe si svolge generalmente di sera e durante la notte. In passato quando c'erano le barche a remi era necessario partire nel pomeriggio per raggiungere i luoghi adatti: « L'alalungara si cala fuora Altavilla, fuora Termini Imerese, fuora capu Zaferanu, a seconda di dove cc'è u rrastu ri pisci » e quasi al tramontare del sole. Rispetto *â parti r'u tirrienu*, cioè alla costa, « l'alalungara si cala sempi ritta, ri fuora i ntierra ». Ciò significa che essa si dispone perpendicolarmente. Di grande importanza è individuare la direzione delle correnti che trasporteranno per due-tre ore la rete: « Si cala e ccamina... A corrienti o tantu chi ppó nnésciri un migghiu fuora o tantu chi ppó ttrásiri o tantu chi ppó gghiri cchiù a pponienti. Cc'è a rriema [corrente] i livanti! riciemu nui, e pporta agghiri a pponienti. Quannu cc'è a rriema i ponienti porta versu livanti ». Il pescatore che cala la rete deve però osservare alcuni accorgimenti. Quando *muodda a rrizza* egli deve imprimerle *un pocu i iarbu*, in maniera che essa non abbia a mettersi *propia ntila*, cioè tesa, ma al contrario stia « cchiù mmannu, cchiù muodda, più corta... và ». Ciò risulta di primaria importanza per la pesca delle alalonghe, che sono pesci che *ammágghianu c'a testa* e dunque se la rete *pisca ntila*, « allura certu u pisci un pó ttrásiri nn'a magghia, picchì sti magghi si chiúinu. Mmeci i magghi hann'a stari raccussì... apierti ». Più facilmente poi il pesce incappa nella rete e vi rimane impigliato se con essa si formano *i campili*: « U campili significa chi un cuorpu calamu 100 bracci di rete chi bbeni versu ponienti e ppoi ggiramu versu greco e bbeni un campili così, e ppoi ne facciamo un altro »; ogni 150 braccia se ne può formare uno. Grazie a ciò « i pisci chi bbennu r'u livanti, l'alalonghi nuatri l'aspittamu r'u livanti, venn'a nfrúntanu nn'a rriti e ammágghianu. Camínanu certi voti rriti rriti iddi, picchì si vuonnu guardari! Vannu custiannu, nuatri riciemu. Ma appena è... chi cci strinci, chi cci sono questi campili, iddi rúnanu nn'a rriti ». Nella fase di calata sono necessari due pescatori, « chiddu chi mmuodda a rrizza, chiddu vicinu a puppa chi avanta u summu, u teni ntallária » in modo che la rete possa «scuppari ô lestu a mmari». Almeno per la prima posta, quando la rete viene calata quasi al tramontare del sole, non si attende molto che il pesce ammagli: « Comu si cala, già ammágghianu. Nuatri a chiamamu a muortaracqua. Muortaracqua significa che l'acqua chi è vviva, quannu trabbulisci l'ura poi l'acqua si metti a gghiárdiri, metti a bbrillari tutta: nna ddu mumentu ammágghianu i pisci. L'acqua è vviva poi muori».

È generalmente *u patruni* o il capobarca che stando a poppa comincia a tirare una delle due punte e quindi *a manata r'a rrizza*. Egli ha però l'avvertenza *d'assuccari un pocu u chiummu*, cioè di sollevare prima un po' della parte inferiore, in modo che restando a mare *u summu* la rete formi una sorta di *cuoppu*, e qualche pesce più grosso che non si è bene impigliato nelle maglie si *ncuóppula* e non può liberarsi. Dietro il padrone, verso prua, un altro pescatore via via che i pesci vengono *sbagghiati*, cioè tolti dalle maglie, *curdía, mmasa*, dispone ordinatamente la rete sul fondo della barca, separando *u summu* dal resto. « Io [il pa-

drone] talíu: Sta bbinennu un pisci, cci ricu all'autru. Allura chi ffa, chiddu avanta a manata r'aralungara, e iu afferru u pisci, u sbagghiu ». Non è raro trovare insieme alle alalonghe anche qualche tonno o qualche pesce spada.

In tutto simile all'*alalungara* ma con maglie più strette è un'altra rete che i pescatori chiamano *bbisara* dal nome dei pesci che con essa, in estate soprattutto, vengono pescati: *i bbisi.* Sono pesci di un chilo o più « na specie r'u tunnarieddu, quannu u tunnarieddu è un chilu, un chilu e mmienzu, però chiddu è nn'atra rrazza ».

Come l'*alalungara,* ma con maglie più grandi è la *piscispatara.* Viene utilizzata nei mesi che vanno da aprile fino ad ottobre inoltrato per catturare il pesce spada e si cala *ncanali,* affermano i pescatori: « ncanali picchì si va fuora misura, chi si viri sulu cielu e mmari ». Anche la *piscispatara* si cala *ritta ri fora i ntierra.*

Di recente acquisizione è la *luvarara,* con la quale si pescano *i lúvari.* Essa è fatta con un filo di nylon particolare, chiamato *pilu.*

b) Reti da circuizione

Adatto a pescare nei mesi estivi, da marzo ad ottobre, ora quasi tutto l'anno, *anciovi* e *sardi* in prevalenza, ma anche *scurmi, ucchiati, uopi, sávuri* e *maccarrunieddu* è *u cianciolu.* È una rete a maglie piccole capaci di trattenere i pesci e lunga fino a 1000 m.: « A votanza hâ matiggiari 100 passi ri nfunnu anfina summa ». In passato però *u cianciolu* non superava i 250 m. e scendendo meno in profondità non consentiva di catturare la quantità di pescato odierna. In questa rete i sugheri sono molto numerosi e disposti l'uno accanto all'altro *nnô bbriemu,* cioè nel cavo di corda che sostiene la rete, perché essa essendo spessa risulta molto pesante, e sotto, *nnô chiummu,* i piombi devono superare di numero i sugheri in quanto non appena si cala « a rrizza av'a ffari bbirsagliu », deve cioè raggiungere velocemente il fondale. *Nnô chiummu i sutta,* a 3 passi di distanza l'uno dall'altro, vengono inoltre legati degli anelli di ferro tramite due *filetti* di cima, cioè due pezzi di corda che fanno in modo che gli anelli vengano a trovarsi ad un passo di distanza dal *capu d'u chiummu.* Negli anelli scorre un cavo d'acciaio, le cui estremità sono manovrabili da bordo. Pur essendo la rete senza sensibili differenze tra una parte e l'altra, tuttavia in prossimità della *stazza ri prua,* cioè di una delle due punte, le maglie diventano più fitte in quanto si arriva « nnô pacchiu, chi è 50 m. di rrizza più stretta e più grossa, perché deve avere la sostanza d'avantari tutti i pisci ».

La pesca col *cianciolu* si svolge di sera e necessita delle lampare. Al motopeschereccio si accompagnano due-tre piccoli battelli, i *lanci* o *lancitieddi,* forniti di una potente lampada, *a lampa,* che prima era a petrolio, e un altro battello chiamato *u caiccu.* La luce serve ad attirare i pesci e consente nel contempo ai pescatori di intravederne le sagome nell'acqua o, segno altrettanto evidente della loro presenza, *i bballuniedda* cioè « u suspiru chi dduna u pisci chi assumma e viene a

galla ». Nel tratto di mare prescelto per pescare le lampare si dispongono a 50 m. circa l'una dall'altra per attirare la maggiore quantità di pesce, e lì sostano per mezz'ora-un'ora. In questo frattempo *u patruni* a bordo del *caiccu* va ispezionando quanto e quale pesce si trova nelle zone luminose e quando gli sembra opportuno fa *accucchiari i lampi.*

Ciascuno di questi momenti mi è stato vivacemente raccontato da un anziano pescatore che rievoca voci e grida sempre uguali: « Si niscieva ri ntierra e pprima si vireva i quaietri, aciddami, nuatri riciemu, comu i gabbiani, è ca su scuri. E si firriávanu iddi, e dicévamu — Ccá piscari cci hâ éssiri — picchì [gli uccelli] sintévanu l'odoratu. Ripoi assummava u piscari e si minteva ô summu e minteva a fránciri, a ssatari: Anciovi su, sardi su, sarduzza su! e rimanévamu ddá. Di notti quannu un birévamu sti quaietri, un birévamu sti cosi, dicévamu: Nta sta Zafarana un truvamu nienti. Ni nni iamu fuora Altavilla, fuora a Milicia. Lassávamu iri i lampi er assummávanu sti bbuddaricchi er a li voti assummávanu i pisci chi mintévanu a ssatari. Viriennu sti pisci dopo menz'ura-tri quarti, cchiossà, si minteva a ttrásiri agghiri ntierra. R'u funnu i 30 passi-40 passi, si traseva ô funnu i 24-25 anfina chi sti pisci caminávanu ».

E il padrone passando in mezzo alle lampare gridava: « Tu lassa iri ccá, tu n'atru tonu i rrizzi cchiù ntierra, un tonu i rrizzi cchiù a llivanti! ». E per avvicinare *ô rrastu r'i pisci* la lampara troppo lontana: « Eh, fatti cchiù nfuora, veni méntiti vicinu cu mmia! » Poi *a cchiusa i ponienti*, cioè quasi al tramontare del sole, quando l'acqua moriva, *a mmuortaracqua,* si calava la rete: il modo è ancora oggi lo stesso, *a cciscu tunnu.* Il *caiccu* si avvicina al motopeschereccio e «avanta a stazza i prua », cioè trattiene, stando fermo, una punta della rete mentre la barca comincia a *muddari* il cavo con gli anelli. Via via che gira intorno alle lampare stringendole in un cerchio la rete « va nnisciennu tutta nfina c'arriva nn'a stazza i puppa ». A questo punto si reincontra il *caiccu*, il quale restituisce la stazza che viene *ncucciata* a prua nel motopeschereccio, mentre la *stazza i puppa* rimane a poppa. Constatato che tutto vada bene e che la rete sia *spannata*, ben allargata cioè, ci si prepara a tirare. Il peschereccio « si menti ri traversu, ri chiattu » perché la rete deve venire sú *r'u ciancu,* non proprio *ri puppa rittu.* Per issarla a bordo è necessario tirare il cavo infilato negli anelli, in maniera che essi si raggruppino e il fondale rimanga chiuso. Si issano quindi lentamente dentro la barca insieme con *u chiummu* e in questa posizione la rete assume la forma di un enorme *cuoppu* o, come suggerisce un pescatore, della cupola di un *circulu equestri*, naturalmente capovolta. Da tempo queste operazioni si svolgono con l'aiuto di alcuni pezzi meccanici — *u carrabbinieri*, il verricello, il paranco — ma in passato esse erano affidate alla sola forza delle braccia. A mano si tira invece sempre *u pannu r'a rrizza.* I pescatori rimarcano l'opportunità di tirare il *cianciolu* da un lato solo, a poppa, perché ciò consente di calarlo nuovamente senza molta perdita di tempo: « Chista si facieva di tiralla anche di prua ai tempi »; allora ci si disponeva in

modo che alcuni pescatori tirassero da poppa e altri da prua, « e allura menzu cianciolu ri puppa vineva mmasatu, dopo u menzu ri prua si mmasava a ppuppa, ma ch'i pescherecci chista un si pó fari ». Per meglio esemplificare qualcuno spiega: « Lei cala na lampa, scumìa, pigghia per esempio na tonnellata i pisci. Scumìa, s'allesti i tirari. Scumiò dda varca, pigghiò milli chili i pisci! allora cc'è l'atra lampa chi cchiama e — Faciti prestu, viniti a ccalari! — Lei è già prontu pi ccalari; cci runa a cima ô caiccu e bba ccala dda lampa... picchì s'avissi a ccalari l'atru menzu cianciolu, pirdissi troppu tiempu! ». Oggi al momento di tirare la rete ci si dispone in questo modo: quattro pescatori agguantano *u pannu r'a rrizza* e lo tirano, uno invece solleva *u summu* e « u curdía iddu stessu, u mmasa », riponendolo verso poppa. Quando ci sono ancora 15 passi di rete « u caiccu passa r'u latu ri facci » cioè dal lato del motopeschereccio da cui si sta tirando la rete, in modo da tenere sollevato *u summu* e impedire che i pesci con il loro peso « u chiántanu nfunnu ». Contemporaneamente sulla barca un altro pescatore stando a prua « avanta puru u summu » con un po' di rete, e spinti verso *u pacchiu*, i pesci vengono infine *cuppiati*, cioè presi con il *cuoppu* e gettati a bordo.

Anciledi o *rrininuna* e *tistarieddi* si prendono invece con la *rraustina*. I primi sono simili all'*avugghi* ma con le ali e sembra proprio che volino sull'acqua. Non molto diversamente vengono descritti i *tistarieddi* che però rispetto all'*avugghi*, che sono azzurri *ri ncapu*, appaiono di un blu chiaro e mentre i primi hanno *u pizzu* più lungo essi hanno *u pizzicieddu r'a vucca* più corto.

La rete è formata dai due lati, *i látura, i cazzaritieddi* e *a naca*. I lati hanno maglie più lunghe, *i cazzaritieddi* che sono in contiguità dei lati le hanno invece più strette, come la *naca*, per evitare che i pesci *ammagghianu nnô chiaru* e si perda poi troppo tempo per liberarli dalla rete. Un *cazzaritieddu* è costituito da un numero di maglie che è almeno il doppio di quelle del lato, in quanto esso « hâ ddari suddisfazioni â naca, picchì a naca deve allargare di più ». Se ad esempio il lato è formato da 100 maglie, *u cazzaritieddu* deve averne circa 300 e la *naca* 1000. La *naca* è la parte della rete « unni va rriseri u pisci: di sopra cc'è u summali e di sotto pinneggia tutta a rriti ». La parte inferiore è infatti più lunga e costituisce *u liettu r'a rrizza, l'avantaggiu*, come dicono i pescatori. Basta una sola barca con 3-4 uomini per calarla una volta avvistati i pesci: in questo caso si dice calare *a ccinta tunna*. I *tistarieddi* si pescano anche di giorno, ma è di notte quando c'è la luna che si offrono condizioni migliori: « La bbarca camina. Questi pesci stannu summa. A bbarca c'a luci addumata chi ccamina si va mpastura e iddi chi ffannu sátanu! Noi i viriemu. Già noi unni cc'è chi cci passamu noi, cc'è u rrivugghiu r'a bbarca e noi stessi cci segnaliamo dove erano i pesci. Giriamo: U rrivugghiu d'a bbarca ddà eni! e i pisci su ddà. Ecca a mmari! — riciemu noi — e ghiccamu l'oursa a mmari [il galleggiante legato ad una punta] e la rete va nnisciennu tutta a ggirutunnu ». Arrivati all'altra estremità e raggiunto quindi il punto di partenza segnato dal galleggiante, le due stazze della rete vengono agganciate al verricello,

pronto a tirare: « Tiramu i lati, poi emu a pigghiari u chiummu, avantaggiu riciemu, e mmintemu a ttirari... ». La rete in questa posizione ricorda esattamente *u cianciolu* quando sono stati issati a bordo gli anelli e si forma *u cuoppu*. Essa viene dunque sollevata con le stesse precauzioni e facendo in modo di « strínciri i pisci ô summu ». Con la *rraustina* però si deve tirare « tutta a summata a bbordo » rapidamente, per evitare che all'ultimo momento i pesci possano saltare e uscire dalla *naca*.

Si dice invece *a ccinta aperta* il modo di calare la rete aspettando di vedere i pesci. In questo caso un battellino trattiene una delle due punte e la barca cala la rete quasi a semicerchio. Avvistato il branco, barca e battello si avvicinano velocemente l'una all'altro in maniera da imprigionare i pesci nella *naca* e tirarli sù.

Rriti i funnu

a) Reti da posta senza deriva

Pesca a 3-4 passi sott'acqua e viene calato *mpuosta* senza essere trascinato dalle correnti *u trimmagghi* o *rrizzuolu*, come meglio nel linguaggio della *piscaturanza* viene indicato. Il nome stesso suggerisce la caratteristica fondamentale di questa rete. Essa è cioè costituita da tre strati, da cui anche il nome di rete *mpardata:* uno centrale di maglia più *chiara* e ai lati di esso due strati con maglie più strette, chiamati *a parita*; nella parte superiore e inferiore c'è rispettivamente *u summu* e *u chiummu*. Il pesce che entra nella *parita* incontra la rete intermedia che *sta cchiù mmannu* e qui *s'incuóppula* nelle maglie senza potere più andare né avanti né indietro.

U rrizzuolu pesca tutto l'anno *sicci, scruófani, láppani* « chi su chiddi azzurri e chiatti », *áuli, aluzzi* « chi su longhi com'avugghi, bianchi c'u pizzarieddu ». I mesi più adatti sono però giugno, luglio, agosto, quando si va — costeggiando — *nnê sicchi,* a circa 10 miglia dalla spiaggia. Per calare la rete, se è piccola, basta un solo uomo. Con quelle più grandi invece ne sono necessari almeno due: « unu chi muodda a rrizza e unu chi pannía u summu, u tira ntallária per farlo restare a galla ». La prima cosa che esce in mare è *l'uorsa,* cioè il galleggiante — bidone o mucchio di sugheri — cui sono legati diversi metri di un grosso cavo di corda armato di sugheri, e poi via via tutta la rete finché si giunge all'altra punta. All'*uorsa* iniziale e finale si lega una *mázzara* di 3-4 Kg. allo scopo di trattenere la rete.

È da notare che la lunghezza del cavo varia a seconda della profondità: « Si gghiamu a ccalari a 50 m. di profondità, cci mintemu 70 m. i corda, picchì [la rete] deve stare libera ». Aggiungendone soltanto 50 m. « dopu a correnti i sugheri i fa abbasciari e un si vírinu. Mmeci [la rete] devi aviri u sfogu, n'autri 20 m. i cima supecchiu ». Di grande importanza è poi osservare la direzione delle cor-

renti: « Se la corrente è di livanti, si cala r'u livanti versu ponienti ». Al mattino quando si va a riprenderla « siddu cc'è a rriema i livanti si tira r'u livanti sempi agghiri a pponienti, siddu cc'è a rriema da ponienti s'afferra l'uorsa da ponienti pi bbéniri cchiù leggia a ttirari ». « Si tira sempi mpuppa a corrienti », afferma un altro pescatore, perché la corrente fa peso: « A corrienti è l'acqua chi ccamina e allura fa ppisu nna sta cosa chi ppari chi è ffina, ma intantu s'aggrava e bbeni cchiù ddura a ttiralla. Mmeci si cci vá, rici — A corrienti è di livanti — si pigghia l'uorsa ri livanti e cchista runa a sullivárisi... và, si va ttirannu ». Via via che viene issata a bordo, quando si incontra il pesce « si pannía a manata d'i rizzuoli e si spaccia u pisci r'a parita ».

Con questa stessa rete a due-tre passi distante dalla spiaggia si possono pescare facilmente *i mulietti* usando un modo che viene comunemente indicato come *iri a mmazziari* o *iri a bbuliari*. Calata la rete a chiudere il tratto di mare, il pescatore rimanendo dentro la barca « va ttirannu na màzzara: i pisci chi cci sunnu ddá vicinu si scántanu e bbann'ammágghianu ». Si ottiene lo stesso risultato sbattendo « a tavulidda supra a varca stiessu ».

Il *rrizzuolu* può costituire la base per un'altra rete chiamata *bbardassuni*, che pesca un passo sott'acqua *alicciuoli, faciani* « russigni e longhi », *sárachi, cuocci* « c'a testa chiatta e a cura a finiri a finiri », *sparagghiuna* « chiatti e bianchi cuomu i saracotti, belli i manciari ».

Per fare *u bbardassuni* si attacca lungo *u bbriemu* del *rrizzuolu* ovviamente privato dei sugheri, un'altra rete senza *parita* di 120-130 maglie, più *chiara* della rete sottostante. Essa viene sostenuta da un cavo con i sugheri: « Quando viene il pesce, iddu trova ccá senza parita, allura arrifuta qua di sopra e va verso sotto... trova a parita... bom! e resta ncagliato e non può uscire più ».

Si pescano generalmente *spícari, mammalucchi, uopi, lausti,* con un tipo particolare di rete chiamata *rráiuli* (o *rráruli*). Anche questa rete è però entrata quasi totalmente in disuso. Simile al *rrizzuolu* (ma privo di *parita*), in quanto le maglie vengono attaccate al cavo superiore e inferiore non continuativamente ma una maglia ogni cinque, così da dare alla rete una maggiore morbidezza — « si fa u saccatu» dicono i pescatori — per farla scendere al fondo vi si aggiungono alcuni metri di *vattali,* di corda cioè. All'*uorsa* iniziale e finale si lega una *mázzara* per tenere ferma la rete. I fondali più adatti sono quelli dove ci sono *i fuorti*, ossia gli scogli e quanto si presta a consentire ai pesci di fare senza essere molestati *u varu*. Il termine è riferito dai pescatori al periodo, marzo-aprile, in cui questi pesci si accoppiano.

Viene invece gravata *nnô chiummu* con grosse *mázzare* legate con alcuni centimetri di corda che la trattengono al fondo la *palamitara*, che è la medesima *bbisara* calata però *a ttirrenu, nn'a praia* a 3-4 m. d'acqua. In essa ammagliano i *palámiti,* da cui appunto questa rete prende il nome, ma anche *alicciuoli, mulietti, aluzzi, ucchiati, allittirati*. Per calarla si sceglie un fondale adatto, quello ad esem-

pio di capo Zafferano « versu l'armuzzi santi chi cc'era prima na cappelletta. Dduocu — afferma un pescatore — cc'è a cuosta chi [i pesci] custíanu. Allura iddi [i pescatori] pigghianu 100-200 passi di questa bbisara; ognu tantu si cci menti nnô chiummu na mázzara, na petra, p'avantari cchiù forti u chiummu, masinnò a rriema, a currienti s'a vola ». Come nell'*alalungara* anche nella *palamitara* è necessario formare i *campili*: « Sta rriti si cala raccussì a cchiuiri. Si stinnicchia 100 m. tutt'a llongu ritta, dopo si gira e si fa 50 m. di girata e si cci metti na bella mázzara grossa... U pisci chi ffa, cumincia a nésciri r'u tirrienu, runn'è a cima ntierra, picchì si metti a cima vicinu c'a spiaggia, c'u scogghiu, e costeggia raccussì. Ma girannucci sta rrizza accussì, stu pisci viri ch'è ncagghiatu: — Iu ri ccá un pozzu nésciri cchiù! — e cerca di scappari. Scappa er ammagghia! ».

b) Reti da traino

Del tutto differenti in quanto a forma e modalità di pesca rispetto alle altre sono le reti da traino, dette anche *a stráscinu*. Con questo termine si indica il fatto che queste reti, aventi la forma di lunghi sacchi forniti di braccia, ingoiano il pesce nel loro strisciare o sul fondo o a mezz'acqua, per pochi minuti o diverse ore.

La *paranza* che è la più grande e la più usata di esse è adatta a catturare da settembre ad aprile *pisci funnali*, pesci di fondo cioè, come *trigghi, mirruzzi, purpi, ámmaru, nunnata*. Per avere un'idea più precisa della sua forma basti pensare ad una lunga manica che va restringendosi, con annesse due lunghe braccia nella parte più larga. Cominciando dalla maglia *spissa*, cioè dalla parte finale della rete, e procedendo verso *u chiaru*, cioè le maglie più larghe, i pescatori distinguono:

— *u puzzali*, chiuso all'estremità con una corda, a pochi centimetri dalla quale se ne lega un'altra, chiamata *a caloma o cciucciu*: « Un domani chi si spezza a rrizza cc'è a cima c'avanta e a pigghiamu a rrizza! », essi spiegano;

— *a manica* o *cánnaru r'a manica;*

— *a vuoggia*, che come il nome stesso suggerisce è la bocca della paranza, attraverso la quale il pesce entra nella manica. Essa sta aperta perché lungo il bordo superiore, *u summu*, sono legati *i bbocci*, cioè galleggianti di vetro o di plastica. Nella bocca si distinguono ulteriormente *i uli* che sono « la curva che fa u summu e la curva che fa u chiummu ». Lungo tutta la manica fino alla *vuoggia*, nella parte superiore si trova una lunga striscia di maglie più larghe chiamata *u scagghiettu r'u summu*, e allo stesso modo nella parte inferiore *u scagghiettu r'u chiummu*, che ha però maglie più resistenti in quanto deve dare « u sfogu [alla rete] pi ligna e pi lurdía, picchì chista strascina propia nfunnu ».

A partire dalla *vuoggia* la rete si comincia a dividere formando i due lati, *látura*, armati nel bordo superiore di galleggianti e in quello inferiore di piombi, così che in acqua assumano la posizione verticale. Nei lati, procedendo dalla parte

contigua alla *vuoggia* verso le punte, si incontrano prima *i cazzaritieddi,* cioè maglie più strette e poi *i nnappitieddi* che sono invece maglie più *chiare,* larghe.

Quando la paranza viene calata a mare, si molla per primo *u puzzali* e poi, mentre la barca procede lentamente, via via tutta la rete fino alle due *stazzi*, cioè le bocce di plastica legate alle estremità dei lati. Seguono 5-6 m. di *capu,* cavo di corda, più grosso di quello immediatamente successivo dei *calamienti* che sono due lunghe corde la cui funzione consiste nel fare allargare ulteriormente i lati. La stessa cosa fanno *i tavuluna* o *diriggenti*, ' i divergenti ', due assi di legno e ferro, mancanti nelle paranze più antiche, che sono, a detta dei pescatori, il cervello della paranza. In ultimo escono i cavi d'acciaio, le cui estremità rimangono legate a bordo nel verricello: la loro lunghezza dipende dai metri di profondità presenti nel tratto di mare prescelto. Infatti a questo punto la barca si ferma per consentire alla rete di poggiare sul fondo. Quindi si rimette in moto e *strascina*: « si cala a tunnara i Sólantu e si tira fora Termini, fora tunnara Trabía ». In passato quando c'erano le barche a remi, esse andavano in coppia per trainare la rete.

La pesca dura alcune ore ed è il padrone che in collaborazione con gli altri pescatori decide il luogo e la direzione: « Am'a ffari tri uri i cala, rici, e ccamina ». Arrivati al punto previsto egli ordina: « A ssarpari, sotto a ttirari! ». Il peschereccio si ferma e si mette in azione il verricello fintanto che arrivano i *diriggenti* a bordo. A questo punto la barca si rimette in moto lentamente « pi ffari assummari a rrizza ». Quando *i stazzi* sono già a bordo ci si aiuta con *i chii,* « ru cimi longhi 6 passi chi cci sunnu ru cuorca », per tirare *u pannu r'a rrizza,* finché non giunge *u puzzali* sotto la poppa. Se c'è molto pesce ed il sacco è dunque molto pesante, esso viene issato con il paranco; una volta a bordo si sciolgono le corde che legano *u puzzali* e si rovesciano i pesci sul fondo della barca.

Come la paranza, ma fornita di 4 lati e con la *vuoggia* più alta, i lati più corti e la manica più lunga è la *rrizza volanti,* in uso a Porticello da circa 10 anni. Essa, come il nome suggerisce, non striscia lentamente sul fondo ma viene trainata a mezz'acqua dal motopeschereccio. Pesca in abbondanza *anciovi* e *sardi.*

Sempre simili alla paranza ma munite di lati molto più lunghi e manica più breve sono la *sciábbica,* il *tartaruni* e la *tartagna.* In queste reti inoltre *u puzzali* è chiuso. La *sciábbica* è la più grande tra esse. Si può calare con la lancia a qualche distanza dalla costa, gettando prima in mare *l'uorsa* fissata all'áncora ed agganciata ad uno dei lati e poi mollando via via tutta la rete, fino a raggiungere il punto di partenza; qui si tirano dalla barca prima i lati e poi la manica e *u puzzali.* Lo stesso modo di procedere, ma fissando *l'uorsa* a terra sulla spiaggia, viene indicato come *calari a ttira i ntierra.*

Privo di *scagghiettu* e con *uli* più larghe è *u tartaruni.* Con questa rete si pesca la *nunnata* a 8-10 m. d'acqua in prossimità della spiaggia. Anche in passato si calava e si tirava con una sola barca. Quando si esce a pescare di notte è neces-

saria la *lampa* che raccoglie il pesce « e poi si cci cafudda u tartaruni ». Il modo è uguale a quello descritto per la *sciábbica*.

Come il *tartaruni* ma con maglie più fitte e lati più piccoli è la *tartagna*. Questa rete non si usa più per la poca quantità di pesce che consente di pescare. In passato per allargarne maggiormente i lati si aggiungevano 10-15 *capietti i ddisa*, cioè cavi di corda, ciascuno dei quali raggiungeva la lunghezza di 30 braccia. Al momento di issare a bordo la rete, due pescatori si mettevano a prua e altri due a poppa. Nel tirare i *capietti mputiri i pusa*, cioè a mano, si badava a che essi venissero sempre pari. A ciò servivano *i singali* disposti lungo *i capietti* — *a corda e curina* — come spiega un pescatore, cioè la corda e un pezzetto di *ddisa:* « Ti vinni u singali? », si gridava da poppa a prua e l'altro badava a segnalare il proprio. Quando si erano già issati a bordo 150 passi di *capietti* « allura vineva un capu chi era 15 passi, vineva u passaturi: — U passaturi vinni! — ». A questo punto il pescatore di prua *passava* e si spostava lentamente verso poppa e lo stesso faceva l'altro che stava dalla parte opposta, in modo da stringere i lati della rete. Arrivati alla *vuoggia* « si panniava u supranu », cioè si agguantava la parte superiore e giunti alla estremità della rete si facevano uscire i pesci dal *puzzali*, rovesciandoli sul fondo della barca.

Tra le reti *i summu* e le reti *i funnu* si colloca un tipo di rete che a seconda dell'avvicendarsi delle stagioni viene calata o a fior d'acqua o a qualche metro di profondità.

Non molto grande e ormai usata sempre più raramente è la *tratta* (o *minarda*) che come il *cianciolu* pesca *anciovi* e *sardi*. In questa rete però i pesci ammagliano e bisogna poi *sbagghialli* con pazienza uno per uno. Quando viene usata nei mesi invernali, allorchè i pesci stanno più in profondità, per farla scendere « nnô summu si cci modda un pocu i corda, u vattali », la cui lunghezza è naturalmente variabile. *Nnô bbriemu* si annodano cioè due lunghi cavi recanti ciascuno alla cima un galleggiante, che serve a segnalare al pescatore la presenza della rete che si trova *nfunnu* a quattro-cinque dita dal fondale o a mezz'acqua; all'*uorsa* si lega una *mázzara* per tenere ferma la rete. D'estate invece con l'acqua più calda i pesci stanno più in superficie e allora si aggiungono soltanto i galleggianti. La *tratta* « si cala ritta a mmari senza fari i campili ». Rispetto alla costa la sua posizione può essere o parallela, e allora si dice che è stata calata *i chiana* o *i livanti e pponienti*, cioè da ponente verso levante, o perpendicolare, e in tal caso si dice *i punta fuora* o *ri fuora i ntierra*. A differenza del *cianciolu* la *minarda* si tira « tutta accucchiata, orizzontale » e non c'è pericolo di perdere i pesci perchè questi sono imprigionati nelle maglie. Tra l'uno e l'altra è più conveniente usare però il *cianciolu* per la maggiore quantità di pescato.

Come la *tratta*, anche *i schitti* si possono calare o *funnu* o *summa*. Si tratta di reti che « si armanu pari », in cui cioè le maglie si *ncustúranu* — si attac-

cano lungo il cavo superiore — in modo che la rete venga ben tesa. Con *i schitti* si prendono generalmente *scurmi* e *uopi.*

Ormai usati occasionalmente e soltanto da dilettanti sono *l'angamieddu* e *u rrizzagghiu.* Il primo è adatto a pescare il gambero da innescare nelle lenze. È costituito da un breve sacco di rete di 2-3 m. la cui bocca è formata da un arco di ferro sbarrato orizzontalmente nella parte inferiore. Alle estremità dell'arco vi sono due anelli cui si annodano due tratti di corda che finiscono in un cavo più robusto, con il quale *l'angamieddu* viene trainato per qualche tempo.

Ha la forma circolare e l'orlo armato di piombi molto pesanti *u rrizzagghiu.* Questa piccola e antichissima rete di non oltre 3-4 m. di circonferenza si dispone sul braccio in modo da lanciarla distesa sulla *piscazziedda* poco prima avvistata, che vi rimane dentro prigioniera.

Pesca con le lenze

A Porticello si cattura il pesce spada con una speciale lenza chiamata *palángaru* (o *conzu*). Essa però può prendere anche altri pesci come *mirruzzi, capuna, lúvari,* cambiando ogni volta l'esca.

Il *palángaru* è costituito da uno speciale filo di nylon, prima di canapa, chiamato *pilu,* che viene armato di ami disposti uno ogni 50 m., innescati con piccoli sgombri '*l'isca*'. Sono pesci congelati di 100-200 g. importati dalla Germania. Ogni amo è attaccato al *palàngaru* tramite *u vrazzuolu* e ogni 6 ami si lega un bidone di plastica che svolge una precisa funzione durante la pesca. Per tenere a galla questa lunga lenza si usano come galleggianti *i cannilini,* cioè le bottiglie vuote di candeggina, legate al *palángaru* con mezzo passo di corda. « I pisci spada chi passanu c'a notti, vedono questa isca. Quando cc'è la corrente, a rriema, stu vrazzuolu stinnicchia così e u pisci pari chi ccamina, ma è fermo. Però c'a rriema chi cc'è, stu palángaru camina così e chistu [lo sgombro] così e allura cci pari chi è ancora vivu, aum! er ammucca, ammucca e iddu trova l'ámaru. Truvannu l'ámaru — chissu è cosa leggia — s'u tira versu sutta ». Nella sua corsa verso il fondo il pesce spada trascina con sè la parte di *palángaru* compresa tra due bidoni successivi che a causa della trazione assumono la posizione verticale, trattenendo nel contempo il *palángaru.* « U bbituni avanta », cioè non lo fa andare più in fondo e poichè resta *additta,* segnala ai pescatori che il pesce spada ha abboccato: « Arrivamu ddá er assummamu ». Quando il pesce è a fior d'acqua sotto la barca « pigliamo i cuorchi, azziccamu e cci mintemu u chiaccu, un pezzu di capu fattu a cchiaccu quantu u nchiaccamu nn'a cura er o isamu a bbordo e mintemu sempi a ccuntuniari », cioè a tirare finché non si raggiunge l'altra estremità del *palàngaru.* Spesso per la pesca del pesce spada si va con due pescherecci in quanto ci si allontana molto verso Ustica, a 4-5 ore dall'isola.

Con le lenze si va anche *a ttraniari tunnarieddi* e *alalonghi.*

Per i tonnetti è necessario usare lenze lunghe, di 25-30 m., e corte, di 1 metro e mezzo circa. Si orna l'amo alla punta con un fiocchetto di buccia sfilacciata di granoturco annodato ad un nastrino rosso '*a pinnuzza*' oppure con piume di uccello. Abboccato il tonno alla lenza più lunga, questa si va lentamente tirando in modo che gli altri pesci la seguano. Arrivati in prossimità della barca essi vengono catturati con le lenze corte. Il periodo più adatto per la pesca di questi pesci è settembre-ottobre: si va sotto costa o verso le isole di Ustica e Pantelleria.

Quando si va *a ttraniari alalonghi* si usa invece un altro metodo: si attacca alla lenza un pallone e un lungo tratto di spago che finisce a bordo in maniera che quando il pesce incappa nell'amo e lo spago si rompe i pescatori avvertiti raggiungono il pallone e quindi la lenza.

Pesca con le nasse

Viulicchi, lausti, uopi, piecchi, sirrani, murini, purpi, manciarracina, sono le qualità di pesce che più facilmente si possono prendere con le nasse. Si tratta di recipienti di *iuncu* e di *víria,* aventi forma di campana, ad eccezione di quelle utilizzate un tempo per la cattura del *manciarracina* che erano rotonde e schiacciate.

Il giunco viene importato dalla provincia di Catania. È necessario tenerlo in acqua per 24 ore prima di cominciare ad intrecciarlo in modo da formare le piccole maglie romboidali tipiche delle nasse. Quelle a forma di campana pur essendo di diverse grandezza hanno tutte una medesima struttura. Procedendo dall'alto verso il basso si distingue: *u cupecchiu,* che viene fissato da listelle incrociate di canna, chiamate *chiaveddi,* alla *vucca r'a nassa;* il corpo della nassa, costituito dai fili intrecciati di giunco cui si sovrappongono in cerchi orizzontali fili di *víria; u vuggiunieddu,* che è l'orlo della *campa,* cioè l'apertura inferiore munita di punte convergenti verso l'interno della nassa '*i cupi*', che dunque favoriscono l'entrata del pesce, ma ne ostacolano l'uscita; infine *i zzinni,* che sono gli spuntoni di giunco lungo l'orlo *r'u vuggiunieddu.*

Per la pesca di *purpi, murini, violi,* si utilizzano come esca *sávuri* e *sardi salati* infilzati in listelle di canna '*i spita*' che vengono introdotte dentro la nassa. In tal caso le nasse si calano a mare in posizione orizzontale — coricate — grazie a delle pietre che si introducono nell'interno. In una corda sufficientemente lunga si attaccano una ogni 5 braccia, 70-80 nasse che vengono calate in profondità mentre la barca avanza lentamente.

Per *lausti, mustii, uopi, mmuccuna,* si utilizzano nasse più grandi e l'esca

è costituita da *simuluni e scami ri pisci.* Una volta in acqua questo impasto *sgrascía,* cioè si scioglie lentamente e attira i pesci. Le nasse debbono stare in posizione verticale poco sospese dal fondo. Per la cattura del *manciarracina* si utilizzavano in passato le nasse rotonde, senza campa e aperte di sopra e di sotto. Si intrecciavano con la *víria* di castagno che appare più resistente e in seguito anche con fili di ferro. L'apertura inferiore veniva chiusa con una pietra piena di *lippu* «cioè l'ierva ri mari, l'arca virdi » che cresce vicino gli scogli, nei posti dove l'acqua è più sporca così che essa diventa più *grassa.* Questa stessa alga si disponeva lungo l'orlo della bocca che rimaneva aperta e dentro la nassa « attaccata attorno attorno a ffascitieddi: a manciarracina mancia c'a testa sutta ed è comu i piecuri, comu nni trasi una vennu tutti l'autri ».

A Porticello sono ormai rimasti solo due anziani nassaioli. Ancora oggi essi vengono intesi nel paese come *i cannilara,* antica denominazione di quei pescatori che lungo la spiaggia « c'a cannila addumata » trascorrevano la notte a prendere i polpi con la *fríscina* e *u cuorcu*: *Mumminu,* oggi settantenne ma ancora abile costruttore di nasse, è uno di loro. Mi racconta che suo nonno andava a purpiari 80-100 anni fa con le candele di ferro ad olio con *i mecci.* Poi vennero « le citalé a carbone ch'i bbiccuccia, a 4 bbiccucci » e queste facevano una buona luce sulla spiaggia. Verso il '32-'33 con il *cianciolu* si imposero le *lampe* a petrolio ed ora ci sono quelle elettriche.

U lustru — egli spiega — serve a vedere il polpo, ma se c'è vento a mare bisogna fare *l'agghiata*: « L'agghiata è ca cc'è u ventu r'u tirrenu. Ora iddi si mettinu r'a parti ri terra. Prima éttanu l'ogghiu, manu manu chi va nisciennu u ventu s'u va purtannu e u mari rresta finu, bellu; pur ca cc'è temporali u mari rresta finu ». Per guardare il fondo si usa lo specchio: « Nuatri u canuscemu u purpu. U purpu a secondo di dov'è si fa u culuri », cioè si mimetizza ma ciononostante non sfugge allo sguardo esercitato dei *cannilara.* Una volta avvistato, esso viene catturato con la fiocina ' a fríscina ' e con *i curchicieddi i canna,* che sono appunto lunghe canne con alla punta 4-5 ami, attaccati « a giru a giru ».

La vendita del pesce

Le cassette piene di pesce vengono portate molto presto al mercato locale, dove ci sono già *i rriattieri* e *u ncantaturi,* pronto a vendere il pesce all'asta. « Si vende all'incanto a ttipu u scaru r'a frutta » e a quello che dirige l'asta si offrono 1000-2000 lire a seconda di quanto si è realizzato. Ma il modo più antico, seppure ancora oggi praticato, di vendere il pesce è quello detto *all'orecchio,* cioè « passannu i rriattieri pi l'orecchiu » e raccogliendo personalmente e dunque privatamente l'offerta più vantaggiosa.

La divisione del ricavato

Ancora oggi l'unica forma di divisione del ricavato è quella detta *a pparti*. Generalmente si tolgono dal totale le spese per il carburante (olio e nafta) e il resto si suddivide in parti a seconda del numero dei componenti dell'equipaggio. Ad esempio in un motopeschereccio che va a paranza con 4 marinai, su 100.000 lire di ricavato al netto delle spese si fanno 9 parti: 4 vanno al motore, mezza parte va al capitano (non padrone), mezza alla Cassa Marittima e le 4 parti restanti una per ciascun marinaio, ivi compreso il capitano. Quest'ultimo ha dunque una parte e mezza, ma un'altra mezza parte gli deve essere corrisposta dal proprietario della barca: in totale ne avrà dunque due. Se però si va in famiglia, tolte le spese del combustibile e del cibo, il resto si divide *metà e metà* tra il proprietario e i marinai, senza fare distinzione tra capitano e semplice marinaio. Fino a 10-15 anni fa, quando motopescherecci ce ne erano pochi, al motore toccavano però i 3/4 del ricavato e il resto veniva suddiviso tra i componenti dell'equipaggio.

Diversamente si procedeva fino ad una quarantina di anni fa con le barche a vela: andando *a cianciolu* con 15 marinai e 3 battelli il ricavato veniva così suddiviso: 12 parti alla barca con la rete, 1 parte a ciascun battello, 1 a ciascun marinaio e al capobarca 1 parte più mezza, che gli era corrisposta dal padrone. *A pparanza* invece, con due barche e 18 marinai, 6 parti venivano date alla coppia a paranza, 1 a ciscun marinaio e 1 parte e un quarto al padrone. Con *l'alalungara* e 9 persone a bordo, si procedeva in questo modo: 7 parti alla barca con la rete, 1 ad ogni marinaio, 1 parte e mezza al capobarca, 1 parte veniva utilizzata per il cibo, e la parte in più veniva suddivisa tra i marinai.

Andando con la *tratta* e 8 persone di equipaggio, 3 parti si davano alla barca con la rete, 1 ad ogni marinaio, e 1 e un quarto al padrone.

Quando si pescava invece con il *tartaruni* e al massimo 5 persone a bordo, 3 parti toccavano alla barca con la rete e *na parti â tunna,* cioè 1 parte senza aggiunte, a ciascun marinario.

Con il *palángaru* se si andava *a capuna* con 7-8 uomini, 3 parti andavano alla barca con il *palángaru* e il resto *na parti â tunna* per ciascun marinaio.

Con reti quali *u rrizzuolu, u bbardassuni, i rráiuli,* si è sempre andati in famiglia, padre e figlio, essendo piccole, e dunque il guadagno è stato sempre tutto personale.

ANTONINO MARRALE

LA PESCA DEI *PISCI CAPUNA*, DEI *PISC'I SCUMA* E DELLE *MBÀMBIRI* CON LE *CALOMI* A LICATA

Queste pagine non sono soltanto la descrizione di una tecnica di pesca, ma anche una testimonianza di un modo di vivere dei pescatori, della loro lotta per la vita talvolta accompagnata dal dolore della tragedia.

« U mari è amaru e tradimintusu » (1), *queste furono le parole, che un vecchio pescatore mi disse, quando, ancora ragazzo, in una notte senza luna e di ' bonaccia fradicia ' mi portarono per la prima volta a pesca di sardine con la lampara. Udii quella volta il richiamo della* brogna *della ' barca conserva ', che aveva già calato le reti, e mentre si vogava per andare ad abbordarla, si sentiva solo il tonfo dei nostri remi nell'acqua sempre lo stesso sotto un cielo stellato* (κι ' ὁ ἴδιος ἦχος μὲς στὴ θαλασσα μὲ τὰ κουπιά μας) (2). *Quella notte prendemmo tre quintali di sardine. Alcune settimane dopo andai di nuovo a pescare. C'era la luna, non avevamo la lampara, facemmo più cale, non prendemmo niente e, quando ritornammo al molo, vidi e sentii nel volto di quel pescatore rischiarato dalla luna, il senso di una stanchezza e di una disperazione rassegnata. Era, potrei ora dire, come se nel suo volto e in quello degli altri pescatori* non rimaneva altro che il peso, ἡ νοσταλγία τοῦ βάρους μιᾶς ὕπαρξης ζωντανῆς (3),*di una esistenza meno precaria. Da allora molto tempo è passato; la motorizzazione, la tecnologia ha alleviato un po' la fatica materiale del pescatore, ma ancora essa dura. Parlando di pesca e di mare, non posso non ritornare col ricordo ai miei compagni pescatori, a quelle persone care che non ho più rivisto, scomparse in quello stesso mare che conobbi da fanciullo, o perse in qualche oceano lontano.*

Siccome vengono riportati in dialetto non solo i termini tecnici, ma anche interi brani, quando essi servano a esprimere l'atteggiamento e il sentimento del pescatore verso il suo modo di vivere, sono usate, con alcune eccezioni, le stesse convenzioni grafiche in uso per l'italiano. Perciò il digramma ch *serve a trascrivere la velare palatale, es.:* chilu, *chilo;* qu *è usato per trascrivere la labiovelare, es.:* quannu, *quando; e così via. È stato omesso il segno* h *all'inizio di parola, distinguendo con un accento grave le forme* ànnu = *' hanno ', da* annu = *' anno '. La retroflessa dentale sonora, sempre doppia in siciliano, è stata trascritta con* ddr, *es.:* ddra, *' là ';* tr *e* ttr *trascrivono la retroflessa dentale sorda, risp. semplice e doppia, es.:* tri, *' tre ' e* nattru, *' un altro '. Con* jj *viene trascritto un suono semiconsonantico doppio molto vicino alla laterale palatale doppia italiana, es.:* cujjiri,

' cogliere '. L'accento viene segnato quando esso cade sulla terzultima nelle parole polisillabiche e sull'ultima nelle parole polisillabiche e bisillabiche. Del samdhi fonetico esterno viene segnato soltanto il raddoppiamento, a meno che già la parola non inizii con un digramma, es.: a vvela, *' a vela '*, aviv'a sciri, *doveva uscire. Sintagmi fossilizzati vengono scritti tutti uniti, es.*: neccuntuca, *' non è conto di '*, *' non è possibile che '... Da notare inoltre che:* a) *i nessi latini* kl, pl *iniziali* (*e non*) *hanno, nel dialetto licatese, esiti ' più evoluti ' e vengono perciò resi con l'affricata palatale sorda, anziché con la occlusiva palatale, come nella maggior parte dei dialetti siciliani* (*e italiani*), *es.* ciavi *[cavi], ' chiave '*; b) *a volte la stessa parola si presenta* (*e viene registrata*) *con una variante irrilevante di uno stesso fonema, es.* cura/cuda, *coda,* suvaratu/suaratu, *' sugherato '*, nfunnu/mpunnu, *' al fondo, sott'acqua ', invero la rotacizzazione nel primo esempio un tempo era ' sociologicamente ' pertinente;* c) *vengono anche registrate di una stessa parola forme diverse, di cui una è da ritenersi più recente e mutuata dall'italiano,* es.: jorna/ggiorni *[dzdziorni]; giorni;* cuminciava/accuminzava, *incominciava;* léggia/leggiera, *leggiera;* d) *al plurale una parola può avere significato diverso dal singolare, es.*: ngegna: *un qualsiasi pezzo di rete,* ngegni: *un tipo di rete speciale, rete trimagliata;* e) *vengono registrate concordanze apparentemente aberranti*: viniva menu tutt'i sorti di pisci, *veniva meno tutte le specie di pesci;* f) *l'espressione*: ca si faciva ccull'acqua, *' chè/che si faceva con l'acqua ', ha in un passo il senso ' positivo '*: *' diventava più resistente con l'acqua '; in un altro passo invece ha il senso ' negativo '*: *' chè/che si consumava con l'acqua '.*

Tutti i brani in licatese sono stati tradotti nelle note cercando di conservare il caratteristico 'tono' del parlato.

Il sistema della pesca

La pesca è un sistema relazionale di sette elementi finalizzato alla produzione di cibo. Questi elementi sono: *a*) il tempo; *b*) le condizioni atmosferiche (correnti, venti, etc.); *c*) il tipo di pesce; *d*) i mezzi o strumenti usati per pescare; *e*) le tecniche; *f*) il luogo; *g*) l'uomo.

Essi sono più o meno strettamente interdipendenti e l'uomo ne deve tener conto, sfruttandoli per meglio raggiungere lo scopo. La *condicio sine qua non* di ogni operazione di pesca è la praticabilità delle condizioni atmosferiche: le correnti e i venti devono essere favorevoli, non deve piovere.

I venti favorevoli (o l'assenza di essi) avevano maggior peso quando si andava a pescare a vela: se non c'era vento non era allora praticabile la pesca con la paranza, perché le barche a vela non avrebbero potuto tirare le reti a strascico. Adesso con il motore questo tipo di pesca è possibile, anche se non c'è vento. Non si può, comunque, o perlomeno riesce malagevole pescare con forte vento contrario.

I ritmi dell'operazione della pesca sono interni all'operazione stessa e non

possono essere cambiati senza vanificare l'effetto finale, che è quello della cattura del pesce. Cambiamenti possono avvenire ma in dipendenza delle cambiate tecniche e mezzi o del cambiamento dei materiali di quest'ultimi.

Alcune operazioni, per alcuni tipi di pesca, hanno o devono avere una durata breve nel tempo, per cui devono essere eseguite senza soluzione di continuità e con un ritmo accelerato, ad esempio la pesca dei *capuna* (v. *infra*). Altre richiedono una durata maggiore e devono o possono essere eseguite in due o tre tempi, quindi con una soluzione di continuità talvolta molto lunga, quel che avviene appunto nella pesca con i palàmiti o palangari: si possono innescare alcune ore prima di calarli e vengono calati la sera per essere tirati l'indomani mattina od alcune ore dopo essere stati calati.

Alcuni tipi di pesci possono essere pescati durante tutto l'anno, altri a seconda delle stagioni.

Uno stesso tipo di pesce può essere pescato con strumenti diversi. L'uso di strumenti diversi comporta l'uso di tecniche diverse: qualche volta viceversa.

Il numero di persone impiegate condiziona i mezzi da usare e quindi le tecniche che devono essere usate e viceversa. L'elemento uomo, d'altra parte, è anche esso una variabile, infatti è richiesto un numero di persone e una capacità muscolare delle stesse maggiore o minore a seconda il tipo di pesca.

Dal luogo dipende il tipo di pesca che può essere eseguito: è infatti in relazione alla lontananza dalla costa e, quindi, alla profondità e tipicità del fondale il tipo di pesce che può essere pescato.

Se la pesca non viene eseguita lanciando le lenze da terra, allora il tipo di imbarcazione usabile dipende dai mezzi che devono essere usati e viceversa.

I mezzi o strumenti sono legati al materiale, che viene usato per farli e che a sua volta può variare nel tempo determinando cambiamenti negli stessi strumenti e influenzandone, alla fine, le tecniche d'uso.

Il cambiamento di tecniche e di strumenti può portare a cambiare, durante l'operazione della pesca e dopo, l'atteggiamento dell'uomo di fronte all'oggetto dell'operazione stessa. In genere questi mutamenti avvengono nel tempo.

Se la pesca è un sistema concluso in sé, è esso stesso aperto rispetto ad altri sistemi socioculturali con cui interagisce e da cui è necessariamente influenzato. Mutamenti nei rapporti e nei mezzi di produzione di un sistema sociale possono determinarne altri nel sistema della pesca inteso come un modo di produzione *sui generis*.

La pesca indiscriminata, l'inquinamento delle acque può portare all'impoverimento ed alla rovina economica di un settore sociale, per cui la distruzione della biologia marina e delle acque è uno dei maggiori danni che possono essere apportati alle fonti di sussistenza dell'uomo.

Ogni forma di ittiocoltura, poiché segna il passaggio da un modo di produzione predatorio ad un altro più razionale e regolato, è un tentativo di ovviare a questo danno.

Il linguaggio dell'operazione della pesca è il linguaggio del *ludus agonisticus*, dove non sempre la vittima o ' zimbello ' è il pesce: le parti possono essere rovesciate per un motivo o per un altro, per un accidente o per un altro. Quasi sempre, comunque, la *technè* prevale sull'abilità naturale, anche se l'oggetto della pesca riesce a metterla a dura prova.

Il luogo

Licata è una cittadina di circa quarantamila abitanti in provincia di Agrigento, sulla costa meridionale della Sicilia. Dalle pendici del monte Sole, l'antico Ecnomo, si estende fino alle foci del fiume Salso.

L'economia licatese è costituita principalmente da una certa produzione agricola (primaticci) del vicino piano Romano e, soprattutto, dalle rimesse degli emigranti che vanno a lavorare in Germania, Belgio, etc. o s'imbarcano per navigare.

La pesca rappresenta un'attività di notevole importanza ed è praticata attualmente da circa un centinaio di unità di natanti tra motopescherecci e motobarche.

U capuni (coryphaena hippurus)

La coryphaena hippurus è un pesce pelagico della famiglia delle Bramidae.

Noto in italiano come corifena cavallina, viene regionalmente denominata: *catalusso/cataluzzo/cataluzo* nel Veneto; *lampuqa* nelle Marche e negli Abbruzzi, *contaluzzo* nel Lazio; *lambuca/lamuca/lamuqa/capone/capuni/pisci capuni* nelle altre regioni meridionali e insulari italiane.

A Licata è noto come *capuni/pisci capuni.*

Nel bacino del mediterraneo prevalgono le denominaioni: *lapuqa* (Yugoslavia), *lampuca* (Malta, Grecia), *llapuga* (Spagna) *lampouque* (Marocco, Algeria) ([4]).

La corifena è un pesce che ha corpo fusiforme compresso; colore del dorso azzurro o grigio argenteo con riflessi dorati e macchie oscure sui fianchi; la tinta del ventre è bianco argentea.

È un pesce voracissimo e carnivoro che vive in branchi e segue le navi dando la caccia a pesci più piccoli, gli Exoceti.

Secondo PALOMBI e SANTARELLI ([5]) raggiungerebbe la lunghezza di un metro circa e si avvicinerebbe alla costa per deporre le uova in primavera ed è allora che verrebbe « catturata occasionalmente con le lenze di superficie e di profondità innescate con pezzi di seppia, di todaro, di calamari e con le reti a strascico » ([6]).

A Licata non si sono mai viste corifene in primavera e la pesca sistematica, come vedremo, avviene dalla fine d'agosto a novembre con mezzi e tecniche speciali.

Il capuni e le sue abitudini

Secondo i pescatori di Licata: « *u capuni è un pisci pulitu ca cci ava n'aduratu troppu finu* » ([7]), per cui, se l'acqua è pulita e le correnti sono favorevoli, può essere pescato nei primi giorni della stagione della pesca (i.e. verso la fine d'agosto) *specialmenti nterra, nterrazzanu, all'acquata vinti quaranta cinquanta passi*([8]) di distanza dalla costa.

Può accadere che i capuna si trovino « *all'acquata ggiusta — cinquanta-sissanta passa — poi fa na mmatticata di ventu punenti forti forti, oppuri maistrali* » ([9]) e allora il *capuni* tende ad andare *ddra ffora* ([10]), dove trova l'acqua più pulita ed è qui che « *s'incocciunu i capuna* » ([11]) che da terra vanno verso fuori con quelli che sono *ddra ffora.* Avviene quindi che « *i pisci s'abbunnunu cciò 'ssai a ddr'acquata, mentri a nostra costa è ruvinata riguarda a ccapuna* » ([12]).

Mentre nel mese di agosto « *i capuna su nicareddri comu i sardi, appò, i misi ca passanu, cc'è ll'attra venna ca trasa e a ottobbri cci su capuna cchi fiocchi* » ([13]) e questi vengono pescati in acque più profonde.

Se i capuna, come anche *i pisc'i scuma e i mbàmbiri* (v. *infra*) seguendo le correnti favorevoli, trovano un *cannizzu* (v. *infra*), cioè un qualsiasi galleggiante alla deriva, si vanno a mettere sotto di esso e con esso si lasciano trasportare dalla corrente e l'abbandonano solo se le correnti cambino, le acque non rimangano pulite e l'aria si raffreddi, ma *finic'a currenti è ggiusta iddri caminunu sempri appressu o cannizzu, unn'u làssunu mai e s'ammammunu ddra* ([14]). Di solito vi stanno fino ai primi di novembre, quando l'aria incomincia a raffreddarsi e inizia il maltempo: allora la stagione della pesca del *capuni* è finita. Negli ultimi giorni, prima che la pesca si chiuda, i *capuna* hanno già raggiunto grosse dimensioni e vengono pescati quei capuna chiamati « *testi cciatti pirchì cci ànnu i tistazza di do chila o tri cchila* » ([15]).

I *capuna,* i *pisc'i scuma* e le *mbàmbiri* si raccolgono sotto la *caloma* (v. *infra*), che, come il *cannizzu,* è usata a questo scopo. Siccome però i capuna sono *pisci mangiatarii, ca vonnu sempri mangiari* ([16]), se, mentre si trovano alla caloma, vedono *na piscazza di pisci nichi, ca nui i ciamammu crastateddru, ossia d'anciovi, ossia di sardi, soccu sia* ([17]) per la fame lasciano la caloma e può accadere che, andando *appressu a mangianza si spèrdunu* ([18]) possono andare in un'altra caloma o trovare un cannizzu.

Se invece trovano *mangianza* vicino alla caloma e fino a quando

« stannu nni talai ca mangiunu sempri e si sazìunu, chiddri, a so casa è ddra: tutt'u iornu stannu a sauttari nni vicinanzi, cosieccunti, ma poi comu scura si nni vannu dirittamenti a so casa, nna caloma. Certu u piscaturi ca vida i capuna e ppoi unn'i vida cciù dicia: « Un cci su, si nn'eru, cchi cuminaru? », tannu mmeci vvo ddiri ca i capuna si nni vannu a mangiari nfunnu ammareddri e all'orariu assumunu, perchì ni sti casi a so casa unn'a spèrdunu mai » ([19]).

Secondo PALOMBI e SANTARELLI ([20]) il capuni può raggiungere la lunghezza di un metro, il che potrebbe far supporre che il peso di un capuni di tale lunghezza debba essere sempre inferiore ai venti chili, ma mi è stato assicurato che nei mari d'Algeria vengono pescati capuna che superano i quaranta chili e questo collimerebbe con quanto riferitomi dal mio informatore, che narra appunto come suo nonno avesse pescato due capuna dal peso complessivo di *trentacincu pisi* (cioè centocinquanta chili!!) ([21]).

Ma ecco il suo racconto non privo forse di un tentativo di mitizzazione, dato che è arrivato a lui per ' tradizione indiretta ':

« I capuna su pisci ranni, pisci tinti nnu sensu c'ava na criscimugna assai e ppoi si nni va nni mara niuri, comu fannu i bbaleni: ppi chissu i capuna sparisciunu poi.

A bbonarma o ma patri mi cuntava ca, duranti c'a bbonarma o ma nannu ìvunu a ccapuna, cci avìvunu ddo capuna nni calomi ca tutti dui èrunu trentacincu pisi. E ddra caloma unni cc'erunu sti do capuna a trùvàvunu sempri cina i capuna.

Quannu facivunu a cala sti capuna vrossi si cci appicàvunu e ttutti l'altri appressu, pirchì u capuni è cchissu: abbastica unu s'appica tutti appressu. Se na rribbistina cc'è un pirtusu, nu bbucu, na vuccata, o fortica spila u primu, si mettunu tutti a ffila indiana e o mumentu sparisciunu tutti.

E ssi capuna sai comu i pijjaru?

Quasi quasi ca i misi èrunu finuti, un cc'era cciù spiranza, cuminciava a rrumpiri u tempu, accuminzava a rrifriddari l'aria, sempri faciva ventu. Na iurnata ca faciva tempu di libbicci cc'eru, diciunu: « Se i truvammu i truvammu » (Ccu tempu i calomi, si spezzunu e si nni pèrdunu assai calomi).

E a spinsirata fìciunu na cala di sira ca vìttunu i pisc'i scuma, dicia: « Tantu cci su cca menzu cantaru di pisc'i scuma, stasira accu capuni si vida, chiddri ca pijjammu, pijjammu, tajjammu a caloma e nni nn'emmu ».

Comu v'a ffann'a cala, ca tajjaru a caloma ppi pisc'i scuma, « Tira, tira, tira », comu pijjaru i cuteddra, ca i misuru dintra, pijja nattramenti ca tiravunu a ngegna dicia: « Mincia! Cca ni tìrunu, nfunnu stam'ennu, ma co è ca ni tìrunu? » e ggèrunu i pisci ca s'appicavunu ppi scassari. A bbon cuntu, tira tira, u fondu era novu, a ngegna era nova, comu arrivaru o fondu allora aggarraru tuttassemi, mìsuru dintra, cci mìsuru, tutta a capunara di supra — macari a varca si stàvunu mangiannu! — fini ca mureru ».

E mi cuntava u ma patri èrunu trentacincu pisi tutti ddo capuna » ([22]).

Quando i capuna vengono pescati si vede subito quello che hanno mangiato:

« Appena vènunu misi dintra a varca i capuna si mèttunu a svummicari e ttuttu chiddru ca mangiaru u ièttunu di mmucca; certi voti c'ànnu mangiatu allura allura, ànnu svummicatu anciovi vivi vivi senza mmaculiati, pirchì s'ajjùttunu; certi voti svummicavùnu ammareddri nichi nichi, pirchì un putìvunu truvari nenti suma e ìvunu a mmangiari nfunnu: si dàvunu da fari; e voti svummicàvunu sardi (i sardi caminunu suma e su ssempri a ppurtata di manu). I svummicàvunu pirchì a

natura è cchissa. E voti, quannu si pijjàvunu assai capuna, si truvàvunu sardi martrattati e sardi frischi vivi vivi. Cc'era ggenti ca, quannu anciovi èrunu senza inmaculiati, i pijjàvunu, i lavàvunu e s'i purtavunu a casa » ([23]).

U pisc'i scuma (*Naucrates ductor*)

È un pesce della famiglia delle Carangidae. Noto in Italiano come *fànfano/ pesce pilota/pilota*, negli altri paesi del bacino del Mediterraneo viene designato con nomi corrispondenti a quelli italiani.

In Sicilia è chiamato *fànfanu, nfanfara, pisci d'ummra*, et al. A Licata è chiamato pisc'i scuma (pesce di schiuma, di superficie). È un pesce dal colore grigio argenteo tendente all'azzurro con 5-6 fasce verticali azzurro scuro; ha una lunghezza di cm. 20-25, ma può superare i 70 cm.

« Viene catturato con le reti a strascico e con quelle da circuizione, previa attrazione con la sorgente luminosa. È detto pesce pilota per la sua abitudine di accompagnare le navi e gli squali, che quelle seguono forse per utilizzarne i residui del pasto e per la difesa che la vicinanza degli squali offre » ([24]).

A Licata non viene mai usata la sorgente luminosa per la pesca.

A mbàmbira

La voce licatese *mbàmbira*, anche se molto vicina a quella di *nfànfara* di altre parti della Sicilia, designa un pesce diverso dal *Naucrates ductor*, cui la denominazione *nfànfara* si riferisce. Secondo le informazioni la mbàmbira è un pesce della famiglia delle *percidae* ed assomiglia al *polyprion americanum* (= *polyprion cernium*). Del resto anche le denominazioni francesi della cernia: *mérou fanfré, fanfré rascas* ([25]), e quella l'gure di *pampino* (*giovani*) per il *serranus scriba* ([26]) spiegano il nome licatese per un pesce della famiglia delle *percidae*. A differenza, comunque, degli altri tipi di cernia, la mbàmbira si pesca assieme ai pisc'i scuma e quindi non in profondità, come invece avviene per le cernie ([27]).

I metodi di pesca più comuni per i capuna, i pisc'i scuma, le mbàmbiri

Questi tre tipi di pesce vengono pescati insieme in determinati mesi dell'anno e certe tecniche di pesca sono le stesse.

Possono infatti essere pescati con: a) *i palanchir' i suma* (i palangari di superficie), normali palamiti detti di superficie perché nel filo a distanze regolari vengono legati dei galleggianti di sughero o d'altro, in modo da farli stare a galla; b) *i ciancioli*; c) *le lenze*; d) *la rribbistina o capunara* (v. *infra*).

I *pisc'i scuma* e le *mbàmbiri*, quando questi pesci sono alle *calomi* (v. *infra*), non possono essere pescati con la *rribbistina*: bisogna in questi casi tagliare le calomi per prenderli. Con il passaggio dalla pesca a remi e vela a quella a motore e con l'uso di materiali più moderni, sono avvenuti, come vedremo, dei cambiamenti nelle abitudini operative della pesca e nell'atteggiamento dell'uomo di fronte alla sua vittima, il pesce.

U cannizzu

Dicevamo che *u cannizzu* è un qualsiasi galleggiante alla deriva, ma ecco qui di seguito una descrizione operativamente e descrittivamente più dettagliata:

« u cannizzu è un pezzu di lignu, di casciolu di pisci, na cascia ittata a mmari, un pezzu di survu, un pezzu di libbru sparpajjatu, sia un cani mortu, na iatta morta: u fattu sta ca i pisci sempri su attornu.

Cci su ssi vapura ca pàssunu notti e ggiorni e ièttunu tanti cosi a mmara e sti cosi sempri vènunu trascinati e u pisci eccu ca si mantena sempri ni ddri cannizzi.

Chisti cannizzi caminunu ppi fforza di venti a bbia di currenti e quannu ssi currenti vènnu versu terra è a ggivulazziuni du piscaturi pirchì vannu cujjennu, vinennu di fora. Se i currenti su a ffavuri u cannizzu, ca vena di luntanu ed è assai ca è a mmari, pò ppurtari tanti e ttanti pisci: capuna, pisc'i scuma, mbàmbiri; e di ddra st'armaluzzi un s'arrassunu mai: sempri su aggiru, aggiru attornu a ddru cannizzu.

Quannu cci su sti pisci nnu cannizzu i voetri abbìstunu centu mijja distanti e st'aucceddri cci filìunu sempri supra u cannizzu. Facennu a cala o cannizzu pijji tuttu: capuna, pisc'i scuma mbàmbiri e u cannizzu stessu » ([28]).

Le correnti

Se le correnti non sono favorevoli non trovi niente, perché appena i pesci « *pijjunu l'acqua lorda làssunu u cannizzu e scàppunu* » ([29]).

Le correnti favorevoli per la costa licatese sono quelle che vanno verso levante, *grecu a lluvanti, tramuntana chisti currenti su vinciturì* ([30]), ma se si hanno correnti che vanno dalla costa verso fuori, verso il largo:

« llibbici, sciloccu, pisci si nni vìdunu scarsi o nenti e sempri è inutili fari vai e bbena, vai e bbena, vai e bbena, pirchì u pisci senta a puzza dill'acqua di currenti di fora e nterra un s'avvicina e pisci un si nni pijjunu.

Pirchì nui avemmu apertu tutt'u llibbici, quannu i currenti vannu a mmaistru, nui avemmu tutt'u mari paratu di Marta, pirchì Marta (u Canali di Marta) è tuttu paratu di calomi, pirchì ddra cci vannu cchi piscariggia: co nn'ava centu, docentu calomi e cchiddri cci vannu sia di iornu ca di notti nni calomi, pirchì i v'a ttròvunu, ca cci ànnu i lampadini luminosi e cchi lampadini chiddri cci vannu

di notti e i pijjunu comu nenti, pirchì a notti è ddu lupu e i pisci s'aggiuccunu tutti ddra ssutta.

Perciò nui stavemmu sempri spranzi nni currenti ca vànnu di llibbici versu nni ddirezioni di grecu e tramuntana, allura a nostra costa si fa vvalenti: cca currenti a ggrecu a nostra costa è a prifirita. Quannu mmeci i currenti vannu a mmaistru appen'arriva vicinu a costa da Licata, ca fa Licata di capu, tende sempri a llibbici e ffa un ggiru, percui vena favuritu u Canali di Marta.

Poi chistu pisci à bbisognu d'aria cauda e fin'a quannu cc'è ll'aria cauda e i currenti ggiusti, sempri insista, ma quannu vena na mastralata e u mari è fangu, l'acqua è trùbbila e vvena currenti di sciloccu u pisci vena a mmancari. Essennu ca cc'è vventu a llibbici, sciloccu a manziornu, ddr'aria è cauda ppi d'iddri, u pisci si mantena sempri e dura fina o misi d'ottobbri: u pisci diventa cciù ggrossu, fin'a tutt'i Santi sempri si pijjunu pisci, fin'a quann'un rrumpa u tempu, pirchì quannu l'aria è fridda sparìsciunu » ([31]).

A caloma

Per la pesca dei capuna, pisc'i scuma e mbàmbiri ogni barca pone in mare da dieci a venti calomi.

La caloma è una corda con a un capo una pietra e all'altro dei galleggianti di sughero (o d'altro) che stanno a galla:

« è ccomu un ancoraggiu ca ognunu cci ietta a mmari, nna màzzira, un corpu mortu; cci ava na bboa, nna caloma, ch'è ancorata, cci mèttunu sei-setti-ottu-deci pezzi di surva, distanti l'unu dall'attru cinquanta centimitri circa: sti surva si ciàmunu mazza.

A caloma un si pò sbàttiri ed è calata cchi signali ca si pìjjunu di nterra » ([32]).

A differenza dei cannizzi che possono o non possono essere fortuitamente rinvenuti in mare, perché vanno alla deriva trasportati dalle correnti, le calomi sono fisse e calate ad una certa distanza l'una dall'altra e dalla terra.

Nella caloma si distinguono: a) la *testa*, che è la parte dov'è legata la *màzzira*, cioè la pietra; b) la *coda* (cura/cuda), che è quella parte che sta a galla e va girando seguendo le correnti: a seconda della posizione della coda si può vedere dove va la corrente. La coda è formata dai mazzi o galleggianti di sughero o d'altro.

« I mazzi su i saimi: se ni nn'emmu a ssarda i ciamammu saimi; se ni nn'emmu a ccapuna i ciamammu mazza. I mazzi si facìvunu di surva: pijjavi triquattru taveddri, i ncucciavi e facivi comu n'urzuceddra » ([33]).

I mazzi per mezzo dei *cuddrara* vengono legati a distanze regolari di circa cinquanta centimetri all'*armatu*, che è la corda legata alla caloma.

I cuddrara non legavano i mazza *nguttu nguttu* all'armatu, ma c'era una certa

distanza tra questo e i mazza, in modo che questi ultimi avessero un certo *aggiu*, gioco.

Sia la corda delle calomi, che quella dell'armatu era fatta di *ddisa*. La ddisa veniva battuta con mazze di legno sopra uno scalino, per renderla molle ed atta ad essere *turciniata*, attorcigliata. *Ammaccari ddisa* era compito del *picciottu*, mozzo, della barca ed era un'operazione anch'essa assai faticosa come qui di seguito testimonia uno dei picciotti:

« Chissa era nattra disgrazzia; quanti mazzi ittav' ia u primu di mia: di sira di matina ammaccari ddisa, pirchì cca ddisa facìvumu tanti cosi: facivumu i calomi, i capiciummu, ca mittivumu na rizza paranza, ca si faciva ccull'acqua.

E voti facivumu i vulancina, pirchì un si putìvunu accattari (pirchì a bbunnanza era assai di quanti sordi si guadagnàvunu!) e allura si pijjava un pocu di chissa ddisa e si faciva u vulancinu pp'aisari a rizza a rriva nu buzzeddru, com'un paranchettu, e i facivumu puru di ddisa: a ddisa neccuntuca è resistente: resistiva na para e iorna poi fricava asciucava e si rrumpiva: era n'accomudu sulu ppi na para iorna » ([34]).

Non era conveniente usare canapa o *zzabbarinu* (àbaca o canapa di Manila) o perché cari o perché venivano rubati:

« U vulancinu di cànnuvu è mejju, ma u patruni cchi pinsava ca cci mittiva chiddri di cànnuvu?. Se cci mittiva un paranchettu di cànnuvu, a sira s'u spilàvunu e s'u ìvunu a bbìnniri ppi capa vecci, ca tannu accattavunu u cànnuvu.

Anchi nni veli, se cci mittivi u *davanti* e u *sutta*, e voti pp'accumudari sul momentu, pijjavi un pezzu di cànnuvu, pirchì si rumpiva e un'avviva na varca; sô lassavi un ni truvavi, percui cci mittìvumu u davanti e u sutta di Manila, zzabbarinu, comu puru i vulancina erunu di manila.

Calomi di manila un cci nn'èrunu, pirchì un si faciva assai ccull'acqua, ca scaurava, passannu un periudu di tempu a mmari; a ddisa mmeci aviva cciù resistenza: cciù staviva nill'acqua, cciù staviva cciù mmejju.

E ppoi cc'era nattra cosa, ca un si putìvunu ittari chiddri di manila, pirchì se ittavi nna caloma di manila ti custava un saccu di sordi (tannu ppi ssa cosa i sordi èrunu abbunnati!! a vojja!!) e l'unica cosa ppi risparmiarsi, ppi ffari un pò d'iconomia era a ddisa » ([35]).

C'era qualche contadino che tagliava questa ddisa e la forniva ai padroni delle barche:

« Cc'era unu adattu ca purtava sta ddisa ccu nu sceccu — ggià ca nui abbunati èrumu: o tinta o bbona, appena ca viniva —: " Mittitila ddrocu a mmagazzinu ". Ddo liri o fasciu tannu! Avìvumu a casa cina di ddisa, surva e un si capiva nenti » ([36]).

La ' confusione ' derivava dal fatto che tutti gli attrezzi da pesca i *patruna* li tenevano nella loro stessa abitazione, consistente per lo più in uno o due vani. Da questo punto di vista la situazione non era dissimile da quella del contadino che aveva la stalla ' comunicante ' con l'abitazione.

Le calomi fatte di ddisa erano grosse e, quindi, quando venivano poste, *appantavunu troppu currenti* (37) e perciò era necessario un numero maggiore di *mazza*, da dieci a tredici.

Per calare una caloma fatta di ddisa c'era bisogno di molto ddisa « *di menza varca di ddisa ammaccata e turciniata cchi ita* » (38).

Nella caloma che rimaneva in mare si formavano delle conchiglie, « *chissi a ppunta* (39), che servivano anche da cibo ai pesci, che riparavano sotto la caloma e che mangiandole potevano rompere la caloma.

Ora invece la ddisa e stata sostituita *ccu pil' i vermu* (40), il filo di nylon, molto più resistente.

Anche i mazza non sono più fatti di sughero, ma di polisterolo espanso. Poiché il sughero, rimanendo la caloma in mare una-due settimana, cominciava ad *abbrumari, a surbiri acqua, allura cc'era troppu spidu ca ssi faciva* (41).

Di conseguenza, quando c'era un po' di corrente, i mazza, in particolare quelli di testa, *stàvunu sempri nfunnu: u pèndulu ca cci dava a caloma cca currenti c'appantava, eccu chiddra ca tirava e a caloma sempri cciù si mittiva cca testa sutta* (42).

Quando la corrente era forte, talvolta cinque-sei mazza andavano sott'acqua, cosicché si vedevano solo tre mazza; quando la corrente era calma stavano tutti a galla e sott'acqua tutt'al più il mazzu di testa. Si trattava quindi di cambiare qualcosa alle calomi, ogniqualvolta si tardava ad andare a *vvidir' i calomi* (43) veniva sostituito qualche mazzu che si fosse perso, qualche altro veniva rinforzato, *sempri si cci dava aiutu a sti calomi* (44).

L'uso del sughero aveva i suoi inconvenienti: il calare una caloma richiedeva un numero di mazza maggiore di quanto non si richiede ora con l'uso del polisterolo. C'era bisogno di una grande quantità di sughero, *na varcata cina cina di survu* (45).

Quasi sempre il sughero che veniva ordinato per fare i *saimi* (non solo i mazza delle calomi, ma anche i saimi ed il sugherato della rete *' paranza '*, della *tratta* per le sardine e delle reti trimagliate) era verde non stagionato, quindi facilmente soggetto ad *abbrumarsi*:

« I suvarati, ca facìvumu nni rizzi paranza, nni tratti, nni ngegni (chiss' i trimagli), avivunu cuntattu sempri nfunnu ccull'acqua e specialmenti quannu èrunu virdi e cc'i mittivi, un ni parlammu!, ti tuccava sempri ogni simana a ccangiari suaratu » (46).

Con il sugherato *abbrumatu* la rete *un piscava cciù* (47), cioè il pescato era più scarso e:

« nui ni n'accurgivumu c'a rizza un piscava, pirchì aluzzi un ni pijjàvumu, nni pijjavumu scarsi, pirchì aluzzi caminunu assulluvati; perciò quannu era mancanza di suvaratu a rizza cchi ffa?, s'allitticava nfunnu, un'aviva a forza d'aisarsi e vviniva menu di tutt'i cosi » (48).

E questo accadeva non soltanto con la rete della paranza, ma anche con qualsiasi altro tipo di rete:

« Quannu u suvaratu cuminciava abbrumari, viniva menu tutt'i sorti di pisci, sia cca paranza, sia cca sarda — sempri parlannu di surva —, pirchì u survu finica era novu, staviva un pocu tempu, ma poi ofortica staviva assai mpunnu un faciva nenti. Cca paranza, quannu mittìvumu u suaratu novu, ca cci luvàvumu u suaratu vecciu, ggià u vidìvumu u piscatu; poi cciù ca s'iva cuminciavunu abbrumari, divintavunu pisanti è vinivunu menu i rizzi. Ca se tannu cc'èrunu sti suareddri ora d'arta pressioni di nailonni, a vojja!, chissi n'ammazzavunu ppi ddo viaggia... » ([49]).

Il sughero che veniva venduto non era selezionato prima a seconda dell'uso; si cercava quindi di scegliere il tipo di sughero che facesse all'uopo, ma quest'operazione era causa di discussione tra il pescatore e il fornitore:

« E quannu nui avivum'a ggittari i calomi neccuntuca ti mannavunu u survu scertu; ti mannavunu survu tutt'arrimpusa: chiddru ddi tratti, chiddru ddi paranzi, e unn'èra di prima qualità, ma putìvunu èsseri di secunna; l'avivum'a scartari prima ca nn'i pijjavumu.

— " E tu comu t'i scarti? ".

— "E cc'a ffari? S'aiu bbisognu i bboni mi pijju i tinti?".

E sempri cc'era cchi ddiri; mmeci ora unu va ddra nnu negoziu, vida ddri suvareddri: " Mi piacciunu ddri suvaredddri; pijju sta qualità ca su adatti a ssu misteri ", (pirchì chistu è adattu ppi sardi, chistu è adattu ppi ngegni e tanti cosi). Ma tannu... » ([50]).

Per evitare di usare il sughero i pescherecci usavano per le reti *'i bbocci'*, ma

« notti e ggiornu ammari, agnabbota ca si tirava a rizza e voti scattiava supra u fusu ' bbumm ' e sauttavunu i bbocci ppill'aria; e metti sempri bbocci novi, sempri cummattivi cchi bbocci » ([51]).

Con l'uso del polisterolo espanso per i sugheri ora la situazione è cambiata e le reti:

« ccu sti surva ccu stu suaratu ca cci mèttunu, chissi bbocci di nailonni, ca su na bbellezza ponnu stari centanni: co l'à ccunsumari! » ([52]).

Anche i mazzi non sono più fatti di sughero ma dello stesso materiale sintetico o addirittura fatti con bidoncini di plastica:

« pijji ddo biduni bianchi di chissi di do litra, cincu litra, pijji un pocu di nailonni, chissu comu a spugna, l'attacchi ed è ggià ffatta a caloma; e chisti unn'abbròmunu, mai, ccull'acqua un si fannu, ponnu stari cent'anni, ca ppi spariri s'ann'a rrùmpiri, ma pp'abbrumari un neccuntuca ponnu abbrumari?, i surva sì c'abbrumavunu e facivumu cangia, leva, metta, metta i nova e lleva i vecci » ([53]).

La rribbistina o capunara o pìluca

Nella pesca dei capuna, pisc'i scuma e mbàmbiri la cala viene fatta *' tunna '*, a circuizione, con la capunara o rribbistina o pìluca. È una rete fatta come una specie di *tartarunu, comu un tiranterra* con due lati e un *fondu* o *fonda,* la sacca dove il pesce va a morire.

Questo tipo di rete veniva prima comprata *bell'a armata* a Termini Imerese e a Cefalù, *comu nfatti a ciamammu ccu ddo nnomi, capunara e rribbistina* (54).

Uno dei due lati è chiamato lato di poppa ed è più corto dell'altro, che è detto lato di prua: il primo è lungo 55 braccia (o passi), il secondo 77; il fondo è due volte la lunghezza del sugherato. Ognuno dei due lati è formato, procedendo dall'estremità al fondu dai *contracazzariti* e dai *cazzariti.*

Le estremità dei lati sono larghe, aprono circa 50 cm. e a volte vi venivano messe due *pizzuddra i stacci* (55).

Alle estremità — alle *stacci,* se queste ci sono — sono legati con una corda due saimi, uno per lato: questi saimi vengono detti *varlira*: essi segnalano l'inizio e la fine della rete.Adesso i*varlira* sono fatti con *cincu-sei bbuduneddri* (56). Man mano che si va dall'estremità del lato verso il fondu, il lato diventa più largo e proprio vicino al fondu il lato è largo diciotto braccia, ma prima di raggiungere questa apertura, ognuno dei due lati con i *contracazzariti* ancora ha un'apertura minore, *pirchì i contracazzariti su cciù bbasci, su cciù avanti, su cciù vicinu a staccia e su un pocu strittuliddri* (57).

L'apertura di diciotto braccia viene raggiunta con i « *cazzariti, ca su cciù llarghi, ca su a larghizza com'u fondu, si àprunu quasi diciottu passa* ».

In altri termini ognuno dei due lati è a coda di topo con la parte più stretta vicina al *varliri.*

All'estremità dei due lati, nelle parti cioè più vicine alle stacci, può essere messa qualsiasi tipo di *ngegna larga o spissa veccia o nova, pirchì ddra unn'ava tant'abbàlitu*: *a rribbistina a mejjo pparti su i contracazzariti i cazzariti e naturalmente u fondu* (58).

La *ngegna,* non importa l'apertura della maglia, deve essere più larga, più aperta e quindi avere più pescaggio man mano che ci si avvicina al fondo.

Quando si usava spago per la *ngegna, cc'era sempri cchi ddiri,* dato che lo spago facilmente *scaudava.* La maglia inoltre era proporzionata allo spessore dello spago: se lo spago era grosso, si faceva la maglia più aperta, *ca cci dava l'aggiu comu si ddiva, a majja nnummuru novi era ottima, se no quannu i pisci èrunu nichi ammajjàvunu* (59).

L''uso del filo di nylon ha cambiato di molto la cosa e non è necessario usare filo di spessore diverso per le diverse parti della rribbistina: la *ngegna* può essere usata tutta d'un solo spessore.

Il *fondu,* quando è in mare, s'allarga come un cupolone ed ha la larghezza

e capienza di una ' stanza '. Il *fondu* è composto da *fersi*, cioè listoni di *ngegna*:

« *u fondu un si pò ffari tuttaunu pp'attistari cazzariti e fondu si fa a bbia di fersi, si cusa e accussì si compona un fondu ca vena comu sta casa* » ([60]).

Quando non era ancora usato il filo di nylon, le fersi erano otto; adesso, usando il filo di nylon, sono tre: quella più larga è quella superiore, l'ultima quella dov'è il piombo, è larga circa un metro e mezzo. La fersa più forte, resistente è *a fersa o pisci* ([61]) quella cioè che deve sostenere il peso del pesce.

Mentre il sugherato serve a mantenere a galla la rete, il piombo serve a portarla a fondo, cosicchè la rete viene allargata, aperta. Il piombo della rribbistina è chiamato *i cuteddra e, com'u suaratu, i cuteddra ssu mmisi a ddo cordi cca fascia e vènunu cusuti comu nna tratta* ([62]).

Con la capunara si portano di riserva da trenta a quaranta braccia di corda detta *sbannajju*: se, per la forte corrente, mentre si fa la cala, non si può, girando, arrivare con la barca al *varliri* di poppa e quindi chiudere la cala, si lega questa corda alla fine del secondo lato, per raggiungere appunto il varliri di poppa del primo lato. Appena afferrato il *varliri*, si chiude la cala e si tira in fretta per *mèttiri a pparu i ngegni* ([63]) dei due lati.

La rribbistina ieri (ed oggi)

Agli inizi della stagione della pesca dei *capuna* veniva preparata la *rribbistina*: si cambiavano i sugheri, si tagliava qualche pezzo di ngegna vecchia sostituendolo con un pezzo nuovo.

Tutto questo perchè, essendo la *rribbistina* fatta di spago o di filo di cotone, facilmente:

« si cuciva, si scaudava da se stessa, passannu un periudu di tempu. Neccuntuca oggi di nailonni si lassa vagnata abbasciu e un si tocca cciù, ma tannu, se a lassavi na para iorna vagnata era assai e l'av'a ggiri a stènniri. E l'attri uai appò di stennirila: l'aviv'a stenniri, poi mpasciari i lati cchi lati, cazzariti cchi cazzariti, u funnu (u fondu) s'aviva mpasciari pulitamenti e accussì tutt'a ffasciu si mittiva nna varca, quantu ggià, comu tu l'aviv'ammasari, sciujjivi e a rizzittavi bella pulita. Specialmenti u fundu cci vuliva un cristianu beddru sustanziusu, pirchì u fondu pisava e aviv'a èssiri giuvinu chiddru ca l'aviv'a ppurtari; neccuntuca un anzianu cci carricavunu u fondu ca si scunucciava. Vidi quantu ciummu cc'era nni cuteddra! Poi ngegna pisanti, surva: u fondu pisava abbastanza.

Oggi mmeci na rribbistina, chissa di nailonni leggia leggia, fina fina; a tannu, porca miseria...! » ([64]).

Ma non solo era pesantissima la *rribbistina*, ma era anche costosissima, perché lo spago era molto caro. Ne seguiva che, per risparmiare, ai lati veniva posta

ngegna non nuova o, comunque, non quella che normalmente si richiedeva, per cui non erano molti quelli che facevano la *rribbistina*

« tutta p'rfizionata comu si ddiva: certi varchi nni lata, nnu principiu ddi lata pijjava ngegna di tutt'i tipa e di tutt'i culura, comièggiè, cci a mittivunu, cusiva e bbasta: chiddru ca intirissava a mmassima fari cazzariti e contracazzariti novi di cuttunu (tannu s'usava u cuttunu nnummuru dudici). Perciò tannu cc'era ngegna di tutt'i speci: cci mittivi ngegna pisanti, ngegna leggia e i cusiva; u fattu era ca viniva pisanti e ppi carricari na rribbistina di chiddra cci vuliva a a misiricordia di ddiu. Ora mmeci no; ora tutt'u munnu è modernu: a capunara è ffatta tutta d'un tipu di nailonni ed è leggiera » ([65]).

Almeno nei primi tempi dell'introduzione a Licata della *rribbistina* per la pesca dei capuna, questa pesca veniva eseguita con la stessa barca usata per la paranza e/o per la pesca delle sardine.

Poiché però questo tipo di barca era grande e pesante e, quindi, poco adatta per quel genere di pesca, venne sostituita da barche più piccole e più veloci, dette *varch'i capuna* o *capunari* ([66]). Nondimeno alcuni continuavano ad andare con la barca della paranza (o delle sardine), dove imbarcavano la *rribbistina,* così se non c'era vento per poter calare a paranza, facevano la cala alle *calomi* con la *rribbistina.*

« Prima ogni paranza purtava capunara e paranza: a capunara a mittiva sutt'a puppa da varca e dumani ca, mittemmu, faciva bbon ntempu cc'ìvunu cchi varchi ranni, cchi propri varchi di paranza. Poi sprimintaru sti varcuzz'i capuna e si ficiunu na vintina di sti varcuzzi (co è ca u putiva fari) e poi a mejjo parti — u sa com'è du misteri ca dava pocu —, si nni sceru, si nni luvaru di sta capunara. Chiddri ca èrunu propriamenti affissati ccu capuni (è u casu di diri 'ncapuniti!), chissi i tinivunu sempri, o dàvunu o un dàvunu, se cc'ìvunu o un cc'ìvunu, chiddri sempri a tinivunu a casa a capunara. Quannu cc'era d'irici, ca si ricanusciva c'annata viniva bbona — no annata pirchì su mmisi —, âustu cci ittava, settembri ottobbri finu a tutt'i santi, se faciva bbon ntempu — ca i currenti èrunu ggiusti, aria cauda, ca i capuna ancora si maniavunu, ca si vidivunu — allura cuntinuava. Ofortica appò rrumpiva u tempu, lassavunu tutt'i cosi a mmari (chiddri c'arristavunu: pirchì s'i purtava u tempu, i rrumpiva, i sp'zzava) mancu ci pinsavunu cciù » ([67]).

Accadeva anche che le due barche della paranza, *a cuccia i paranza* ([68]) fossero collegate con una terza capunara; in questo caso, come vedremo alcune persone degli equipaggi delle due barche passavano, a vicenda, nella barca capunara.

Anche la barca per la pesca delle sardine, *a varca e sardi* ([69]), portava sotto la poppa la capunara.

« Si cuntinuava ssu misteri di sti capuna a fatta di sti varcuzzi, ca fìciunu i varchi cciù nnichi, e cc'èrunu chiddri varchi ca ìvunu a ssardi c 'avivunu u

cupaggiu sempri affibbiatu cca stessa varca e allura avivunu a rribbistina e cci ittavunu i calomi e continuavunu accussì.

Quannu u cupaggiu era tutt'accumpletu c'ìvunu, quannu u cupaggiu un cci nn'era, c'avinunu a ffari?, un cc'ivunu, pirchì o rrimu siddriav'a ttutti » ([70]).

La pesca

Le *calomi* vengono calate verso la fine di agosto: allora i capuna sono ancora piccoli, vanno crescendo.

Se le correnti sono favorevoli verso settembre s'incomincia già ad andare alle *calomi*.

Quando si va alle *calomi*, appena si esce il porto e si *pijjunu i currenti ciari, l'acqua ciara* ([71]), si guarda sempri in mare se si vede galleggiare un *cannizzu*, perchè con le correnti favorevoli un *cannizzu* può portare una grande quantità di pesce.

L'attenzione è quindi rivolta al mare: se il *cannizzu* è troppo basso, è difficile poterlo avvistare da lontano, ma il volo dei *voetri* ([72]) può segnalarne la presenza, appunto perché questi uccelli, a caccia di pesci, *filìunu* ([73]), girano attorno al *cannizzu*.

Il volo dei voetri focalizza l'attenzione dei pescatori, che

« a mmanu a mmanu ca s'avvicinunu o cannizzu si mèttunu a taliari sempri cciò attentamenti, pirchì u capuni è un pisci ca s'av'a ffari a bbidiri ppi fforza: ca sautta, e quannu cc'è pisci ca sautta cc'è cciù spiranza, cciù cuntintizza » ([74]).

Non è detto però che, facendo la cala, i pesci si lascino prendere.

Se non si vedono *cannizzi* si va diritto alle *calomi*, che vengono visitate ad una ad una man mano che ci si avvicina ad esse. Quando si va alla *caloma* si guarda da lontano se vicino ad essa si veda pesce saltare; chi lo vede dice: « *Tùppiti pisci vicinu a caloma* » ([75]) e perciò ci si prepara subito per fare la cala, che deve essere fatta velocemente in fretta e furia. Se non si vede pesce saltare, ma si vedono i *voetri ca filìunu* vicino alla *caloma* si dice: « *Favuriammuli!* » oppure *Favuriammu a caloma* » ([76]), s'incomincia cioè a girare attorno alla *caloma* gettando in mare una lenza a traino.

Quando già s'è fatto il primo giro, se ci sono pesci che non saltano perché *su mmisi nsojju e nun sai se su a rripusari* ([77]), appena vedono la barca che va girando, vengono a barca e, quindi si fanno vedere:

« si camina aggiru aggiru attornu, pirchì se cci su pisci nna caloma, u primu pinseri, comu vida a varca, si cci avvicina vicinu » ([78]).

Allora tutti a guardare verso poppa, perché il pesce non si presenta mai di prora, ma sempre di poppa:

« tutti ddra a scattari, pronti a ffari a cala e si ggira ancora ppi vidiri la situazioni; appena i vìdunu unu dicia: " Pisci cci su ", " Pisci pisci pisci pisci ", diciunu l'attri, tinenn'u sciatu e accorpu molla e si fa a cala » ([79]).

Quando si fa la cala si guarda la coda della *caloma,* per vedere dove va la corrente e, nel fare la cala, si getta il *varliri* vicino alla testa della *caloma,* girando fino a quando non viene chiuso il cerchio. Per effetto della corrente il *varliri,* gettato vicino alla *caloma,* scende un po' fino a che i *mazza* restino fuori dalla cala; se c'è poca corrente il *varliri* non si muove e allora i *mazza* vengono spostati a mano.

Appena si getta la rete in mare i pesci *vannu costeggiannu a ngegna e, mentri ca costeggiunu a ngegna* ([80]), non s'accorgono che vengono rinchiusi. La cala infatti, come dicevamo, viene fatta '*tunna*' fino ad arrivare ad afferrare il *varliri* di poppa. Appena il *varliri* viene afferrato e tirato in barca, il pesce, che si vede chiuso, tenta di tornare indietro verso la barca ed è allora che

« u patruni ccu mazzarisi mmanu, ca è na petra attaccata ccu na corda, cafuddra un corpu nill'acqua ppi farli sbarattari, ca i manna tutti nna fonda » ([81]).

Man mano che si tira la *capunara* i pesci, se sono sazii, stanno quieti dentro la rete, anche quando, per la corrente, la *capunara* si allontani molto dalla *caloma.*

Si tira sempre sotto gli ordini del patruni (detto scherzosamente *u capurraisi*),

« pirchì u patruni ava sempri l'occi e pisci e vida tutt'u funzionamentu ca rannu; pirchì se u pisci si va vidennu sempri ranni, significa ca ancora è ssuma, ca si nni va versu a fonda; e voti u capuni a cchì ven'o sciancu a varca, a cchi u patruni duna un corpu di mazzarisi, pijja scàppunu e unn'i vidi cciù certi mumenti e sempri a taliari: allura si nni vannu, quannu su sazii sutt'a fonda, s'aggiuccunu ddra e bbasta.

Quannu s'è sicuri ca u pisci si vida bellu ciaru, ca si vida ca è vicinu a fonda, allura u patruni duna ordini: " Tira c'arrèca cca su! Tirati ca dintra su! ". Ni ddru mumentu se u piscaturi nn'ava un chilu forza, cci nni metta vinti chila: cciù prescia ca si pò ffari si fa, fin'a quannu c'arrivunu i cuteddra (i cuteddra su u ciummu) » ([82]).

Quando i *cuteddra* sono tratti dentro la barca già col resto della rete *u coppu è ffattu* ([83]): il pesce è ormai nella fonda *mortu,* cioè intrappolato senza scampo:

« tutt'i pisci su ddra dintra, unn'ànnu cciù scampu; se scàssunu, c'a quantità è assai ca rumpunu, allura o mumentu i pisci scàppanu, si nni vannu: u pisci comu si vida nciusu tenta d'appicarsi » ([84]).

Si tira lentamente *u pannu* (*a ngegna*) ([85]) fino a quando si arriva alla *fersa o pisci* e, a seconda della quntità del pesce: se c'è un centocinquanta chili di pesce e si riconosce che a *fersa o pisci* è forte e resistente,

« si mèttunu ddo pirsuni di cca, dui di ddra e o mumentu abbàttunu tuttu

dintra tuttassemi; ma quannu i pisci su assai neccuntuca i ponnu abbattiri: se ci su cinque-sei-deci-quinnici cantara i pisci un s'abbìiunu dintra tuttassemi, s'assucca a ngegna fin'a quannu si metta nforza e allura cchi coppa s'incoppa e metta dintra, sempri s'incoppa e metta dintra; quannu ricanusciunu ca cci a ponnu fari, dicia: " Cci su centu chila, cinquanta chila i pisci " e si tìrunu dintra tuttassemi » ([86]).

Quando il pesce è sazio e *vvo mòriri, o mumentu a cchi ffa a cala a cchi è a mmari a cci è dintra* ([87]); le difficoltà, i guai e le bestemmie incominciano quando *i capuna su morti di fami e dannu forti fastidiu ppi ffarsi pijjari* ([88]), infatti

« quannu un si vonnu fari pijjari i pisci s'appicunu, percui a cchi u patruni i pisci i vida suma — quannu su ssuma su ranni belli ciari —, i va vidennu scumparennu, addiventunu nichi nichi, i va vidennu stintiannu, pirchì i pisci vannu nfunnu, allura un si tira cciù, si ferma e bbasta: " Ferma tuttu ", cci fa u patruni e tutti stannu fermi senza tirari, finica u pisci novamenti assuma.

Ma se i pisci dìciunu di no, unn'assumunu, s'appicunu, si nni vannu ppi ssutta u ciummu, v'a ppassunu e tt'i vidi cumpariri arrè o sciancu a varca: "Talè unni su i pisci!". È inutili ca fa bbotti di cincu-sei-setti cali: un pijji nenti, un si fannu pijjari! E voti dicia: " Tutti dintra su, tiràti ca tutti dintra su! ", e a fini un cc'è cciù nnenti, ca ti vann'a nnèsciri ppi ssutta u ciummu, anchi se a caloma è a ccentu, centucinquanta, docentu, docentucinquanta, fin'a triccentu passa — a rribbistina quantu pò ppiscari! — s'appicunu, mèttunu a testa nfunnu e ' salutammu ', scumparunu da circolazioni » ([89]).

Quando il pesce non si fa prendere la lotta per l'uomo non è finita; deve aspettare che si faccia sera,

« fini ca scura, fin'a cuddrata u suli ppi putirli fricari, se su ddra; ca e voti s'aspittava a sira, sempri i calomi cin'i capuna, abbatt'a currenti, làssunu i calomi, si nni vannu e s'arresta comu i fissa e perda unu a iurnata, a fatica e tutt'i cosi »([90]).

Talvolta qualche evento eccezionale aiuta l'uomo: può infatti accadere che alla *caloma* ci siano uno-due quintali di pesce e, dopo aver fatto da quattro a sei cale, non si siano potuti prendere, allora, mentre si aspetta il tramonto del sole, compaiono *i feri e i firotti* (*i fijji nichi di feri*) ([91]), i pescatori non appena s'accorgono di questo,

« dicia: " Talè i feri cci su ddi luntanu: i feri, i feri i feri! ", accorpu pijja e vva ppi ccalari; i pisci sèntunu a baraunda centu mijja distanti e accorpu comu fa a cala i pjji comu nenti: vi s'aggiuccunu tutti ngucciati e si mèttunu dintra a fonda, sauttunu dintr'a cala, si v'a nciudunu dintra a cala e i pijji comu nenti » ([92]).

Mentre in altro momento, per esempio nella pesca delle sardine, i delfini sono un disastro per i pescatori, perchè, mangiando le sardine ammagliate, danneggiano irrimediabilmente la *tratta,* qui invece sono considerati provvidenziali. Non manca però un certo senso di pietà per le vittime, che *s'aggiuccunu tutti ngucciati,* anche

se i delfini, specialmente quelli piccoli vengono visti con simpatia: è, comunque, un atteggiamento ambivalente quello del pescatore verso le sue vittime:

« chissi i delfini su disgrazziateddri, vannu facennu l'opra a mmari: u sa cchi ffannu?. Cujjunìunu sempri cca varca, vicinu a varca fannu comu i spirdi vecci; e vidi tu quaranta, cinquanta, centu, docentu, miliuna certi mumenti a ffari l'opra o sciancu a varca. E u sa quannu cci su capuna assai comu s'i fannu cadiri mmucca, i disgrazziati!. Quannu cci su capuna, ca truvunu accu cannizzu e iddri cci vannu, si cci abbìanu: com'u capuni si ietta ppi sauttari s'u fannu cadiri mmucca comu nenti. Ma su pribbiti! » ([93]).

Finita la cala nella prima *caloma*, si ripetono le stesse operazioni nella seconda, nella terza e così via fin'all'esaurimento delle *calomi* stesse.

Quando si finisce di *fari tutt'a partita ddi calomi, addipenna la situazioni com'è* ([94]), cioè se si è preso qualcosa, si ritorna alle *calomi* dove prima s'era preso pesce: si fa un'altra passata dopo mezzogiorno, se eventualmente il pesce dai *talai all'orariu si nniu novamenti e calomi, pirchì u pisci, e voti, v'a mmangiari e, dopu mangiatu, certu, cerca d'irisinni a so casa* ([95]).

La pesca dei pisc'i scuma

La pesca dei *pisc'i scuma* alla caloma è diversa da quella dei *capuna*. Mentre i *capuna*, appena viene gettata la rete la vanno costeggiando e vi vengono rinchiusi dentro, quando viene afferrato il *varliri* di poppa e s'incomincia a tirare i due lati, è proprio durante quest'operazione, quest'accerchiamento, che

« i pisc'i scuma làssunu a capunara e si nni vannu novamenti a so casa, nna caloma e un si fa fricari, mmeci u pisci capuna si fa fricari » ([95bis]).

Anche i *pisc'i scuma* come i *capuna* e forse più, rimangono *ammammati* alla *caloma* e non l'abbandonano mai fino a quando questa non si rompa, *si strippa ppu tempu* ([96]) o viene tagliata da un peschereccio, una nave l'investe; *s'accumulunu perciò tanti pisc'i scuma* ([97]), durante quei mesi in cui le *calomi* stanno a mare.

« Ppi fricari i pisc'i scuma facivunu accussí: quannu a sso tempu un cc'era cciù nnenti di fari, oramai annata era quasi finuta, i misi quasi stàvunu finennu, ricanuscivunu ca cci su menzu cantaru sittanta chila pisc'i scuma, allura tajjavunu a caloma e a lassavunu iri a dderiva comu un cannizzi e allura facivunu a cala e i pijjavunu comu nenti; se no, quannu un c'era nenti cchi ffari ca capuna un cci nn'èrunu, un cc'era cciù spranza, dicia: " Capuna un ni pijjammu com'amm'a ffari, ni nni putemmu iri mort'i fami? " e ricanuscennu ca cc'èrunu i pisc'i scuma: " Chi cci vo? Tajjamm'a caloma e a ittammu novamenti ". Allura tajjavunu a caloma, pijjavunu i pisc'i scuma, si purtavunu a petra adatta ppi ddari l'ancuraggiu e a ittavunu a mmara » ([98]).

Quando i pisc'i scuma erano molti potevano essere presi con una tecnica particolare:

« Quannu i pisc'i scuma èrunu assai i putivunu fricari o stessu: pijjavun'un pezzu di ngegna, allungavunu di puppa e prua e nnu menzu du ciummu cci attaccavunu un pezzu di corda, allura cci abbiàvunu un pocu di mangianza; mbasi a currenti ca faciva, a ngegna faciv'a usu coppu: a currenti, mittemmu, veni di punenti e u coppu u faciva aggiri a lluvanti, cci ittavunu a mangianza, u pisc'i scuma c'aviva fami si nn'iva ni ddru coppu, accorpu si tirava u ciummu e arristava ddra dintra. E accussì s'accumulavunu ddri deci-quinnici chila pisc'i scuma. Perciò quannu un cc'era spiranza di capuna, ca i currenti ìvunu mali si cummattiva d'accussì ppi bbuscari tannu quarchi ccosa » ([99]).

La legge delle calomi

Una volta quando *capunari* ce n'erano molte a Licata succedevano discussioni e anche liti per lo spazio di mare da usare. Interveniva perciò come arbitra la Capitaneria di Porto.

« E allura furu costretti ca scìa a Capitaneria di Porto e ognunu cci dava u so spaziu di distanza ca s'aviv'a pijjari: " Chistu è ttua, chistu è ttua ", e accussì cci dividiva di comu s'aviv'a ffari, pirchì nui appartinemmu fino a Iafi (Torre di Gaffe); se di Parma (Marina di Palma Montechiaro) cc'èrunu capunari, oltri un putivunu avanzari, pirchì chiddri si facivunu aggiri cca puru e cci aviv'a ddari u spaziu a chiddri; siccomi Parma unn'aviva, un cc'èrunu capunari, tutt'u mari sia di luvanti sia di punenti era nostru, pirchì mancu Ggela aviva capunari.
Ora u fattu c'ognunu vuliva èssiri sempri vicin' o paisi, un pinsava addipenna i currenti, pirchì co cciù punenti era, cciù mejju era, quannu i currenti vannu versu grecu oppuru versu tramuntana; ma quannu i currenti ìvunu a maistru, si facivunu valenti chiddri ch'èrunu a lluvvanti e tramuntana: èrunu prifiriti pirchì i currenti ggiravunu a llibbici e ppò arrivavunu aggiri a Licata, comu abbattiva a costa appò stuccava un po' a sciloccu (i currenti nni libbra un cci su mmisi: oggi vannu a sciloccu, dumani vannu a punenti, dopudumani vannu a tramuntana; mumentu ppi mmumentu i currenti sempri ca ggirunu) » ([100]).

Le *calomi* non possono essere prese da nessuno; in genere vengono rotte dai pescherecci, quando passano:

« chiddri un talìanu se cci su calomi o un cci su: caminunu e bbasta e s'i portunu appressu o i rumpunu.
I calomi calati su com'àrvuli nnu mpezzu di tirrenu e sulu co cci metta ava dirittu a cojjiri i frutti » ([101]).

Ma come quando, se ci sono due terreni confinanti, uno dei due contadini può rubare nel terreno dell'altro, così:

« se na varca ava nna partita di calomi vicini a chiddri di nattra varca e chi-

sta non cc'è, pirchì fìcia avarìa o pirchì i piscaturi un vòsiru nisciri u portu, allura a prima varca s'apprufitta: fa a cala nni calomi da varca ca un c'è e si pijja i pisci » ([102]).

Per controllare se la barca vicina visitava o meno le *calomi,* si usava mettere i mazza in modo tale che, se fossero stati toccati o manomessi, ce se ne poteva accorgere. Ma non doveva essere una forma di controllo sicura, perchè a volte il mare, specialmente quando era mosso, le girava:

« i faciva, i diciva, epperò sempri unu suspittava: essennu ca iddru un cc'iva e cc'iva ddra varca vicina, suspittava di ddra varca » ([103]).

Accadeva (e accade) pertanto, come conseguenza di questo fatto, che, se una barca aveva l'intenzione di uscire a pescare e un'altra, che aveva le *calomi* accanto, non l'avesse:

« l'intenzioni cci av'a vviniri o sia o ppi fforza, pirchì dicia: " Comu chiddri ca su vicini a nnui, essennu ca nui un cci semmu, chiddri cci vannu nna nostra partita a passaraccilla; comu si passa a sua, appò si passa a nostra ". Ed eccu ca ci aviv'a vvèniri a vuluntà d'irci. U misteru è chissu: misteru latru! » ([104]).

Si creava quindi una situazione di diffidenza, di competizione e di tensione continua:

« Sempri cc'èrunu custioni, sempri si guardava unu ccu nnattru, pirchì quannu cc'èrunu calomi a mmari un s'abbannunavunu, obbonu ca un cc'era nenti a mmari, ca capuna un cci nn'èrunu nni calomi: se sciva a prima varca, aviv'a nnésciri l'attra, aviv'a sciri ppi fforza l'attra, pirchì sempri si guardavunu pirchì u munnu è sempri statu accussì » ([105]).

L'episodio che segue è esemplificativo di tale situazione:

« Na picca d'anni fa avìvumu i calomi vicini a chiddri di nattri ddo varchi: di luvanti avìvumu chiddri d'un nnostru cuscinu e di punenti chiddri di nattra varca, i nostri calomi nnu menzu cin'i capuna.

A varca di punenti si nn'iva nni nostri calomi pp'apprufittari ca nattri un cc'èrumu ppi n'avarìa o muturi. U nostru cuscinu avissa duvutu abbannunari i so calomi e iri a bbordu di ddra varca e ntimarici d'un tuccari i nostri calomi; se no putiva iddru fari cali nni nostri calomi e quannu avissa pijjatu pisci, purtarlu nterra e dirlu a nnui. Ma chistu unn'u faciva nnuddru. Ddra vota a varca di punenti pijjà nni nostri calomi circa quattru cantara di capuna. Menu mali ca timivunu sempri e si guardavunu, dicia: " Talè cc'è u so parenti vicinu, cchi facemmu?", ma dintra un pocu calomi cc'eru, nni chiddri cciù carricati un cc'èru. A ssu cuscinu ci dissu ia: " Ma dimmi na cosa, tu u vidisti a cchiddru ca s'avvicinava nni calomi?. Tu cci putivi iri a bbordu e ffari custioni, prima ca custioni un ni putivuvu fari, pirchì iddru s'aviv'a mmèttiri a tàciri, un putiva parlari ". " Pirchì tu comu t'arriduci ccani, nna nostra partita, c'a tò partita e ddi punenti? Ca tu vvo ngannari i cristiani? Pirchì un t'abbastunu chiddri ca cci ài di punen-

ti? ". Puru iddru vuliva fari: risarvarsi i sua fin'a quandu ca tinivunu e cafuddrari, approfittannu di chiddri ca un cc'èrunu » ([106]).

Anche se in genere c'erano solo *ciacciri* (chiacchiere), la situazione poteva anche degenerare e *finiri a cutiddrati* ([107]):

« Se nna varca st'arrivannu nni so calomi e cci vida nattra varca ca sta calannu, allura s'ann'ammazzari o sia o ppi fforza, pirchì, se ia sugnu nna ma proprietà e tu cci veni e tti veni a pijj'i frutti c'aiu nill'àrvulu e ca ti trovu supra u fattu, cchi fazzu? Un n'amm'ammazzari com'i cani?? » ([108]).

Se la barca ' ladra ' ha già pescato i capuna, a seconda che gente sia l'equipaggio della barca derubata, possono verificarsi una o l'altra delle seguenti situazioni:

« Se su aggenti ccu micciu, se parlunu cci dununu puru lignati e cci levunu i capuna, ma se su aggenti abbonu a bbonu, se a cosa a vonnu arrimidiari arrimèdiunu; arrimediunu ca dìciunu: " Talè nenti cc'è, spartemmanilli mità ll'unu e cco ficia ficia ".

Se trovunu ggenti malanddrina e mettunu aggenti nnu menzu sempri a cosa a ponnu rrimidiari, ma se trovunu aggenti ca ponnu maniari, sunu capaci cci accianunu nna varca, si pijjunu i capuna comu cci arrubbaru; prima ca un si pirmettunu, sapennu a varca co è » ([109]).

Naturalmente prima di pescare nella *caloma* dell'altra barca ci si pensa due volte, ma il fatto che da lontano una barca che arrivasse potesse essere vista, consigliava a farlo.

« Di distanti un si vida a varca? Perciò prima ca unu fa na cosa di chissi, ppi ffari na cala dintra a caloma à èssiri propriu sicuri di so fatti, pirchì dicia: " Cca semmu suli, talè avanti c'a varca vena nui ggià è ffattu affettu ".

E cchistu è viziu ppi ttutti. Un mi fari parlari: co è chiddru ca dumani ca vida i pisci nni qualunchisia rizzi, cchi ffa? I lassa ggiri? Quannu s'i pò pijjari s'i pijja. È inutili a vita è chiddra ca è.

Cchi tti cridi aggenti à èssiri onesti com'a nnui, ca vidivumu i pisci a mmari e ci lassavumu nni ngegni???!!!

Lassammuliri, lassammuliri!! ? » ([110]).

Quell'ultima frase « Chi tti cridi... » detta con una risatina maliziosa svela che anche il nostro informatore non è sfuggito alla tentazione di prendersi il pesce ammagliato nelle reti calate da altri. Quel che però viene decisamente condannato come indegno e assurdo è il danno causato ad altri inutilmente:

« Cc'era quarchi disgrazziatu ca faciva u strascinu ddi calomi: se un cci piaciva nna pirsuna, i calomi di chiddra pirsuna cc'i tajjava e cc'i mannava fora. Era ggintajja chista! » ([111]).

Possono esserci talvolta casi di collaborazione:

« Se dumani unu si trova senza capunara, ca nna varca unn'ava e allura trova un cannizzu, un cannizzu spirratu, oppuru na caloma rrutta ca a usu cannizzu camina spirrata, e a trova cina i pisci, allura è costretta ca ciama nattra varca e dicia: "Tu cci ài a capunara, cc'è un cannizzu accussì accussì, facemmu assemi ". E allura pàssunu tutti dintra nna varca e si fannu i partizioni o stessu » ([112]).

La vita dei pescatori di capuna allora (e oggi)

L'equipaggio era formato in genere da sei-sette persone, ma più erano meglio era: a remi bisognava vogare e *aggenti scadenti* ([113]) non poteva resistere molto. Anche oggi, nonostante il lavoro sia minore perchè si va col motore e non c'è quindi da vogare, l'equipaggio non è composto da meno di sei persone.

Dato il tipo di lavoro e la fatica che richiedeva erano necessarie persone giovani e robuste:

« Quannu si sciv'a vvela prima nn'avivum'a sbudiddrari co cci av 'a ggiri a ccapuna: tannu a vvela e o rrimu, se u cupaggiu era un pocu discretu, faciva: " Miii...!. St'aggenti cci amm'aggiri a ccapuna, st'aggenti accussì? E cc'amm'a ffari? O menu amm'a èssiri a rrobba ammiscati ". Ora, specialmenti quannu àvum' abbattiri a varca cci av'aviri a forza d'abbattiri a varca. E se poi, comu si faciva vela e voca o rrimu, voca a tutta forza, s'èrunu i panzi vacanti, cciò assai viniva a ddibbulizza. Vucari, e bboca, voca finica arrivavumu nna caloma; quannu arrivavumu nna caloma — tannu tutta a vucata si faciva di terra finica s'iva fora —, ppò pijjammu c'a ffari a cala, se truvavumu pisci; e quannu pisci un ni truvavumu?, ' Favuriammu! ', un cc'è nnenti, bba nill'attra caloma: ' Favuriammu! ', mancu nenti si vida » ([114]).

Si correva quindi da una *caloma* all'altra e quando c'erano *capuna* in una *caloma* e non potevano essere presi, si lasciava questa e, aspettando la sera per ritornarvi, si andava di nuovo alle altre *calomi* e, se non c'erano pesci in questa, ci si andava ad ormeggiare a quella dove s'erano visti:

« Siccomi cc'èrunu attri calomi, dicia: " Lassammu stari, emmu ppi ll'attri calomi arrè ", e un cc'era nenti. " Unni n'amm'a ggiri ca arrè un cci nn'erunu pisci? ".

S'attaccava ddra e si cummattiva a passari tanticcia i tempu cch'i pisc'i scuma — ca i pisc'i scuma quasi sempri si truvavunu —; si purtava sempri a nnisca ddra e duranti ddru periudu ca stavivumu arrimiggiati nna caloma, si ncucciavunu ddra pocu pisc'i scuma. Cc'è co taliava, cc'è co piscava, cc'è co durmuiva comunqui si passava a vita accussì » ([115]).

Ogni pescatore si portava, quando andavano a pescare, un po' di pane e un po' di pesce (o altro per companatico), per mangiarlo durante una delle pause del lavoro. Ma non tutti potevano portarsi anche quel pezzo di pane: spesse

volte *u cciù ttintu* (ironicamente: ' il migliore ') gliene mancava sempre un altro pezzo per fare mezzo chilo.

Ecco perciò cosa avveniva, dopo aver pescato un po' di pesce quando ormeggiati alla *caloma* si aspettava che calasse la sera *ppi fricari i capuna* ([116]):

« Quannu si ncucciavunu na pocu chila di pisc'i scuma, accorpu si pinsava di pijjari a pignata: chissu era u primu pinseri. U cciù ttintu quantu pani si putiva purtari? Si putiva purtari menzu chilu di pani, ca cci ni mancava un pezzu pp'èssiri menzu chilu; perciò co si purtavu un quartarunu co nenti, na ggiarra d'acqua, l'amba ca viniva specialmenti quannu si vucava!

" E cchi facemmu? ". Accorpu ddra di focu si parlava: quattru surva vagnati quattru tavuli rrutti, comussiasia s'addrumava ddra pignata arruginusa sutta a prua ittata, ca nn'aviva di rruggia!, nna lavata supra supra e ccocia.

Nni purtavumu l'ojju? Co nn'av'a ddari l'ojju? Qual'ojju, ojju, un parlammu d'ojju. Si parlava sulu di cucirisi i pisci, ca comu èrunu cotti, no cotti, menzi cotti e menzi crudi, si facivunu i partizzioni e cco mangia e mmangia.

Quannu s'aviv'a stuiari u mussu, a manu a mmari, pijjavunu sfasciavunu u vrazzu adasciu adasciu, s'infilava a mmara, nna passata nnu mussu e u mussu era stuiatu » ([117]).

E queste operazioni dovevano essere fatte evitando rumori che potessero ' *scannaliari* ' il pesce e, quindi, per lavarsi veniva infilato silenziosamente in acqua solo il braccio,

« pirchì a mmari un si putiva lavari, ca tannu a mmari signali un nn'av'a ffari. Èrunu mparati ca quannu si vidiva pisci ca viniva a bbarca, si dicia: " Pisci, pisci, pisci pisci ", arasciu arasciu ccu sciatu suspisu, e " Ouh! un faciti signali, stat'attenti eh, un faciti signali ". Vidi chiddri nostri antichi com'èrunu assuggezionati ccu stu pisci! Fraliquali ca ora: i mutura, scrusciu, opra, coseccuntu un cci fa nnenti, e tannu mmeci comu vidivunu i pisci a vvarca, ppi mmiraculu di ddiu un s'av'a ttiniri u sciatu.

E appena ca vinivunu a bbarca e si vidivunu i pisci, sempri arasciu arasciu: " Molla, molla, molla a cima a mmanu a mmanu, molla un pèzzica si scannalìunu! ". U pisci viniva a bbarca e si nn'iva arrè nna caloma, ma viditi com'èrunu allusingati! e allura cci mullavumu un pocu di sbannajju, nni distaccavumu assai dda caloma, mullàvumu cinquanta-quaranta pass'i corda, pirchì sutt'a caloma un putivumu stari » ([118]).

L'ormeggio alla caloma era possibile solo perché:

« a caloma era ancorata e cca bunazza si tiniva, ma se c'era ventu, neccuntuc'attaccavi nna caloma? Siccomi aviv'a stari fin'a quandu si ricanusciva ca carmava u ventu, aviv'a stari a vvela, burdiavi un pezzu aggiri nterra, un pezzu aggiri fora e s'aspittava ca carmava u ventu specialmenti u ventu sciloccu. Quannu faciva a carma a manziornu, se si putiva fari accu ccala, se no muti muti via nterra a casa. Se cc'era ventu a terra si ittava u latu a mmara, pirchì quannu si sciva ccu ventu a terra, ca bbellu fittu fittu s'iva nna caloma, s'aviv'a sciri un pocu prestu — a vojja d'arrivari nna caloma! — e allura si ittava un pezzu i latu a mmara pp'agguantari fin'a quannu u ventu a terra accuminzav'a ccarmarsi e

ppoi, quannu era nni tanti di carmari, tiravumu u latu e nni mittivumu arrè tutt'a ffari i cali. E sempri novamenti ddra cchi rrima, panza vacanti, e bboca cca e bboca ddra, sempri suspisi. Agnattantu vidivumu accu aipuzza ca si ittava dill'aria zzuttuni: chiddru ca un si n'accurgiva, diciva: " Un pisci vittu sauttari ". A quali! L'attri tuttassemi dicivunu: « No era nn'aipuzza ". Prima un cori tantu e ppoi nni siccava u cori » ([119]).

I momenti fortunati, per cui la pesca è abbondante, sono rari; quella che invece è costante è la ripetitività dei gesti e delle operazioni, la precarietà e incertezza di questo come forse di ogni altro tipo di pesca:

« Chistu è u misteri du capunaru; è nu mpiegu bbellu quannu duna: u misteri du capunaru òn mmumentu, nattramenti ca va versu a caloma, vidi un cannizzu, a cchi ffa a cala e a varca è ccina. Ma quannu dicia di no, è inutili fari vai e bbeni vai e bbeni. È nna vita a cciò disonesta: tutt'a iurnata e a nuttata a bbucari, a ffari cali e dopu ca stavivi ppa sira tutt'a iurnata a mmari a spittari se putivi pijjari ddru cantaru ddri quinnici pisi ddri do cantari, chiddri ca vinivunu ppi fricarli ccu scuru, vidi: novamenti aggarra u rrimu arrè, specialmenti ca pò ofortica scurava, se cc'era accu ll'arma ventu punenti carmava e ppò cciù ca ritardava viniva u ventu tramuntana sempri di prua e, vidi, aggarra i rrima arrè aggiri nterra e bboca, avantica vinivi nterra si faciva l'una-l'una e menza, addipenna, e arrè, se si pijjavunu accu cantaru do cantara i pisci, chiddri ca vinivunu si nni spartivunu unu ll'unu, si nn'ivunu a casa, aggarra arrè un pezz'i pani ll'unu (co è ca l'aviva e co è ca unni l'aviva), va nna varca e bboca arrè aggiri fora.

E cchissa era nna vita cunnannata, mmeci oggi no: si nni va nni calomi, si fa a passata, a ggirata, si favuriunu, coseccuntu, un cc'è nnenti, via arrè aggiri nterra, quannu un cc'è cciù spiranza. Ma allura unn'è ca u putivi fari!.

Aviv'a bbucari sempri o rrimu, perciò sia ca un cc'era nenti, coseccuntu sempri ti scurava mari mari; finica cc'era ventu, dicia: " Un cc'è nnenti ". O mumentu si nni viniva nterra.

Tannu i cosi èrunu troppu tristi, no ppa piscaria da Licata sula, ppi ttutt'i piscarii, ppi ttutt'i ceti, ppi ttutt'i mistera èrunu un pocu tristi. Comunqui ora a vita unn'è comu nna vota, è cciù mejju tanticcia di na vota; ma tannu cc'era d'arridiri, di ciangiri e d'arridiri, ca quannu stavivi nna simana nterra ppu tempu, poi dicia: " Bbona è sta iurnata ", scivi ppi paranza specialmenti, ventu un ni faciva e ti nn'av'a ggiri c'a purtavi arrè asciutta, senza vuscari na lira; nè ttantu na simana!

Nna famijja s'aspittava ca si vuscava ddo liri, tri lliri, cinqu liri, chiddri ca si vuscava, ppi mangiari.

Quannu vinivi di fora, specialmenti ca cc'èrunu chiddri anziani c'a nnui carusi addumannavunu: " Ma piccirì, piccirì, cci nn'è ventu, cci nn'è ventu? ".

" A cchi vventu, ca i paranzi stannu vinennu ", e mmischini si nn'ìvunu cciù mmorti ca vivi i fimmineddri chiddri anziani. E bbiri: arrivavi nterra cottu cottu, ti nn'ivi a casa; u maritu taliava a mujjeri e a mujjeri taliava u maritu. Ma i carusi? V'a ddreva ddri carusi tu ora: chiddru diciva: " Ia u pani vojju ", l'attru: " Ia u pani vojju ", e cco cci ll'aviv'a ddari stu pani?

Perciò era na vita mìsira: mejju cunnannatu a mmorti ca fari ssa vitazza lorda!

Tutt'i mistera quannu dàvunu èrunu bboni, quannu i mistera un dàvanu èrunu tinti.

Pirchì tu mangiasti u misteri dda sarda?

Vai e bbeni, vai e bbeni e quannu pijjavi un cantaru i sardi co s'ammazza di cca, co s'ammazza di ddra: a fatta o cuntu si faciva ddebbiti. Tannu se ti dàvunu un chilu pani na vota, a nnumani tu dàvunu arrè?

Perciò sempri era mastru Cola ccu na fungia: ggira e furria sempri o stessu » ([120]).

C'era chi aveva paranza e capunara: anche la paranza era a vela. La paranza, oltre all'equipaggio, aveva anche *u picciottu* ([121]), il mozzo che rimaneva a terra senza dovere andare a pescare, ma doveva provvededre a mettere in ordine la barca, riempire la giara d'acqua da bere per l'equipaggio della barca, *a ffari a ciamata* ([122]) dell'equipaggio, svegliarlo cioè la notte quando si doveva andare a pescare, *ammaccari a ddisa.* La capunara poteva anche non avere il *picciottu:*

« Chiddri ca facivunu semplici u misteri du caponaru, e voti avivunu e voti unn'avivunu picciottu, comu s'a pinsavunu. Nui mmeci no: nui avivumu a varca armata a ccapuna affibbiata cca paranza e cc'èrunu i picciotti. I picciotti avivun'a ffari nsacchetta sempri ammaccari ddisa » ([123]).

Se non si guadagnava con la paranza, quando la paranza era *affibbiata* con la capunara, una parte dell'equipaggio della paranza passava sulla barca per capuna.

Anche l'equipaggio della paranza era formato da sei-sette persone. Quando si andava anche a capuna, tre persone da ciascuna delle due barche della paranza passavano nella barca per capuna, che veniva così ad avere sei persone, mentre ognuna delle due barche della paranza rimaneva con tre-quattro persone.

Così quando si usciva a paranza venivano scelte le persone, che dovevano andare a capuna:

« si faciva u turnu: oggi, mittemmu, chisti vann'a ccapuna; dumani chisti tri passunu nna paranza e cci vannu l'attri. E a mala vita a facivunu puru chiddri ca ìvunu a pparanza. Ora tu vidi ccu ddri varcazzi ranni, ddri paranzazzi ca calavunu ccu ventu nterra tri pirsuni avivun'a ccalari, avivun'a mmullari i capa...

Cca paranza specialmenti ccu ventu ca ivunu ddrocu fora, v'a ttira sta cala, va!: unu ammasa e ddui tiravunu e bbidi cchi cci vo: avanti ca tiravunu sta cala! Appò avivun'a scartari i pesci. Menu mali ca un cc'era prescia, pianu pianu facivunu tutt'i cosi, pirchì sempri tri pirsuni èrunu; ofortica èrunu calati, appò tutt'i cosi i faciva a vela.

Poi viniva u ventu punenti, i calavunu ccu ventu punenti, nattramenti a capunara appò quannu finiva tutt'i cosi, di fari i passati, se cc'èrunu di pijjari i pisci, se cc'era di fari i cali e ppoi viniva a bbordu o rrimu » ([124]).

Questa combinazione *capuna-paranza* avveniva con molto disagio e un lavoro maggiore, che raramente veniva compensato da una pesca abbondante:

« Nui facivumu a cala a pparanza e ppoi viniva a capunara, quannu faciva tutt'a passata: pijjava pisci o un pijjava pisci era in duviri d'iri nna paranza; abburdava a paranza di iornu; quannu finiva tutt'i cosi di capunara, cci lassava

u cupaggiu nna paranza e ddui i mannavunu nterra cca varca capuna; pirchì sei pirsuni, lassannu ddo pirsuni ni nna paranza e ddo pirsuni nnill'attra paranza, rimanivunu dui, unu ppi bbarca, e si purtavunu i pisci ca nui pijjavumu ccu ventu nterra.

Appena chiddri da paranza i vidivunu cumpariri ca d'arrassu si vidivunu alleuri alleuri, dicivunu: "I pijjaru i capuna, i pijjaru i capuna". Quannu mmeci i vidivunu vèniri morti morti, ca vinivunu a bbordu, arrispunna u primu dicia: "A dumani arrè cci at'a ggiri"; arrispunna l'attru: "A dumani cci at'a ggiri cci purtati a capureddra!?". "A finitila ppi ffavuri, lassatini stari beddri queti".

E vidi ddrocu, cc'era sempri a murmurazzioni; finica si pijjavunu i capuna un si parlava mai, si parlava quannu un si pijjava nenti, specialmente quannu si faciva vai e bbeni, vai e bbeni » ([125]).

A causa dello sforzo che richiedeva e della fatica che imponeva la capunara, i membri dell'equipaggio della paranza accettavano di andare volentieri a capuna solo quando c'era la possibilità di prendere pesci, perché se si pescavano *capuna* a ciascuno di loro ne toccava uno; altrimenti avrebbero preferito andare a paranza:

« E ppoi s'arrivava o puntu ca cc'era nnatra storia, ca chiddru dicìa: "Oh ia aieri u culu mi scassau a ccapuna; ia un cci vaiu oggi; oggi a cco tocca cci va", pirchì quannu un si nni pijjavunu nuddru cci vuliva iri; quannu si pijjavunu tutti ci vulivunu iri a ccapuna, pirchì comu arrivavunu nterra cci tuccava u capuni e allura a cosa cambiava. L'attri un si nni purtavunu, ma chiddri dda varca i capuna sempri s'i purtavunu » ([126]).

Anche l'ansia di far presto sembra accompagnare 'ripetitivamente' la fatica: le operazioni di pesca bisogna farli in fretta, non bisogna perdere tempo, bisogna approfittare del tempo, evitare che il cambiamento improvviso delle condizioni atmosferiche possano sorprendere il pescatore:

« E si passava ddra vita ni stu modu: voca e bboca, allistemmuni; sempri prescia si faciva. Se cuminazioni unu pariva un fari prescia (!): "Allestiti c'a ttia aspittammu. Allestiti ca nni nn'amm'a ggiri".

— "Oh ava ca semmu nterra ca si persa un cuntu. Cchi cci vo a ggirim'a pijjari u pani".

— "Amininni, acciana".

— "Un pantaluni mancu mi l'aiu a ppijjari?".

Perciò sempri nna piscaria si fa prescia, pirchì u mpeiu è cchissu: 'Allestiti, allestiti'.

Se, mittemmu si tira a tratta: "Prescia facemmu, picciò, tirammu, allistemmu, sempri tirammu".

Sempri prescia si fa, sempri prescia cca piscarìa s'a ffari e ddra cciò prescia si fa cciò assai i cosi s'arrummarìunu » ([127]).

Naturalmente con la vela (ma anche col motore) le cose si complicano quando c'è o si è sorpresi dal maltempo, perché anche le difese dalla pioggia e dal vento erano insufficienti:

« E vvidi ddrocu chissu du capuni, chissu stammu parlannu ddu bbon tempu. Ma vidi comu rumpiva u tempu, ca rumpiva u tempu ddrocu fora e quanti uai si vidivuna cca vela quannu viniva ddr'acqua i cielu, ventu ca purtava ventu a ttutta forza; ietti a vela abbasciu e ccurra nsiccu ccu l'àrvulu sulu, tu un putivi aisari a vela ppu forti ventu e ogni cocciu d'acqua rumpiva i corna e cristiani tutti vagnati. E quannu viniva u ventu c'assumava ddu libbici, ofortica u tempu passava e si mittiva a ggrecu ti viniva u ventu di prua.

Era na vitazza insopportabile! Finica u tempu era duci piacivulu, unu cc'un pezzu i cammisa, un pezzu i pantalunazzi vecci comièggiè, ma a cosa cangiava ccu malu tempu, ca tannu ppi ssa cosa i rrobbi èrunu misi attumugnati!!!???

A tannu un paru i pantaluna: domila pezzi nni dinoccia, quattordicimila pezzi nnu culu, cammisa tutta strazzata: Vucammu, picciò, allistemmuni, percui ofortica eri a mmari, t'assumava na mburracciata d'acqua e cielu, ti vagnavi, cc'aviv'a ffari?. Chissu era u vistitu da notti, u vistitu du iornu, a ncirata e menzu munnu, e t'assuppavi di supra. Perciò vinivi nterra afattaocuntu e bbidivi: travajju o rrimu e vvoca a ggiri fora e vvoca a ttutta forza, capuna un ni pijjavi, ppi svintura appò faciva ventu, vinivi nterra, t'arricampavi ccu scuru, tuttu vagnatu mortu di friddu mortu di fami e i capuna arristavunu a mmari.

I uai cca capunara èrunu troppu terribili, specialmenti tempu d'invernu apprima cchi veli; ora no: ora quannu si vida tempu tintu, ommumentu ngrana u muturi a cchi si a mmari ccu ssi mutura si nterra » ([128]).

(1) « Il mare è amaro e traditore ».

(2) G. SEFERIS, Ὁ βασιλιὰς τῆς Ἀσίνης, verso 19, in Ποιήματα, Atene, 1967[7], p. 189-192.

(3) Ib. vv. 47-48. « La nostalgia del peso di una esistenza viva ».

(4) v. A. PALOMBI e M. SANTARELLI, *Gli animali commestibili dei mari d'Italia,* Hoepli, Milano 1969, p. 61.

(5) Ibidem.

(6) Ibidem.

(7) « Il capuni è un pesce pulito che ha un fiuto troppo fino ».

(8) « Specialmente verso terra, vicino alla terra, ad una profondità di venti, quaranta, cinquanta braccia ». Il *passo o braccio* è una unità di misura di lunghezza usato dai pescatori e che equivale a m. 1,50.

(9) « Ad una profondità giusta, cinquanta sessanta passi, poi fa una tempesta di vento ponente forte forte oppure di maestrale ».

(10) « Là fuori, al largo ».

(11) « Si uniscono i capuna ».

(12) « I pesci abbondano di più a quella distanza, mentre la nostra costa è rovinata per quel che riguarda i capuna ».

(13) « I capuna sono piccolini come le sardine, poi, col passare dei mesi, c'è l'altra tornata che entra ad ottobre e ci sono capuna coi fiocchi ».

(14) « Fino a quando la corrente è favorevole essi camminano sempre appresso il cannizzo, non lo lasciano mai, si *ammammano* là ».

(15) « Teste piatte, perché hanno le teste grosse due, tre chili ».

(16) « Sono pesci voraci, che vogliono sempre mangiare ».

(17) « Un branco di pesci piccoli, che noi chiamiamo, *crastadeddru* (è pesce della famiglia degli Exoceti), oppure d'acciughe o di sarde, qualunque pesce sia ».

(18) « Dietro alla preda si perdono ».

(19) « ... Stanno nelle vicinanze e mangiano e si saziano, quelli la loro casa è là: tutto il giorno stanno a saltare nelle vicinanze, eccetera, ma poi appena fa scuro se ne vanno direttamente alla loro casa nella caloma. Certo il pescatore che vede i capuna e poi non li vede più dice: "Non ci sono, se ne sono andati, cosa hanno combinato?"; allora invece vuol dire che i capuna se ne vanno a mangiare al fondo gamberetti e all'orario tornano a galla, perché in questi casi la loro casa non la perdono mai ».

(20) PALOMBI e SANTARELLI, *op. cit.,* p. 61.

(21) « Trentacinque pesate ». Ogni *pesata* è una unità di misura equivalente a cinque chili.

(22) « I capuna sono pesci grossi, pesci brutti, nel senso che hanno una crescita grande e poi se ne vanno nei mari neri (profondi) come fanno le balene; per questo i capuna spariscono poi. La buonanima di mio padre mi raccontava che, durante la buonanima di mio nonno andava a capuna, avevano due capuna nelle calomi che tutti e due erano trentacinque pesate (i. e. 175 chili). E quella caloma dove c'erano questi due capuna la trovavano sempre piena di capuna. Quando facevano la cala questi capuna grossi si *appicavano* e tutti gli altri appresso, perché il capuni è questo: basta che uno s'appica tutti appresso. Se nella *rribbistina* c'è un buco, una *vuccata,* non appena *sfila* il primo si mettono tutti in fila indiana e in un momento spariscono tutti.

E quei capuna sai come li presero?

Quasi quasi i mesi erano finiti, non c'era più speranza, cominciava il tempo a gua-

starsi, l'aria incominciava a raffreddarsi, faceva sempre vento. Un giorno che c'era una libecciata ci andarono dicendo: "Se li troviamo, li troviamo (*sc.* i pesci)". (Col maltempo le calomi si spezzano e se ne perdono molte calomi). E all'improvviso fecero una cala di sera, ché videro i pisc'i scuma: "Tanto — dissero — ci sono qua mezzo quintale di pisc'i scuma, qualche capuni si vede, quelli che prendiamo, prendiamo: tagliamo la caloma e ce ne andiamo". Appena vanno per fare la cala, chè tagliarono la caloma per i pisc'i scuma: "Tira tira tira", appena presero i *cuteddra* e li misero dentro, allora, mentre tiravano la rete, dicevano: "Minghia! qui ci tirano, andiamo a fondo, ma chi è che ci tira?" ed erano i pesci che s'appicavano per scassare (la rete). Insomma tira tira, il *fondo* era nuovo, la rete era nuova, appena arrivarono al *fondo* l'afferrarono tutto in una volta lo misero dentro, ci misero tutta la capunara di sopra (i pesci) — pure la barca stavano mangiandosi! —, finché son morti. E mi raccontava mio padre erano trentacinque pesate tutti e due i pesci ».

([23]) « Appena vengono messi dentro la barca i capuna si mettono a vomitare e tutto quello che hanno mangiato lo gettano di bocca; certe volte quando hanno mangiato proprio allora, hanno vomitato alici vive vive non guastate, perché se le inghiottono; certe volte vomitavano gamberetti piccoli piccoli, perché non potevano trovare niente in superficie e andavano a mangiare al fondo: si davano da fare; a volte vomitavano sarde (le sarde camminano in superficie e sono sempre a portata di mano). Li vomitavano perché la natura è quella. A volte, quando si prendevano molti capuna, si trovavano sarde maltrattate e sarde fresche vive vive. C'era gente che, quando le alici erano non guastate, le prendevano, le lavavano e se le portavano a casa ».

([24]) PALOMBI e SANTARELLI, *op. cit.*, p. 130.

([25]) Id., p. 49.

([26]) Id., p. 50.

([27]) È noto che le denominazioni dei pesci possono variare in una regione da una zona all'altra, anche relativamente vicine, e che la stessa denominazione può indicare tipi di pesce diversi.

([28]) « Il cannizzu è un pezzo di legno, di cassa di pesce, una cassa gettata a mare, un pezzo di sughero, un pezzo di libro squinternato (sic!), sia un cane morto, una gatta morta: il fatto sta che i pesci siano sempre attorno. Ci sono vapori che passano notte e giorno e buttano a mare tante cose e queste cose sempre vengono trascinate (dalle correnti) ed ecco che il pesce si mantiene sempre in quei cannizzi. Questi cannizzi camminano per forza di venti e di correnti e quando quelle correnti vengono verso terra è un vantaggio per il pescatore, perché vanno raccogliendo venendo da fuori (dal largo). Se le correnti sono favorevoli, il cannizzu, che viene da lontano ed è molto che è in mare, può portare tanti e tanti pesci: capuna, pisc'i scuma, mbàmbiri, e da lì questi animaletti non s'allontanano mai: sempre sono attorno attorno a quel cannizzu. Quando ci sono questi pesci nel cannizzu i *voetri* lo avvistano a cento miglia di distanza e questi uccelli girano sempre sopra il cannizzu. Facendo la cala al cannizzu prendi tutto: capuna pisc'i scuma, mbàmbiri ed anche lo stesso cannizzu ».

([29]) « Prendono l'acqua sporca, lasciano il cannizzu e scappano ».

([30]) « Greco a levante, tramontana: queste correnti sono vincitrici ».

([31]) « Libeccio, scirocco, pesci se ne vedono pochi o niente ed è sempre inutile fare va' e vieni, va' e vieni, va' e vieni, perchè il pesce sente la puzza dell'acqua delle correnti di fuori e non avvicina verso terra e pesci non se ne prendono. Perché noi abbiamo libero tutto il libeccio, quando le correnti vanno a maestro noi abbiamo tutto il mare riparato da Malta, perché Malta (il Canale di Malta) è tutto pieno di calomi, perché là ci vanno coi pescherecci (a pescare i capuna): chi ne ha cento duecento calomi e quelli ci vanno di giorno e di notte alle calomi, perché, li vanno a trovare (i pesci), chè ci hanno le lampade e con le lampade quelli ci vanno di notte e li prendono come niente, perché la notte è del lupo e i pesci stanno accucciati tutti là sotto. Perciò speriamo sempre nelle correnti che vanno da libeccio verso la nostra costa

nelle direzioni di greco e tramontana, allora la nostra costa si fa valere (= diventa pescosa), con la corrente a greco la nostra costa è la preferita. Quando invece le correnti vanno a maestro, appena arriva vicino alla costa di Licata facendo capo a Licata tende sempre a libeccio e fa un giro, per cui viene favorito il Canale di Malta. Poi questo pesce ha bisogno d'aria calda e fino a quando c'è l'aria calda e le correnti favorevoli, sempre insiste, ma quando viene una *maestralata* e il mare è fango, l'acqua è torbida e viene la corrente di scirocco, il pesce viene a mancare. Essendoci vento a libeccio, scirocco a mezzogiorno, quell'aria è calda per loro, il pesce si mantiene sempre e dura fino al mese d'ottobre; il pesce diventa più grosso, fino a tutti i santi si prendono pesci, fino a quando il tempo non si guasti, perché quando l'aria è fredda spariscono.

(32) « ... è come un ancoraggio che uno getta in mare, una *mazzira,* un *corpo morto;* come un *corpo morto* ha una boa, nella caloma, che è ancorata, ci mettono sei-sette-otto-dieci pezzi di sughero, distanti l'uno dall'altro cinquanta centimetri circa: questi sugheri si chiamano *mazzi.* La caloma non può muoversi ed è calata coi segnali che si prendono da terra ».

(33) « ... i mazzi sono i sugheri: se andiamo a sarde li chiamiamo *saimi,* se andiamo a capuna li chiamiamo *mazzi.* I *mazzi* venivano fatti di sugheri: prendevi tre-quattro tavole di sughero le univi e facevi come una piccola orza ».

(34) « ... Quella era un'altra disgrazia; quante mazze gettavo via io per prima!. Sera e mattino ad ammaccare *ddisa,* perché con la ddisa facevamo tante cose: facevamo le calomi, i *capiciummu,* che mettevamo nella rete della paranza, perché *diventava più resistente con l'acqua.* A volte facevamo i *vulancina,* perché non si potevano comprare (infatti l'abbondanza dei soldi che si guadagnavano era grande!) e allora si prendeva un po' di questa ddisa e si faceva il *volancinu* per alzare la rete fino al bozzello (della parte superiore dell'albero), come un piccolo paranco; e li facevamo anche di ddisa, ma la ddisa non è resistente: resisteva un paio di giorni fregava seccava e poi si rompeva: era un rimedio solo per un paio di giorni ».

(35) « ... Il *vulancinu* di canapa è migliore, ma il padrone che pensava di metterci quello di canapa?. Se ci metteva un paranchetto di canapa, la sera lo scioglievano e se lo vendevano come cavo vecchio, perché allora compravano la canapa (usata). Anche nelle vele, se ci mettevi il *davanti* e il *sutta* e a volte per rimediare sul momento prendevi un pezzo di canapa, perchè si rompeva e non ne avevi nella barca, se lo lasciavi non ne trovavi, per cui ci mettevano il *davanti* e il *sutta* di manila (canapa di manila), di àbaca; anche i vulancina erano di manila. Calomi di manila non ce n'erano, perché non diventava resistente con l'acqua, diventava fradicia passando un periodo di tempo in mare: la ddisa invece aveva più resistenza: più stava nell'acqua, meglio era. E poi c'era un'altra cosa, che non si potevano calare (calomi di manila), perché se gettavi una caloma di manila ti costava un sacco di soldi (allora se per questo i soldi erano abbondanti! Hai voglia!) e l'unica cosa per risparmiare, per fare un po' d'economia era la ddisa ».

(36) « ... C'era una persona adatta che portava questa ddisa con l'asino — già che noi eravamo abbonati — sia cattiva che buona, appena veniva: " Mettetela là a magazzino ". Due lire il fascio allora!. Avevamo la casa piena di ddisa, sugheri, non si capiva niente ».

(37) « ... Affrontavano molta corrente ».

(38) « ... Di mezza barca di ddisa battuta e attorcigliata con le dita ».

(39) « ... Quelli a punta ».

(40) « ... Con il pelo di verme » i. e. filo di nylon.

(41) « ... *Abbromare,* a sorbire acqua, allora c'era troppo sfrido ».

(42) « ... Stavano sempre sott'acqua: data l'inclinazione che la caloma ricevava per la corrente che affrontava, ecco che quella tirava e la caloma si metteva sempre con la testa sotto ».

(43) « ... Vedere le calomi ».

(44) « ... Sempre si dava aiuto alle calomi ».

(45) « ... Una barca piena piena di sugheri ».

(46) « ... I sugherati che facevano nelle reti della paranza nelle *tratti* (la rete per le sardine), negli *ngegni* (le reti trimagliate), avevano contatto sempre con l'acqua e specialmente quando erano verdi e ce li mettevamo, non ne parliamo!, ti toccava sempre ogni settimana di cambiare sugherato ».

(47) « ... Non pescava più ».

(48)« ... Noi ce ne accorgevamo che la rete non pescava, perché merluzzi non ne prendevamo, ne prendevamo pochi, perché i merluzzi camminano in superficie; perciò quando era difetto di sugherato la rete che fa? Si 'coricava' nel fondo, non aveva la forza d'alzarsi e veniva meno per tutto ».

(49) « ... Quando il sugherato cominciava ad abbromare, veniva meno ogni specie di pesce, sia con la paranza, sia con la barca per le sardine — sempre parlando di sugheri —, perché il sughero finché era nuovo resisteva un po' di tempo, ma poi appena stava molto sott'acqua non faceva niente (= non teneva a galla). Con la paranza, quando mettevano il sugherato nuovo e ci toglievano quello vecchio, già lo vedevano il pescato; poi più che s'andava le reti cominciavano ad abbromare, diventavano pesanti e difettavano. Se allora ci fossero stati questi piccoli sugheri d'alta pressione, di polisterolo espanso, ahi voglia!, quelli ne avrebbero ammazzati per due volte (pesci) ... ».

(50) « ... E quando dovevamo gettare le calomi non era da contare che ti mandassero il sughero scelto; ti mandavano sughero tutto alla rinfusa: quello delle *tratti*, quello delle paranze, e non era di prima qualità, ma potevano essere di seconda; dovevamo sceglierlo prima di prendercelo.

— "E tu perché te lo scegli? ".

— "E che devo fare? Se ho bisogno dei sugheri buoni mi prendo quelli cattivi? ".

E sempre c'era da ridire. Invece ora uno va là al negozio, vede quei piccoli sugheri: "Mi piacciono quei piccoli sugheri; prendo questa qualità che sono adatti a quel mestiere ", (perché questo è adatto per le reti da sardine, questo adatto per i ngegni, ecc.). Ma allora... ».

(51) « ... Notte e giorno in mare: ogni volta che si tirava la rete a volte sbatteva sopra il fuso 'bbumm' e saltavano le bocce per l'aria; e metti sempre bocce nuove, sempre avevi da fare con le bocce ».

(52) « ... Con questi sugheri, con questo sugherato che ci mettono, quelle bocce di polisterolo, che sono una bellezza possono stare cent'anni ».

(53) « ... Prendi due bidoni bianchi di quelli da due cinque litri, prendi un po' di polisterolo, quello come la spugna; lo leghi ed è già fatta la caloma; e queste non 'abbromano' mai, con l'acqua non si guastano, possono stare cent'anni, chè per sparire si devono rompere, ma per 'abbromare', non è che è possibile che abbromino? I sugheri sì che abbromavano e facevano 'cangia, leva, metti i nuovi e leva i vecchi' ».

(54) « ... Come infatti la chiamiamo con due nomi: capunara e rribistina ».

(55) « ... Due piccoli staggie ».

(56) « ... Cinque-sei bidoncini ».

(57) « ... Perché i contracazzariti sono più bassi (stretti), sono più avanti, sono più vicini alla staggia e sono un po' stretti ».

(58) « ... Rete a maglie larghe o spesse, vecchia o nuova, perché là non importa tanto: la *rribbistina* la parte maggiore sono i contracazzariti, i cazzariti e, naturalmente, il *fondu* ».

(59) « ... Che gli dava l'aggio come si deve; la maglia numero dodici era ottima, altrimenti quando i pesci erano piccoli ammagliavano ».

(60) « ... Il *fondu* non si può fare tutto d'un pezzo per *attistari* i *cazzariti* e il *fondu* si fa per mezzo di *fersi*, si cuce e così si forma un *fondu* che viene come questa casa ».

(61) « ... La fersa del pesce ».

(62) « ... I *cuteddra* (coltelli) e, come il sugherato, i *cuteddra* sono messi a due corde con la *fascia* e vengono cuciti come nella *tratta* ».

(63) « ... Appaiare le reti ».

(64) « ... Si cuoceva, si bolliva da se stessa (i.e. diventava fradicia), passando un periodo di tempo. Non è come oggi quella di nylon si lascia bagnata abbasso e non si tocca più, ma allora se la lasciavi un paio di giorni bagnata era troppo e dovevi andare a stenderla. E gli altri guai dopo di averla stesa (asciugata): dovevi stenderla poi avvolgere i lati coi lati, *cazzariti* coi *cazzariti*, il *fondu* doveva essere avvolto pulitamente e così tutt'a fascio si metteva nella barca in modo che subito, quando dovevi ammassarla, scioglievi e la rassettavi bella e pulita. Specialmente per il fondu ci voleva una persona molto robusta, perché il fondu pesava e doveva essere giovane quello che doveva portarla: non era possibile ad un anziano caricare il fondu perché si sconocchiava. Vedi quanto piombo c'era nei *cuteddra!* Poi rete pesante, sugheri: il fondu pesava abbastanza. Oggi invece, una rribistina, questa di nylon leggiera leggiera, fine fine, ma allora, porca miseria... ».

(65) « ... Tutta perfezionata come si deve: alcune barche al principio dei lati prendevano e mettevano *ngegna* di tutti i tipi e di tutti i colori, come veniva, ce la mettevano cucivano e basta: quello che interessava al massimo era fare i *cazzariti* e i *contracazzariti* nuovi di cotone (allora si usava il cotone numero dodici). Perciò allora c'era *ngegna* di tutte le speci: ci mettevi *ngegna* pesante, *ngegna* leggiera e le cucivi; il fatto era che veniva pesante e per caricare (trasportare) una rribbistina di quelle ci voleva la misericordia di Dio. Ora invece no: ora tutto è moderno; la *capunara* è fatta tutta d'un tipo di nylon ed è leggiera ».

(66) « ... Barca per capuna o capunara ».

(67) « ... Dapprima ogni barca da paranza portava la capunara e la paranza: la capunara la metteva sotto la poppa della barca e se, mettiamo, faceva buon tempo ci andavano (a pescare) con le barche grandi, con le proprie barche da paranza. Poi inventarono queste piccole barche da capuna e se ne fecero una ventina, chi è che lo poteva fare; e poi la maggior parte — lo sai com'è il mestiere che dava poco — se ne uscirono, se la levarono questa *capunara*. Quelli che erano davvero fissati coi capuna (è il caso di dire incaponiti!), quelli le tenevano sempre, davano o non davano, se ci andavano o non ci andavano, quelli sempre la tenevano a casa la capunara. Quando c'era d'andarci (a pescare), che si riconosceva che l'annata veniva buona — non annata perché sono mesi — ad agosto si ci gettava (le calomi) settembre ottobre fino a tutti i Santi, se faceva buon tempo — che le correnti erano favorevoli, l'aria calda, che i capuna ancora si prendevano, che si vedevano — allora si continuava. Appena che dopo, faceva maltempo, lasciavano tutto a mare (quelle calomi che restavano: perché il maltempo se le portava, le rompeva, le spezzava) neppure le pensavano più ».

(68) « ... Coppia di paranze ».

(69) « ... La barca da sardine ». Bisogna tenere presente che per la pesca delle sarde ogni barca era autonoma, poteva cioè pescare da sola, mentre per la paranza con la rete a strascico ogni barca aveva bisogno della *conserva*, cioè la barca con cui navigare di conserva trascinando la rete. Alla fine della cala una delle due barche, a giorni alterni *spizzalava*, cioè aveva diritto d'imbarcare il pesce pescato. Questo significava che ogni componente dell'equipaggio della barca che imbarcava il pescato aveva il diritto a portarsi a casa la *iotta*, cioè un po' di pesce per la zuppa: normalmente un chilo o due chili di pesce, a seconda la quantità del pescato; non doveva, comunque, essere quello di prima qualità.

Il ricavato della vendita di tutto il pescato veniva diviso in parti uguali tra le due barche. Ogni barca divideva poi in nove-dieci parti e mezza: tre parti per la *rroba* (barca e reti), sei-sette per i sei-sette membri dell'equipaggio e mezza per il *picciottu*. Con la capunara venivano fatte otto-nove parti e mezza, quando c'era il *picciottu:* sei-sette parti per i membri dell'equipaggio, due parti per la *rroba* (una per la barca e una per la *rribbistina*), mezza per il picciottu.

(70) « ... Si continuava questo mestiere di questi capuna una volta fatte queste barchette, quando fecero le barche più piccole e c'erano quelle barche che andavano a sarde che avevano l'equipaggio sempre fisso nella stessa barca e allora avevano la *rribbistina* gettavano le calomi e continuavano così. Quando l'equipaggio era tutto al completo ci andavano, quando l'equipaggio non c'era (al completo), che dovevano fare?, non ci andavano, perché (andare) a remi era noioso per tutti ».

(71) « ... Si prendono le correnti chiare, l'acqua chiara ».

(72) Uccello marino: *Berta maggiore / Berta minore.* In altre località della Sicilia è detto *quaietru.* (Informazione fornitami da G. Aiello dell'Istituto di Geografia dell'Università di Palermo).

(73) « ... Svolazzare attorno ».

(74) « ... Man mano che s'avvicinano al *cannizzu* si mettono a guardare sempre più attentamente, perché il capuni è un pesce che si deve far vedere per forza: chè salta, e quando c'è pesce che salta c'è più speranza, più contentezza ».

(75) « ... Tuffati pesce vicino alla caloma ».

(76) « ... Favoriamoli! Favoriamo la caloma! ».

(77) « ... Sono in sogno e non sai se stanno riposando ».

(78) « ... Si cammina giro giro attorno, perché se ci sono pesci nella caloma il primo pensiero, appena vede la barca ci va vicino ».

(79) « ... Tutti là a scattare, pronti a fare la cala e si gira per vedere la situazione: appena li vedono uno dice: " Pesci ci sono ". " Pesci pesci pesci pesci ", dicono gli altri tenendo il fiato e subito si molla (la rete) e si fa la cala ».

(80) « ... Vanno costeggiando la rete e mentre costeggiano la rete ».

(81) « ... Il padrone col *mazzarisi* in mano che è una pietra legata ad una corda, batte un colpo nell'acqua per farli disorientare e li manda tutti nella *fonda* ».

(82) « ... Perché il padrone ha sempre l'occhio ai pesci e vede tutti i movimenti che fanno; perché se il pesce si va vedendo sempre grande, significa che è ancora in superficie e che se ne va verso il *fondu*; a volte il capuni a che viene alla barca, a che il padrone dà un colpo di *mazzarisi* prendono a scappare e non li vedi più certi momenti e sempre a guardare: allora se ne vanno, quando sono sazii, sotto la *fonda,* si mettono a cuccia là e basta. Quando si è sicuri che il pesce si vede bello chiaro, che si vede che è vicino alla fonda, allora il padrone dà ordine: " Tira che di nuovo qui sono! Tirate che dentro sono! ". In quel momento se il pescatore ne ha un chilo di forza, ce ne mette venti chili: più fretta si può fare si fa, fino a quando vengono (presi) i *cuteddra* (i cuteddra sono il piombo) ».

(83) « ... Il coppo è fatto ».

(84) « ... Tutti i pesci sono là dentro, non hanno più scampo: se scassano, chè la quantità è grande, chè rompono la rete, allora in un momento i pesci scappano, se ne vanno: il pesce come si vede rinchiuso tenta d'appicarsi ».

(85) « ... Il panno (la rete) ».

(86) « ... Si mettono due persone di qua, due di là e in un momento tirano tutto dentro in una volta; ma quando i pesci sono assai non è possibile tirarli dentro: se ci sono cinque-sei-dieci-quindici quintali di pesci non si gettano dentro tutti in una volta si tira la rete fino a quando si mette in forza e allora coi coppi s'incoppano e si mettono dentro (la barca); quando riconoscono che ce la possono fare, dicono: " Ci sono cento chili, cinquanta chili di pesci e vengono tirati dentro tutti in una volta ».

(87) « ... E vuole morire, in un momento a che fai la cala a che sono in mare a che sono dentro ».

(88) « ... I capuna sono morti di fame e danno grossi fastidii per farsi prendere ».

(89) « Quando non si vogliono fare prendere i pesci *s'appicano,* per cui a che il padrone vede i pesci in superficie — quando sono in superficie sono grandi belli chiari — li va ve-

dendo scomparire, diventano piccoli piccoli, li va vedendo a stento a stento, perché i pesci se ne vanno in fondo al mare; allora non si tira più, si ferma e basta: " Ferma tutto ", dice il padrone e tutti stanno fermi, fino a quando il pesce nuovamente viene a galla. Ma se i pesci dicono di no, non vengono a galla, s'appicano se ne vanno sotto il piombo, vi passano e te li vedi comparire di nuovo al fianco della barca: " Guardate dove sono i pesci! ". È inutile che fai botte di cinque-sei-sette cale, non prendi niente, non si fanno prendere. A volte si dice: " Tutti dentro sono, tirate che tutti dentro sono! ", e alla fine non c'è più niente, perché ti vanno ad uscire per sotto il piombo anche se la caloma è a cento, centocinquanta, duecento, duecentocinquanta, fino a trecento braccia — la rribbistina quando può pescare! — s'appicano; si mettono la testa sotto e ' salutiamo ', scompaiono dalla circolazione ».

(90) « ... Finché faccia scuro, fino alla calata del sole per poterli fregare se sono là; perché alle volte s'aspettava la sera, le calomi sempre piene di capuna, cambia la corrente, lasciano le calomi, se ne vanno e si resta come i fessi e uno perde la giornata la fatica e tutto ».

(91) « ... Le fiere (i. e. i delfini) e le fierotte (i figli piccoli delle fiere) ».

(92) « ... Dice: " Guardate le fiere ci sono lontano; le fiere, le fiere, le fiere! ", subito prendi e vai a calare; i pesci sentono la baraonda cento miglia lontano e subito come fai la cala li prendi come niente: vi si accucciano tutti uniti e si mettono dentro la *fonda,* saltano dentro la cala, si chiudono dentro la cala e li prendi come niente ».

(93) « ... Quelli i delfini sono dei piccoli mascalzoni, vanno facendo baccano a mare: lo sai cosa fanno?. Coglionìano sempre con la barca, vicino alla barca fanno come i vecchi fantasmi; e vedi tu quaranta, cinquanta, cento, duecento, milioni certi momenti a fare casino a fianco della barca. E lo sai quando ci sono capuna assai come se li fanno cadere in bocca, i mascalzoni! Quando ci sono capuna, che trovano qualche *cannizzu* e loro ci vanno, si ci buttano sopra: appena il capuni si butta per saltare se lo fanno cadere in bocca come niente. Ma sono protervi! ».

(94) « ... Fare tutta la partita delle calomi, dipende dalla situazione com'è ».

(95) « ... dintorni all'orario se ne sia andato nuovamente alle calomi, perché il pesce, a volte, va a mangiare e, certamente, cerca d'andarsene a casa sua ».

(95 bis) « ... i *pisc'i scuma* lasciano la capunara e se ne vanno nuovamente a casa loro alla caloma e non si fanno fregare, invece i *pisci capuna* si fanno fregare ».

(96) « ... Si spezza per il maltempo ».

(97) « ... S'accumulano perciò tanti *pisc'i scuma* ».

(98) « ... Per fregare i *pisc'i scuma* facevano così: quando a suo tempo non c'era più niente da fare, ormai l'annata era finita, i mesi quasi stavano finendo, riconoscevano che c'era mezzo quintale settanta chili di *pisc'i scuma,* allora tagliavano la *caloma* e la lasciavano andare alla deriva come un *cannizzu* e quindi facevano la cala e li prendevano, come niente; altrimenti, quando non c'era niente da fare, chè *capuna* non ce n'erano, non c'era più speranza, dice: " Capuna non ne prendemmo come dobbiamo fare, possiamo andarcene morti di fame? " e riconoscendo che c'erano i *pisc'i scuma*: " Che ci vuole, tagliamo la caloma e la gettiamo nuovamente ". Allora tagliavano la caloma, prendevano i *pisc'i scuma,* si portavano la pietra adatta per dare l'ancoraggio e la gettavano in mare ».

(99) « ... Quando i *pisc'i scuma* erano molti li potevano fregare lo stesso: prendevano un pezzo di rete, la stendevano da poppa a prua e nel mezzo del piombo ci attaccavano un pezzo di corda, allora ci buttavano un po' di esca a seconda della corrente che c'era, la rete faceva come un coppo: la corrente, mettiamo, viene da ponente e il coppo lo faceva verso levante; ci gettavano l'esca e il *pisc'i scuma* che aveva fame se ne andava in quel coppo, subito si tirava il piombo e rimaneva là dentro. E così si raccoglievano quei dieci-quindici chili di pisc'i scuma. Perciò quando non c'era speranza di capuna chè le correnti andavano male (erano sfavorevoli) ci si arrangiava così per guadagnare allora qualche cosa ».

(100) « ... E allora furono costretti che uscì la Capitaneria di Porto ed assegnava ad

ognuno lo spazio che doveva prendersi: "Questo è tuo, quest'altro è tuo", e così stabiliva come dovevano fare, perché a noi appartiene fino a Torre di Gaffe; se c'erano *capunari* della Marina di Palma Montechiaro, non potevamo andare oltre, perché quelli si avvicinavano anche verso qua e ci dovevi dare lo spazio a quelli; siccome Palma non ne aveva, non c'erano *capunari,* tutto il mare sia di levante sia di ponente era nostro, perché neppure Gela aveva *capunari.* Ora per il fatto che ognuno voleva essere sempre vicino al paese, non badava alle correnti, perché chi più a ponente era, meglio era, quando le correnti vanno verso greco oppure verso tramontana; ma quando le correnti vanno a maestro venivano avvantaggiati quelli che erano a levante e tramontana: erano preferiti, perché le correnti giravano a libeccio e poi arrivavano verso Licata, come girava la costa poi volgeva un po' a scirocco (le correnti non sono descritte sui libri: oggi vanno a scirocco, domani vanno a ponente, dopodomani vanno a tramontana; da un momento all'altro le correnti cambiano sempre) ».

([101]) « ... Quelli non guardano se ci sono *calomi* o non ci sono: camminano e basta e se le portano appresso o le rompono. Le *calomi* calate sono come alberi (piantati) in un pezzo di terreno e solo chi ce li mette ha diritto a coglierne i frutti ».

([102]) « ... Se una barca ha una partita di *calomi* vicina a quella di un'altra barca e questa non c'è, perché fece avarìa o perché i pescatori non vollero uscire il porto, allora la prima barca se ne approfitta: fa la cala nelle *calomi* della barca che non c'è e si prende i pesci ».

([103]) « ... Li muoveva e rimuoveva, epperò uno sospettava sempre: essendo che lui non ci andava e ci andava quella barca vicina, sospettava di quella barca ».

([104]) « ... L'intenzione ci doveva venire volente o nolente, perché dice: "Come? quelli che sono vicini a noi, se noi non ci siamo, quelli ci vanno nella nostra partita e se la passano; appena danno una passata alla loro, dopo danno una passata alla nostra". Ed ecco che ci doveva venire la volontà d'andarci. Il mestiere è questo: mestiere ladro ».

([105]) « ... Sempre c'erano questioni, sempre uno si guardava dall'altro, perché quando c'erano calomi in mare non si abbandonavano, anche se non c'era niente in mare. Se usciva la prima barca, doveva uscire l'altra, doveva uscire per forza l'altra, perché sempre si guardavano dato che il mondo è sempre stato così ».

([106]) « ... Alcuni anni fa avevamo le *calomi* vicine a quelle di altre due barche: a levante avevamo quelle di un nostro cugino e a ponente quelle di un'altra barca, le nostre *calomi* erano nel mezzo piene di *capuna.*

La barca di ponente se ne andava nelle nostre *calomi* approfittando che noi non c'eravamo per un'avarìa al motore. Nostro cugino avrebbe dovuto abbandonare le sue *calomi* e andare a bordo di quella barca e intimar loro di non toccare le nostre *calomi*; altrimenti poteva lui fare le cale nelle nostre *calomi* e quando avesse preso pesci, portarlo a terra e dircelo. Ma questo non lo faceva nessuno. Quella volta la barca di ponente prese nelle nostre *calomi* circa quattro quintali di *capuna.* Meno male che avevano sempre paura e si guardavano, dice: "Guardate c'è il suo parente vicino, che facciamo?". Ma in alcune *calomi* ci andarono, in quelle più cariche non andarono.

A quel cugino dissi io: "Ma dimmi una cosa, tu l'hai visto quello che s'avvicinava alle *calomi*?. Tu potevi andarci a bordo e chiedere conto, anzi non c'era da fare discussioni, perché lui doveva tacere, non poteva parlare. "Perché tu come vieni a finire qui, nella nostra partita, essendo la tua partita a ponente? Perché tu vuoi ingannare la gente? Perché mai, non ti bastano quelle che ci hai a ponente?". Eppure quello voleva fare (così): "lasciare i suoi fino a quando fossero rimasti e colpire approfittando di quelli che non c'erano" ».

([107]) « ... Finire a coltellate ».

([108]) « ... Se una barca sta arrivando alle sue *calomi* e ci vede un'altra barca che sta calando, allora si devono ammazzare volente o nolente, perché se io sono nella mia proprietà e tu ci vieni e ti vieni a prendere i frutti che ho sull'albero e ti trovo sul fatto, che faccio?, non dobbiamo ucciderci come i cani? ».

([109]) « ... Se sono persone malandrine, se anche parlano danno loro anche legnate, e tolgono loro i *capuna,* ma se sono gente buona buona se la cosa la vogliono rimediare la rimediano dicendo: " Guardate non c' niente dividiamoceli metà ciascuno e chi fece fece ". Se trovano gente malandrina e mettono nel mezzo persone sempre la cosa la possono rimediare, ma se trovano gente che possono maneggiare, quelli sono capaci di salire sulla barca e di prendersi i capuna come furono loro rubati; anzi (gli altri) non si permettono, sapendo la barca qual'è ».

([110]) « ... Da lontano non si vede la barca? Perciò prima che uno fa una cosa di quelle per fare una cala nella *caloma* deve essere proprio sicuro dei suoi fatti, perché dice: " Qui siamo soli, guardate prima che la barca viene il fatto è fatto ". E questo è vizio di tutti; non mi fare parlare: chi è quello che domani vede i pesci in qualsasi rete, che fa?, li lascia andare?. Quando se li può pigliare se li prende. È inutile la vita è quella che è. Che ti credi le persone devono essere onesti come noi, che vedevamo i pesci a mare e li lasciavamo nelle reti trimagliate? Lasciamo andare, lasciamo andare!!?? ».

([111]) « ... C'era qualche farabutto che faceva la strage di *calomi*: se una persona non gli piaceva, tagliava le calomi di quella persona e le mandava a largo. Era gentaglia questa! ».

([112]) « ... Se domani uno si trova senza capunara, perché nella barca non ce l'ha e trova un cannizzu, un cannizzu sferrato (alla deriva), oppure una caloma rotta che come un cannizzu cammina sferrata e la trova piena di pesci, allora è costretto a chiamare un'altra barca e dice: " Tu hai la capunara, c'è un cannizzu così e così, facciamo assieme. E allora passano tutti in una barca e si divide a metà " ».

([113]) « ... Persone scadenti » (i. e. fisicamente deboli).

([114]) « ... Quando si andava a vela ci dovevamo pensare chi ci doveva andare a capuna: allora a vela e a remi, se l'equipaggio era un poco discreto, si diceva: " Miii...!, queste persone ci dobbiamo andare a capuna, queste persone così? E come dobbiamo fare, almeno dovremmo essere roba mista ". Ora specialmente dovevamo abbattere la barca, dovevi averci la forza d'abbattere la barca. E se poi appena si faceva vela e si vogava coi remi, vogare a tutta forza, se le pance erano vuote, di più veniva la debolezza. Vogare, e voga e voga fino a che si arrivava alle calomi: quando arrivavamo alla caloma — allora tutta la vogata si faceva da terra fino al largo — poi si doveva fare la cala: se trovavamo pesci, e quando non ne trovavamo? Favuriammu!, non c'è niente, va' nell'altra caloma: ' Favuriammu ' manco niente si vede ».

([115]) « ... Siccome c'erano altre calomi, dice: " Lasciamo stare, andiamo per le altre calome di nuovo ", e non c'era niente: " Dove dobbiamo andare che di nuovo non ci sono pesci? ". Si legava la barca là e si cercava di passare un po' di tempo con i *pisc'i scuma* — chè i *pisc'i scuma* quasi sempre si trovavano — ci si portava sempre l'esca là e durante il tempo che stavavamo ormeggiati alla caloma, si prendevano quei pochi *pisc'i scuma.* C'è chi guardava, chi pescava, chi dormiva, comunque si passava la vita così ».

([116]) « ... Per fregare i *capuna* ».

([117]) « ... Quando si prendevano alcuni pochi chili di *pisc'i scuma,* subito si pensava a prendere la pentola: questo era il primo pensiero. Il peggiore (!!??) quanto pane si poteva portare?. Si poteva portare mezzo chilo di pane, chè ce ne voleva un pezzo per essere mezzo chilo: perciò chi si portava un quarto di pane, chi niente, una giarra d'acqua, l'arsura che veniva specialmente quando si vogava...! " E che facciamo? ". Subito là si parlava di fuoco: quattro sugheri bagnati quattro tavole rotte , comunque sia si accendeva il fuoco — quella pentola arrugginita gettata sotto la prua, chè ne aveva di ruggine!, una lavata così così e metti a cuocere. Ci portavamo l'olio? Chi ce lo doveva dare l'olio? Quale olio, olio, non parliamo di olio. Si parlava solo di cuocere i pesci, chè appena cotti, non cotti, mezzo cotti e mezzo crudi, si facevano le parti e tutti a mangiare. Quando ci si doveva pulire la bocca,

la mano in mare, prendevamo a tirare la manica su adagio adagio, s'infilava il braccio in mare, una passata sulle labbra e la bocca era pulita ».

([118]) « ... Perché a mare non ci si poteva lavare, perché allora non si doveva fare segnali. Erano abituati che quando si vedeva pesce venire verso la barca si diceva: " Pesce pesce pesce pesce ", adagio, adagio col fiato sospeso, e " Ouh non fate segni, state attenti, non fate segni ". Vedi quei nostri antichi che soggezione avevano di questi pesci!. Mentre ora: i motori, il rumore, il baccano eccetera non ci fa niente, ma allora invece appena vedevano il pesce verso la barca, per miracolo di dio non ci si doveva trattenere il fiato ". E appena venivano i pesci alla barca e si vedevano, sempre adagio adagio: " Molla, molla la cima subito, molla se no si scandalizzano! ". Il pesce veniva alla barca e se ne andava di nuovo alla caloma; ma vedete come erano male persuasi!. E allora mollavamo un po' di corda, ci distaccavamo assai dalla caloma, mollavamo cinquanta quaranta passi di corda, perché sotto la caloma non potevamo stare ».

([119]) « ...La caloma era ancorata e con la bonaccia teneva, ma se c'era vento non era possibile attraccare la barca alla caloma. Siccome dovevi stare fino a quando si riconosceva che il vento calmava; dovevi stare a vela, bordeggiavi un pezzo verso terra un po' verso il largo e s'aspettava che calmasse il vento specialmente il vento di scirocco. Quando a mezzogiorno faceva calma, se si poteva fare qualche cala, altrimenti muti muti via verso terra a casa. Se c'era vento dalla terra si gettava il lato in mare, perché quando si usciva col vento dalla terra e bello difilato difilato si andava alla caloma, si doveva uscire un po' presto — hai voglia d'arrivare alla caloma! — allora si gettava un pezzo di lato in mare per agguantare la barca fino a quando il vento di terra cominciava a calmare e poi, quando era sul punto di calmare tiravamo il lato sulla barca e ci mettevamo sotto a fare le cale. E sempre di nuovo là coi remi, pancia vuota, e voga qua e voga là sempre sospesi. Di tanto in tanto vedevamo qualche gabbiano che si gettava dall'aria a capofitto; chi non se ne accorgeva, diceva: " Un pesce ho visto saltare ". Gli altri tutti in coro dicevano: " No era un gabbiano ". Prima un cuore così grande per la speranza e poi seccava il cuore ».

([120]) « ... Questo è il mestiere del *capunaru*: è un mestiere bello quando dà. Il mestiere del *capunaru* in un momento mentre vai verso la *caloma*, vedi un *cannizzu* a che fai la cala e la barca è piena. Ma quando dice di no, è inutile fare vai e vieni vai e vieni. È una vita, la più misera: tutta la giornata e la nottata a vogare a fare cale e dopo che stavi per la sera tutta una giornata a mare ad aspettare se potevi prendere quel quintale quelle quindici pesate, quei due quintali, quelli che venivano, per fregarli con l'oscurità: di nuovo afferra il remo, anche perché poi appena si faceva scuro se c'era un alito di vento ponente calmava e poi più si ritardava veniva il vento di tramontana sempre di prua e, vedi, afferra i remi e di nuovo verso terra e voga: prima che arrivavi a terra si faceva l'una, l'una e mezzo, dipende, e di nuovo, se si prendeva un quintale-due quintali di pesci, quelli che venivano se ne dividevano uno per ciascuno, se ne andavano a casa, afferra di nuovo un pezzo di pane (chi l'aveva e chi non l'aveva), va' alla barca e voga verso il largo.

E questa era una vita condannata, invece oggi no: si va alle *calomi*, si fa la passata, il giro, si favuriunu, eccetera, non c'è niente, via di nuovo verso terra, quando non c'è più speranza. Ma allora non si poteva fare! Dovevi vogare sempre a remi, perciò se non c'era niente eccetera, sempre ti scurava mare mare; finché c'era vento dice; " Non c'è niente ", in un momento si tornava a terra.

Allora le cose erano troppo tristi non solo per la pescherìa di Licata, ma per tutte le pescherie, per tutti i ceti, per tutti i mestieri erano un po' tristi. Comunque ora la vita non è come quella di una volta è un po' migliore di quella di una volta; ma allora c'era da ridere, da piangere e da ridere, chè quando stavi una settimana a terra per il maltempo poi dice: " Buona è questa giornata ", uscivi specialmente per paranza, vento non ne faceva e ritornavi portando la rete asciutta senza guadagnare una lira; non soltanto una settimana!.

Nella famiglia s'aspettava che si guadagnasse due lire tre lire cinque lire quelle che si

poteva guadagnare per mangiare. Quando venivi da fuori, specialmente quelle donne anziane a noi ragazzi chiedevano: " Ragazzi, ragazzi ce n'è vento, ce n'è vento? ". " Ma che vento, le paranze stanno tornando ", e poverette se ne andavano più morte che vive quelle femminette anziane. E vedi: arrivavi a terra mogio mogio, te ne andavi a casa; il marito guardava la moglie, la moglie guardava il marito; ma i ragazzi? Quello diceva: " Io voglio il pane ", l'altro: " Io voglio il pane ", e chi poteva darglielo questo, pane?. Perciò era una vita misera; meglio condannato a morte che fare quella vitaccia schifosa! Tutti i mestieri quando davano erano buoni, quando i mestieri non davano erano brutti. Perché te lo sei mangiato (scordato) il mestiere della sarda? Vai e vieni, vai e vieni e quando prendevi un quintale di sarde chi s'ammazza di qua chi s'ammazza di là (i.e. per la gioia): a conti fatti si faceva debiti. Allora se ti davano un chilo di pane una volta, l'indomani te lo davano di nuovo? Perciò era sempre come Mastro Cola con una forma: gira e rigira sempre lo stesso ».

([121]) « ... Il mozzo ».

([122]) « ... A fare la chiamata ».

([123]) « ... Quelli che facevano il semplice mestiere del capunaru, a volte avevano il picciottu a volte non l'avevano, come se la pensavano. Noi invece no: noi avevamo la barca armata per capuna annessa alla paranza c'erano i picciotti. I picciotti dovevano sempre rompersi le ossa ad ammaccare *ddisa* ».

([124]) « ... Si faceva a turno: oggi, mettiamo, questi vanno a capuna, domani queste tre persone passano nella paranza e vanno a capuna gli altri. E la mala vita la facevano anche quelli che andavano a paranza. Ora tu vedi con quei grandi barconi, quelle grandi paranze che calavano col vento in terra tre persone dovevano calare, dovevano mollare i cavi. Con la paranza quando andavano là al largo specialmente col vento, va a tirare questa cala, va': uno ammasava e due tiravano e vedi che ci voleva prima che tirassero questa cala. Poi dovevano selezionare i pesci. Meno male che non c'era fretta, piano piano facevano tutto, perché sempre tre persone erano; appena avessero calato, dopo faceva tutto la vela (camminavano senza pensare a vogare). Dopo arrivava il vento di ponente e calavano le reti col vento di ponente, nel frattempo la capunara quando avesse finito tutto, di fare la passata, di prendere pesci se c'erano, di fare altre cale se c'era da farle, poi veniva a bordo a remi ».

([125]) « ... Noi facevamo la cala a paranza e poi veniva la capunara, quando faceva tutta la passata: prendeva o non prendeva pesci era in dovere d'andare dalla paranza: abbordava la paranza di giorno, quando finiva tutte le operazioni della capunara, lasciava nella paranza l'equipaggio e due li mandavano a terra con la barca dei capuna: perché sei persone, lasciavano due persone in una paranza e due persone nell'altra paranza, rimanevano due persone, uno per barca, e portavano (a terra) i pesci che noi prendevamo col vento di terra. Appena quelli della paranza li vedevano comparire e da lontano si vedevano allegri allegri, dicevano: " Li hanno presi i capuna, li hanno presi i capuna ". Quando invece li vedevano morti morti venire a bordo, il primo diceva: " Domani di nuovo ci dovete andare!? ", il secondo: " Domani ci dovete andare per portar loro la crusca!? " (il gioco di parole nasce dal fatto che *capuni* significa anche cappone). " Finitela per favore, lasciateci stare belli e tranquilli ". E vedi là c'era sempre da borbottare: fino a quando si prendevano *capuna* non si parlava mai, si parlava quando non si prendeva niente, specialmente quando si faceva vai e vieni, vai e vieni ».

([126]) « ... E poi s'arrivava al punto che c'era un'altra storia, chè uno poteva dire: " Oh io ieri mi son rotto il culo a capuna, io non ci vado oggi; oggi a chi tocca ci va ". Perché quando non si prendevano capuna nessuno ci voleva andare, quando si prendevano tutti ci volevano andare a capuna, perché appena arrivano a terra toccava loro un capuni e la cosa cambiava aspetto. Gli altri non se ne portavano, ma quelli della barca dei capuna sempre se li portavano (a casa) ».

([127]) « ... E si passava quella vita in questo modo: voga e voga. ' Sbrighiamoci ', sempre fretta si faceva. Se per combinazione uno sembrasse non fare in fretta:

— " Sbrigati chè te aspettiamo, sbrigati chè dobbiamo andare ".

— " Oh siamo a terra che abbiamo perso il conto da quando; che ci vuole ad andare a prendermi il pane! ".

— " Andiamo, sali ".

— " Un paio di pantaloni neppure me lo devo prendere? ".

Perciò sempre tra i pescatori, si fa fretta, perché il mestiere è quello ' Sbrigati, sbrigati '. Se, mettiamo, si tira la tratta: " Fretta facciamo, ragazzi, tiriamo sbrighiamoci, sempre tiriamo ". Sempre fretta si fa, sempre fretta nella pesca si deve fare, ma là più fretta si fa più le cose si imbrogliano ».

([126]) « ... E vedi là quel fatto (quella pesca) del capuni, noi stiamo parlando di quello quando c'è buon tempo. Ma vedi quando il tempo si guastava, come là al largo il tempo si guastava e quanti guai si vedevano con la vela quando arrivava quella pioggia dal cielo, vento che portava vento a tutta forza: getta la vela abbasso e corri con il solo albero in balìa dei venti, non potevi alzare la vela per il forte vento e ogni goccia d'acqua rompeva le corna ai cristiani bagnandoli tutti. E quando veniva il vento che soffiava dal libeccio, appena col passar del tempo si metteva a greco il vento ti veniva di prua.

Era una vitaccia insopportabile!. Fino a quando il tempo era dolce e piacevole uno con un pezzo di camicia, un pezzo di pantalonacci vecchi come sia sia, ma la cosa cambiava col maltempo, chè allora se per questo le vesti erano messi a cumuli!?. Allora un paio di pantaloni: duemila pezze sulle ginocchia, quattordici mila pezze di dietro, camicia tutta stracciata, ' Voghiamo, ragazzi, sbrighiamoci ', per cui, appena eri in mare scoppiava un temporale di pioggia, ti bagnavi, che dovevi fare?. Quello era il vestito della notte, il vestito del giorno, l'incerata e mezzo mondo, e te l'asciugavi addosso. Perciò venivi a terra, a conti fatti, vedevi: fatica coi remi, voga verso fuori e voga a tutta forza, capuna non ne prendevi, poi per sventura faceva vento, venivi a terra, arrivavi quando faceva scuro, tutto bagnato morto di freddo morto di fame e i capuna rimanevano a mare. I guai con la capunara erano troppo terribili, specialmente durante l'inverno allora con le vele; ora no: ora quando si vede maltempo in un momento ingrani il motore e a che sei in mare con quei motori sei a terra ».

ABBATTIRI: 1. *abbàttiri a varca / a vela,* cambiare direzione a seconda del vento; 2. *abbàttiri dintra,* tirare la parte ultima e più pesante della rete tutta in una volta dentro la barca.

ABBRUMARI: abbromare.

AGGIU: la possibilità di muoversi agevolmente di un oggetto.

AIPUZZA: uccello marino, gabbianello. Altrove, in Sicilia, è detto *aibuzzu* (Informazione fornitami da Giuseppe Aiello dell'Istituto di Geografia dell'Università di Palermo).

ALUZZU: merluzzo.

AMMASARI: (*delle reti e/o dei cavi*) fare una massa ordinata.

APPANTARI: *appantar'i currenti,* affrontare le correnti.

APPICARSI: (*di pesci*) mettere la testa giù e andare in fondo al mare.

ARMATU: tratto della corda della *caloma* (q. v.) cui vengono legati i *mazza* (v. *Mazzu*).

ARRIMIGGIARI: ormeggiare.

ASSUCCARI: tirare la rete e/o il cavo in modo da farlo stare in forza, cioè teso.

ASSUMARI: venire a galla / in superficie.

ATTISTARI: (*di reti o cavi*) collocare testa a testa.

BBOCCIA: boccia di vetro usata come galleggiante nella rete della paranza.

BBUZZEDDRU: bozzello.

BROGNA: conchiglia usata a guisa di tromba dai pescatori per richiamo nelle operazioni di pesca.

CALOMA: attrezzo per la pesca dei *capuna,* dei *pisc'i scuma* e delle *mbàmbiri* (qq. v.) formato da una corda con ad un capo alcuni galleggianti detti *mazza* (v. *mazzu*) e con all'altro una *màzzira* (q. v.).

CANNIZZU: qualsiasi galleggiante alla deriva, dove vanno a raccogliersi i *capuna,* i *pisc'i scuma* e le *mbàmbiri* (qq. v.), e in cui vengono pescati.

CAPUCIUMMU: il cavo dei piombi della rete da paranza.

CAPUNARA: 1. la rete con cui vengono pescati i *capuna.* È detta anche *rribbistina* o *pìluca;* 2. la barca adibita alla pesca dei *capuna.*

CAPUNARU: il pescatore della *capunara* (q. v.).

CAPUNI: corifena cavallina (*coryphaena hippurus*).

CARU: l'estremità più grossa dell'antenna dove sono legati il *sutta* (q. v.) e il *davanti* (q. v.).

CAZZARITU: parte del lato della rete *capunara* (q. v.).

CIUMMU: la corda coi piombi della rete.

CONSERVA: ognuna delle due barche che tirano la rete a strascico.

CONTRACAZZARITU: parte del lato della rete *capunara* (q. v.) più vicina alla *staccia* (q. v.).

COPPU: coppo, negossa.

CORPUMORTO: corpomorto, ancoraggio.

CUDA/CURA: l'ultimo dei *mazza* o galleggianti della *caloma* (q. v.).

CUDDRARU: la corda con cui viene legato il *mazzu* (q. v.) all'*armatu* (q. v.).

CURA: v. *Cuda.*

DAVANTI: (*nella vela*) una delle due corde legate al *caru* (q. v.) dell'antenna. V. *Sutta.*

DDISA: ampelodesmo, pianta con cui vengono fatte corde.

FASCIA: stretto listone di rete a cui viene legata la corda coi sugheri o quella coi piombi e cucito al resto della rete.
FAVURIARI: *favuriari a caloma / favuriari i capuna,* l'operazione con cui si cerca d'appurare se ci sono *capuna* alla *caloma* (q. v.).
FERA: fiera, i.e. delfino.
FERSA: ferza, listone di tela della vela o di rete della *capunara* (q. v.).
FILIARI: lo svolazzare dei gabbiani sopra un *cannizzu* (q. v.).
FIROTTA: piccola fiera, i.e. piccolo delfino.
FONDA/FONDU: il fondo della rete *capunara* (q. v.), dove va a morire il pesce.

IOTTA: la quantità di pesce che tocca al pescatore: normalmente uno-due chili.

MAISTRALATA: vento e/o corrente di maestro.
MANGIANZA: 1. esca, roba da mangiare; 2. pesci che mangiano.
MANZIORNU: (*punto cardinale*) mezzogiorno, sud.
MAZZARISI: corda con una pietra legata ad un capo, usata per spaventare il pesce e mandarlo al *fondu* (v. *fonda/fondu*) della *capunara* (q. v.).
MAZZIRA: pietra usata per ancorare la *caloma* (q. v.).
MAZZU: ognuno dei galleggianti che formano la *caloma* (q. v.).
MBAMBIRA: pesce della famiglia delle cernie (?).
MPASCIARI: mettere a fascio.

NCUPPARI: accoppare, prendere col coppo i pesci.
NGEGNA: qualsiasi rete non *armata*, cioè senza piombi nè sugheri. È detta anche *pannu* (q. v.).
NGEGNI: reti trimagliate.
NNISCA: esca.
NSICCU: (*di un natante*), *cùrriri nsiccu,* andare in balìa dei venti.

PANNU: detta anche *ngegna* (q. v.), la rete non considerati il sugherato ed il piombo.
PARANCHETTU: paranchetto.
PARANZA: 1. la barca della paranza; 2. la rete della paranza.
PICCIOTTU: mozzo.
PILUCA: v. *Capunara.*
PISCARI: (*di natante o di ogni attrezzo da pesca*) avere pescaggio.
PISC'I SCUMA: pesce di schiuma, i. e. fanfano, pesce pilota (*Naucrates ductor*).

RRIBBISTINA: v. *Capunara.*
RIZZA: 1. rete in generale; 2. riccio di mare.
RROBBA: l'insieme della barca e degli attrezzi da pesca.

SBANNAJJU: pezzo di corda che viene legato ad un cavo o ad un lato della rete per allungarli.
SAIMU: nella *capunara* (q. v.) viene detto *mazzu* (q. v.), cioè galleggiante fatto prima di sughero ed oggi di polisterolo espanso.
SPILARI: l'uscire dei pesci da una *vuccata* (q. v.).
SPIZZALARI: svuotare dei pesci il *pizzali,* cioè il fondo della rete paranza.
STACCIA: ognuno dei due pezzi di legno posti all'estremità dei lati della rete paranza e talvolta della rete *capunara* (q. v.).
SUARATU/SUVARATU: il sugherato della rete.
SUMA: superficie del mare: *suma suma,* in superficie.

SURVU: 1. sughero; 2. pezzo di sughero.
SUTTA: (*nella vela*) una delle due corde attaccate al *caru* (q. v.) dell'antenna. V. anche *Davanti*.
SUVARATU: v. *Suaratu*.

TARTARUNU: rete che viene calata a circuizione e tirata da riva. È detta anche *tiranterra* (q. v.).
TAVEDDRA: tavola di sughero.
TESTA: (*della caloma*) il primo *mazzu* (q. v.) della *caloma* (q. v.). Si oppone all'ultimo, detto *cuda/cura* (q. v.).
TIRANTERRA: v. *Tartarunu*.
TRATTA: rete usata per la pesca delle sardine.

URZUCEDDRA: piccola orza, i. e. piccolo galleggiante.

VARLIRU: ognuno dei due galleggianti posti alle estremità dei lati della rete *capunara* (q. v.).
VOETRU: uccello marino, Berta Maggiore/Berta Minore. In altre località della Sicilia è detto *quaietru*.
VUCCATA: buco nella rete.
VULANCINU: tipo di paranchetto.

ZZABBARINU: àbaca o canapa di Manila.

GIANFRANCA RANISIO

I PESCATORI DI MARETTIMO: TECNICHE ED ORGANIZZAZIONE DELLA PESCA

Questa comunicazione è tratta da una ricerca tuttora in corso sulla dinamica socio-culturale di una località insulare: Marettimo, con particolare riguardo alla sfera religiosa. Perciò alcuni dati necessitano di ulteriori approfondimenti. In queste annotazioni sulla pesca, che è l'attività preminente degli abitanti dell'isola, si è ritenuto opportuno confrontare quanto si è rilevato sul campo con alcuni studi di carattere etnografico riguardanti la pesca in Sicilia, tra i quali gli scritti del Pitrè e del La Sorsa ([1]). Si è seguita, perciò, la stessa suddivisione dei settori scelta dal Pitrè: barche, attrezzi da pesca, pesche diverse (= tipi di pesca). Tale confronto, ovviamente, non va inteso in modo meccanico. Il criterio che si è seguito, infatti, non poteva essere la ricerca di ciò che è vivo e ciò che è morto oggi ma l'individuazione del rapporto che vi è tra cultura dominante e cultura subalterna. La cultura materiale può essere un valido indicatore di questo processo di incontro-scontro. Ci troviamo, infatti, oggi di fronte ad una serie di fenomeni che vanno dalla coesistenza delle nuove acquisizioni tecniche con quelle tradizionali, al rifiuto della propria cultura, a partire dai suoi aspetti più tangibili, alla persistenza di usi tradizionali. D'altra parte la rilevazione delle tecniche non può prescindere da considerazioni di natura più vasta. Ne consegue, perciò, la necessità non solo di descrivere l'oggetto e la sua funzione ma l'ambiente in cui viene usato e le condizioni socio-economiche di chi ne fruisce.

Marettimo, la più lontana delle isole Egadi, la più montuosa ed elevata, ha un perimetro di circa 18 km. ed una superficie di circa 13 kmq. Dista 37 km. da Trapani. È impossibile dare l'esatto numero degli abitanti dell'isola a causa della forte oscillazione tra estate e inverno. Infatti, per una serie di ragioni facilmente intuibili tra le quali la difficoltà dei collegamenti, la mancanza di un porto attrezzato, di una adeguata assistenza medica, di scuole superiori, la necessità di vendere il pescato a Trapani, l'attrazione che esercita la città sui giovani, gli abitanti (circa 816 residenti) tendono a ridursi nei tre trimestri climaticamente meno favorevoli a 400-500.

Marettimo sarebbe dovuta rientrare in una di quelle zone definite dalla SVIMEZ « aree di sviluppo ulteriore », sviluppo che doveva essere caratterizzato dalle attività peschereccie e dalle industrie che dovevano sorgere collegate con la pesca. Quest'area, che andava da Trapani a Marsala e a Mazara del Vallo, isole ed entroterra comprese, presenta una posizione idonea ad agevoli traffici marittimi

con i mercati nazionali del centro Italia e con quelli del nord Africa [2]. Le iniziative concernenti la pesca intraprese recentemente riguardano solo in modo limitato i pescatori di Marettimo. A Mazara del Vallo è stato costruito con fondi regionali l'ITALGEL, un grande complesso industriale per la conservazione del pescato e la sua trasformazione in farina di pesce, nutrimento altamente proteico per gli animali.

Più importante per il nostro discorso, perché suscettibile di ulteriori sviluppi, è la costituzione a Trapani con D. M. 12-2-76 di una cooperativa di produttori della pesca azzurra secondo le norme CEE [3].

L'economia dell'isola si basa esclusivamente sulla pesca che si divide in pesca d'altura o pesca azzurra (*a cianciolo*), pesca a strascico (*a paranza*), piccola pesca. Gli addetti a tali attività sono circa 150, gli altri uomini dell'isola sono, in genere, imbarcati su unità della Marina Mercantile e quindi anche loro vivono sul mare e da esso dipendono. La quantità di pescato è stata, molto approssimativamente, secondo i dati della Capitaneria di Porto di Trapani, per gli anni 1975 e 1977:

	1975	1977
Pesce azzurro (sgombri, alici, sarde ecc.)	tonn. 65	tonn. 60 (sbarc. a TP)
altri tipi di pesce	tonn. 121	tonn. 100
molluschi	tonn. 7	tonn. 6
crostacei	tonn. 4	tonn. 3
Totale	tonn. 197	tonn. 169

a) *Barche*

Sono totalmente scomparse le imbarcazioni a vela e a remi ma in molti casi persiste la precedente terminologia nonostante i conseguenti mutamenti verificatisi nella loro stessa struttura. Attestano la gioia dei marinai non più costretti a vogare questi versi di una canzone su Marettimo composta da un emigrante tornato dall'America per un breve periodo qualche anno fa:

Chi bedda vita fannu i piscatura
chi si livaru u viziu di vugari
quannu addumanu ddi mutura
si mettinu tutti a puppa a taliari.
Ma iddi si ni preanu a taliari
ddu mutureddu,

va iti a lu Maretimu a manciari
lu cicireddu.
A sira quannu vennu i tartaruna
va itivi accattari li ritunni,
quannu sintiti ddu beddu sapuri
la carni la lassati rintra i furni ([4]).

Anche le decorazioni raffiguranti il santo protettore, soggetti marini o altre immagini sono oggi scomparse e l'« opera morta » è dipinta soltanto con strisce colorate. La costruzione delle imbarcazioni non viene effettuata nell'isola ma a Trapani o nei dintorni; a Marettimo, infatti, non vi sono mastri d'ascia né cantieri per la costruzione e riparazione. Probabilmente, nei tempi passati, a questo provvedevano gli stessi pescatori.

Le barche sono particolarmente resistenti e tengono bene il mare che è frequentemente agitato nella zona del canale di Sicilia.

Il naviglio presente nell'isola può essere così distribuito:

5 m. pescherecci d'altura	(15 uomini d'equipaggio)
15 m. pescherecci costieri	(3-4 uomini d'equipaggio)
30 m. barche	(2-3 uomini d'equipaggio)

Nel verificare quali tipi di barche tra quelle tradizionali (*guzzu, lauteddu, luntru, paranza, tartana, varca di nassi, varca di pàlangaru, varca di sardi, varca savurrera*) siano oggi in uso a Marettimo abbiamo ritenuto utile distinguere le barche in relazione ai tipi di pesca praticati.

Alcune distinzioni tra i tipi di barca sono oggi scomparse. Così, sia per la pesca d'altura che per la pesca a strascico si usano i motopescherecci, che raggiungono anche le 50 tonn. di stazza lorda e che hanno sostituito la paranza e la tartana della tradizione che andavano a vela e, quando ciò non era possibile, a remi. Quelli che praticano la pesca azzurra sono comunemente detti *cianciola,* quelli per la pesca a strascico *paranze.* Sono, in genere, a 2 alberi ma questi hanno mutato uso in seguito al progresso tecnologico: quello di poppa serve, infatti, da sostegno alla gru che manovra la rete tramite il verricello. La potenza dei motori varia da 150 a 300 cavalli e imprime agli scafi una velocità di 8-10 nodi.

Per la piccola pesca si usano oggi barche a motore (*lanci*) di varie dimensioni che hanno in genere a prua il *campiuni,* un'asta verticale lunga da 60 a 80 cm., sotto la quale in passato erano effigiate immagini di santi, sirene ed altri soggetti. Qualcuno dei nomi tradizionali continua ad esistere ma non denota la barca in sé ma il tipo di pesca praticato. Tra queste barche alcune sono ancor oggi chiamate *varca 'i nassi, varca 'i sardi, varca 'i consu.*

b) *Attrezzi da pesca*

Il primo tratto che contraddistingue sia le reti che le lenze da quelle in uso nei tempi passati è il materiale impiegato, ormai soltanto di nylon. Anche il sughero ha ceduto il posto a galleggianti di plastica. Inoltre ai tipi consueti di reti se ne sono aggiunti altri che si basano sì sui principi tradizionali ma si avvalgono anche degli apporti del progresso tecnologico, è così che il *tartaruni* è stato gradatamente soppiantato dalla *paranza* e la *tratta* dalla *cianciola*.

Il *tartaruni*, che era la rete più usata per la pesca a strascico, è formato da un sacco di nylon a maglie più piccole, lungo m. 36, con 1200 maglie e 18-80 nodi per ogni palmo siciliano (= cm. 26). Ha due specie di ali di m. 95 ciascuna che servono a convogliare il pesce verso il sacco. La parte superiore alla quale sono legati i galleggianti è detta *bremi di supra*, l'altra *bremi di sutta*. Il *tartaruni* è ancora usato però ad esso si preferisce la *paranza*, anch'essa formata da un sacco e da ali laterali (*latera*), lunga complessivamente 20 braccia. Infatti il *tartaruni* ha bisogno della corrente favorevole mentre la *paranza* è trainata dal motopeschereccio. Più grande è la potenza del motore più ampia è la rete.

Per la pesca azzurra era usata la *tratta*, una rete lunga 300-400 m., che ha 16 nodi per ogni palmo, è alta 36 m. e porta 920 maglie. Nella parte superiore i galleggianti sono legati ogni 16 m. a dei braccioli di nylon che rimangono a fior d'acqua (*bremi di summa*) mentre nella parte inferiore (*bremi di funnu*) vi è del piombo. Quando i galleggianti vanno a fondo si tira la rete.

La tratta è oggi sostituita dalla *cianciola*, rete lunga circa 500 m. e alta 120 m.: nella parte superiore vi sono i galleggianti e nella parte inferiore i piombi come nella tratta. L'innovazione è apportata dall'introduzione di 60 anelli di ferro nel lato superiore nei quali è infilato un cavo d'acciaio. La rete viene calata a mare in forma di cerchio in modo da poter riprendere, una volta disegnato il cerchio, l'estremità del cavo calata all'inizio.

Per la pesca da posta è usato il tramaglio (*'mbardata*) con il quale si possono prendere molti tipi di pesce. Lungo parecchie centinaia di metri è composto da tre reti parallele, due esterne a maglie larghe e una centrale a maglie più fitte nella quale i pesci rimangono intrappolati. Un cavetto con dei piccoli galleggianti lo sostiene dalla parte superiore mentre nel lato che sta sul fondo vi è un altro cavetto con dei pesi posti alla distanza di un palmo l'uno dall'altro. In tal modo la *'mbardata* rimane in verticale sul fondo e cattura i pesci che l'attraversano. La pesca con il tramaglio si effettua lungo tutte le coste dell'isola ed anche sui banchi vicini. La rete si stende in mare solitamente prima del calar del sole e si salpa dopo due ore circa.

Altri tipi di rete usati sono la *palamitara*, la *raustina* ed il *rizzagghiu*. La *palamitara* è una rete da posta lunga circa 300 m., alta 150 maglie. Ha anch'essa un sistema di galleggianti e di pesi per cui rimane a fondo.

La *raustina*, usata esclusivamente per le aguglie, viene gettata a mare in modo

da formare un cerchio galleggiante. Si mantiene a galla e cattura le aguglie che non tendono mai ad andare a fondo.

Il *rizzagghiu* (giacchio, rete tonda) è una rete che si lancia aperta sulla superficie del mare e, andando a fondo, si chiude e cattura il pesce. È infatti detta *ammazza pisci a tradimentu* ed, a tale proposito, si racconta questa storia:

« Mentri ca i pisci discurrianu un saracu ci dicia: ' Figghiu meu, quannu vidi l'amu non ci ai a manciari pirchì c'è l'amu e arresti 'ncucciatu e ti pigghianu '. Mentri ca parlava cussì e ci facia chisti istruzioni vinni unu cu u rizzagghiu, ccì accuddau un corpu di rizzagghiu e arristau sutta puru iddu. 'Papà!' 'Eh, figghiu meu, chistu corpu di rizzagghiu fu. Tronu di l'aria! ' » ([5]).

Tra gli attrezzi tuttora in uso vi è il *conso* (= *palàngaru*), arnese pescherecciо formato da un filo robusto di nylon (*rumaneddu*) lungo parecchie migliaia di metri al quale di tratto in tratto è legato un pezzo di lenza (*razzolo*) lungo circa un metro che termina con un amo al quale è attaccata l'esca. La *cannara* è adatta per i cefali (*muletti*), è un attrezzo formato da reti lunghe circa 2 metri sostenute da canne della medesima lunghezza; saltando fuori dall'acqua i cefali vi rimangono impigliati.

Il *coppu* è una rete a forma di sacco alla quale è attaccato un lungo bastone, è usato solo nella pesca azzurra (*cianciolo*).

Non ci soffermiamo sulle nasse e sulle lenze ovunque conosciute e usate; le lenze sono armate da tre a cinque ami e le esche più diffuse a Marettimo sono un tipo di chiocciole (comprate a Trapani) e pezzetti di calamari, aguglie e triglie.

c) *Tipi di pesca*

Alcuni tipi di pesca, quali la pesca delle spugne e quella del corallo, che erano tradizionalmente rinomati non sono oggi più praticati per l'impoverimento o la distruzione dei banchi. Altri tipi di pesca sono, in genere, propri dei dilettanti e dei turisti quali la pesca subacquea (che si è oggi molto diffusa) e la pesca con la lenza (a canna o a bolentino) che non è commercialmente redditizia.

La piccola pesca è, oggi, poco praticata e ad essa ci si dedica prevalentemente negli intervalli lasciati dalla pesca azzurra; viene comunemente praticata con le reti da posta (soprattutto la *'mbardata*) e con la traina. La *'mbardata* viene calata il pomeriggio o la mattina presto, un'ora prima del sorgere del sole o al tramonto. I posti più indicati sono le zone circostanti punta Basano, « u Denti », « il Castello », « a Sicca », « Fora la Lanterna », a Mugnone e a Barranchi.

Quando si va a « *trainari* » (traina) si usano per esca pezzi di aguglie o calamari e si pescano ricciole, dentici, cernie ecc. La barca cammina a lento moto e trascina 1-2 lenze alle cui estremità sono situati l'amo con l'esca al quale abbocca il pesce. Per la pesca delle boghe (*opi*) si usano reti simili alla *tratta* ma con ma-

glia più larga. Prima dell'alba vengono calate in mare e quando sorge il sole vengono tirate.

La pesca d'altura (*a cianciolo*) viene effettuata da un motopeschereccio dotato di gruppi elettrogeni che servono a fornire la corrente che alimenta le potenti lampade. Il peschereccio cerca il fondale adatto, quando arriva nel punto stabilito rimane fermo sul posto mentre da esso vengono calate a mare due barche piccole che illuminano il tratto d'acqua circostante. Poi dal peschereccio vengono gettate a mare le reti (*cianciola*) che circondano i pesci i quali salgono a galla attirati dalle luci.

Questa pesca viene praticata dalla primavera all'autunno per lo più in prossimità delle coste della Tunisia, porta quindi per lunghi periodi gli uomini lontano dall'isola. Questi inconvenienti, le difficoltà frapposte dal governo tunisino, la diminuzione degli introiti rispetto alle spese, il lavoro più duro hanno causato la diminuzione dei pescherecci dai 25 di un tempo ai 5 attuali.

Attualmente questo tipo di pesca è, in genere, praticato quando circa la metà dell'equipaggio è formato da parenti comproprietari altrimenti è difficile sostenerne le spese. Nel periodo in cui la pesca azzurra non può essere effettuata gli uomini si dedicano alla piccola pesca lungo le coste dell'isola. La pesca a strascico, come indica il nome stesso, è basata sul principio di rimorchiare la rete calata a mare per 2-3 ore. La rete deve essere ben distesa nella sua ampiezza, perciò nel passato veniva calata da due barche e le paranze uscivano in coppia. Oggi, invece, vi sono le attrezzature meccaniche che provvedono a questo. Sono chiamati *purtuna* i divergenti che fanno allargare la rete che dapprima si apre in tutta la sua ampiezza e poi scende lentamente a fondo. Di giorno si rimorchia la rete più a lungo poiché si lavora su fondali fangosi, di notte il tempo del rimorchio è minore perché si lavora su fondali di scoglio.

Ma uno studio sulla pesca non può esaurirsi nella sola descrizione di attrezzi e tecniche. Le tecniche, infatti, sono legate alla conoscenza, all'utilizzazione e al consumo delle proprie risorse, richiedono inoltre forme di cooperazione e sono in rapporto con le organizzazioni sociali. « Pertanto la cultura materiale richiede un complemento meno semplice, meno facile da catalogare o da analizzare, che consiste nel corpo della conoscenza intellettuale, nel sistema dei valori morali, spirituali ed economici, nell'organizzazione sociale, nel linguaggio » ([6]).

Nei proverbi e nelle usanze relativi alla pesca è presente una componente religiosa in quanto la religione, come è apparso da una ricerca precedente effettuata a Marettimo, è legata alle varie fasi del lavoro ed alle esigenze della vita quotidiana. Il culto del protettore dell'isola, San Giuseppe, assume, infatti, connotazioni che derivano dal tipo di vita che conducono gli abitanti; d'altra parte un'attività come la pesca, che presenta componenti di instabilità e di insicurezza (tra le quali la dipendenza dalla natura e dai fattori meteorologici) rafforza il bisogno di protezione. Ogni anno il 19 marzo, in occasione della festa del santo, il

mare viene benedetto dal marettimano che impersona S. Giuseppe nella sacra rappresentazione che raffigura la ricerca dell'alloggio da parte di Gesù, Giuseppe e Maria. Le grazie fatte dal santo sono, nella maggior parte, connesse con la vita del pescatore; riguardano, infatti, barche in pericolo nella tempesta e che stanno per affondare, marinai che si salvano a stento. Inoltre sussiste la credenza che i panini (*panuzzi*) che vengono benedetti e distribuiti il 20 marzo nella misura di tre per ogni nucleo familiare, gettati in mare durante la tempesta da un primogenito, possano calmare le onde. Per tradizione i panini sono conservati sulle barche, soprattutto le più grandi che maggiormente si allontanano dall'isola, perciò nei tempi passati erano dati solo ai loro proprietari.

Molte barche sono denominate con il nome di santi o della Madonna (Maria SS. delle Grazie, S. Giuseppe, S. Francesco di Paola, S. Francesco, Maria del Monte Carmelo) . Ma la dimensione religiosa è presente anche nell'atto di calare la rete, come si può notare da questa intervista (effettuata il 26-6-76): « Quando buttiamo la rete a mare, se non si dice il nome del Signore non la buttiamo. Abbiamo l'usanza che ci viene dagli antichi di dire 'molla in nome di Dio', dopo, quando si arriva al centro della rete, allora si dice 'Santissimo Sacramento vieni al centro della rete' e tutti gli altri dell'equipaggio lo ripetono ».

Come notavamo precedentemente, le tecniche della pesca presuppongono una organizzazione del lavoro sulla quale sarebbe necessario soffermarsi più a lungo se limiti di spazio e di tempo non lo impedissero. Come è noto la produzione materiale non consiste soltanto nel rapporto degli uomini con la natura, rapporto che si avvale di adeguati mezzi di lavoro che consentono all'uomo di utilizzare le risorse naturali, ma anche nel rapporto di produzione degli uomini fra loro ([7]). Una attività collettiva come la pesca presuppone un'organizzazione del lavoro in base a ruoli prefissati che stabiliscono le mansioni del capopesca, del capitano, del motorista e dei marinai e conseguentemente una gerarchia interna alla vita marinara, che è in rapporto con la stratificazione sociale del luogo. Tale organizzazione comprende anche i contratti della pesca (rispetto agli utili e alle spese) e la vendita del pescato). Nel nostro caso, essa deve essere riportata ai tipi di pesca praticati dai marettimani. Per la piccola pesca non si può parlare di una suddivisione di compiti prefissati perché essa è limitata a 2-3 unità riportabili nell'ambito familiare.

La pesca a strascico è esercitata su motopescherecci da 3-4 uomini uniti, per lo più, da vincoli familiari naturali o acquisiti; tra essi uno è addetto al timone (capitano), l'altro ai motori (motorista), due a poppa provvedono a calare la rete con le attrezzature meccaniche. Dopo aver calato la rete il capitano lascia il timone al capopesca al quale spetta il compito di dirigere il motopeschereccio nei luoghi che egli ritiene più pescosi o più indicati per quel tipo di pesca. Dopo 2-3 ore di rimorchio si inizia a salpare la rete: due stanno al verricello ed uno a poppa. Il capopesca segnala come devono virare ed indica l'avvicinarsi dei divergenti

(*purtuna*) che sono legati alle reti con cavi di acciaio posti al verricello (calamenti). Poi iniziano a tirare la rete (*paranza*) sollevandola con gli attrezzi meccanici. Vuotata la rete e conservati i pesci nella zona frigorifera si riprende la navigazione e vengono di nuovo calate le reti.

La pesca azzurra ha un'organizzazione più complessa e richiede più di 13 uomini d'equipaggio. Capitano e capopesca si alternano nella direzione della navigazione così come avviene nella pesca a strascico. Giunti sul posto i marinai *lampisti*, che si trovano nelle due barche che vengono calate a mare, provvedono ad attirare a galla i pesci con le luci delle lampade. Altri due nella barca stazza (che viene calata a mare poco prima delle reti) sono pronti a far stendere la rete in modo circolare. Intanto sul motopeschereccio un marinaio è addetto a contare gli anelli di ferro delle *cianciola* ed un altro deve controllare che la rete esca libera di poppa. Una volta arrivato alla metà degli anelli (30), avvisa gridando quello che si trova al timone, così come quando arriva alla fine della rete, come appare chiaro dal terminare degli anelli. Allora due marinai a prua prendono i cavi d'acciaio (stazza) e li portano al verricello. Dopo 5 minuti che la rete è a mare i due marinai che si trovano al verricello iniziano a salpare la rete sinché salgono a galla i piombi. Poi pongono l'inizio della rete nel salparete e sollevatala tutta la stendono a poppa. Quando viene chiamato il pozzale (dove si fermano i pesci) i marinai prendono il *coppu* e iniziano a *cuppiari* (a sollevare il pesce). Dapprima il pesce viene conservato dentro le *bai* di plastica nel ghiaccio, poi nelle ghiacciaie apposite.

Alla ripartizione dei compiti sul motopeschereccio corrisponde la divisione degli utili. Il sistema adottato nella divisione del ricavato è « alla parte », cosa che rende tutti corresponsabili e motivati nel lavoro ed è fattore di coesione fra l'equipaggio. Frequentemente, inoltre, l'equipaggio è formato da parenti comproprietari.

La divisione degli utili « alla parte » consiste in questo: dal ricavato si defalcano le spese per la barca (ghiaccio, nafta, cassette, vitto, ecc.), il rimanente viene diviso a metà tra l'armatore e l'equipaggio. Oggi, in genere, all'equipaggio spetta una parte maggiore del 50%. La quota dell'equipaggio, su piccole barche, è divisa in parti uguali mentre su barche più grandi al capitano spettano 2 parti e mezzo (anche 3), al motorista 2 e mezzo, al capopesca 2 e mezzo, ai marinai 1 parte e mezzo, ai mozzi 1 parte.

Questa soluzione adottata è accostabile a forme precapitalistiche di proprietà, in quanto si potrebbe applicare ad essa quello che Marx definisce il significato originario di proprietà, cioè « rapporto dell'uomo con le proprie condizioni naturali di produzione, in quanto a lui appartenenti, sue proprie, presupposte con la sua propria esistenza » ([8]).

Naturalmente, in questo caso, si tratta di rapporti mediati all'interno del contesto capitalistico.

Questo sistema fa sì che siano scomparse la figura e l'autorità del padrone ancora testimoniate dai seguenti versi della canzone *Marettimo si trova in allegria,* composta nel II dopoguerra. Nella canzone vengono documentate le condizioni di vita e la precarietà economica precedenti per poi contrapporre ad esse i cambiamenti verificatisi nei rapporti economico-sociali:

Ora vi parlu di patruna di mutura
chî marinari i pigghianu a runzuna
si un marinaru parla e dici 'na parola:
« pigghiati a frazzata e scinnitinni ora ora ».
Li patruna vannu già priannu i marinari
si ci vannu addinucchiannu e comu hannu a fari
cu nun hannu marinari e nun ponnu iri a mari.
Scrivinu ppi Trapani ppi truvari un muturista
fannu un telegramma e 'un ponnu truvari lampista,
pezzi di fetenti che si mangiavanu l'ova
e alli marinari li lassavanu tutti fora.
Ora finisci e termina la storia di patruna,
i marinari purtaru la vittoria (9).

Ai sistemi di organizzazione interna del lavoro (divisione dei compiti e degli utili) fa riscontro un'estrema carenza rispetto alla vendita che, tranne per quanto riguarda i provvedimenti presi per la pesca azzurra, rimane in balia delle leggi del mercato e dei passaggi intermedi tra produttore e consumatore.

Il pescato, che nei tempi passati veniva addirittura portato a Palermo via mare, viene venduto all'asta sulle banchine del porto di Trapani ai commercianti all'ingrosso.

Nei periodi di pesca abbondante, perciò, chi arriva prima vende meglio la merce mentre gli ultimi corrono il rischio di non venderla affatto o di venderla a prezzi irrisori.

Un discorso sui sistemi di organizzazione della pesca dovrebbe, quindi, preludere a considerazioni più vaste che pongano in luce i rapporti sociali presenti all'interno della comunità e i rapporti tra Marettimo ed il contesto esterno, come risultano nelle fasi della distribuzione dei compiti e degli utili e nella fase della vendita.

È evidente, infatti, come lo studio dei processi produttivi passi attraverso l'analisi delle tecniche e dei mezzi di lavoro, i quali non solo consentono di distinguere i gradi di sviluppo della società ma sono anche « indici dei rapporti sociali nel cui quadro viene compiuto il lavoro » (10).

La pesca attualmente viene praticata per lo più da parenti comproprietari per cui riesce difficile ipotizzare forme di stratificazione sociale. Questo ci indurrebbe ad una visione idillica, alla visione di una società senza classi o che è riu-

scita a superare dall'interno contrasti e divisioni sociali. Dobbiamo invece tenere presenti, nonostante il relativo benessere diffuso tra le famiglie dell'isola, altri aspetti quali la notevole emigrazione, l'abbandono da parte dei più giovani del settore della pesca per preferire ad essa altre attività più redditizie (anche se comportano il distacco dalla propria terra) quali l'imbarco su navi mercantili. Ne risulta allora che ci troviamo di fronte non ad un ampliamento del settore ma ad una sua contrazione testimoniata anche dai dati. Un tipo di attività come la pesca si rivela oggi redditizio solo per chi possiede lo strumento principale del lavoro cioè l'imbarcazione — intendendo per imbarcazione il motopeschereccio dotato delle attrezzature più moderne — come dimostra la quasi totale scomparsa di bracciantato marinaro. Un'ipotesi di stratificazione sociale all'interno dell'isola potrebbe, quindi, essere avanzata considerando come indice la proprietà delle imbarcazioni, il loro tipo e la loro destinazione. Si potrebbero allora distinguere:

proprietari di motopescherecci per la pesca a strascico;
proprietari di motopescherecci per la pesca a cianciolo;
proprietari di motobarche per la piccola pesca.

Questa stratificazione ipotizzata tiene conto del fatto che oggi la piccola pesca ha poca rilevanza e la pesca del pesce azzurro non presenta introiti sicuri quando l'equipaggio non è costituito da parenti comproprietari per circa la metà. La pesca a strascico, in genere esercitata all'interno della famiglia, consente maggiori introiti perché divisibili tra un numero limitato. È chiaro comunque che le risorse economiche dell'isola non dipendono soltanto dalla pesca ma anche dalle rimesse degli emigranti, dai guadagni riscossi altrove ma reinvestiti nell'isola. Infatti Marettimo non è un microcosmo sociale a sé stante; d'altra parte ogni discorso che verte su di una zona, sia pure periferica e marginale, deve tener conto del contesto più ampio nel quale essa è inserita. Se, da un lato, le risorse economiche dell'isola non sono determinate soltanto dalle attività svolte *in loco*, dall'altro queste attività entrano in rapporto con il ciclo produttivo centrale. Nella situazione attuale è evidente che un settore come la pesca dipende dalla economia capitalistica di mercato che ne condiziona le fasi dell'attrezzatura, della manutenzione e soprattutto della vendita del pescato.

NOTE

(1) G. PITRÈ, *La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano*, Reber, Palermo, 1913, pp 393-404; S. LA SORSA, *Pescatori siciliani*, in « Lares », 1936, VII, pp. 253-265.

(2) Cfr. G. MILONE, *L'area dello sviluppo industriale nel trapanese e l'industria della pesca*, in « Rassegna mensile della provincia di Trapani », IX, 1961, pp. 10-16.

(3) I produttori sono garantiti dai rischi delle fluttuazioni del mercato poiché all'inizio dell'anno viene stabilito il prezzo minimo di vendita del pescato. Al di sotto di questa cifra il pescato viene ritirato ed ai pescatori viene data la compensazione finanziaria AIMA (= il 66% del prezzo del ritiro). In Italia altre cooperative di questo tipo si sono costituite a Rimini, Viareggio, Livorno, Ravenna, Salerno (limitatamente al tonno).

(4) Che bella vita fanno i pescatori / che si levarono l'abitudine di vogare / quando accendono i motori / si mettono tutti a poppa a guardare. / Ma essi sono contenti di guardare / i motori, / andate a Marettimo a mangiare / il cicireddu (pesciolini piccoli) / A sera quando ritornano i « tartaruna » / andatevi a comprare i « ritunni », / quando sentite quel bel sapore / la carne la lasciate dentro i forni.

(5) Mentre i pesci discorrevano un sarago diceva: « Figlio mio, quando vedi l'amo non devi abboccare perché c'è l'amo, resti impigliato e ti prendono ». Mentre parlava così e faceva queste raccomandazioni venne un uomo con il *rizzagghiu*, gli diede un colpo di *rizzagghiu* e restò sotto la rete pure lui. « Papà! ». « Eh, figlio mio, questo è un colpo di *rizzagghiu*. Tuono dell'aria! ».

(6) B. MALINOWSKI, *Culture*, in « Encyclopaedia of the Social Sciences », vol. IV, pp. 621-45, *cit.* in P. ROSSI, *Il concetto di cultura*, Einaudi, Torino, 1970, p. 136.

(7) Cfr. M. GODELIER, *L'antropologia economica*, in AA.VV., *Antropologia culturale*, Sansoni, Firenze, 1973, pp. 175-176: « Il processo di produzione si può definire, da un punto di vista formale, come la combinazione di forze produttive e di rapporti di produzione fra gli uomini. Col termine forza produttiva si designano tre categorie di realtà che il processo di produzione suppone e combina fra loro: un insieme di risorse, di oggetti, sui quali agisce il lavoro, un insieme di mezzi attraverso i quali gli uomini agiscono su quelle risorse, e infine l'attività personale, o lavoro propriamente detto, degli uomini che agiscono sulle risorse per mezzo di strumenti ».

(8) K. MARX, *Lineamenti fondamentali per la critica dell'economia politica*, La Nuova Italia, Firenze, 1970, vol. II, p. 117.

(9) Ora vi parlo dei padroni dei motori / che disprezzano i marinai / se un marinaio parla e dice una parola: / « pigliati la coperta e scenditene subito ». / I padroni vanno già pregando i marinai / si ci vanno inginocchiando e come possono fare / che non hanno marinai e non possono andare per mare. / Scrivono a Trapani per trovare un motorista / fanno un telegramma e non possono trovare un lampista, / pezzi di fetenti che si mangiavano le uova / e i marinai li lasciavano tutti digiuni. / Ora finisce e termina la storia dei padroni, / i marinai riportarono vittoria.

(10) K. MARX, *Il Capitale*, Editori Riuniti, Roma, t. I, p. 214: « I mezzi di lavoro non servono soltanto a misurare i gradi dello sviluppo della forza lavorativa umana, ma sono anche indici dei rapporti sociali nel cui quadro viene compiuto il lavoro »; e p. 213: « *Il mezzo di lavoro* è una cosa o un complesso di cose che il lavoratore inserisce fra sé e l'oggetto del lavoro, che gli servono da *conduttore* della propria attività su quell'oggetto ».

Rosario Lentini

IL SISTEMA GERARCHICO NELLA MATTANZA

La presente comunicazione è frutto di una ricerca d'archivio condotta su fonti inedite, nell'ambito di una più generale indagine sulla storia economica e sociale della Sicilia fra il XVIII e il XIX secolo, e tratterà in particolare dell'organizzazione e divisione del lavoro nonché delle retribuzioni nella tonnara palermitana della Vergine Maria (1).

È noto che la cultura materiale ha i suoi supporti più spesso nella tradizione orale o negli strumenti del lavoro delle classi subalterne che non nei documenti notarili o curiali, anche perché questi ultimi sono stati considerati come tipici strumenti formali, necessari ma non sufficienti, per l'esercizio del potere da parte delle classi dominanti. Tuttavia sarebbe grave leggerezza discriminare aprioristicamente tra fonte ufficiale e non, tra atto notarile e canto popolare, semmai bisognerebbe trovare i nessi e, dove possibile, verificare la testimonianza verbale in quella documentale.

Il mio contributo è un tentativo volto a superare questa potenziale frattura e ad evitare il proliferare di « campi separati » per soli addetti ai lavori ed anche se posto sul piano prevalentemente storiografico, può essere di complemento alla ricerca sul campo. Ciò detto intendo precisare che le questioni centrali del dibattito meridionalistico, quali ad esempio la nascita e lo sviluppo del capitalismo, hanno spesso fuorviato dalla visione d'insieme e di lungo periodo, focalizzando l'obiettivo sul momento unitario e post-unitario della storia nazionale, a tutto danno invece di una più aderente conoscenza dell'economia dell'isola in termini di analisi della struttura creditizia o del capitale straniero o della finanza privata tra il '700 e l'800.

Da ciò la scelta e l'intenzione di studiare più a fondo la geografia finanziaria e i processi di accumulazione di capitale in Sicilia al loro nascere. Quello che descriverò infatti non è altro che uno degli esempi di impiego di capitali da parte della borghesia commerciale ai suoi primi passi, sullo sfondo della crisi progressiva della vecchia nobiltà terriera. Riferirò, pertanto, su alcune carte relative alla gestione e amministrazione di detta tonnara intorno agli anni 1808-11, che rivestono un particolare interesse quanto meno per la comprensione di quel microcosmo produttivo. Entrando nel merito, il documento-chiave più significativo tra quelli rinvenuti è certamente un atto notarile (2), assimilabile a un vero e proprio contratto collettivo di lavoro, stipulato tra il gabelloto e 43 tonnaroti, dal quale

si ricava un quadro chiaro e preciso sia delle rispettive mansioni che delle retribuzioni.

Con tale contratto, stipulato ad inizio stagione, cioè nell'aprile del 1811, 5 *rajsi*, 4 *sottopadroni*, 2 *capiguardie*, 11 *marinaj*, 2 *maestri di mare*, 5 *faratici*, 10 *muxiari*, 2 *garzoni*, 1 *palascarmiere* e 1 *capo maestro di baglio*, s'impegnavano a prestare la loro attività all'interno della tonnara per le operazioni di *pescagione* e *salato*. L'arco di tempo per il quale valevano diritti e obblighi delle parti, andava al di là del periodo compreso tra il *calato* e la *tagliata* dell'apparato di reti, ancore e galleggianti, sia per le laboriose operazioni preparatorie, sia per quelle di *salagione* di parte del pescato a fine mattanza.

Intanto si ponga subito l'attenzione su due dati per lo meno curiosi e cioè il primo che attiene all'esistenza di ben 5 *rajsi* in una tonnara come la Vergine Maria, quando neppure nelle più grandi come Favignana è stato riscontrato un fatto analogo (3); in secondo luogo, la figura dei sottopadroni che probabilmente corrispondevano ai *suttarajsi*, altrove presenti (4), potenziali sostituti del *rajsi*, uomini di fiducia scelti tra i più abili dei capiguardia.

Il *rajsi*, notoriamente, è il capo ciurma dei tonnaroti ma è anche l'indiscusso direttore della mattanza. Risulta da carte antecedenti la definizione del contratto che almeno 1 dei 5 *rajsi*, doveva essere scelto dal proprietario della tonnara (5); ma si apprende pure che i 5 non si trovavano affatto tutti sullo stesso piano gerarchico, come dimostra d'altronde la logica retributiva volta a differenziare ruoli e funzioni anche nell'ambito di una stessa qualifica. Sicché, nell'aprioristica assegnazione delle quote-parti sul pescato, di cui si dirà più avanti, solo ad 1 *rajsi* spettavano 3 parti, 2 parti e 1/2 ad altri 3 e 2 al quinto *rajsi* (6). In questo modo, il principio gerarchico era pienamente rispettato con il riconoscimento contrattuale di un capo-rajsi. I *capiguardie*, rappresentavano l'élite dei tonnaroti, essendo tra i più qualificati ed esperti. I due *maestri di mare* erano rispettivamente un falegname e un calafataro (7), quindi non direttamente chiamati in causa nello svolgimento della pesca. I *muxiari*, chiamati così dal nome della barca sulla quale operavano, la *musciara* o *muciara*, controllavano il complesso sistema di galleggiamento della tonnara; il *palascarmiere* era in funzione d'appoggio a seconda della necessità e i *faratici* colpivano il tonno in una delle camere della morte con particolari arpioni. Tuttavia la divisione dei ruoli e delle funzioni doveva ritenersi sufficientemente elastica essendo stabilito per esempio che alcuni *faratici* venissero destinati a *palascarmieri*. Accanto a questi che rappresentavano i diretti prestatori d'opera della tonnara, il gabelloto ovviamente assumeva mediante contratti singoli, altra forza lavoro per garantire i servizi necessari all'interno del baglio: il barbiere (8), il bottaio (9), l'acqualoro (10), il tavernaio (11), ecc. In questo modo il baglio-tonnara, nel suo complesso era molto più che semplice luogo di produzione, assumendo piuttosto tutte le caratteristiche di un mondo a sé, gestito e diretto da precise gerarchie e regole interne.

Si è detto di parti in termini salariali, ebbene, un primo distinguo consiste nel rilevare una retribuzione in denaro complementare a quella in natura, ovvero a quella in quote-parti sul pescato, predeterminate contrattualmente. Tale divisione però non era generalizzata ed estensibile a tutti i tonnaroti, ne godevano, infatti, solamente i *rajsi* nel modo che si è visto, *sottopadroni, capiguardie* e *maestri di mare* per 1 parte e 1/2 ciascuno e i 5 *marinaj* per 1 parte a persona. Per comodità e per meglio visualizzare i dati essenziali del sistema delle parti e del salario in denaro sarà utile la seguente tabella:

Gerarchia dei tonnaroti	Numero lavoranti	Quota parte pro-capite	Mercede a nome di prestame		Mercede per soldo morto	
			onze	tarì	onze	tarì
Rajsi	1 3 1	3 2,5 2	2		—	
Sottopadroni	4	1,5	1	15	—	
Capiguardie	2	1,5	1	15	—	
Marinaj	11	1	1		—	
Maestri di mare . . .	2	1,5	—		2	
Garzoni	2	—	1		—	
Muxiari	10	—	1		—	
Palascarmiere	1	—	1		—	
Faratici	5	—	1		—	
Capo maestro di baglio	1	—	—		3	
	43					

Non sono poche le difficoltà incontrate nel decodificare l'articolata struttura salariale, sempre che non sia improprio definirla tale. Al momento del contratto il gabelloto metteva a disposizione dei tonnaroti una certa somma o *a nome di prestame,* cioè di anticipo fruttifero, o *per soldo morto,* senza alcun diritto di rivalsa su di esso da parte del gabelloto, e ciò a seconda delle rispettive qualifiche. Eccezion fatta dei 2 *maestri di mare* e del *capo maestro di baglio,* pagati per soldo morto, agli altri 40 contraenti, il gabelloto anticipava da 1 a 2 onze pro capite con la condizione di averle poi restituite (perciò *a nòme di prestame*), non materialmente ma scontandoli sulle quote-parti spettanti del tonno pescato. Come si intuisce questo è un vero e proprio anticipo fruttifero di interessi. Una altra voce attinente al salario era la paga per *ragione di mangia* che ritengo debba

intendersi più come quota per il vitto che non come regalìa, dal momento che veniva pagata giornalmente ai *faratici*, ai *maestri di mare* e ai *muxiari*. L'unico tonnaroto che veniva pagato per ogni giornata lavorativa effettivamente prestata, era il *capo maestro di baglio*, ovvero chi curava e badava ai magazzini e agli edifici del baglio stesso. Un altro titolo remunerativo, forse l'unico assimilabile al salario, era il *giornaliero*, indicato anche come *dippiù*. Concesso solo ai *rajsi*, *sottopadroni*, *capiguardie* e *marinaj*, solo per 2/3 *libero*, cioè franco e interamente godibile, tale giornaliero era, per il resto, *schiavo* dei *pesi e gravizie* di remota origine che incombevano sulla tonnara ([12]). Per esempio, oltre la polizza dell'Esattore di Palermo, dal pescato occorreva dedurre la decima per il Convento della Consolazione e di S. Francesco di Paola, nonché il censo dovuto ai PP. di S. Martino. Ebbene, anche questo *giornaliero schiavo* andava scontato sul tonno per cui con un simile sistema retributivo, quello che il gabelloto concedeva in denaro, il tonnaroto perdeva in parti di pescato e viceversa.

Un'altra voce era costituita dalla *ragione d'impiano* di cui usufruivano solo *sottopadroni*, *capiguardie* e *marinaj* e che veniva pagata in denaro alla fine della stagione. Altro non era se non la ramunerazione a fronte dell'impianto e della messa in funzione della tonnara. Si pagavano infine, 3 tarì ciascuno per *ragione di strappo e sego* probabilmente a fronte delle spese sostenute per procacciarsi il grasso animale per l'illuminazione, anch'esso da scontare sulla quota-parte. Pertanto se prendiamo come riferimento il *giornaliero franco* che per altro veniva pagato a 22 lavoranti su 43, questo non superava i 25 grani. Soltanto i *rajsi* fruivano di un giornaliero interamente franco di 45 grani; per la maggioranza, quindi, ciò voleva dire essere ancora ai limiti della sussistenza minima.

Se passiamo ora in rassegna la retribuzione in parti, si noterà anche quì una complessa e macchinosa suddivisione che certamente giovava al gabelloto. Sicché a fine pesca, il 10% del tonno, sia *in fresco* che *in salato* e il 10% del *lattume di tonno*, nonché il 12% dello *scamale*, al netto di *pesi e gravizie*, veniva suddiviso in 37 parti, secondo la valontà del gabelloto, cioè nel modo che si è visto poc'anzi, nel pieno rispetto di quella gerarchia, canonizzata dalla tradizione e dagli usi. Non si dimentichi per altro che il sistema delle parti era già di per sé discriminante perché escludeva *muxiari*, *faratici*, *palascarmiere*, *garzoni* e *capo maestro di baglio*. A questa prima divisione ne seguiva un'altra, ovvero 1/3 dei *bavili* e dei *seccumi* andava ripartito ancora tra gli stessi *rajsi*, *sottopadroni*, *capiguardie*, *marinaj* e *maestri di mare*, sempre nelle quote prefissate. Separatamente, poi, avvenivano ulteriori regalie e concessioni per i *sottopadroni*, per ogni tonno di peso superiore a 70 quintali. In sostanza, i meno avvantaggiati, risultavano tutti quei tonnaroti esclusi dalla retribuzione in parti. Costoro dovevano contentarsi, dopo mesi di duro lavoro, di percentuali di *scorcille*, *scanfazzi* e *tonnina immondezza*.

Un dato va debitamente sottolineato e cioè che contrapporre la figura del

gabelloto a quella dei tonnaroti è semplicemente riduttivo, ma lo è non meno lo scontato antagonismo tra *rajsi* e il resto dei tonnaroti, in quanto la rigida gerarchia che sottendeva alla divisione del lavoro, trovava un preciso riscontro anche nell'articolazione e frazionamento dei compensi in natura o in denaro. La sperequazione esistente fra il guadagno di un *faratico* e quello di un *marinajo* non era meno rilevante. Come spiegare allora quella coesione di gruppo espressa in modo così limpido nei canti dei tonnaroti, quando economicamente e gerarchicamente le divergenze erano profonde?

Una tesi sostenibile potrebbe far leva su un'interpretazione del lavoro a livello rituale e quasi religiosa, in fondo la solidarietà di « classe » di questi tonnaroti si ritrova non solo nel fatto di dover vivere fra le mura del baglio per una intera stagione, senza che neppure le mogli o i figli vi potessero accedere, così come era stabilito espressamente nel contratto collettivo, ma soprattutto, tale solidarietà, si manifestava nello sforzo comune che li opponeva alle forze della natura. Una mattanza sfortunata avrebbe significato affrontare un magro inverno di stenti. Ma dietro questo antagonista apparente, in grado di accomunare gli sforzi e i sacrifici dei tonnaroti, come non vedere la vera contrapposizione di fondo tra universo della produzione e quello del profitto, tra tonnaroti e proprietari, tra lavoro e rendita. Dietro le quinte del semplice binomio gabelloto-tonnaroto, si muovono i veri soggetti di classe, protagonisti storici di quella complessiva trasformazione in atto in Sicilia fra il '700 e l'800. Non stupisce infatti apprendere che proprietario della tonnara fosse il duca di Sperlinga, travagliato in quegli anni da una grave crisi finanziaria ([13]) e che le 1000 onze annue di rendita, pagate anticipatamente dal gabelloto per aggiudicarsi la conduzione della Vergine Maria, si rivelassero nonostante tutto insufficienti a coprire il pesante disavanzo. Nè ci sorprende che il gabelloto Giuseppe Barbaro fosse privo di capitali propri tanto da dovere ricorrere alle casse dei Florio ([14]) che già in quel periodo rappresentavano degnamente la nascente e agguerrita borghesia commerciale.

Tonnaroti, gabelloto, amministratore, proprietario: il cerchio si chiude. Il *circuito finanziario* che trae origine dall'impiego di capitali di un Florio si risolve, da un lato nella costituzione di una rendita annua, cioè la gabella per il proprietario; nella remunerazione del capitale, con gli interessi pagati dal gabelloto al prestatore di fondi e nei compensi di cui si appropriavano le figure intermedie, sensali, gabelloti, amministratori e così via. Dall'altro lato, si risolve nella perpetuazione di un sistema di potere, attraverso un meccanismo produttivo in cui il costo del fattore lavoro, risultava marginale, un vero e proprio *dippiù*.

NOTE

(1) Si tratta in particolare delle minute di due notai, F. M. Leone e P. Anelli, conservate presso l'Archivio di Stato di Palermo (d'ora in poi A.S.P.) cui questa ricerca ha fatto riferimento.

(2) A.S.P., Atti del notaio Francesco Maria Leone, reg. 24368, cc. 603r.-607r., 12-4-1811.

(3) F. C. D'Amico, *Osservazioni pratiche intorno alla pesca, corso e cammino de' tonni*, Messina 1816, ampiamente ripreso in O. Cancila, *Aspetti di un mercato siciliano. Trapani nei secoli XVII-XIX*, Caltanissetta-Roma, 1972, pp. 135 e sgg. Nelle tonnare del trapanese, ciurme di non meno di 60 lavoranti erano dirette da due rajsi.

(4) Si veda in proposito E. Guggino e G. Pagano, *La mattanza*, Palermo 1977, che riassume i risultati di una ricerca sul campo condotta a Favignana.

(5) A.S.P., Atti del notaio Pietro Anelli, reg. 44158, cc. 705r.-713r., 25-10-1808.

(6) A.S.P., F. M. Leone, reg. 24368, cc. 603r. - 607r., 12-4-1811.

(7) « Giuseppe Di Marco fallegname di mare e Gaetano Corrao maestro calafataro (...), promettono e si sono obbligati ed obbligano a don Giuseppe Barbaro qual gabelloto della Tonnara della Vergine Maria per la imminente pescaggione dell'anno corrente 1811 (...) approntare tutto quello e quanto il detto Barbaro col detto nome è obbligato approntare a fare per l'annualità dell'intiero apparato delle barche di detta tonnara con mettere tutta quella pece, stoppa, chiodi d'ogni sorta, sego, dilature, pentole, lanate e tutt'altro che forse bisognerà come anche fare tutti quei benfatti abbisogneranno per conto del proprietario di detta tonnara (...) », A.S.P., F. M. Leone, reg. 24368, cc. 316r. - 317v., 19-3-1811.

(8) Mastro Francesco di Blasi « barbiero » si obbligava nei confronti del gabelloto a svolgere la sua attività due volte la settimana, dentro la tonnara, per complessive onze 3 (A.S.P., F. M. Leone, reg. 24359, c. 436r. e v., 19-4-1809).

(9) I maestri « bottari » Giuseppe Leonardo, Giovanni Lo Monaco e Francesco Palaganò s'impegnavano a prestare la propria opera fino al termine della *pescagione* per 2 tarì al giorno ciascuno e inoltre « (...) una parte e mezza per uno di baglio, come anche onze una per ogni seicento quintali che si pescherà di lordo, il cinque per cento di cozzi per ogni cento barrili che si saleranno, franchi ai medesimi ed ai fanti e capi mastri con doversi fare duodeci parti colla palla dentro, per lo scamale il due e mezzo per cento da dividersi il terzo ogni cento barili di sorra che si salerà e timpagnerà il tutto come suole praticarsi in detta tonnara al capo mastro e due terze parti ai mastri e fanti come anche il proceduto di onze due per tonnara di patto », A.S.P., F. M. Leone, reg. 24359, cc. 460v.-461v., 24-4-1809.

(10) « Salvatore Oliveri di Palermo (...) si è obbligato ed obbliga a don Giuseppe Barbaro (...) durante il tempo di detta pescagione sino al ritorno di detta chiurma e dare acqua a tutta la gente di essa tonnara e specialmente ai padroni della stessa e fare tutto ciò li sarà ordinato dal detto Barbaro tanto per detta tonnara che per Palermo, senza potersi opporre e non mancare altrimenti. E questo per la mercede di onze cinque e tarì venti di denaro di patto », A.S.P., F. M. Leone, reg. 24368, c. 541r. e v., 7-4-1811.

(11) « Giuseppe Arculeo di Giovanni (...) si è obbligato (...) mantenere per tutto il corso di suddetta pesca in detta tonnara la taverna aperta e somministrare a tutti gl'individui della medesima li seguenti generi ai prezzi e nella maniera come qui sotto. E primo il pane moreno al peso e condizione come corre nelle piazze di questa città di Palermo coll'obbligo però di mantenere il pane fino di quello che si vende nel piano del Garraffello sotto Sperlinga per servizio de' padroni di detta tonnara. Il vino deve essere buono e fuori qualunque difetto da venderlo al prezzo ed a tenore delle compre che farà il detto Arculeo con compensarsi pure ogni sorta di spese che occorreranno per le suddette compere con potere semplicemente godere di un soprappiù di onze una e tarì sei a botte per raggione di vendita coll'espressa però con-

dizione e patto che le compre di detto vino dal detto Arculeo dovranno farsi coll'assistenza e l'approvazione di una persona benvista e da designarsi dal detto Barbaro dovendosi praticare lo stesso per l'aceto. L'oglio dovrà venderlo a seconda in quel tempo si venderà (...) purché sia di buona qualità. Dovrà mantenere caci d'ogni sorta, riso, legumi, pasta di diversa condizione, olive e salume e tutto all'ingrosso (...). Inoltre detto Barbaro non sia tenuto dare al detto Arculeo alcuna sorta di stiglio per l'uso di detta taverna ma deve il medesimo Arculeo contentarsi (...) di quello potrà trovarsi in detta taverna e nel caso non se ne troverà promette e s'obbliga detto Arculeo farsi tutto a sue proprie spese », A.S.P., reg. 24368, cc. 572v. - 574v., 9-4-1811.

([12]) « Più detto gabelloto colla detta abonazione promette e s'obbliga pagare tutti li pesi dovuti in pesci per decima gabellata d'Almirante Convento della Consolazione e di S. Francesco di Paola ed il solito censo dovuto alli P.P. di S. Martino o in denari o in pesci nei soliti tempi e consueti e ciò tutte le volte si devono (...). Più detto gabelloto promette e si obliga consegnare per ragione di carnaggi cioè rotoli cinquanta pesce spada fuori testa, rotoli dieci seccumi, mezzo barile di surra, mezzo barile tonnina numero quattro ovi di tonno, numero quattro anguille di pesce spada, numero due calli e ciò tutte le volte si farà uccisa di pesce spada e tutte le volte si salerà in baglio per conto di sudetto gabelloto di patto », A.S.P., P. Anelli, reg. 44158, cc. 705r. - 713r., 25-10-1808.

([13]) Apprendiamo da un dispaccio della Real Segreteria di Stato e Guerra, in data 1° giugno 1808, firmato Gio. Batta Manuel e Arriola, inviato al principe di Bonfornello, amministratore del duca di Sperlinga quanto segue: « Informato il re delle attuali circostanze della casa del Brigadiere duca di Sperlinga con particolarità ha osservato (...) l'eccessivo sbilancio in cui trovasi la mentovata casa con tutta l'accurata vigilanza di V.S. illustrissima Amministrazione e del Regio delegato don Carlo Averna, ha ridotto il capo della famiglia duca di Sperlinga in positive strettezze (...) ed in considerazione ancora della qualità dei debiti contratti dal detto duca gli accorda il re la facoltà di vendere col verbo regio e scudo di perpetua salvaguardia tante porzioni feudali della baronia di Sperlinga o tanti altri beni feudali o allodiali da esso posseduti », A.S.P., P. Anelli, reg. 44158, cc. 848r. - 853r., 8-11-1808.

([14]) « Quindi oggi giorno sopradetto, l'illustre don Federico Bellacera Napoli e Zati, principe di Fonfornello, (...) qual amministratore delli effetti e beni dell'illustre don Saverio Oneto e Gravina duca di Sperlinga (...) gabella a don Giuseppe Barbaro (...) presente e stipulante e che accetta a gabella coll'abonazione di don Ignazio Florio da me similmente conosciuto presente e stipulante ed abbonante la tonnara cosidetta della Vergine Maria per la pescagione dell'anno corrente duodecima indizione 1809, una colla casina, magazini ed il pezzetto di terra o sia chiusa aggregata a detta tonnara e con tutti li suoi privilegi, preminenze ed altro sia includendo et nihil excludendo », A.S.P., P. Anelli, reg. 44158, cc. 705r. - 713r., 25-10-1808.

RUDOLF E SUSANNE SCHENDA

LA DONNA ED IL CONCETTO DI LAVORO NEI RACCONTI POPOLARI SICILIANI DELLA GONZENBACH E DEL PITRÈ

Negli ultimi anni, il racconto popolare ha nuovamente assunto un ruolo di particolare rilievo negli studi del folclore. Strutturalisti, psicologi, pedagogisti e sociologi hanno elaborato nuovi tentativi di interpretazione, sebbene le scuole finnico-geografica ed antropologico-universale restino le più rappresentative. Molti di questi tentativi possono essere definiti astorici, poiché considerano i racconti popolari come espressioni linguistiche, che si ripetono indipendentemente dallo spazio e dal tempo e che, quindi, non contengono reali fatti storici ma, al massimo, qualità umane correlate da elementi mitologici tradizionali.

Recenti ricerche, hanno poi dimostrato che non solo miti storici, ma anche le fiabe, contengono elementi che risultano essere di rilevante importanza socio-storica. Esse costituiscono, infatti, forme di comunicazione di determinate personalità storiche. Se pensiamo, per esempio, alla « vecchia Maria » dei fratelli Grimm o alla famosa raccontatrice palermitana Agatuzza Messia di Giuseppe Pitrè, ci accorgiamo che questi personaggi non presentano automaticamente le storie trasmesseci, ma informano, nel contempo, anche sulla loro vita di ogni giorno, sulle loro esperienze, preoccupazioni ed i loro desideri.

In particolare le fiabe siciliane, molto più genuine e meno sofisticate di quelle dei fratelli Grimm, mostrano, benché rappresentino frammenti di vecchie tradizioni letterarie, un numero rilevante di esperienze quotidiane del popolo siciliano. Possiamo prendere come esempio lo stile di trattazione del « lavoro » nelle fiabe di Laura Gonzenbach (1870) e Giuseppe Pitrè (1875).

Laura Gonzenbach era la figlia di un commerciante svizzero che abitava a Messina. Nacque in questa città nel 1842. La casa di suo padre veniva frequentata dal pastore della comunità evangelica tedesca, Otto Hartwig, che scrisse diversi libri di storia siciliana. Laura Gonzenbach trascorreva le sue vacanze estive sull'Etna e scrisse colà le fiabe che le venivano raccontate dalle contadine del luogo. Il suo manoscritto, corredato da annotazioni comparate di Reinhold Köhler, venne pubblicato da Otto Hartwig a Lipsia nel 1870.

La Gonzenbach sposò il colonnello savoiardo François Laurent La Racine e morì nel 1878, dopo la nascita del suo quinto bambino. I successori di questa famiglia vivono a Messina (famiglia Basile) ed a Roma (vedova del Generale La Racine).

Dato che in entrambe le raccolte incontriamo, per lo più, delle raccontatrici, concentreremo la nostra attenzione sul lavoro femminile.

Il lavoro è, per principio, una cosciente attività dell'uomo, con lo scopo di trasformare la natura in suo favore. Al livello più basso, il lavoro serve solo a soddisfare le necessità primarie, mentre ad un livello più alto, l'uomo è fortemente cosciente degli scopi che vuole raggiungere con la sua attività; egli programma il suo lavoro nell'ambito comunitario ed ha come obiettivo la produzione dei beni ed il progresso sociale.

La società progredita è contraddistinta da ceti sociali diversi ove il lavoro può diventare una costrizione, sia attraverso condizioni di dominio (per esempio con il dominio dell'uomo sulla donna) o attraverso condizioni di possesso (il proprietario di mezzi di produzione compra la forza lavoro dei non possidenti). Tutti questi livelli di qualità e condizioni di lavoro si possono ritrovare nelle favole siciliane. La fiaba, inoltre, ci aiuta pure a differenziare ed a riempire di vita questo schema teorico sinora trattato.

Il lavoro si presenta nelle fiabe anche come necessario elemento dell'esistenza sociale ed umana.

Quando la famiglia ha fame, il padre ed il figlio escono di casa, per andare alla ricerca di qualche legume tra i campi sassosi e sono felici, se trovano una « bella troffa di razza » (Pitrè II, n. 52).

Il lavoro come base fondamentale della vita viene ricercato disperatamente in una situazione di necessità: « il calzolaio era povero e spesso doveva girovagare tutto il giorno senza guadagnare qualcosa » (Gonzenbach I, n. 3, n. 15, n. 70), ripete sempre la Gonzenbach.

Il processo di lavoro, anche se singole attività vengono denominate in modo esplicito: ritornare a casa, lavare la biancheria, tessere ecc., (Pitrè n. 1, 8, 57, ecc), viene di rado descritto dettagliatamente, poiché viene considerato un dato di fatto del tutto naturale. Naturale è soprattutto, per donne e ragazze, che svolgono il proprio lavoro domestico senza domandarsi quale sia il senso e lo scopo di esso. La Nfanti Margarita (Pitrè II, n. 57), la biancaneve siciliana, cacciata da casa, arriva in un palazzo ove trova delle belle camere: « va nna cucina, lava ddi linzola e poi appulizia tutta la casa (.....) ogni jornu facía lu muzzu a la stadda ».

Naturale è anche, che la donna povera aiuti quella del ricco (Pitrè II, n. 59: La figghia di Biancuciuri). L'eroe o l'eroina devono lavorare perché sono nati poveri o perché, sfortunatamente, sono caduti in miseria o in disgrazia. Il lavoro viene spesso paragonato a dolori, a sofferenze, ad uno stato di angoscia che l'eroe percorre durante il suo cammino verso il successo, verso uno status sociale che renda il lavoro superfluo. Il lavoro viene quindi presentato più volte come un peso insopportabile, come un compito, che per l'uomo e la donna appare risolvibile solo con l'aiuto magico. Nelle fiabe di Re Cardiddu (Gonzenbach n. 15) la bella figlia del calzolaio viene confrontata con un numero di compiti impossibili,

che provengono dalla sfera del lavoro casalingo. Questi compiti sono impossibili perché 1° vengono formulati in modo contraddittorio (spazza la casa e non spazzarla, ecc.) e 2° perché sono semplicemente troppo difficili e non possono essere portati a termine nel tempo messo a disposizione (« prese tutta la sua biancheria, la immerse in sangue di bue e ne fece un pesante fagotto. Diede esso alla povera donna e disse: devi riportarmi questa biancheria stasera lavata, inamidata, rammendata e stirata, altrimenti ti mangio (...) Poi prese tutti i suoi materassi, li mostrò alla povera donna e disse: sino a stasera devi scucire tutti questi materassi, lavare ed asciugare la lana, lavare e stirare le federe e riportarli rammendati, altrimenti ti mangio »).

In Pitrè è Lu Re di Spagna (I, 15: « raccontata da Elisabetta Sanfratello, Vallelunga ») che ha il compito di spianare un monte, di seminare e di provvedere al raccolto. Il tutto in un'ora di tempo. In genere si tratta di lavori quotidiani ben conosciuti, ma raccontatori ed ascoltatori si oppongono alla introduzione dell'orario di lavoro, alla frammentazione del tempo nella loro sfera occupazionale.

Questa opposizione viene quindi indirizzata contro un sistema che il 19° secolo portò con sé a seguito del suo processo di economizzazione e industrializzazione. Contro tali lavori a cottimo obbligati, la fantasia delle raccontatrici inventa simboli pieni di assurdità: alcuni dei compiti insolubili non hanno nessuna corrispondenza con la realtà. Nella fiaba « del bel Cardia » (Gonzenbach n. 29), il figlio del Re deve svuotare una cantina chiusa e piena di fave; far scomparire cadaveri da un'altra cantina chiusa e riempire materassi vuoti senza alcun materiale di sorta. In tali compiti eseguiti sotto costrizione, la fantasia fugge nel regno della magia: qui possono aiutare solo esseri soprannaturali.

I raccontatori, sia nella Gonzenbach come nel Pitrè e Salomone-Marino, erano, in genere, donne del popolo. Per tal motivo in quasi tutte le fiabe siciliane, sono donne o ragazze quelle che ricoprono il ruolo principale. Alcune fiabe hanno perfino aspetti aggressivi e femministici; raccontano di ragazze che svolgono il proprio lavoro coscientemente e provocano trasformazioni (Gonzenbach n. 78: la storia della ragazza coraggiosa, n. 17: della ragazza intelligente, n. 27: dell'uccello verde, n. 36: la storia di Sorfarina, n. 46: del serpente che testimonia per una ragazza). Questa prospettiva femminile, nella quale non è escluso che la Gonzenbach abbia riversato nella configurazione dei testi le proprie idee di emancipazione e quelle di sua sorella Maddalena, ha anche influenza sulla descrizione del lavoro. Da differenziare è, inoltre, il lavoro casalingo giornaliero delle ragazze e donne, da quello svolto in un rapporto di servizio.

Il lavoro della donna a casa viene spesso descritto come pesante schiavitù: Caterina, la povera ragazza oppressa a casa (Gonzenbach n. 32) deve eseguire tutti i lavori difficili ed umilianti. La povera figlia del Re (Gonzenbach n. 77) doveva cucinare e lavare come una serva e la sera quando suo marito ritornava a casa

doveva anche fasciargli le gambe. Sia il tipo della sorella oppressa come quello della regina umiliata, soffrono confrontate con il lavoro casalingo e la fiaba deve preoccuparsi di trovare una liberazione fittizia, possibilmente attraverso la ricchezza.

Ma in alcuni casi anche il lavoro al di fuori di casa viene interpretato come liberazione: mentre la ragazza a casa viene sentita come un peso economico, tale da costringere i genitori a cacciarla o ad abbandonarla (Gonzenbach n. 2, 3 e 4), tale tipo di liberazione le offre la possibilità di constatare che i suoi servizi presso gente forestiera, vengono altamente considerati: i ladroni (n. 2) sono felicissimi che Maria possa cucinare, lavare e cucire per loro e per tal motivo la amano. Nella favola di Maruzzedda (n. 3) questo aspetto diventa ancora più evidente: Maruzzedda viene abbandonata in una boscaglia e riesce a raggiungere un castello vuoto dove si trova sola con una morta. Mangia e beve e si distende a dormire su un bel letto. « In questo luogo vivrà per un lungo tempo senza che nessuno la disturbi ». Si mantiene quindi da sola, è indipendente, non si deve occupare dei fratelli minori, non sente il peso della dote e non è soggetta ad alcun controllo. Quando suo padre scopre il suo soggiorno, ella si rifiuta logicamente di riceverlo. « Posso venire un po' di sopra? » domandò il padre. « No, no » rispose lei, « i miei padroni sono in questi casi molto severi e non mi permettono di lasciare entrare qualcuno ».

Maruzzedda si è quindi distaccata dalla famiglia ed il suo lavoro le serve da pretesto. Naturalmente essa trasferisce questa libertà anche al campo sessuale: riceve le visite segrete del Re ed ha da lui tre bambini. (cfr. Pitrè I, 7: La soru di lu Conti: ragazza visita segretamente il figlio del Re ed ha un bambino da lui).

Possiamo quindi constatare che il lavoro svolto in favore di terze persone, mentre per le donne in Sicilia viene tabuizzato e negativamente giudicato, può, al contrario, agire come mezzo di liberazione anche se deve però essere celato alla propria famiglia (Pitrè I, 2: Lu pappagaddu: commerciante chiude a chiave sua moglie quando si reca al lavoro). È pure interessante constatare che le persone forestiere, al cui servizio la ragazza si sente più felice che a casa, spesso assumono la forma di ladroni, orchi o fattucchiere. In ogni caso il mondo degli emarginati sociali sembra essere più umano di quello considerato legittimo dalla società.

È pure interessante il fatto che, in contrasto con questo rapporto di lavoro, che separa dalla famiglia ed in ultima analisi tende alla liberazione, troviamo un rapporto che viene approvato dalla famiglia od è originato da legami familiari e rappresenta per la ragazza una forma di umiliazione e pericolo. La vendita di forze lavorative serve ad ottenere un esonero dagli obblighi di mantenimento. Nella favola di Ohimè, il nonno porta personalmente i suoi nipotini dal padrone (Gonzenbach n. 23): « porta tua nipotina maggiore da me, affinché possa essere utile a mia moglie ed io ti farò un bel regalo », e la più giovane, che riesce a

superare la prova di lealtà (con l'aiuto di mascheramenti e furbizie), diventa perfino sua moglie. Nella favola del Ladrone che aveva una testa da stregone (Gonzenbach n. 23; entrambe le favole sono una variante di Barba blu), la moglie ed entrambe le cognate si trovano, una dopo l'altra, in un rapporto di lavoro in cui risulta evidente che anche quest'ultime devono avere rapporti sessuali con il ladrone. Solo in seguito, la più giovane, attraverso la sua furbizia, riuscirà a dominare il tiranno. Anche in questo caso viene messa a nudo la realtà: la moglie soggiace ad uno sfruttamento quale oggetto sessuale. Anche qui, la furbizia viene chiaramente confermata come un'arma in mano del debole.

Una versione originale del rapporto tra padrone e serva viene mostrata nella fiaba di Caterina e la sua sorte (Gonzenbach n. 21). Caterina, il cui povero padre è morto, cerca un lavoro e lo trova, la sua sorte però la perseguita e distrugge tutto quanto le viene affidato dai padroni. Presa dalla paura, Caterina fugge, però solo per fare la stessa esperienza in un'altra città. Finalmente riesce a calmare la sorte e perfino ad ottenere in dono da essa il titolo di Regina. In questa fiaba viene espressa l'opprimente sensazione, che la lavoratrice, senza essere in colpa, non riesce ad assolvere le richieste del proprio datore di lavoro.

Per quanto concerne il tema « prestazione di lavoro », possiamo ricordare che le donne venivano anche occupate come infermiere o levatrici presso il vicinato (Pitrè I, n. 8: La panza chi parra). La figlia vagabonda del Re, per esempio, (Gonzenbach n. 11) strofina il ragazzo settenne con l'erba, sino a quando egli si sveglia dal suo sonno mortale. La figlia del Re, dalla favola di Re Chicchireddu (Gonzenbach n. 12), prima di mettersi vestiti maschili per entrare in servizio presso Re Chicchireddu, cura e guarisce un malato, un sordomuto ed un principe pazzo. Il problema particolare delle donne lavoratrici con abbigliamento maschile può qui essere solo accennato. Travestita da uomo, la ragazza può perfino divenire segretaria del Re (Gonzenbach n. 17).

Per quanto riguarda la posizione della donna come intellettuale, vengono spesso menzionate delle maestre (Gonzenbach n. 36, Sorfarina, Pitrè n. 56, Lu Sirpenti, n. 57, La Nfanti Margarita), però solo nella Gonzenbach questa maestra diventa un personaggio concreto che, in via eccezionale, può insegnare ai bambini nella scuola. In linea di massima, le attività impiegatizie sono quindi vietate alle donne.

Dopo il lavoro casalingo ed il rapporto di servizio, troviamo al terzo posto il lavoro a domicilio. A questo gruppo appartengono tutte le attività che permettono la produzione di materiale a casa, tenendo conto che si tratta di materiale che non è destinato all'uso domestico od alla vendita diretta, ma a fornitori o grossisti.

Nella storia della ragazza coraggiosa (Gonzenbach n. 78), questo lavoro viene descritto in tutti i suoi aspetti, incluso quantità e salario: « c'erano una volta tre sorelle, che non avevano più né padre né madre e vivevano poveramente filando.

Ogni giorno filavano insieme un rotolo di lino che portavano ai propri padroni, dai quali ricevevano due tarì e con questo misero importo dovevano vivere ». Qui sono menzionati i fatti più salienti di questo lavoro. Un commento indiretto ci viene fornito da favole, in cui alcuni personaggi, con aiuti magici, riescono a raggiungere un poco di fortuna con il lavoro a domicilio.

Il fannullone Giufà (Gonzenbach n. 37) viene, per esempio, condannato da sua madre a filare, e riceve da una fata il dono di poter filare in una notte tutto il lino che tocca; da una seconda fata la possibilità di trasformare, in una notte, tutto quanto il filato in tessuto e da una terza la capacità di imbiancarlo.

Con ciò non si può dire che Giufà diventi ricco, ma sua madre riesce a vendere il tessuto imbiancato ed a guadagnare una buona somma di denaro. Lignu di Scupa è il nome del diavolo che aiutò una ragazza a filare 60 rotoli di lino in un mese (Gonzenbach n. 84: « la ragazza pianse però giorno e notte, perché era impossibile poter filare sì tanto lino »). E qui constatiamo che il compito, in linea di massima, non è impossibile, ma solo smisurato in relazione al poco tempo messo a disposizione. Nell'ultimo esempio, il compito di lavoro assegnato risulta sestuplicato o settuplicato se confrontato con quello più realistico indicato nella favola delle tre sorelle. Non è la paura del lavoro che fa piangere la ragazza, ma la paura del poco tempo a disposizione.

In ultima analisi è anche interessante esaminare il ruolo che svolge la prostituzione nella favola. Sofarina, che è abbastanza intelligente da poter insegnare a scuola, dà al figlio del Re uno schiaffo e si rifiuta di scusarsi quando diventa sua moglie. Da lui abbandonata assume il ruolo di una cortigiana che fa cadere il principe in trappola e gli regala, sotto forma di tre figure diverse, tre bambini in tre città. Riesce quindi a realizzare un'opera d'arte quasi impossibile e, cioè, ad essere, contemporaneamente, moglie fedele ed amante smascherando così la doppia morale (Gonzenbach n. 36). Anche Epomata assume il ruolo di cortigiana, inganna i suoi corteggiatori e mantiene attraverso forze magiche la sua virtù ed il loro denaro (Gonzenbach n. 55: la storia di Feledico e Eponata). Nessuna delle favole è arrivata al punto di tollerare apertamente la prostituzione dell'eroina; rapporti sessuali prematrimoniali, dai quali risultano senza eccezione dei bambini meravigliosi, vengono presentati senza particolare evidenza. « Nel suo stato » dice il Re Cardello (Gonzenbach n. 15) riferendosi alla figlia del calzolaio ... ed effettivamente ella partorisce, prima che si festeggino le nozze, un bambino meraviglioso.

Anche se l'eroina attraverso la sua furbizia ed i suoi poteri magici riesce a sottrarsi alle richieste sessuali maschili, la prostituzione viene in effetti accettata come un'istituzione che permette agli uomini di sfruttare la donna e, occasionalmente, anche alla donna di trarne qualche vantaggio. La fiaba considera, quindi, realisticamente anche questo tipo di lavoro femminile.

E adesso arriviamo alla conclusione: La fiaba, e soprattutto i testi che tro-

viamo nella Gonzenbach e nel Pitrè, rappresenta una forma espressiva di persone storiche reali. Questi racconti, specialmente quelli riferiti alle donne siciliane, svelano numerosi fatti della vita quotidiana siciliana del 19° secolo. In parte, essi presentano anche una problematica attuale, poiché negli ultimi cento anni, in alcune regioni della Sicilia, la realtà socioeconomica ha subìto solo esigui mutamenti. In modo molto evidente, la fiaba ci lascia apparire il ruolo della donna-schiava: continuamente viene rinchiusa come una prigioniera oppure messa fuori di casa. Non soltanto la sua forza lavoro, ma anche la persona nella sua totalità può essere venduta od usata per concludere determinati affari; essa serve non solo per eseguire i più umilianti lavori domestici, ma, anche all'uomo, come puro oggetto sessuale. Il suo lavoro viene svolto ad uno dei livelli più bassi e solo raramente ha il senso di un'attività proiettata nel futuro e vista in un contesto sociale. Attraverso questi fatti, si fa luce però, anche una prima, debole presa di coscienza in merito alla negatività di queste condizioni, perlomeno si evidenzia il forte desiderio di una liberazione da queste costrizioni: liberazione della ragazza dallo stretto sistema familiare e dal continuo controllo esercitato dal padre e dai fratelli, liberazione dai ristretti confini del paese con conseguente fuga nel mondo dell'avventura, liberazione dai tabù sessuali con libera scelta del proprio partner, liberazione infine dallo status di lavoratrice casalinga non considerata e non pagata.

Così viste, le fiabe non rappresentano solo fonti storiche e riflessi della realtà, ma ci forniscono anche l'occasione di riflettere sulle condizioni attuali esistenti. Attraverso le loro fantasiose proposte risolutive, esse ci fanno infine sperare che, con il coraggio, la furbizia ed il necessario impegno comunitario, tali condizioni possano subire un'adeguata trasformazione.

Enzyklopädie des Märchens. Handwörterbuch zur historischen und vergleichenden Erzählforschung, vol. 1-2 (A-C). Berlino: De Gruyter 1977 ssq. (v. soprattutto le voci *Ahistorisch, Affektive Funktion, Alte Leute, Arbeit, Basile, Bedürfnis, Begräbnis, Bettler, E. Bloch*, etc.).

GIALLOMBARDO, FATIMA: *La ricerca di un nuovo status sociale nella narrativa popolare siciliana*. In: « Uomo & Cultura », VI/11-12 (1973) 126-159.

GONZENBACH, LAURA: *Sicilianische Märchen aus dem Volksmund gesammelt*. vol. 1 - 2. Lipsia 1870. Reprint: Hildesheim / New York: Georg Olms Verlag 1976.

KLIMÁ, JOSEF R.: *Arbeit*. In: *Enzyklopädie des Märchens* 1. Berlino 1977, col. 723-733.

PITRÈ, GIUSEPPE: *Fiabe, novelle e racconti popolari siciliani*. 1 - 4. Palermo 1875 (= BTPS, 4 - 7).

RIGOLI, AURELIO: *Folklore ed etnostoria*. Messina: EDAS 1977.

SCHENDA, RUDOLF: *Prinzipien einer sozialgeschichtlichen Einordnung von Volkserzählungsinhalten*. In: *Folk Narrative Research. Some Papers Presented at the VIth Congress of the International Society for Folk Narrative Research*. Helsinki 1976 (= Studia Fennica, 20), 185-191.

SCHENDA, RUDOLF: *Laura Gonzenbach und die Sicilianischen Märchen. Bemerkungen zu den deutsch-italienischen Volksliteratur-Beziehungen im Risorgimento*. In: Fabula 20 (1979) 205-216.

SCHENDA, RUDOLF E SUSANNE: *Eine sizilianische Strasse*. Volkskundliche Beobachtungen aus Monreale. Tübingen 1965.

ZENDER, MATTHIAS: *Volkserzählungen als Quelle für Lebensverhältnisse vergangener Zeiten*. In: *Rheinisches Jahrbuch für Volkskunde* 21 (1973) 114-169.

ADELE SCIACCA

SULL'USO DEL CORREDO NEL PALERMITANO IERI E OGGI

La cultura materiale va ricercata nell'ottica di una storicità che, superando i limiti della narrazione dei fatti accaduti e che hanno perduto vitalità, la restituisca al suo genuino valore di componente necessaria di quella realtà sociale che la storia *strictu sensu* ha sempre costruito per cime soleggiate. La ricerca, però, non va certamente condotta riducendo lo studio della « cultura materiale » ad una sorta di inventario per futura memoria degli strumenti di lavoro di un tempo, nè all'arida descrizione e registrazione della terminologia degli strumenti e degli oggetti ormai scomparsi o in via di estinzione.

Oggetto della mia ricerca è stato il corredo dotale e il mondo che intorno a questo « istituto » fondamentale della famiglia siciliana ancora si muove. Essa è stata condotta attraverso l'esame di contratti dotali dal sec. XII al sec. XIX, e con interviste raccolte tra il novembre 1977 e il gennaio 1978 in alcuni paesi della provincia palermitana: Bolognetta, Belmonte Mezzagno e Cinisi. Altre notizie le ho ricavate da interviste effettuate ad Alessandria della Rocca, paese della provincia di Agrigento, dove mi è stato possibile, tra l'altro, incontrare un rappresentante, forse l'ultimo, di una professione fino a pochi anni fa in Sicilia molto fiorente: lo « stimaturi » di corredi.

L'esame dei « contratti nuziali » mi ha confermato che la « dote » ha sempre costituito un « punto d'onore » fondamentale per tutte le classi sociali. Anche per i contadini ed i poveri, come tra gli altri sottolinea Salomone-Marino (1). Dagli atti dotali risulta che il corredo che veniva portato in dote dalle fanciulle non era un « valore » caratteristico e caratterizzante una sola e determinata classe sociale (2).

I corredi, creati da abili mani femminili, erano il risultato di un impegno « d'onore » che si esprimeva nella ricchezza dei ricami dei vari « capi » di biancheria. L'equazione, non sempre rispettata di lusso - situazione economica, non costituiva motivo per venir meno ad un impegno fortemente sentito e nel quale confluivano orgoglio, sentimento, tradizione e, perchè no, vanità. Non pochi furono i casi di famiglie che si « rovinarono » per ostentare ricchezze che non possedevano ed accreditarsi un lustro, con la continua corsa ad un « di più » che spesso non aveva riscontro con le reali possibilità finanziarie.

I documenti consultati fanno rivivere dietro i capi più preziosi le operose creatrici di ricami e merletti che dovevano far bella mostra nell'esposizione del corredo prima delle nozze. È possibile ricostruire retrodatando le esperienze che

mi sono state illustrate nel corso delle mie interviste quale, dietro le aride forme contrattuali, era l'impegno che animava la costituzione del corredo. Infatti, ieri come oggi, le ragazze cominciavano a lavorare ancora bambine. Già ad otto anni si esercitavano nei primi e più facili « punti ». Era un apprendistato non sempre guidato da madri o nonne. Ricamatrici di mestiere, le « mastre » accoglievano bambine e ragazze per insegnare loro i « punti » più difficili e le tecniche del ricamo al telaio.

« Iu sugnu andata (mi dice una donna di Bolognetta R. F., di anni 53, moglie di un contadino e collaboratrice domestica presso una famiglia di Palermo) cà 'ntu paisi; cà c'era 'na ricamatrice e m'ha imparato idda a riccamari. Ci annava a casa e pagava a secunna: per un misi, pi due misi, a seconda la bona volontà ca c'era. Como imparava, una s'arritirava; sta ricamatrice stava proprio cà. Tante ragazze ci iavano picchì allora era veramente raru chidda ca sapia fari u ricamu. Poi quanno imparavamo accuminciavamo a farici i nostri curredi » ([3]).

In molti paesi le ragazze apprendevano il ricamo presso conventi ed istituti religiosi. Le suore affiancavano all'educazione scolastica e religiosa l'insegnamento dell'arte dell'ago, del tombolo, del chiacchierino, del disegno e della pittura su stoffa. Ancora oggi, in alcuni paesi, le ragazze cominciano a ricamare nell'età della scuola dell'obbligo, e della loro preparazione oggi si occupano prevalentemente amiche e parenti, ma vi sono anche ricamatrici di professione delegate dalle madri ad assolvere al compito di instradare le figlie nella loro arte ([4]). Una ragazza, tra le tante interrogate, alla mia domanda se lavorare al proprio corredo costituisse per lei un obbligo mi ha risposto: « Il ricamo per me è una delle mie tante passioni ».

Anche se oggi i telai si fanno in certa misura sempre più rari e non sono più usati come lo erano nel più recente passato, in ogni ragazza che coltiva il desiderio di essere presto « zita » per « accasarsi », il piacere-dovere del corredo non è del tutto scomparso. Certo oggi non è più il tempo in cui la madre si assume il compito di « insegnare » e « tramandare » la « sua » arte; però si mantiene vivo l'« accertamento », anche se in forme più discrete, da parte della madre del futuro sposo delle qualità di « massara » della futura nuora. Salomone Marino ricorda che era la madre del giovane che andava in cerca della « bonafigghia » per il figlio. Essa si recava a casa della ragazza con un pretesto e se la trovava china sul telaio, allora bene! L'affare era concluso; se la ragazza, però, era sfaccendata allora scappava con una scusa e il matrimonio di cui, per altro, ancora non si era neanche parlato, si « scombinava » ([5]). Infatti: « Bona mugghieri è la prima ricchizza di la casa ». (Una buona moglie è la prima ricchezza della casa) afferma un antico proverbio siciliano.

Dal punto di vista formale, tre erano le voci essenziali che costituivano i capitoli dei contratti nuziali:

1) Al primo posto il letto con tutto quanto ad esso attineva: tavole, « tri-

spiti » (cavalletti di ferro), materassi, lenzuola, coltri e cortina. Poi insieme al mobile, la « buffetta » (la tavola da pranzo), le tovaglie, e *manutergia, oritergia, stujavucchi o stiavucchi* (i tovaglioli).

2) La biancheria da toeletta e gli ori; le gemme, e le stoffe preziose.

3) Stoviglie e recipienti di un certo valore, di metallo pregiato (qualche volta in oro e argento), ma soprattutto in rame e bronzo ([6]).

Nei contratti nuziali anteriori al XIX sec. è quasi sempre omesso un elenco dei capi di biancheria personale e giornaliera. Esso compare, invece, nelle « Minute dei bburgisi » ove l'elenco dei pezzi di corredo solitamente si chiudeva con la formula « la zita vestita a festa e di lavoro ». Alcune donne mi hanno « orgogliosamente » mostrato antichi pezzi di biancheria da loro ricamati e rimasti nei « bbauli » proprio perché troppo belli per essere adoperati e consumati. Tra essi il « matinée », una sopraveste di solito riccamente ricamata a punto « tela » o « rete », che si indossava nelle occasioni importanti, come la nascita di un figlio. I « mutandoni », a volte di seta, ma che, anche se di cotone, avevano ricami a punto « imbottito », punto « ombra », « rete » a disegni floreali. Così anche la « cammisa da prima notte » pure detta « camicia dell'indomani », che di solito si accoppiava con lo « scappalettu » (vestaglia), anch'essi variamente ricamati a mano. Ricamate, anche, lunghe strisce di tela, che avevano la funzione del moderno reggiseno.

Tutti questi lavori erano fatti nel corso di lunghi mesi e talvolta di anni, quando si volevano capi con ricami più ricchi e complessi. « Un tràvagghiu du diavulu — mi ha detto una donna di 53 anni, C. V., casalinga di Alessandria della Rocca — Iu un sturiava ca me patri un vulia, perciò chi chiffari avia? U me tempu era arriccamari » ([7]).

Oggi la biancheria intima non è più oggetto di tante cure. I suoi capi sono acquistati nei negozi specializzati ed i ricami sono sostituiti da merletti lavorati a macchina. « Le camicie della prima notte, le mutande, i reggiseni una volta si ricamavano, ai tempi di mia madre. Credo che si ricamavano (mi ha detto una ragazza di 17 anni, A. M. S. di Bolognetta, casalinga, il cui padre è contadino) ma adesso le compriamo. Compriamo pure le sottane e la camicia della prima notte. E pure la " parure "; ma non li ricamiamo noi. Ormai si fa tutto con i merletti confezionati a macchina ».

Le voci dei contratti non registrano neppure le masserizie e le stoviglie giornaliere perché, generalmente, portate dallo sposo. In una « minuta » di contratto nuziale del 1810, è confermata l'usanza di addebitare allo sposo l'onere di provvedere agli utensili da cucina: « pignata e pignatelle » (pentola e pentoline), « quartarone e quarterelle » (brocche di terracotta di varie dimensioni), « fiasco », « piatti », « tafara » (specie di panieri in giunco e canne di diverse dimensioni e per vari usi). Oggi a Bolognetta è il ragazzo « iddu c'ave a purtari » (è lui che deve portare) la casa, i mobili e gli utensili da cucina.

Resta però ferma la consuetudine della donna a provvedere alle necessità della costituenda casa. Notevole è il fatto che, oggi, la composizione del corredo, la ricchezza di esso soprattutto per il numero dei pezzi è inversamente proporzionale all'agiatezza della famiglia della ragazza. Curiosamente, ma non tanto poi, più si scende la scala sociale, più il corredo risulta arricchito. Più volte mi è stato detto: « Signora un s'avi a siddiari, semo puverelli è vero; me marito tràvagghia tutto u jornu pi camparici, e io m'arranciu puru, ma corredi come chiddu di me figghia picca cinnè!... Nuatri, ca ci aio a diri, le cose andanti, di tutti i jorna, 'i facimo megghiu di chiddi 'mpurtanti » ([8]).

Ho chiesto alle ragazze e alle loro madri se i « pezzi » del corredo dovevano o devono avere un numero prestabilito da rispettare. La risposta è sempre stata la stessa: « Oggi non c'è numero. Si fa a gara a chi ne porta di più », mi ha detto, per tutte, una ragazza di 28 anni, T. T. di Cinisi, ricamatrice di professione. Se c'è stato un tempo in cui il corredo « camminava tutto uguale » e si portava, ad esempio, a « dodici » o a « sei » (sei o tre paia di lenzuola di sopra e sei o tre paia di lenzuola di sotto; dodici o sei servizi da tavola, dodici o sei asciugamani), oggi si giunge persino a « trenta ». Anche nel passato, come attestato negli atti notarili, il numero non era mai un dato inalterabile. Importante era solamente che le voci più importanti vi comparissero. Le lenzuola variavano da 4-5 paia ad un solo paio, e lo stesso valeva per le tovaglie da tavola e le asciugamani. Più importante era considerata la qualità, il tipo di ricamo scelto per guarnire e abbellire le tele d'Olanda, di Fiandra e quelle tessute in casa. Il tipo di ricamo scelto doveva ripetersi nei capi destinati ai diversi usi. Se c'era un lenzuolo « intrataglato » (a punto « intaglio ») anche una tovaglia ed una asciugamano dovevano essere ricamati a punto « intaglio ». Quest'usanza non è completamente scomparsa, come mi è stato attestato dalle donne da me interrogate.

Da alcuni obblighi nella preparazione del corredo, non ci si poteva e non ci si può esimere. Così « una tovaglia bianca di Fiandra deve esserci » perché, nel momento in cui esso, il corredo, viene « esposto » non deve essere giudicato misero o incompleto. Un'altra indicazione, cui a Cinisi non ci si sottrae, è quella che vuole che nel corredo debbano essere presenti tre paia di lenzuola: uno bianco, uno rosa e uno celeste. Il lenzuolo bianco serve la prima notte di nozze, per onorare la verginità della sposa; il celeste per la nascita di un figlio maschio; il lenzuolo rosa per la nascita di una figlia femmina. La diversità delle tre lenzuola non incide solo sulla prospettiva dell'esposizione; essa giustifica anche l'ambivalente comportamento delle ragazze che da una parte non riescono a sottrarsi alla tradizione e anche alla speranza del figlio maschio, e dall'altra affermano di non avere pregiudizi. Ambivalente, ma forse più ancora contraddittoria è l'affermazione che il « modernizzarsi » non è contrario al lavorare « con passione » all'allestimento del corredo perchè l'esposizione di esso « si deve fare ». Il vici-

nato, i parenti e gli amici devono rendersi conto di quel che la sposa, e la famiglia che le sta dietro, vale.

Per la contadina le lenzuola e le camicie ricamate nelle notti di lavoro e di « sònno arrubbàtu » erano e sono l'unico modo di dimostrare che la povertà se è « di roba e di sòldi » non è di amore per le cose belle. La ragazza di paese che, finita la scuola dell'obbligo, oggi occupa i pomeriggi nella preparazione del proprio corredo, sente ancora dentro di sè la necessità di dimostrare il suo essere donna nel gusto e nella preparazione di capi che, ricamati anche per essere ammirati, dovranno un giorno servire a rendere accogliente e personalizzata la sua casa.

Un altro elemento che tende sempre di più a scomparire dalla « cultura materiale » tradizionale, è quello che si riferisce alla produzione casalinga ed artigianale dei materassi. Un tempo — anche se non molto remoto — essi « dovevano » essere di lana « varvarisca » o « siciliana », cioè lana di montone, che veniva lavata e allargata in casa, e insaccata in fodere (*butane*), solitamente di tela colorata, tessute in casa e cucite in larghe strisce (*farde*). A Bolognetta c'è ancora qualcuno che compra la lana dai pecorai, ma ciò non per rispetto o amore della tradizione, ma perché: « i matarazzi di lana durano tutta 'na vita » ([9]).

Il letto e tutto quanto ad esso si riferiva come biancheria e come struttura lignea o metallica, costituiva un altro dei punti di differenziazione non solo stilistica, ma anche economica della casa dei futuri sposi. Vi erano letti costituiti da cavalletti di legno o di ferro su cui poggiavano tavole e materassi. I « trispiti » in ferro (costituiti da una losanga di ferro quadrato della lunghezza di metri 1,70 circa, con alle estremità un rialzo di pochi centimetri per fermare le tavole del letto, si appoggiavano su tre piedi, anch'essi di ferro quadrato e per un'altezza del pavimento di solito sui 50-60 cm.) erano talvolta talmente alti da terra da richiedere, per montare sul letto, apposite panchette dette « antelecto » e anche « bancatum pro antelecto » o « banchitellum ». I letti più raffinati, invece, vere e proprie « alcove » erano circondati da cortinaggi e drappeggi vari le cui funzioni andavano dall'intento di nascondere tavole e cavalletti, a quello di assicurare l'estrema « privacy » agli sposi » ([10]).

Il letto su « trispiti » oggi è scomparso quasi totalmente. Solo in qualche casa contadina, fuori dai centri abitati, se ne trova ancora qualcuno. La scomparsa di questi letti ha fatto scomparire anche un'altra caratteristica produzione di lavori a ricamo; quella dei « pidagna » o « giraletti »; ossia fasce di stoffa ricamate o lavorate ad uncinetto, che avevano la funzione di celare i cavalletti di ferro. Sui « pidagna » le ragazze di Bolognetta, di Cinisi e di Belmonte Mezzagno, mi hanno detto: « Sì, l'aiu 'ntisu diri; però un sacciu chi erunu ». Le madri, invece: « I pidagna (perché stavano ai piedi del letto) erunu cosi antichi, ca l'avia sulu me matre. Ora un s'usano cchiù ».

Merita, però, di essere ricordato anche un particolare modo di apprestare

il letto nelle case di taluni contadini. I cavalletti erano sostituiti da una speciale base in muratura, cava all'interno. Essa era chiamata « granaru » perché lì si conservavano i prodotti stagionali della campagna: frumento o fave. Inoltre la base cava, per la vendemmia, si trasformava anche in palmento per la pigiatura dell'uva.

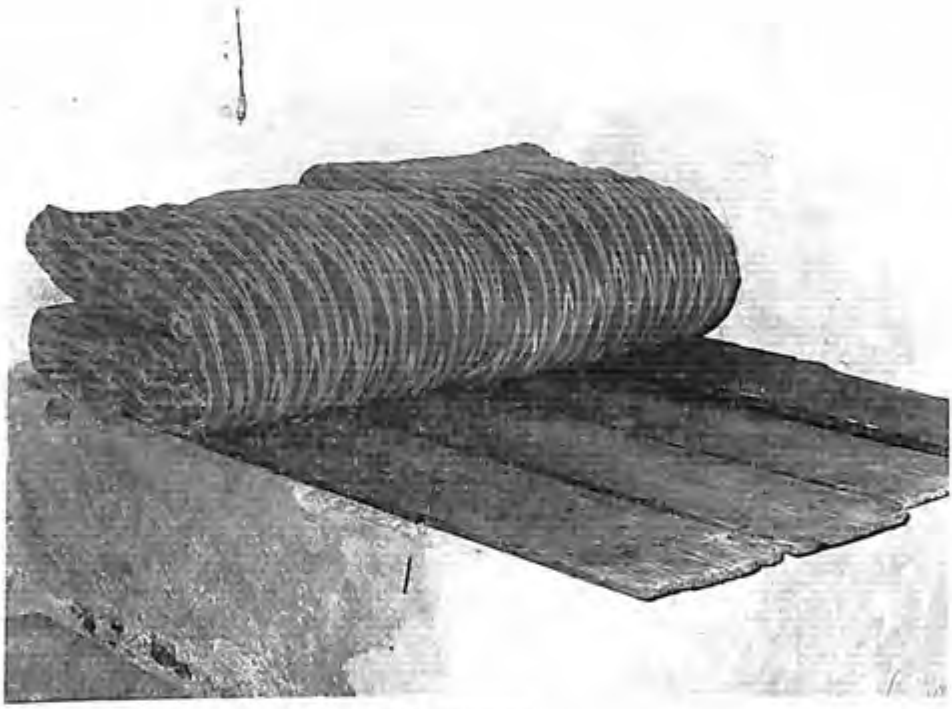
La mia informatrice, R. F., di Bolognetta, mi dice: « Quànnu iera tèmpu di vinnignàri, lu lettu addivintava 'natra cosa. Si livavano i matarazzi e i tavuli e dintra si mittia 'a racina. Allatu ri stu muru c'era un fossu sulli centu litra e ch'era puru tutto ammattunatu, e ci carìa 'u mustu. Poi cu 'na cannata si pigghiava 'u vinu e si mittia 'nte vutti. Fino a quannu nun s'asciucava nun si mittiano i tavuli e i matarazzi. E si durmia sempre 'nta stessa stanza, ca un si muria pi l'aduri di racina. U granaru era fattu tutto in caucina, petra e issu, e u muru era auto menzu metru. Poi, pi quatelare stu muru accussì autu, si mittiano i pidagna cu i merletti e la cutra ca cummugghiava puru i materazzi » ([11]).

Mi sono voluta accertare che quanto detto rispondesse a verità e mi sono perciò recata nell'abitazione del signor C. L. D. di 68 (sessantotto) anni, ex contadino a Bolognetta. La casa sorge in via A. Diaz al n. 68 e fa parte di una lunga serie di abitazioni che si distendono per tutta la via Diaz. Essa fa parte dell'agglomerato cittadino e non è uno sperduto casolare di montagna. Lo stesso signor L. D., mi conferma che di questo tipo di letti nel paese se ne contavano molti, e che ancora ne esistono pure nei paesi vicini a Bolognetta: Marineo, Baucina e Villafrati.

In effetti, e come ho potuto documentare fotograficamente, la descrizione fattami da R. F. era puntualmente esatta. Si tratta di un unico vasto ambiente nel quale la famiglia, composta dai coniugi L. D. e da due figli: un maschio ed una femmina, svolgeva tutta la sua vita. La notte per di più, mi dice C. L. D.: « durmiano cu nuatri a vestia (il mulo o l'asino) i galline e 'a capra. U fastidiu che essi faciano (gli escrementi) a mattina si mittiano fuori; un dava mali. Anzi mali nunni faciano ».

Dicevo, prima, che l'uso di « *esporre* » il corredo era legato alla necessità di mostrare al vicinato, al parentado (specie dello sposo) e agli amici, la valentia della « zita » nel ricamo e nel cucito ([12]). Può dirsi che quest'uso è scomparso? Sentiamo la risposta di una ragazza C. D'A., di 19 anni, casalinga, nubile, figlia di un contadino di Bolognetta: « Mah! Io per ora dico di no, ca io sti cosi unni fazzu, ma poi chi sacciu, po' essere ca poi u fazzu avvidiri! » ([13]).

Ma se l'uso di esporre il corredo si può dire non sia ancora scomparso, è certamente perduta la figura di quello che veniva chiamato lo « stimaturi » del corredo. Mi pare utile ricostruirla nella viva voce di un ottantaquattrenne C. I. di Alessandria della Rocca, in provincia di Agrigento. Trascrivo la testimonianza così come l'ho raccolta nel misto della forma italiana e dialettale con la quale lo « stimaturi » ha rievocato la sua attività.



Letto con funzione di *granaru* e di *parmentu*.

U fossu du parmentu.

« Io lo stimaturi l'ho fatto sino a sessantotto anni, sinu alla mia gioventù (sic!), poi però mi cadde mia moglie ammalata e non lo fici cchiù. Io venia chiamato e andava presso la clientela sia in paisi che in campagna. E ddoccu unni iu andava c'era u corredo esposto di fronte ad amici e familiari tutti sia dell'uno sia dell'altro. Ed era già concordato il da fare, quindi non si succedevano degli attriti o dei malesseri, tutto in comune, in allegria; tutto si portava a compimento. La stima si faceva jorna prima du matrimonio perché c'era un trafficu poi per sistemare e andare a preparare la stanza con la roba, là dove loro dovevano andare, gli sposini, ad abitare, e tutte queste cose cà.

Quannu iu venia chiamato per ghiri a stimare stu corredo essi mettiano 'na cosa 'n terra, 'na cuperta per esempio, poi 'a mamma d'idda facia 'iu a me figghia ci dunnu chistu', e a buttava 'n terra dda cosa. Io la pigliava e dicia ha valore chistu; e io o n'autru ia scrivennu. Poi 'a mamma pigghiava 'n'atra cosa e dicia 'iu a me figghia ci dunnu chistu 'na coperta, tante lenzuola, 'na parure...' e io valutava, secondo l'epoca, gli oggetti di corredo. Sempre accussì sino alla fine. Tutto, tutto valutava... fino ai reggiseni, alle mutandine, che unn'erano accussì senza niente come ora. Tutto quello ca si dava ad una figghia. È sempre con quelle consueghitudini che si valuta la biancheria. Sempre è così, ancora oggi è così (sic) ([14]).

A seconda il gruppo la famiglia sceglieva il loro fiduciario; sempre ci sono, perché in chiste case nascono sempre matrimoni, e sempre s'avi a valutari 'a roba, il corredo, che di poi si va dal notaio a fare l'atto dotale, ancora, tuttora, perché là doccu nell'atto dotale si espone il valore totale da roba valutata dell'uno e dell'altro. Perché u notaio un scrive tutta 'a roba pezzo per pezzo, vasinnò custa assai.

Si valutava secondo l'opinione di ambo le parti, pi aviri, diciamo così, la proprietà, perché in base alla stima, poi, di fronte al notaio veniano definite le volture in base a quello dichiarato. E poi pure per lo sposo io valutava: biancheria ed anche proprietà terrena; tutto quello che ambedue le parti portavano, e poi il giorno prima del matrimonio ivano dal notaio per l'atto dotale. Poi io ci aio a dire ca facia 'n'autra stima cà, 'ntu paisi. Cà, 'ntu paese c'era 'a stima della verginità. La verginità della zita era secondo l'importo della linea generale della stima fatta. Cioè secondo il corredo e la proprietà stabile, e a tutto io assegnava la verginità in proporzione al valore. Valia 100-200-50 lire 'sta verginità, perché in epoche che furono si parlava di centinaia di lire, no di milioni come oggi. Io dicia: 'idda porta chistu, chistu e chistu, cioè tanto... e allora la sua verginità vale tanto. Il fidanzato s'avia a dire disposto a pagare tanto, e s'iddu unn'era disposto a pagare quello che io diceva, allora si rompeva il fidanzamento. Ma io non ho assistito mai. Succedeva sì, a seconda i casi succedeva, ma con me non succedeva mai. Iddu, lo sposo, s'impignava. L'indomani mattina del matrimonio mittia i soldi 'nta 'na guantiera, o sopra u commodino e la

sposa se li prendeva, e tutti d'amore e d'accordo. Era a seconda le consueghitudini che si faceva questa cosa ([15]). Io li ho potuti fari chisti cosi perché studiai. Io sono stato a capo dell'amministrazione comunale, fui liquidatore dell'ex Banca Popolare. Mi ho dato molto da fare insomma perché sono stato dedito alla lettura, leggendo sempre e studiando sempre per conto mio. Per chisto l'ho potuto fare ».

Qust'uomo che tanto valore assegna alla preparazione culturale che si è dato e che gli ha permesso di introdursi nella vita amministrativa del suo comune, non ha voluto che la sua unica figlia studiasse. Vorrei far rilevare che quella che a taluni potrebbe sembrare una contraddizione, è invece un dato di estrema coerenza di comportamento dettato dalla forma mentis dell'uomo di una certa epoca della cultura sociale siciliana che attribuiva soltanto a se stesso il diritto di studiare e decidere di tutta la vita, anche di quella scolastica, degli altri componenti della famiglia. L'autorità dell'uomo, e soprattutto del capo-famiglia, doveva essere confermata anche con il privilegio a lui riservato dalla cultura.

La figlia oggi ha cinquantaquattro anni, ed è stata educata solo a diventare una brava massaia. Cominciò a lavorare al proprio corredo quando aveva otto anni. Il suo matrimonio dura da trentaquattro anni, ed ha regolarmente riscosso la somma che il marito doveva pagarle per l'accertata verginità. I soldi li « trovò » il mattino successivo alla prima notte sul comodino accanto al letto. Dal suo matrimonio ha avuto quattro figli: due maschi e due femmine che, contrariamente a quanto voluto dal padre per lei, ha fatto studiare. Delle due figlie una, trentenne, è laureata in matematica, è sposata ed ha una bambina. L'altra, insegnante elementare, ha trentadue anni ed è nubile « sono zitella » dice, e aggiunge: « Il mio corredo è ancora tutto nelle casse. Credo che lo tirerò fuori quando mia nipote sposerà perché glielo regalerò ».

Non si può nel poco spazio concesso a queste pagine dar conto di tutte le variazioni che si sono verificate nell'uso siciliano del corredo nel corso dei secoli. Troppi i punti da evidenziare, tante le voci da esaminare e le considerazioni che potrebbero offrire la possibilità di ricostruire uno spaccato economico e sociale di notevole valore. Soprattutto in riferimento all'accresciuta presenza dei manufatti industriali tra i pezzi che oggi costituiscono i capi del corredo.

Il prodotto industriale che già alla fine dell'800 era presente, seppure in limitata misura, nel corredo tradizionale delle famiglie contadine o di piccoli artigiani, negli ultimi decenni si è andato sempre di più diffondendo. Quasi tutta la biancheria personale e alcuni servizi da tavola e da letto sono a ricamo industriale. L'acquisto non avviene solo nei negozi specializzati dei grandi centri urbani. Vi è una rete di venditori o « procacciatori di vendita » che raggiunge anche i più piccoli centri. Il direttore di una grande industria manifatturiera specializzata in corredi, da me avvicinato, mi ha sottolineato anche il carattere stagionale delle vendite. « I procacciatori di vendita, mi ha detto, visitano la clientela e ricercano

nuovi acquirenti nei paesi marinari quando è tempo della pesca del tonno o dei pesci di passa; nei paesi ad economia agricola, durante il periodo della raccolta del grano, delle ulive o dell'uva ».

D'altra parte, e però, anche il numero delle ragazze che ricamano i propri capi di corredo, è anch'esso in continuo aumento.

La contemporaneità dei due fenomeni merita una considerazione con la quale vorrei porre termine alla mia indagine. Essa si fonda su un'unica e sola causa che opera in due differenti modi sulla realtà economica siciliana. I profitti, rilevanti, delle grandi manifatture sono tratti dal ricorso al lavoro nero che sfrutta una larga fascia della disoccupazione femminile. La stessa disoccupazione che alimenta e incrementa il lavoro nero (malgrado le recenti iniziative di gruppi di donne che si riuniscono in cooperative artigianali, come a Santa Caterina, a Riesi e ad Alia di lavoro tessile e di ricami), spinge le ragazze sfruttate dal lavoro nero e quelle appartenenti a famiglie con basso reddito, a ritornare alla vecchia usanza di ricamare e preparare con le loro mani il proprio corredo.

Così è che la cultura materiale lungi dall'essere un'operazione archeologica, diventa un elemento importante per l'individuazione, nella apparente continuità del cosiddetto progresso socio-economico, della discontinuità, fatta di ritorni al passato, di vecchi strumenti e metodi di lavoro capaci di operare un recupero ed una utilizzazione delle forze-lavoro di cui il sud d'Italia conserva il non invidiabile primato di inesauribile miniera.

(1) Cfr. S. SALOMONE MARINO, *Le pompe nuziali e il corredo delle donne siciliane nei secoli XIV-XV-XVI*, in « Archivio Storico Siciliano, N. S., Anno I, 1876 », p. 222.

(2) Per i secoli XIII-XIV-XV-XVI mi sono riferita ai contratti dotali già pubblicati da R. STARRABBA, *Dotario delle regine di Sicilia*, in « Archivio Storico Siciliano, Anno II, 1874 » pp. 17-18; da S. SALOMONE MARINO, *Le pompe nuziali ed il corredo etc, op. cit.*, pp. 222-240; da R. STARRABBA, *Di alcuni contratti di matrimonio stipulati in Palermo nel 1293-99* in « Archivio Storico Siciliano, N. S. Anno VIII, 1883 », pp. 175-178; da C. A. GARUFI, *Ricerche sugli usi nuziali nel Medio-Evo in Sicilia*, in « Archivio Storico Siciliano, N. S., Anno XXI, 1896 », pp. 209-307; da G. e H. BRESC, *La casa del borgese in Sicilia*, in « Quaderni Storici, 21, Ancona, gennaio-aprile 1976 », Urbino, p. 125.

Per il sec. XVII mi sono servita di alcuni contratti conservati presso l'Archivio di Stato di Palermo, sez. Notai defunti, vol. 4029, redatti dal notaio Fuccari Scipione.

Per il sec. XVIII di contratti dotali conservati presso l'Archivio di Stato di Palermo, sez. Notai defunti, vol. 4671, redatti dal notaio Parisi Giovanni Battista.

Per il sec. XIX di contratti conservati presso l'Archivio Storico di Palermo, *sez cit.*, vol. 29930, rogati dal notaio Grisafi Gaetano, e da una « Minuta di bburgisi », pubblicata da S. SALOMONE-MARINO in *Costumi ed usanze dei contadini di Sicilia*, Palermo, 1968², pp 254-256.

(3) « Io sono andata qua nel paese; qua c'era una ricamatrice che mi ha insegnato a ricamare. Andavo a casa sua e pagavo a seconda per un mese, due mesi, a seconda la buona volontà che c'era. Quando (la ragazza) imparava, si ritirava, questa ricamatrice stava proprio qua (a Bolognetta). Tante ragazze ci andavano perché allora il ricamo erano in poche a saperlo fare. Poi quando imparavamo incominciavamo a farci i nostri corredi ».

(4) A Cinisi ho avuto notizia di un corso gratuito, sovvenzionato dalla Regione, per avviare all'apprendimento dei ricami a « tombolo », « chiacchierino », ad « ago » e « cucito ». Alla fine del corso era rilasciato un diploma che attestava il grado di perfezionamento raggiunto.

(5) S. SALOMONE-MARINO, *Costumi ed usanze dei contadini di Sicilia, op. cit.*, p. 238. Anche M. R. CUTRUFELLI nel libro *Disoccupata con onore*, Milano, 1975,, scrive che nel '700 « il valore di una donna è commisurato al suo saper tessere. La donna è degna di essere portata all'altare solo se brava tessitrice o, almeno, lavoratrice instancabile » (p. 29). Per un'informazione più accurata sulla condizione della donna in Sicilia si vedano anche E. MANCUSO, *Sulla condizione della donna borghese in Sicilia*, Caltanissetta, 1907; G. PITRÈ, *Usi e costumi del popolo siciliano*, Bologna, 1961; A. UCCELLO, *Risorgimento e società nei canti popolari siciliani*, Firenze, 1961; L. HARRISON, *Le svergognate*, Milano, 1963; CGIL, Lega delle lavoranti a domicilio, *Mille ragazze in lotta*, Santa Caterina Villaermosa, 1973; AA. VV., *Essere donna in Sicilia*, Palermo, 1977.

(6) A. UCCELLO si è interessato della composizione del corredo nella provincia siracusana. Si veda a questo proposito *La 'roba' della sposa tra l'800 e il '900*, in « Amore e matrimonio nella vita del popolo siciliano » a cura di A. Uccello, Palermo, 1976, pp. 31-44 in cui illustra la composizione del corredo ed elenca i vari capi di biancheria portati in dote dalla sposa; ed anche, sempre dello stesso autore, *Tessitura popolare in Sicilia - L'ideologia della coltre nella civiltà agropastorale*, Siracusa, 1978.

(7) « Un lavoro da diavolo. Io non studiavo perché mio padre non voleva, perciò che da fare avevo? Il mio tempo era ricamare ».

(8) « Signora, non si deve seccare, siamo poverelli è vero; mio marito lavora tutto il giorno per sfamarci, e io pure mi arrangio (a lavorare), ma corredi come quello di mia figlia

ce ne sono pochi!... Noi altri, che le devo dire, le cose andanti, di tutti i giorni, le facciamo meglio di quelle importanti ».

(9) « 'A modernitate — mi diceva una donna di Bolognetta, C. D'A. di 58 anni, casalinga e moglie di contadino — 'ora voli i matarazzi di permaflexe (sic). Sunnu cchiù sbrici e fannu finu ».

(10) Una storia dei merletti e delle trine siciliane, della loro attenta lavorazione, della loro utilizzazione in lenzuola, tovaglie, cortinaggi, cultre ecc. si legge in C. BINETTI-VERTUA, *Trine e donne siciliane,* Milano 1911. Si possono consultare pure: RICCI, *Antiche trine italiane,* Bergamo, 1903; A. TSCHINKE - DANEU, *Mostra retrospettiva del ricamo e del merletto siciliano, Catalogo,* Palermo, 1966; di A. BUTTITTA, *Cultura figurativa popolare in Sicilia,* Palermo, 1961, il cap. II, « Tradizioni illustri dell'arte tessile popolare », pp. 55-84.

(11) « Quando era il tempo di vendemmiare questo letto diventava un'altra cosa. Si levavano i materassi e le tavole e dentro si metteva l'uva. Sotto questo muro c'era un fosso (la base cava) sui cento litri che era pure tutto ammattonato, e là cadeva il mosto. Poi con un boccale si prendeva il vino e si metteva nelle botti. Fino a quando (il granaio) non si asciugava non si mettevano le tavole ed i materassi. E si dormiva sempre nella stessa stanza, che non si moriva per l'odore dell'uva. Il granaio era fatto tutto in calce, pietra e gesso, e il muro era alto mezzo metro. Poi, per non fare vedere questo muro così alto, si mettevano i « pidagna » con i merletti e la coperta per nascondere pure i materassi ».

(12) Sino ad una decina di anni fa a Cinisi i capi del corredo venivano sospesi e tutti ad arte attaccati a fili che pendevano dal soffitto, o fissati alle pareti di una stanza appositamente preparata. Oggi, invece, anche a Bolognetta ed a Belmonte Mezzagno, in « cannistra » (canestri) ben disposti sui tavoli per evitare che si spiegazzino, e per risparmiare, al momento di riporli, la fatica di una nuova stiratura: « Vasinnò chi traficu s'avissi a fari doppu ». A Cinisi, tra l'altro, non ci si limita ad esporre il corredo della sposa. Anche il corredo dello sposo ed i doni che i fidanzati si sono scambiati prima delle nozze sono offerti alla attenzione dei visitatori. È interessante e molto significativo, a questo proposito (come denuncia della forma mentis con cui si considera il ruolo della donna-moglie) il nome che viene dato ai doni che lo « zito » fa alla sua « promessa ». Egli regala alla fidanzata un « finimentu » o « paranza » (e sottolineo « *finimentu* » e « *paranza* ») costituito da una collana ed un paio di orecchini con « pinnintiffi » (pendagli). I doni sono presentati su un apposito vassoio, possibilmente d'argento.

La cerimonia dell'esposizione è indispensabile perché quanto prescritto dal proverbio: « u patri t'addotta, lu vicinanzu ti marita » (il padre ti alleva il vicinato ti marita) deve essere eseguito.

Di altri usi danno notizia S. SALOMONE-MARINO, *Costumi ed usanze..., op. cit.;* G. PITRÈ, *La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano,* Palermo 1913; G. COCCHIARA, *Il Folklore siciliano,* Palermo, 1957; A. UCCELLO, *Sposa senz'oro — Oreficeria popolare e classi subalterne in Sicilia nei secoli XIX e XX,* in « Amore e matrimonio », *op. cit.,* pp. 45-53.

(13) Credo sia interessante fornire qualche informazione su un'usanza di Alessandria della Rocca che si allontana, anzi è in contrasto con la tradizione palermitana. Il fidanzato nell'area del palermitano non può e non deve vedere l'abito « bianco » della sposa. Il vederlo, prima del matrimonio, porta male. Ad Alessandria della Rocca, invece, lo sposo, oltre i mobili e le stoviglie ha l'obbligo di donare l'abito « bianco » per la cerimonia alla « zita », ed anche un vestito molto elegante, un tempo di colore nero, oggi un tailleur dai colori più vivaci, detto « l'abbitu di l'ottu jorna ». Con questo tailleur la sposa, accompagnata dal marito, otto giorni dopo il matrimonio si reca in chiesa e poi a casa degli amici ed invitati che sono intervenuti al matrimonio per ringraziarli dei doni ricevuti. L'usanza della visita a parenti ed amici una settimana dopo il matrimonio non è scomparsa neanche nei paesi della provincia palermitana, ma il 'tailleur' è sempre a spese della sposa ed entra a far parte

del suo corredo personale. A Bolognetta, inoltre, tra i capi di vestiario del corredo doveva e deve esserci pure lo « abitino dell'indomani » solitamente rosa o celeste, che la sposa indossa il giorno dopo l'avvenuto matrimonio, come lo stesso nome dice.

([14]) In effetti, quando il mio intervistato dice « ancora oggi è così » lo stimatore è ancora chiamato dalle famiglie, lo dice perché la sua memoria ha fermato il tempo. E lo stesso vale per la parte riguardante gli atti notarili. Il regime dotale in Sicilia fu regolato anche in riferimento al regime della comunione dei beni tra i coniugi. Una vastissima letteratura è annotata nella voce « comunione », al vol. VIII, p. 245 dell'*Enciclopedia del diritto,* Varese, 1965. Dal 1971 l'istituto della dote nuziale è regolato dalle nuove norme del diritto di famiglia.

Della figura dello 'stimatore' hanno parlato nelle loro opere Pitrè e Salomone-Marino, ma come di un uso del quale la tradizione siciliana andava rapidamente perdendo la memoria, e non ricollegando la sua funzione alla giurisprudenza siciliana.

([15]) R. Starrabba, ne *Il dotario delle regine di Sicilia, cit.*, pp. 1-25; 196-203; 309-405, aveva ricollegato la consuetudine dello sposo di fare un dono alla sposa il giorno dopo il matrimonio, per ricompensarla del dono che gli aveva fatto del massimo dei pregi che Dio le aveva dato, al *morgengabe* (il dono del mattino) dei popoli germanici. Esso sarebbe stato introdotto in Sicilia durante il periodo della dominazione normanna. Che non si tratti però solo di un antico retaggio ma della cronaca di un ieri è dimostrato dalla ricostruzione del mio intervistato.

Da notare che, come lo stimatore di Alessandria della Rocca ha sottolineato, il pagamento della quota stabilita avveniva il « mattino dopo » la prima notte di nozze, e cioè dopo che il marito aveva accertato la verginità della sposa. È questa un'indicazione di grande valore per intendere il cammino che in direzione sociale ha compiuto la Sicilia.

RITA IPPOLITO - GISELLA MODICA

LAVORARE PER SÉ, LAVORARE PER GLI ALTRI

Fare una storia del ricamo in Sicilia, significa fare la storia e parlare delle donne siciliane attraverso la loro solitudine, la loro emarginazione dal sistema produttivo e dalla storia, significa entrare in un patrimonio culturale esclusivamente femminile.

Il ricamo nella sua origine aveva anche la funzione di dare risalto alle gemme ed agli smalti applicati sui tessuti di pregio, contornandone il profilo sia con sete colorate e fili d'oro e d'argento, sia con perle tirate su filo e aveva una strettissima connessione con le altre arti. « Sono nei ricami e nelle trine le stesse figure, gli stessi ornati, gli stessi fregi che sono nelle sculture, nei mosaici, nelle pitture e nei monumenti dell'epoca, che possiamo ammirare alla Cappella Palatina, nella Sala di Ruggero, alla Martorana, alla Zisa di Palermo, come nel Duomo di Monreale » ([1]). Il lavoro della ricamatrice, indispensabile per realizzare gli ornamenti, si esprimeva attraverso uno stile che aveva alcune caratteristiche comuni nei vari campi dell'arte del disegno e del colore. E' noto il famoso *tyraz*, il grande opificio situato negli scantinati del Palazzo Reale, dove venivano lavorate le famose stoffe, i ricami e i tappeti che il lusso e la raffinatezza degli arabi esigevano.

Al *tyraz* di Palermo vennero confezionati il manto e gli altri capi di abbigliamento per l'incoronazione di re Ruggero (1131): la *toga o tunica talaris,* che pare si portasse sotto la *camicia alba, il pallio,* sono tutti al « Kunsthistorisches Museum » di Vienna; al Tesoro della Cattedrale di Palermo restano il *paliotto* e la *cuffia reale* dell'imperatrice Costanza.

L'importanza che questo artigianato ha avuto nella storia è testimoniata dalle leggi suntarie che nel XV secolo proibivano in Italia i ricami con fili d'oro, d'argento e con gemme nella biancheria, mentre trattavano marginalmente l'uso dei pizzi nella biancheria, il che dimostra che questo ornamento era destinato a sostituire i materiali di importazione e frenare l'uso di oggetti di lusso.

Un'altra testimonianza importante è quella dei libri di modelli, disegnati da decoratori e disegnatori di modelli per le arti decorative, stampati soprattutto a Venezia nel secolo XV e XVI, (ma anche in Germania, Francia e in Inghilterra). Il più antico è del 1523, stampato da un certo Schönspergher a Augsburg, poi, nel 1527, quello del Tagliente a Venezia, seguiti dal 1529 al 1537, dai libretti dello Zoppino, del Vavassore, del Paganino, del Franciosino, editi sempre a Venezia.

In questi libri i modelli sono riconducibili ai motivi delle stoffe bizantine

o ai fregi quattrocenteschi a fogliami ondulati e agli emblemi religiosi. Nei libri del Vinciolo (1587), del Vecellio (1591), i disegni sono molto geometrici, per punti tagliati e per punti a reticello, e sono, per tessuti di lino, derivati da quelli bianco su bianco, di provenienza araba, islamica, e copta.

Questi sono pochi esempi tra i tanti, a dimostrazione del fatto che questa arte era tenuta ad altissimo livello. Questi manuali si rivolgono alle « virtuose » dame e spesso alle stesse regine, e dagli stessi libri rileviamo che quest'arte era praticata dalle più nobili dame e dalle bambine e fanciulle che imparavano a ricamare prima di sposarsi o di andare in convento.

Questi libri pongono già l'accento sul lavoro femminile come esercizio di virtù, proprio quando i pizzi diventano nella moda sia maschile che femminile e nella biancheria, fondamentale e il mercato si allarga sempre di più in tutta l'Europa.

Il ricamo quindi non è stato solo opera di contadine e di lavoratrici a domicilio, ma anche il passatempo delle dame, infatti questi manuali si rivolgono a loro.

Ci sono due tipi di produzione: la produzione aulica e la produzione popolare, per certi periodi storici ben distinguibili tra di loro, per altri, come il nostro, molto meno.

Possiamo dire che nella cultura popolare si sono tramandati i disegni che risalgono a modelli del secolo XV o addirittura medievali, arabeschi e moreschi, proprio perchè la trasmissione avveniva ed avviene di madre in figlia; mentre tutta la produzione aulica di pizzi e ricami passava attraverso vicende artistiche e culturali legate ai movimenti nelle altre arti.

Per esempio nel Settecento i disegni non sono più espressione della ricerca della ricamatrice attraverso i manuali, ma a lei spettava una piccola parte del lavoro; questi venivano dettati dai decoratori di corte ed erano in sintonia con gli indumenti, con i tessuti, con le tappezzerie, con le carte da parati, secondo la concezione che nel Settecento mirava a fare della vita un'opera d'arte totale.

Il ricamo ha sempre più il ruolo di oggetto di lusso, è il simbolo di una condizione sociale.

« Questi disegni passano nelle mani delle contadine deformati, stilizzati; gli artisti, con espressione tra cortigianeria e compiacimento offrono i loro disegni alle dame. Gli eleganti libretti fatti per le dame, costosi, arrivati nelle mani delle donne del popolo di terza e quarta mano, venivano sfrondati a seconda delle difficoltà: nei lavori delle contadine la sirena, l'aquila, il cervo, vanno perdendo lungo la via la coda, le corna, le ali... » ([2]).

Nella produzione popolare, i ricami hanno sempre riprodotto dei modelli antichissimi della propria tradizione o comunque, come osserva la Ricci, modelli di altre culture, fatti propri in modo tutto particolare.

Nel momento in cui oggi viene meno un programma decorativo complessivo e tutto scivola nel revival, i disegni ritornano a essere patrimonio esclusivamente

femminile, la produzione tradizionale si mischia a un gusto sempre più *kitsch* dettato dalle varie riviste femminili.

Ma ritorniamo al problema del lavoro femminile come esercizio di virtù. Il Guastella narra che nella contea di Modica c'era un'usanza alquanto significativa: « Quando è tempo di dar moglie al figlio, la madre del giovane si reca presso la ragazza prescelta dalla famiglia e, se la trova intenta a lavorare (tessere o ricamare), il matrimonio può dirsi fatto e combinato. Se invece per disgrazia la ragazza sta riposando, la donna se ne torna a casa segnandosi il petto e ripetendo tre volte la parola *abrenuntio*: il matrimonio è già sfumato » ([3]).

Tutto questo ha significato il commisurare il valore e la bellezza della donna con il suo saper stare a telaio. « ... Una contadina che non si occupa del telaio è un corvo bianco, le compagne la disprezzano e la segnano a dito come inabile e inutile a sè e agli altri, gli uomini non la cercano facilmente a compagna e non la tengono in nessun conto » ([4]).

La biancheria si « espone » i giorni prima delle nozze perché è il corredo ben fatto che determina per la donna l'appartenenza ad un ceto sociale o la conquista di un ceto sociale. Non a caso molte donne che hanno rifiutato un certo modello di femminilità hanno pure rifiutato di ricamare.

Le donne hanno sempre lavorato nel più assoluto anonimato, senza riconoscersi mai loro stesse nè come artiste, nè come artigiane; lo hanno fatto come l'unica espressione, l'unico gioco, l'unica identificazione nell'essere donne e spose, un fatto tutto simbolico in una società feudale e contadina.

« *È stato un lavoro non condizionato dal tempo e per amore* », questa la frase ricorrente di molte ricamatrici.

È proprio questa concezione del tempo, il valore simbolico di questi ricami, che non ci permette la freddezza della schematizzazione, come forse sarebbe possibile per altre produzioni artigianali, proprio perchè il pezzo ricamato che sia o straordinariamente bello e raffinato o un ricamo su stoffa scadente porta dentro la storia della donna. Per questo, secondo noi, è difficile attribuirgli un valore di mercato. Il suo valore sta infatti nella sua autenticità, nell'essere lavoro *per sé*.

Emblematiche, sotto questo aspetto, sono le interviste a tre ricamatrici che proponiamo in appendice.

La decisione di pubblicare le interviste, nate inizialmente da una nostra esigenza di capire meglio il rapporto che queste donne hanno avuto col proprio lavoro, è scaturita successivamente dal fatto che esse si sono rivelate di importanza fondamentale rispetto alla identificazione che queste donne hanno avuto col proprio ricamo. Per noi è stato come cercare di « comprendere » dei modi di fare che ci sono appartenuti e di cui percepiamo il disagio della loro progressiva ma giustificata estinzione.

Una cosa ci preme sottolineare: saper ricamare e tessere è stata per secoli l'essenza stessa della femminilità, o meglio di un certo modo di intendere la

donna; l'identificazione tra l'essere bella, buona, pura e riservata e il saper ricamare è stato il tema fondamentale per esempio di molti canti e poesie popolari siciliani; i lavori d'ago sono stati l'unica forma di espressione concessa alle donne; né ci pare azzardato ribadirlo. Ricamare le gesta dei loro uomini guerrieri era l'occupazione preferita delle donne greche, chiuse nei ginecei, in attesa del loro ritorno; nelle feste in onore agli dèi, dono più gradito era il peplo ricamato delle fanciulle ateniesi; inviavano vesti e mantelli ricamati le belle regine del regno di Sicilia ai loro consorti in segno del loro amore; hanno ricamato le donne chiuse a forza nei conventi e quelle che il convento avevano scelto come una delle prime forme di ribellione personale all'autorità del padre. Non ci pare che la realtà che traspare dalle interviste sia molto distante. Per la stessa ragione pensiamo che il rapporto che queste donne hanno avuto con il proprio lavoro sia di altro tipo da quello che un artigiano può avere col prodotto del suo lavoro.

È esistita una identificazione particolarissima tra il ricamo e il ruolo di sposa (donna per eccellenza) e il tempo del ricamo è stato il tempo dell'attesa della realizzazione di se stessa (il matrimonio); il prodotto del suo lavoro e il valore da esso assunto era il valore di sé stessa, per sé e per gli altri che avrebbero giudicato; ci riferiamo al simbolismo della dote, e il ricamo impreziosisce la dote e « l'anima di chi l'ha ricamata ». Il riferimento al simbolismo è naturalmente valido in rapporto a ciò che noi precedentemente abbiamo definito « lavorare per sé »; altro è il discorso come vedremo sul lavoro a domicilio. Né saper ricamare ha mai significato appropriarsi di una tecnica o di un « mestiere » che qualificasse le donne socialmente, segno forse di una emancipazione che avrebbe permesso un lavoro fuori casa o quanto meno di considerare sé stesse « lavoratrici » e quindi per esempio essere retribuite sindacalmente.

La naturalità del saper ricamare e il conseguente non riconoscersi donne che lavorano, ha impedito fino a qualche tempo fa qualunque forma di aggregazione, o lega o coperativa, trasformandosi paradossalmente ed essendo vissuto come una sovrappiù del lavoro domestico; tutte le donne che ricamano si definiscono « casalinghe ». Dove invece le cooperative sono nate, è rimasta una ambiguità di fondo sul carattere di pura sopravvivenza commerciale, e su una rigida divisione di ruoli e di lavoro.

Queste forme di cooperazione nascono in una realtà che vede l'isolamento delle ricamatrici a domicilio e la difficoltà di mobilitazione, quindi, da parte di queste donne.

Il problema del lavoro a domicilio diventa di pubblica opinione *solo* nel 1973, nonostante l'evidente situazione di sfruttamento, per la lotta delle ricamatrici di Santa Caterina in provincia di Caltanissetta. Il guadagno medio di una ricamatrice si può calcolare intorno alle 200, 300 lire l'ora, anche se ci sono ancora delle donne di alcuni paesini dell'entroterra che vengono pagate a 60 lire l'ora. Questo lavoro è organizzato attraverso le « intermediarie » spesso ex rica-

matrici, non del paese, per padroni e ditte sconosciute che forniscono il pezzo da ricamare spesso senza fornire il cotone da ricamo che devono comprare le donne stesse.

La lavorazione del pezzo da ricamare, in genere un lenzuolo, un asciugamano, una tovaglia da tavolo, è stata settorializzata in tante fasi: sfilatura, ricamo, orlo, intaglio, eseguite tutte da donne diverse. Questo porta naturalmente a un'espropriazione delle tecniche di lavoro ed alla completa alienazione.

La produzione di ricamo si basa esclusivamente sul lavoro nero, non tutelato da nessun contratto di lavoro, ritenuto *precario* anche se le donne lavorano con continuità, affiancato dal lavoro non retribuito che è il lavoro domestico.

Questa produzione di lavoro « nascosto », « invisibile », viene in genere esportata all'estero: in Francia, in Germania, Inghilterra, Stati Uniti, ma generalmente è per le industrie del corredo del Nord Italia. I disegni, i punti, il colore vengono scelti dalle ditte, alle donne non rimane che eseguire un lavoro retribuito a prezzi irrisori, con tante ore di lavoro accumulate, e non riconosciuto come lavoro.

Questa organizzazione del lavoro nero è naturalmente fortemente concorrenziale alla produzione delle cooperative, non ha problemi di qualità, nè per i disegni (in genere di pessimo gusto) nè per l'esattezza dei punti.

Le cooperative invece si trovano di fronte a moltissime difficoltà e contraddizioni che a nostro avviso hanno poche speranze di risoluzione. La contraddizione più profonda sta nella autenticità di questi lavori che avevano modi di esistenza in una società dove il tempo-lavoro non aveva il suo corrispondente in un valore di mercato, e infatti, tolto questo lavoro dalle maglie del lavoro nero, si ripropone secondo noi il problema del suo valore e della sua qualità: per noi parlare di recupero di quest'arte diventa quanto mai difficile e conflittuale.

Il copriletto ricamato o il lenzuolo o le mille cose ricamate erano dentro la vita di una donna, appartenevano a lei, al suo mondo, erano *per sé;* oggi riproporli tout court è impossibile perché immancabilmente significa riproporre vecchi schemi, vecchi simboli.

Nella proposizione di rinascita di questo lavoro ci troviamo di fronte a un mercato che trova la sua giustificazione nella produzione di oggetti in serie, anche se il lavoro in questo caso è eseguito a mano, e nello sfruttamento spietato della mano d'opera.

Per noi intanto è importante porre fine al silenzio ossessivo su tanto lavoro e cercarne l'autenticità attraverso il significato che via via assume questa produzione.

Adesso, riferendoci alla mostra di ricami, provenienti quasi tutti da corredi personali, allestita durante i giorni del convegno, i punti preferiti dalle donne che hanno ricamato per sé, sembrano essere il punto piatto detto anche punto pieno, il punto riccio, il punto erba, il punto ombra, e il punto croce. I lavori sono tutti

eseguiti con cotone, più raramente con seta, bianco su bianco. L'esecuzione dei punti è perfetta, la definitura dei bordi è ricavata o da una frangia della stessa tela, o da punti a giorno, generalmente punto a quattro.

Ma la maggior parte dei lavori, sono eseguiti con una tecnica particolare detta « sfilato siciliano », nata evidentemente dall'esigenza di alleggerire la compattezza della stoffa, creando effetti di trasparenza, da cui la denominazione di punti a giorno.

Un primo tentativo di questa tecnica sembrano essere stati i lavori a « tela tirata » dove i fili del tessuto venivano stretti da un cordoncino, in modo da allargarne gli intersizi, formando una specie di rete poco trasparente; da questa tecnica sono nati il « punto tagliato » e tutta una serie di punti a giorno.

È dalla tela tirata che nasce, più raffinato, lo sfilato: i fili, non più di due, non vengono più tirati, ma asportati o sfilati nei due sensi dell'ordito e della trama creando una rete perfetta che viene fermata agli incroci da un punto chiamato punto cordone o genericamente cordoncino. È la prima forma di ricamo che si esegue in due tempi: sfilatura e ricamo eseguiti genericamente da due lavoratrici diverse.

I disegni usati per questa tecnica, ornati, figure e animali arcaici di impronta decisamente rinascimentale, hanno fatto sì che questo genere di lavoro fosse conosciuto col termine di *cinquecento siciliano.*

Il *quattrocento,* e il *settecento siciliano* sono una ulteriore elaborazione del *cinquecento.*

Questa tecnica avrà riscosso fin dalle origini grandi favori da parte delle donne siciliane, malgrado la complessità dell'esecuzione, perché la troviamo presente in ogni corredo, specie nelle lenzuola, nelle tovaglie e sui cuscini; i disegni sono sempre molto arcaici, rappresentati da uccelli (colombe o usignoli), putti, o motivi vegetali e fiori.

Storicamente il passaggio dallo sfilato al reticello e al conosciutissimo « punto in aria », vale a dire alla trina siciliana è evidente; il gusto affinandosi vuole creare qualcosa di sempre più leggero e trasparente che dia leggerezza al tessuto e contemporaneamente lo arricchisca.

In Sicilia sono nate le « spingolate » a tombolo e ai fuselli, di cui lo « scarafone » sembra essere la trina siciliana per eccellenza; siciliana è soprattutto la terminologia, inesistente nei vocabolari, ma sembra nata in senso dispregiativo da una ricamatrice avvilita per la complessità e il tempo richiesto per la sua esecuzione.

Anche se non di origine siciliana ma francese, presente in ogni corredo personale è il « filet » la cui tecnica venne subito fatta propria dalle donne siciliane: si esegue lavorando prima una rete a nodi e operando successivamente su questa, riproducendo per lo più gli stessi motivi arcaici e floreali cinquecenteschi.

NOTE

(1) C. Binetti Vertua, *Trine e donne siciliane,* Milano 1910, pag. 10.

(2) E. Ricci, *Ricami italiani,* Bergamo 1903, pag. 23.

(3) Cfr. M. R. Cutrufelli, *Disoccupata con onore,* Milano 1975, pag. 29.

(4) S. Salomone Marino, *Costumi e usanze dei contadini di Sicilia,* Palermo 1968, pag. 15.

INTERVISTA A A. L. V. ANNI 46 NUBILE

« Io ho cominciato a ricamare verso i 15 anni; prima non sapevo cucire; me lo ha insegnato una signora durante la villeggiatura a S. M.. Io allora studiavo il pianoforte e non andavo più a scuola perché a quei tempi le ragazze arrivavano alla terza media ed era il massimo. Il ricamo mi piacque subito e tanto che non suonai più il pianoforte, tanto che il maestro disse a mia madre: " Signora è inutile che la fa continuare, sono soldi persi perché sua figlia preferisce l'ago ". Così ho cominciato a farmi il corredo io; alcune cose me le aveva fatte ricamare già mia madre da alcune signorine di qui, che erano bravissime e ricamavano senza telaio; a volte li pagava coi soldi a volte diciamo noi, in natura, cioè noi tenevamo le galline e i conigli e glieli mandavamo ».

D.: Le ragazze che tu conoscevi, si facevano tutte il corredo da sole?

R.: Sì, la maggior parte lo faceva, perché le ragazze di allora non andavano a scuola e non avevano che fare, perché non è che c'erano i divertimenti di ora, perciò passavano il tempo chi a ricamare, chi faceva la sarta. Ora chi vuoi che lo fa più che le ragazze sono più libere! E poi allora non c'erano le cose confezionate come adesso, o se c'erano costavano troppo e allora ognuno se le faceva da sè; però volendo farsi il corredo da sè era più bello perché così si sceglieva lei stessa i disegni e i colori, a suo gradimento, mentre invece ora le cose sono tutte uguali.

D.: Tu da dove copiavi i disegni?

R.: Prendevo tutto da Rakam e poi lo facevo disegnare da una signorina di M.. La signora che mi insegnò a ricamare, quando vide che io ero così appassionata mi fece lei stessa l'abbonamento e mi arrivava fino a casa. I punti li decidevo io; però certe volte, quando sulla rivista non trovavo niente che mi piaceva, allora prendevo il corredo di mia madre e li facevo riprodurre da lì. Ci ho perso un sacco di tempo; nel mio corredo se tu guardi, non c'è un disegno uguale a un altro! Pazzie di gioventù; vedi se lo dovessi fare ora! A quei tempi eravamo proprio cretine; fanno bene le ragazze d'oggi che tutte queste cose non gli piacciono più e vogliono cose sbrigative che neanche si stirano!

D.: In quale ora del giorno ricamavi?

R.: Ma io veramente non avevo il bisogno di ricamare nel senso che mi serviva per guadagnare, te l'ho detto, ricamavo per passione, così di giorno mi sbrigavo le faccende di casa, oppure uscivo, e la sera finito di mangiare, mi sedevo e mi mettevo a ricamare; allora non è che c'era la televisione, e le serate si passavano così, mia madre mi leggeva i romanzi e io ricamavo. Solo che quando avevo cominciato per esempio un lenzuolo o una tovaglia avevo la premura di finirlo e appena trovavo un minuto libero subito mi mettevo a ricamare e mia madre si arrabbiava!

D.: Perché?

R.: Perché a mia madre non piaceva ricamare, dice che si innervosiva e pensava che mi levassi la vista; mia madre era un tipo strano per i suoi tempi, non sapeva ricamare, né cucire, né tagliare; non sapeva fare neanche le faccende di casa perché dice che si annoiava; le piaceva solo leggere e leggeva sempre, specialmente i romanzi. Forse perché mia madre quando era piccola aveva avuto un padre moderno; pensa che due sue sorelle fecero scandalo

qui a R. perché si laurearono; erano le uniche laureate in tutta la zona! Mia madre quando era piccola abitava a S. M. in montagna e andava sempre a cavallo, portava i pantaloni e faceva d'estate sempre gite fuori; mio nonno la trattava come un figlio maschio e lei stava sempre coi maschi. D'inverno andava a teatro; a casa non ci stava mai e così tutte le cose di casa non gli piacevano. Si può dire che si è divertita più mia madre durante la sua gioventù, che io! A me invece piace stare a casa, anche se mia madre non mi aveva mai proibito di uscire.

D.: Io so che il tuo corredo è favoloso, è a 48, è vero?

R.: Sì, mi è piaciuto tanto ricamare che ho fatto un sacco di cose; poi mi seccò e le ultime cose non le ho più finite, tante ne avevo.

D.: Stabilivi un tempo determinato per finire un lavoro?

R.: No, a volte se era difficile poteva durare anche anni, non me lo ricordo ma non contavo mai quanto tempo ci sarei stata, quando finivo finivo, tanto che premura avevo; il corredo per sé deve essere fatto alla perfezione, io la penso così, perché è una cosa di valore che resta per tutta la vita e si fa una volta sola.

D.: Non hai pensato che molte cose non le avresti usate?

R.: Quando si fa un corredo non si pensa a queste cose, perché se non lo usi tu lo userà tua figlia; anche mia madre non ha usato molte cose del corredo e le ha date a me.

D.: Il tuo corredo poi non lo hai usato?

R.: Certo, non mi son sposata! Alcune tovaglie per la tavola le ho prese, ma le lenzuola, cosa me ne facevo delle lenzuola a due piazze?

D.: Non hai intenzione di venderlo?

R.: No, no, no.

D.: Adesso ricami ancora?

R.: Sì, quando una amica per esempio si sposa io gli ricamo qualcosa e gliela regalo.

D.: Ricami pure per qualche ditta?

R.: Sì, perché io non so stare senza fare niente anche se non ne ho bisogno, anche perché coi soldi che piglio non ci faccio niente.

D.: Il ricamo per le ditte lo esegui bene come il tuo?

R.: Sì, perché quando una ha la mano buona non può cambiarla, se lo volessi fare male di proposito ci starei di più perché la mano è quella.

D.: Come ti sembrano i ricami che si fanno adesso per le ditte?

R.: Ma, per me il ricamo è passione, e ai tempi d'oggi, il ricamo non è passione ma è lavoro.

INTERVISTA A G.C. ANNI 51 SPOSATA

D.: Dove hai imparato a ricamare?

R.: Imparavamo dalle monache, a scuola molto presto; già a sei anni sapevo fare i punti più facili, il punto erba, il punto catenella e facevamo i primi fazzolettini; nasciamu cu tilareddu mmanu!

D.: Il corredo quando si cominciava a ricamare?

R.: Ma, verso i 12 anni si incominciava a ricamare però c'erano ragazze che si facevano prima le cose per gli altri, per le ditte, e poi quando si imparavano bene i punti si facevano il corredo personale; quelle che lavoravano di giorno facevano il lavoro per le ditte e la sera ricamavano le cose proprie. C'erano certe madri che avevano la testa montata; cominciavano subito a fargli ricamare il corredo alle figlie; una signora che stava vicino casa mia diceva: « me figghia avi a fari furtuna » e fece fare un corredo a 48, poi la sposò con un lattaio.

D.: Come ha deciso di cominciare a lavorare coi ricami?

R.: È una storia lunga; a casa di mio padre non ero stata abituata a lavorare, mio padre mi teneva come una cosa preziosa e non sono andata neanche a scuola, sono arrivata alla 5ª elementare; perché se avessi studiato non ci sarebbe stato bisogno di perdere la vista con queste cose, ma sapevo fare solo questo e ho cominciato a guadagnare così, una miseria ma si comincia sempre così; se ci penso che con quei soldi ho fatto il corredo a mia figlia!

INTERVISTA A M.C. ANNI 77 VEDOVA

« Ho imparato a ricamare dalle suore; a 7 anni sapevo già lavorare ai fuselli che neanche io so come ho fatto ».

D.: A che età sei entrata in collegio?

R.: Ah, mia madre era una donna di ferro, noi la chiamavamo Mussolini, e a sei anni mi chiuse in collegio perché io dovevo diventare la moglie di un avvocato o un notaio, gente per bene, e anche se la superiora le diceva che io piangevo sempre perché non volevo restare, lei non si commuoveva. Poi ho saputo che mio padre mi avrebbe ripresa, ma lei non ha voluto, e così sono uscita da lì a diciotto anni, maestra.

D.: Come passavi le giornate in collegio?

R.: Studiavamo e poi c'erano ore di ricreazione e di applicazione e si facevano un sacco di cose a ricamo e a tombolo; poi si facevano i saggi e le mostre, veniva gente da fuori e premiava le più brave. Io ricordo che facevo « servizi da salotto » cioè centrini da mettere nelle spalliere del divano, delle poltrone e del tavolino; si facevano ai fuselli o ricamati in seta coi nastrini colorati ai bordi. Facevamo anche pantofole in pannino ricamato, portafotografie in seta, portacamicie in lino sfilato, portafazzoletti con le iniziali, con i cuori, coi fiori, insomma ci sbizzarrivamo e per le feste li regalavamo ai parenti o li tenevamo per noi.

Alcune in collegio si ricamavano il corredo sotto la guida della suora che insegnava i punti; le madri compravano le balle di cotone, di lino e di mussola dal commesso, le facevano tagliare dalle cucitrici e le davano alle suore per farcele ricamare.

D.: Ti piaceva ricamare?

R.: ..... Sì, ma tanto non avevamo nient'altro da fare lì!

FILIPPO CITARRELLA - MARIO GRASSO - GIACOMO MULÈ - ROBERTO ROVELLI

SOTTOMISSIONE FORMALE E SOTTOMISSIONE REALE DEL LAVORO AL CAPITALE: IL CASO DEL LAVORO A DOMICILIO

1. - *Premessa*

Con questo intervento intendiamo introdurre nel dibattito sulla cultura materiale una chiave di lettura e di interpretazione di tutte quelle forme e tecniche di produzione che sono state spesso identificate come forme « estranee » ed « esterne » al modo di produzione dominante nella formazione sociale capitalistica, come « sopravvivenze » di una formazione sociale estinta (1). Questo attributo di « esteriorità » è tanto più interno ad ogni approccio analitico in cui si realizzi un'attenzione esclusiva alle modalità culturali del processo lavorativo.

È, quello che in questa sede si propone, un percorso di lettura recuperato di recente all'analisi della fenomenologia del lavoro a domicilio, che può essere esteso a tutte quelle forme della produzione che, ancora oggi, mantengono nella forma originaria o transfigurata il loro carattere « artigianale », qui inteso non solo come tecnica materiale utilizzata (come specifico livello delle forze produttive), ma soprattutto come rapporto di produzione subordinato al modo di produzione capitalistico.

Non ci occuperemo quindi del processo lavorativo in quanto forma generale di produzione di valori d'uso, ma del processo lavorativo così come si è venuto configurando nel modo di produzione capitalistico. E questo perché, se pure in una prima fase di questo modo di produzione « la natura generale del *processo lavorativo* non cambia per il fatto che il lavoratore lo compie per il capitalista, invece che per se stesso », la tendenza storicamente determinata è stata la trasformazione del modo di lavoro, la realizzazione di un modo di produzione specificamente capitalistico (nella forma generale di subordinazione del lavoro al capitale) (2).

La storia del processo lavorativo nella formazione sociale capitalistica è segnata, da un lato, dalla diffusione di forme della produzione specificamente capitalistiche, dall'altro, dall'esistenza, accanto a queste, di forme della produzione non-specificamente capitalistiche. L'obsolescenza di merci, mestieri, tecniche di lavorazione è ciò che caratterizza l'evoluzione del processo lavorativo nel capitalismo, accanto a cui si registrano permanenze di forme della produzione che vanno interpretate alla luce delle leggi di funzionamento e di evoluzione del modo di produzione capitalistico.

In questa sede ci occuperemo del lavoro a domicilio, in quanto appare nella società italiana come il caso più tipico di permanenza-diffusione di forme della produzione non-specificamente capitalistiche. Ma questa permanenza può essere osservata in altre sezioni del processo di produzione: in agricoltura, dove antiche procedure di coltivazione coesistono con processi di razionalizzazione del lavoro agricolo; nella pesca, dove la professionalità, intesa come conoscenza e dominio diretto dell'uomo sulla natura, sopravvive accanto alle tecniche più raffinate di individuazione dei banchi di pesce e di lavorazione del pescato; nell'industria, dove la produzione meccanizzata su grande scala è affiancata dalla lavorazione artigianale.

2. - *Le forme della produzione nella formazione sociale capitalistica*

In ogni formazione sociale, come pure su scala mondiale, il processo di produzione non avviene sulla base di una forma di produzione unica, ma, al contrario, a partire da forme differenti che mostrano, tanto dal punto di vista dei rapporti di produzione immediati che del processo di lavoro, delle caratteristiche particolari tali che queste forme della produzione sembrano non partecipare a una logica comune ma piuttosto giustapporsi le une alle altre.

La contemporaneità di differenti forme di produzione risulta più trasparente nella fase di transizione da una formazione sociale in declino ad una formazione sociale in ascesa, così come è emersa durante il lungo processo di affermazione del dominio capitalistico *dentro* e *contro* il modo di produzione feudale. Ma, una volta che questo processo di affermazione del modo di produzione capitalistico si è dispiegato, innervando e dissolvendo i rapporti di produzione della formazione sociale in declino, questa contemporaneità di differenti forme della produzione non appare comprensibile alla luce delle categorie di «evoluzione» e di «sviluppo» se queste sono assunte all'interno di una «linearità» che storicamente non è data. Su questo punto va inoltre ribadito il carattere di processo storico unico, proprio di ogni transizione ([3]).

Questa contemporaneità è tanto più evidente nella sua forma immediata se si considera l'economia capitalistica su scala mondiale. L'evoluzione delle formazioni sociali capitalistiche mostra, come ha osservato Charles Bettelheim, che «*all'interno delle formazioni sociali in cui domina il modo di produzione capitalistico,* tale dominio tende principalmente alla riproduzione allargata del modo di produzione capitalistico, vale a dire alla dissoluzione degli altri modi di produzione e all'integrazione dei loro agenti nei rapporti di produzione capitalistici. Diciamo «principalmente» perché questa è la *tendenza dominante* del modo di produzione capitalistico nell'ambito delle formazioni sociali considerate. Questa tendenza dominante, tuttavia, si combina con un'altra tendenza, *secondaria,* quella della "*conservazione-dissoluzione*". Con ciò bisogna intendere che, nell'ambito

di una formazione sociale capitalistica, le forme di produzione non capitalistiche, prima di scomparire, vengono " ristrutturate " (in parte dissolte) e in tal modo *subordinate* (quindi anche *conservate*) ai rapporti capitalistici dominanti » ([4]). La storia del processo lavorativo in agricoltura nelle formazioni sociali capitalistiche esprime più di ogni altro esempio questa tendenza alla conservazione-dissoluzione di forme di produzione non capitalistiche, anche se nella forma di tendenza secondaria. Se consideriamo invece le formazioni sociali in cui il modo di produzione capitalistico non domina direttamente, cioè le « formazioni sociali che sono formazioni sociali capitalistiche *in quanto* subordinate al modo di produzione capitalistico attraverso il mercato mondiale (ma in cui *predominano* altri modi di produzione), *la* tendenza principale non va verso la dissoluzione dei modi di produzione diversi da quelli capitalistici, ma verso la loro *conservazione-dissoluzione* » ([5]).

Ciò che qui vogliamo sottolineare, in prima istanza, è che l'insieme delle forme di produzione — che siano specificamente capitalistiche o no — simultaneamente presenti in una formazione sociale capitalistica si riproduce sotto l'ègida del modo di produzione capitalistico. Infatti, ciò che distingue il modo di produzione capitalistico come modo di produzione dominante, è che esso è il solo a potere riprodurre — su scala allargata — le condizioni generali in cui si manifestano rapporti di produzione specifici. Trovandosi articolate in un modo di produzione dominante (diverso da quello al quale risalgono storicamente), le forme della produzione non-specificamente-capitalistiche si trovano nello stesso tempo articolate e assoggettate all'insieme dei rapporti prodotti dal modo di produzione dominante. Questa articolazione esprime simultaneamente, da un lato, un rapporto di dominazione dei rapporti sociali di produzione sulle forme della produzione non-specificamente-capitalistiche, dall'altro, un rapporto di subordinazione delle forme della produzione non-specificamente-capitalistiche ai rapporti sociali di produzione che si riproducono sotto il dominio del modo di produzione capitalistico.

La dominazione-subordinazione delle forme non-specificamente-capitalistiche della produzione ai rapporti sociali di produzione, è dunque il segno più manifesto della loro non-esteriorità alla sfera d'influenza del capitale. In altri termini, questo rapporto di dominazione-subordinazione evidenzia che la dominazione del capitale e la subordinazione del lavoro — cioè la costrizione al pluslavoro — si manifestano anche là dove il capitale non è immediatamente presente, com'è appunto il caso delle forme della produzione non-specificamente-capitalistiche. È questa capacità che il capitale possiede a estendere la coercizione al pluslavoro all'insieme della produzione sociale, anche là dove esso sembra assente, che costituisce il legame unitario tra le diverse forme della produzione presenti in seno alla produzione sociale.

Solo assumendo il processo sociale di produzione come dimensione analitica privilegiata — che si presenta come l'unità del processo immediato di produzione

e del processo di circolazione delle merci — è possibile percepire i rapporti di dominazione-subordinazione delle forme della produzione non specificamente capitalistiche e ricondurli ai rapporti sociali di produzione, in quanto in seno alla produzione sociale un processo si trova privilegiato (ma non isolato dall'insieme), quello della circolazione delle merci: nella produzione capitalistica, infatti, la circolazione delle merci si è impossessata della produzione immediata, nel senso che il capitale controlla il processo sociale di produzione attraverso il controllo sulla circolazione delle merci, un processo, quest'ultimo, che segue ed anticipa la produzione immediata ([6]).

Il capitale dunque, nella forma di agente della produzione sociale, ordina, il « processo isolato di produzione » dentro il processo effettivo di produzione, non impossessandosene direttamente dall'interno, ma in quanto personifica il dominio sull'insieme delle condizioni materiali e sociali che consentono la *riproduzione* del modo di produzione capitalistico, in quanto ha il controllo reale dei mezzi e delle finalità del processo stesso.

3. - *Il lavoro a domicilio nella formazione sociale capitalistica*

Negli ultimi anni le analisi del lavoro a domicilio hanno messo in risalto la permanenza-diffusione di questo fenomeno, soprattutto in Italia, come pure la portata riduttiva di una analisi che guardi solamente alla sfera della produzione immediata. È stata infatti ridimensionata quella specifica interpretazione che, partendo da una presunta linearità dello sviluppo industriale nella formazione capitalistica, individuava nel lavoro a domicilio la sopravvivenza di una forma di produzione in contrasto con la tendenza dominante alla concentrazione del lavoro in fabbrica, tendenza che sarebbe stata resa più attuale dallo sviluppo del macchinismo e dall'accentuazione della divisione tecnica del lavoro.

È pure vero che nei paesi a capitalismo maturo (Stati Uniti, Germania, Gran Bretagna) il lavoro a domicilio ha subito una contrazione progressiva, ad eccezione del Giappone, ma non si può sottovalutare, spostando l'analisi sul piano internazionale, il ruolo che le forme di produzione non-specificamente-capitalistiche, compreso il lavoro a domicilio, hanno assunto nell'estendere la scala dell'accumulazione capitalistica di alcuni paesi.

La critica dell'ipotesi di una graduale scomparsa del lavoro a domicilio è alla base del processo di rivalutazione di modelli specifici di accumulazione, di cui si è spesso sottolineato, in modo unilaterale, il carattere arretrato rispetto alla tendenza capitalistica dominante. L'analisi storica ed economica mette in risalto che alcune aree rappresentano, come nel caso dell'Italia meridionale, un vero e proprio laboratorio di sperimentazione di un modello specifico di accumulazione capitalistica che potrebbe trovare applicazione in altri paesi.

In Italia il lavoro a domicilio non soltanto ha visto crescere le unità impegnate, ma ha assunto una forma diversa dal lavoro artigianale tradizionale, in quanto ha via via perduto il carattere di « lavoro indipendente » per assumere la forma di « reparto esterno della fabbrica » (Marx). Il dato nuovo è la continuità del ciclo del lavoro a domicilio che riflette la continuità del ciclo produttivo capitalistico. Per quanto riguarda i fattori che ne hanno determinato la permanenza-diffusione, da un lato va segnalata l'esistenza di una sovrappopolazione relativa in forma latente in cui il capitale ha potuto pescare a piene mani, sfruttando a proprio vantaggio la marginalità della popolazione femminile e dei lavoratori agricoli, dall'altro la formazione di una sovrappopolazione stagnante, concentrata nelle aree metropolitane, prodotto dei processi di espulsione dal ciclo industriale, e che ha scarse possibilità di essere riassorbita.

La natura stessa, clandestina, del lavoro a domicilio impedisce una precisa quantificazione del fenomeno. Sulla base di stime che certamente sono errate per difetto si può affermare che oggi, in Italia, sono circa 1.500.000 le unità impegnate nelle diverse branche del lavoro a domicilio, di cui circa 45.000-50.000 in Sicilia. Un vero e proprio esercito operaio invisibile, composto per l'80-90% da donne che lavorano nelle proprie abitazioni. La composizione settoriale del lavoro a domicilio riflette la struttura produttiva delle aree in cui il fenomeno è maggiormente concentrato. Mentre nell'area centro-settentrionale il lavoro a domicilio coinvolge settori estremamente differenziati (tessile, abbigliamento, elettronica, lavorazione della plastica, etc.), nell'area meridionale è soprattutto legato ai settori tradizionali (ricamo, tessile). Diversa è pure la figura del committente, del destinatario della produzione, che nel Nord è più frequentemente un'industria, nel Sud un'azienda commerciale.

In Sicilia, le lotte delle lavoranti a domicilio del 1973 hanno consentito — per l'emergere del fenomeno — di avere un quadro dei comuni e delle attività ad esso interessate. Tutte le province evidenziano la pratica del lavoro a domicilio legata ai settori tradizionali, con una chiara dipendenza dai mercati urbani. A Valguarnera (in provincia di Enna) si ha la lavorazione a domicilio di pantaloni che impegna circa 200 donne. A Villarosa le lavoranti a domicilio operano prevalentemente nel settore della maglieria. A Linguaglossa, da un'indagine compiuta nel 1961, risultavano 200 lavoranti nel settore della maglieria. Anche a Salemi, oltre alle ricamatrici, si registrano magliaie. A Barcellona, nel messinese, avviene la lavorazione a domicilio delle parrucche, con l'impiego di circa 500 donne. La fabbricazione artigiana di ceste è molto diffusa nella provincia di Catania e di Ragusa, anche se oggi prevale la tendenza ad utilizzare contenitori di plastica. A Regalbuto circa 200 donne tagliano e montano maschere subacquee, su commessa di una piccola industria della zona. Nel trapanese e nel palermitano viene eseguita la lavorazione a mano dei tappeti. Un'altra attività che coinvolge migliaia di donne e ragazzi è la lavorazione del pesce azzurro (Sciacca, Mazara del Vallo, Licata

ed anche Palermo. Da non trascurare infine il lavoro a domicilio connesso all'agricoltura (sgusciamento e preparazione delle mandorle ad Avola, preparazione degli agrumi, etc.).

È il ricamo la forma di lavoro a domicilio più diffusa in Sicilia. Linguaglossa, S. Caterina, Alcamo, Partinico, Monreale, Castelbuono, Castiglione, Mirabella Imbaccari, Mazzarone (frazione di Caltagirone), Villafranca, Comiso etc., sono i centri in cui l'attività del ricamo coinvolge migliaia di « casalinghe ». La produzione comprende il ricamo a mano di asciugamani, lenzuola, tovaglie, il pizzo « chiacchierino », il tombolo. L'orario di lavoro va da un minimo di otto ore, ad un massimo di 12-13 ore, talora ripartito fra più donne dello stesso nucleo familiare.

La retribuzione varia in relazione al prodotto: da un minimo assoluto di 25 lire l'ora, per un asciugamano di media grandezza che richiede 16 ore di lavoro, si passa ad un minimo di 15.000 lire per un servizio da tavola che richiede in media 40 giorni di lavoro. La retribuzione è fondata su un sistema di cottimo che tiene conto del tempo di lavorazione e della qualità del manufatto: in tal modo si spingono le ricamatrici a lavorare di più e ad esprimere il massimo delle proprie capacità professionali. Rispetto alla forma tradizionale, il lavoro a domicilio non esprime oggi un ciclo completo, infatti sono numerosi i casi in cui il disegno, la struttura del ricamo, è fornito alla lavorante dall'intermediario.

L'organizzazione del lavoro a domicilio è di tipo piramidale: al vertice il committente (un'industria o un commerciante), nella totalità dei casi sconosciuto alle lavoranti, quindi la rete degli intermediari che forniscono le materie prime e ritirano la merce, infine, alla base, la massa delle lavoranti a domicilio ([7]). La realtà del lavoro a domicilio si presenta, dunque, come articolazione di produzioni di merci differenziate, legate a settori tradizionali e settori moderni. È appunto la permanenza e la diffusione del lavoro a domicilio, anche in settori in cui si è verificato un processo di concentrazione in fabbrica della produzione, che spingono ad esplicitare la funzione da esso svolta nel modo di produzione capitalistico.

È stata più volte sottolineata la convenienza che il capitale ha ad utilizzare le quote di forza-lavoro non impiegabili in fabbrica a causa della loro dislocazione sul territorio. Il lavoro a domicilio viene in tal modo considerato come la forma di produzione che si sviluppa nelle aree prive di un tessuto industriale, adeguata al recupero nel ciclo produttivo di capacità professionali altrimenti destinate a rimanere inutilizzate.

È questo senz'altro uno dei fattori che hanno determinato la diffusione del lavoro a domicilio, ma da solo non ci fornisce la spiegazione del perché, ad un certo punto, lo sviluppo della produzione su larga scala non si identifichi, in modo esclusivo, con la concentrazione produttiva, e perché il lavoro artigianale abbia ancora una sua presenza consistente nella formazione sociale capitalistica.

Ciò che dunque interessa capire è che cosa significhi, dal punto di vista dell'accumulazione capitalistica, questa contemporaneità di tecniche di lavorazio-

ne tradizionali e moderne. Se la permanenza di forme tradizionali rappresenti un limite alla produzione capitalistica o assuma la valenza di peculiare fattore propulsivo.

L'articolazione di forme della produzione differenziate non può essere individuata sul piano della semplice produzione immediata: è necessario sussumere nell'analisi la relazione che lega la merce-lavoro alle trasformazioni del modo di produzione capitalistico, la totalità dei rapporti sociali di produzione, la compenetrazione di forme di produzione e struttura dei ruoli sociali, il ruolo che il processo di circolazione ha assunto nella produzione sociale.

Un'analisi totalizzante è possibile, a nostro avviso, a partire dal recupero di alcune categorie marxiane, che, più di altre, consentono, l'individuazione di quella « chiave di lettura » cui si accennava all'inizio del nostro intervento. È necessario però andare oltre la lettura delle singole manifestazioni osservabili, oltre la dimensione immediatamente empirica, per cogliere il « nucleo essenziale », così come si esprime attraverso le leggi generali di funzionamento e di evoluzione del modo di produzione capitalistico.

4. - *Sottomissione formale e sottomissione reale del lavoro al capitale*

Ciò che è peculiare al modo di produzione capitalistico è la produzione di plusvalore attraverso la separazione del lavoro dai mezzi di produzione, la necessità che il capitale ha di garantirsi, sempre e comunque, una quota aggiuntiva al capitale investito nella produzione. In questo senso si può dire che la storia del lavoro, nel modo di produzione capitalistico, è storia delle forme attraverso cui il lavoro diventa lavoro salariato e in quanto tale capace di produrre pluslavoro destinato al capitalista. È storia del *come,* all'interno e attraverso la riproduzione allargata, vengono inseriti nel ciclo capitalistico tutti quei *processi isolati di produzione* e tutte quelle forme di produzione che non-esprimono-ancora il tratto dominante del modo di produzione capitalistico. Questa storia è contrassegnata dal passaggio, secondo il modello marxiano, dalla « sottomissione formale » alla « sottomissione reale » del lavoro al capitale.

La subordinazione di un processo lavorativo al capitale definisce in modo immediato la « sottomissione formale » che, per Marx, è « forma *generale* di qualunque processo di produzione capitalistico, ma nello stesso tempo forma *particolare* accanto al *modo di produzione specificamente capitalistico nella sua forma sviluppata,* giacché la seconda forma ingloba la prima, mentre la prima non ingloba necessariamente la seconda » ([8]).

In un *senso generale,* la sottomissione formale del lavoro al capitale indica che il lavoro è stato inserito in un processo produttivo il cui fine è la produzione di plusvalore. In un *senso più specifico* come sottomissione formale si definisce

quella situazione in cui il lavoro, pur essendo stato inserito in un processo produttivo capitalistico, tuttavia mantiene la forma tecnica in cui esso si svolgeva prima che intervenisse il capitale ([9]).

Nello sviluppo del modo di produzione capitalistico, è naturale, scrive Marx, che « la sottomissione del processo lavorativo al capitale si verifichi... sulla base di un *processo lavorativo ad esso preesistente,* configuratosi sulla base di antichi e diversi processi produttivi e di altre e diverse condizioni della produzione » ([10]).

Con la sottomissione formale, il capitale si è impadronito di un processo lavorativo specifico, ma solo formalmente, nel senso che il contenuto tecnico del lavoro è rimasto identico. Il contadino indipendente si trasforma in salariato, però fa le stesse cose che faceva prima, con la stessa tecnica. Mantenendo intatto il contenuto tecnico del lavoro, e quindi un dato sviluppo della forza produttiva del lavoro, il plusvalore può essere prodotto solo prolungando la durata del tempo di lavoro (*plusvalore assoluto*). Ma la compressione di un processo lavorativo dentro una data tecnologia impedisce di aumentare il plusvalore oltre un certo limite. Infatti il prolungamento della giornata lavorativa trova un limite naturale nel logoramento fisico del lavoratore. A questo punto del suo sviluppo il capitale non può più lasciare il lavoro nella forma tecnica data, deve far compiere ad esso un salto di qualità.

Con la sottomissione reale del lavoro al capitale lo stesso processo lavorativo, prima assorbito solo formalmente, viene dal capitale trasformato. La tecnica produttiva non è più quella ereditata, è una tecnica nuova, specificamente capitalistica, che culmina, nella sua forma generale, nell'introduzione delle macchine nel ciclo produttivo. Con l'uso delle macchine il lavoro umano è realmente sottomesso al capitale. Il lavoro vivo si trasforma da agente principale della produzione, in quanto agisce sulla natura per il tramite dello strumento di lavoro, in strumento al servizio dello strumento-macchina. Il lavoro morto (il lavoro oggettivato nelle macchine) subordina a sé il lavoro vivo, perché « il lavoro vivo non ha altra funzione che quella di valorizzare il lavoro morto, la macchina. Il lavoro — scrive Marx — diventa strumento: il capitale ha assimilato alle proprie esigenze tutta le realtà economica » ([11]). Sulla base dello sviluppo tecnico quindi « si erge *un modo di produzione* tecnologicamente (e non solo tecnologicamente) *specifico,* che modifica *la natura reale del processo lavorativo e le sue reali condizioni* — il modo di produzione capitalistico. Solo quando esso appare in scena, ha luogo la *sottomissione reale del lavoro al capitale* » ([12]).

Nell'analisi marxiana del capitalismo concorrenziale, con la sottomissione formale si ha quindi un modo di produzione capitalistico non ancora compiutamente realizzato, in cui il lavoro è stato sì separato dai mezzi di produzione (con produzione di plusvalore), ma il processo lavorativo non ha ancora la forma tecnica più adeguata alla forma economica del processo di produzione capitalistico, al bisogno del capitale di continua e crescente valorizzazione. Con la sottomis-

sione reale si completa, anche se non in modo lineare, il processo iniziato con la sottomissione formale; si sviluppa la tendenza a separare il lavoro dai mezzi di produzione, a concentrare la produzione in fabbrica; si allarga la scala della produzione.

È proprio a partire da questa distinzione introdotta da Marx che sono scaturite alcune forzature interpretative, una visione dello sviluppo capitalistico che inesorabilmente, e in modo lineare, avrebbe dovuto condurre alla scomparsa del lavoro indipendente, delle forme di produzione non specificamente capitalistiche. Uno sviluppo destinato a identificarsi con la fabbrica e, in particolare, con la grande fabbrica, con l'estensione anche ad altri settori del lavoro salariato.

Riprendere i termini propri dell'analisi marxiana significa scoprire, leggere, interpretare i nuovi termini dello sviluppo capitalistico: se e perché la forma tecnica non si è adeguata alla forma economica; perché non si è esteso il processo di separazione del lavoro dai mezzi di produzione; che cosa legittima — dal punto di vista del capitale — la coesistenza di differenti forme della produzione (su scala nazionale e internazionale).

Lo stesso Marx aveva avuto occasione di osservare che, nonostante lo sviluppo della manifattura (identificata con l'ingrandimento dell'officina artigianale) e della grande industria, non si verificava la scomparsa del lavoro a domicilio e delle tecniche di produzione artigianali, ma era fondamentalmente ottimista sulla funzione civilizzatrice del capitale: « *Il deprezzamento della forza lavoro* mediante il mero abuso di forze-lavoro femminili e immature, il mero furto di tutte le condizioni di lavoro e di sussistenza normali e il mero e brutale sovraccarico di lavoro e lavoro notturno... » *avrebbe urtato*, secondo Marx, « ...contro certi limiti naturali non più sormontabili », determinando la « trasformazione ormai rapida del disperso lavoro a domicilio (o anche della manifattura) in *industria di fabbrica* ([13]). Era altresì convinto che questa rivoluzione si sarebbe compiuta in una « policroma confusione di *forme di transizione* » ([14]).

Di questo processo di transizione al modo di produzione specificamente capitalistico è appunto espressione la contemporaneità di differenti forme della produzione, che è anche contemporaneità di sottomissione formale e sottomissione reale del lavoro al capitale. All'interno di tale transizione, che ha assunto forme complesse e articolate, la storia del modo di produzione capitalistico si manifesta come successione di forme diverse, e non solo dal punto di vista tecnico, di utilizzazione del lavoro umano, destinate ad elevare la capacità produttiva del lavoro vivo. Abbiamo dapprima la cooperazione, cioè il concentramento degli operai in fabbrica che assicura la continuità della produzione, poi la divisione del lavoro in fabbrica, che determina la scomposizione in fasi particolari del processo di produzione a cui corrispondono specifiche qualità lavorative, in seguito l'introduzione delle macchine che consentono di ridurre la quota di lavoro vivo impiegato.

Le trasformazioni del processo lavorativo, così come storicamente si è sviluppato, esprimono innanzitutto un adeguamento della forma tecnica alla forma economica (il lavoro salariato) del capitalismo, ma evidenziano soprattutto un elemento invariante del processo lavorativo capitalistico, che è la capacità del capitale di combinare insieme capacità lavorative-produttive di diversa qualità. È questa proprietà del capitale a farci comprendere l'utilità, dal suo punto di vista, della coesistenza di differenti forme di produzione, in quanto la capacità produttiva del singolo lavoratore interessa al capitale nel suo combinarsi con altre capacità e non necessariamente all'interno di uno stesso processo produttivo.

La categoria del lavoro combinato, di cui si trova riscontro nell'opera di Marx, è il punto da cui, a nostro avviso, occorre partire per operare la lettura dei nuovi termini dello sviluppo capitalistico, per comprendere come mai la forma tecnica del lavoro non abbia assunto, in alcuni settori, un carattere specificamente capitalistico; perché l'estensione del rapporto di produzione capitalistico, del lavoro salariato, si manifesti come tendenza rallentata ([15]).

La proprietà di combinare insieme capacità lavorative diverse rappresenta già di per sé una rivoluzione nelle condizioni del processo lavorativo, anche se il modo di lavoro rimane identico, infatti la cooperazione, cioè la forma di lavoro di molte persone che lavorano in uno stesso processo di produzione o in processi di produzione connessi, è la forma fondamentale del modo di produzione capitalistico. Non si tratta della somma meccanica delle forze dei singoli lavoratori, quanto dello sviluppo della capacità produttiva dell'operaio complessivo. La giornata lavorativa complessiva, in quanto lavoro combinato, si presenta così come forza produttiva accresciuta, ed in quanto conferisce al lavoro individuale il carattere di lavoro sociale medio, è forza produttiva del lavoro sociale, è, cioè, processo sociale di produzione. Questa maggiore capacità produttiva non nasce dalla cooperazione dei lavoratori salariati, che « sono essi stessi soltanto un modo particolare d'esistenza del capitale », ma risiede nel capitale che li riunisce e li tiene insieme, che paga sì il valore delle singole forze di lavoro, ma non la maggiore produttività quale scaturisce dal lavoro combinato: « la forza produttiva sviluppata dall'operaio come *operaio sociale* è *forza produttiva del capitale* » ([16]). « Se quindi il modo capitalistico di produzione da una parte si presenta come *necessità storica* affinché il processo lavorativo si trasformi in un processo sociale, dall'altra parte questa forma sociale del processo lavorativo si presenta come metodo applicato dal capitale per sfruttare il processo stesso più profittevolmente mediante l'accrescimento della sua forza produttiva » ([17]). La cooperazione semplice, la manifattura, la grande industria e l'introduzione delle macchine sono, dunque, forme sempre più perfezionate del processo sociale di produzione.

Nell'analisi del lavoro a domicilio e della sua funzione nel modo di produzione capitalistico è necessario assumere il processo di produzione come processo sociale di produzione, che si presenta come forza produttiva accresciuta; è neces-

sario individuare le forme nuove assunte dalla funzione del capitale di combinare insieme capacità lavorative diverse.

Mentre sulla base dell' analisi marxiana del capitalismo concorrenziale lo sviluppo del lavoro combinato avrebbe dovuto compiersi all'interno del processo di concentrazione del lavoro, di estensione della grande fabbrica, l'evolversi del modo capitalistico di produzione ci mostra che questo processo di combinazione si estende al di fuori della fabbrica, investe l'articolazione della produzione nel territorio, accentuando la contemporaneità di sottomissione formale e sottomissione reale del lavoro al capitale ([18]).

Solo il processo sociale di produzione — che si presenta come unità del processo immediato di produzione e del processo di circolazione delle merci — permette di cogliere le modalità di subordinazione delle forme di produzione non specificamente capitalistiche ai rapporti sociali di produzione. Ogni analisi che assuma un punto di vista settoriale e specifico, anzicché un punto di vista sociale, considerando un luogo specifico di produzione come isolato dalla produzione sociale, non può farci determinare la posizione reale occupata dai settori in cui predominano le forme di produzione non specificamente capitalistiche in seno alla produzione sociale. Nel nostro caso, sarebbe riduttivo e parziale sostenere che il lavoro a domicilio è diffuso in uno specifico settore, in quanto espressione di una forma produttiva non compiutamente capitalistica.

Se l'interesse principale del capitale è la produzione sociale, cioè di accrescere intanto la capacità di tutti di valorizzare capitale, l'obiettivo prioritario diventa come coinvolgere settori e forme di produzione non specificamente capitalistici, e quindi la forza lavoro dispersa nella forma originaria del lavoro a domicilio, nel processo sociale di produzione. Nell'ambito di questo interesse generale, il mantenimento e il recupero del lavoro a domicilio, in Italia, non rappresentano una battuta d'arresto del modo di produzione capitalistico, ma piuttosto un salto di qualità nel perfezionamento della cooperazione sociale.

È conveniente, dal punto di vista del capitale, sviluppare la cooperazione in fabbrica, ma è soprattutto utile, sul piano della produzione sociale, utilizzare la forza lavoro dispersa, combinarne le capacità produttive riassumendole sotto il proprio comando, sfruttando l'enorme capacità di valorizzazione di una giornata lavorativa complessiva che esprime lavoro sociale medio. Ciò può essere compreso a partire dal fatto che non esistono settori in cui prevalga, in modo esclusivo, il lavoro a domicilio. Nel caso del ricamo, ad esempio, la tendenza è stata di sviluppare, in una prima fase, la produzione in fabbrica con l'ausilio delle macchine, mentre successivamente — quando il produttore autonomo è stato espropriato del controllo del mercato — la forma tradizionale è stata recuperata, in quanto ancora capace di produrre una massa enorme di plusvalore.

Ora, se Marx prevedeva la scomparsa del lavoro a domicilio, è perché, nella fase del capitalismo concorrenziale, il lavoro a domicilio era in concorrenza con

la produzione manifatturiera. Pertanto il capitale aveva tutto l'interesse ad estendere il processo attraverso cui il possessore della forza-lavoro non fosse in grado di produrre merci, ma fosse costretto a vendere come merce la sua stessa forza-lavoro. L'evoluzione del capitalismo, soprattutto nella fase postconcorrenziale, ci mostra che insieme al processo di separazione del lavoro dai mezzi di produzione si è sviluppata la forma di appropriazione da parte del capitale del valore prodotto da sezioni di forza-lavoro che mantengono, sia pure in forma apparente, la condizione di produttori autonomi. Questa forma di appropriazione si è sviluppata perché il capitale ha realizzato il controllo pieno sul *processo effettivo di produzione,* cioè sulla produzione sociale, che è articolazione del processo di produzione e del processo di circolazione. All'interno di questa unità articolata, la produzione appare per quello che è: produzione di plusvalore e riproduzione allargata dei rapporti sociali, mentre è il momento della circolazione delle merci quello che mostra senza ambiguità la natura reale dei rapporti sociali di produzione, cioè il carattere sociale di questi rapporti in quanto rapporti di sfruttamento.

Se, nella sottomissione reale, è l'atto di compravendita della forza-lavoro che rende conto dei rapporti sociali di produzione, nella sottomissione formale, è l'atto di compravendita delle merci che manifesta indirettamente il rapporto sociale, in quanto il valore delle merci esprime il valore della forza-lavoro in esse trasmesso ([19]).

La sottomissione formale del lavoro al capitale e le forme di produzione che gli corrispondono non sono dunque un arcaismo, ma piuttosto una forma specifica di dominazione del capitale all'interno della produzione capitalistica. L'efficacia di questa forma di sottomissione non si basa solo sul fatto che essa è fonte di plusvalore destinato al capitale, ma sul fatto che essa è fonte di pluslavoro che si ignora. La sottomissione formale, proprio perché conserva apparentemente intatta l'autonomia del produttore e la sua « esteriorità » al capitale, opera un vero e proprio occultamento dei rapporti di sfruttamento che in sé contiene.

È possibile comprendere a questo punto perché, quando si parla delle lavoranti a domicilio, le si definisca « clandestine a sé stesse », in quanto appunto ignorano di essere produttrici di valore destinato ad altri. Un occultamento che si fonda anche sulla struttura dei ruoli lavorativi, il cui carattere sociale viene negato dalla presunta naturalità di certi lavori. Il fatto che la lavorante a domicilio abbia imparato a ricamare sin dall'infanzia viene considerato come espressione di una naturalità, di una specifica indole. È questo il primo inganno. Il secondo è l'appropriazione a livello sociale di questa capacità lavorativa senza che la partecipazione alla produzione sociale venga riconosciuta in quanto tale. Ciò, lo ripetiamo, riflette l'interesse del capitale ad appropriarsi — al livello della produzione sociale — dell'intero processo di circolazione delle merci e quindi delle merci prodotte con tecniche non specificamente capitalistiche, ad assicurarsi

il valore in esso trasferito. Ad impossessarsi della produttività sociale media quale risulta dalla contemporaneità di sottomissione formale e sottomissione reale del lavoro al capitale.

Il fatto, più evidente, che il lavoro a domicilio sia sottoretribuito, non è che una conseguenza del rapporto di subordinazione-occultamento, per cui non sussiste a monte l'equivalenza fra valore della forza-lavoro e valore dei mezzi di sussistenza necessari al lavoratore per riprodursi in quanto forza-lavoro. La lavorante a domicilio, nell'interpretazione più diffusa (e più ideologica), non fa altro che impiegare in modo utile il proprio tempo-vita, si impegna a rendere meno « monotona » la propria condizione di casalinga. In ogni caso il suo è, rispetto alla massa dei bisogni familiari, lavoro aggiuntivo che produce reddito addizionale che va ad integrare il reddito dei componenti stabilmente occupati. È il reddito di questi ultimi che garantisce la riproduzione della forza-lavoro delle lavoranti a domicilio.

Ciò che dunque legittima e rende possibile l'esistenza del lavoro a domicilio, come pure di tutte quelle attività artigianali che mantengono apparentemente il carattere di indipendenza, è la *capacità* del modo di produzione capitalistico di *sviluppare* la forza produttiva del lavoro socialmente combinato; di *estendere* la scala della cooperazione sociale, con forme relativamente nuove, combinando sottomissione formale e sottomissione reale del lavoro al capitale, anche al di fuori della fabbrica; infine il *controllo* sempre più allargato sul processo di circolazione delle merci, attraverso cui si appropria del valore prodotto con forme di produzione non specificamente capitalistiche.

È, questa che si viene sviluppando, una forma anch'essa specifica di utilizzare il lavoro vivo e di produzione-appropriazione del valore. Un modo che sfrutta al massimo la complessa articolazione territoriale del tessuto produttivo. Non più, quindi, la regola inderogabile di adeguare la forma tecnica alla forma economica o di estendere il lavoro salariato nella sua forma classica, ma la legge della riproduzione allargata del *lavoro socialmente combinato.* Un processo quest'ultimo già interno al processo più generale di sviluppo del modo di produzione specificamente capitalistico e che oggi assume, in Italia, il carattere di forma dominante. Un processo in atto, sempre più trasparente, che fa emergere l'immagine di una « fabbrica diffusa ».

(1) Per un approfondimento delle categorie marxiane di « formazione sociale » e « formazione economico-sociale » punto di riferimento essenziale è il saggio di E. SERENI, *Da Marx a Lenin: la categoria di « formazione economico-sociale »*, apparso su « Quaderni di Critica Marxista », n. 4, 1970. Il dibattito sviluppatosi in seguito abbraccia una serie di contributi pubblicati nei numeri 4, 1971; 1, 1972; e 2-3, 1972 di « Critica Marxista », in cui sono compresi gli interventi apparsi su « La pensée », n. 159 (1971), di cui segnaliamo quelli di G. DHOQUOIS, *La formation économico-sociale comme combinaison de modes de production*, e di M. GODELIER, *Qu'est-ce que définir une « formation économique et sociale »? L'exemple des Incas.*

Si rinvia infine al recente saggio di C. LUPORINI, *Per l'interpretazione della categoria « formazione economico-sociale »*, « Critica Marxista », n. 3, 1977, in cui la « formazione economico-sociale » designa — con un preciso richiamo alla *Prefazione* del 1859 — un *unicum continuum* (cioè una continuità strutturale) entro cui si realizza la *discontinuità* delle formazioni sociali.

(2) K. MARX, *Il Capitale*, I, trad. it., Roma, Editori Riuniti, 1974, p. 219.

(3) P. SWEEZY, *La transizione al socialismo*, trad. it. di R. Solmi, edizione Associazione Culturale Italiana, p. 1 (testo della conferenza tenuta a Palermo nell'aprile 1971).

(4) C. BETTELHEIM, *Osservazioni teoriche*, in A. EMMANUEL, *Lo scambio ineguale*, trad. it., Torino, 1972, pp. 338-339.

(5) *Ivi*, p. 339.

(6) PIERRE-PHILIPPE REY, *Le alleanze di classe*, trad. it., Milano, 1975; cfr. in particolare le pp. 100-137.

(7) Della vasta mole di studi sul lavoro a domicilio ci limitiamo a segnalare: F. CRESPI, R. SEGATORI, V. BOTTACCHIARI, *Il lavoro a domicilio*, Bari, 1975; L. FREY (a cura di), *Lavoro a domicilio e decentramento dell'attività produttiva*, Milano, 1975; S. BRUSCO, *Prime note per uno studio del lavoro a domicilio in Italia*, in « Inchiesta », n. 10 (1975); M. ROSA CUTRUFELLI, *Disoccupata con onore*, Milano, 1975; ed infine l'intervento di C. OTTAVIANO sul lavoro femminile nel volume collettaneo *Essere donna in Sicilia*, Roma, 1976.

(8) K. MARX, *Il Capitale: Libro I, capitolo VI inedito*, trad. it., Firenze, 1969, p. 52.

(9) C. NAPOLEONI, *Lezioni sul Capitolo sesto inedito di Marx*, Torino, 1972; cfr. in particolare le pp. 66-77.

(10) *Capitolo VI inedito, cit.*, p. 53.

(11) K. MARX, *Lineamenti fondamentali della critica dell'economia politica*, trad. it. di E. Grillo, Firenze, 1971, vol. II, p. 393.

(12) *Capitolo VI inedito, cit.*, p. 68.

(13) *Il Capitale, I, cit.*, p. 516.

(14) *Ivi*, p. 519.

(15) Nell'ambito di questa comunicazione non si fa alcun riferimento esplicito al caso in cui la *forma tecnica*, pur assumendo un carattere specificamente capitalistico, si accompagna alla forma del produttore autonomo. Non si considera cioè l'artigiano (solo apparentemente) autonomo che ricorre ad una tecnica specificamente capitalistica.

(16) *Il Capitale, I, cit.*, p. 374.

(17) *Ivi*, p. 376.

(18) « Il carattere distintivo della *sottomissione formale del lavoro al capitale* si rivela nel modo più chiaro se si ricordano le condizioni in cui il capitale esiste già in funzioni subalterne, ma non ancora nella sua funzione dominante (che determina l'intera forma sociale) di acquirente diretto di forza-lavoro e appropriatore immediato del processo produttivo. È il caso,

per esempio, del *capitale usurario* nella misura in cui, come in India, anticipa al produttore immediato materie prime e strumenti di lavoro, o anche tutti e due, sotto forma di denaro ». Il capitalista-usurario si appropria del pluslavoro, ma « egli non si immischia nel processo produttivo in quanto tale, che continua come prima a svolgersi accanto a lui nella maniera avita... *Non vi è ancora,* qui, sottomissione formale del lavoro al capitale ».

« Un altro esempio è dato dal *capitale mercantile* nella misura in cui passa delle ordinazioni a un certo numero di produttori immediati, ne raccoglie i prodotti e li rivende, non senza a volte anticipare sia materia prima che denaro. È da questa forma che si è in parte sviluppato il moderno rapporto capitalistico, e che qua e là costituisce tuttora l'anello di transizione verso il rapporto capitalistico vero e proprio. Anche in questo caso, non si ha sottomissione formale del lavoro al capitale: il produttore immediato rimane ancora venditore di merce e, nello stesso tempo, utilizzatore del proprio lavoro; ma la transizione ha già raggiunto uno stadio più avanzato di quello proprio del rapporto del capitale. usurario. Queste due forme... si riproducono come forme secondarie e transitorie all'interno del modo di produzione capitalistico » (*Capitolo VI inedito, cit.*, p., 56). Le forme di produzione a cui Marx si riferisce sono simili alla forma del lavoro a domicilio così come si manifesta oggi: il produttore immediato possiede o riceve strumenti di produzione e materie prime. Se Marx sostiene che *non si realizza* sottomissione formale è perché il capitale non esiste ancora come forma dominante dispiegata: non produce ancora lavoro salariato e appropriazione immediata del processo produttivo, anche se i profitti destinati al capitale-usurario e al capitale-mercantile sono « un altro modo di dire plusvalore ». L'evoluzione del capitalismo produrrà il mantenimento di questa forma di produzione, non più controllata dal *capitale mercantile,* ma direttamente dal *capitale industriale* e dal *capitale commerciale.*

([19]) La compravendita di forza-lavoro, sia essa *diretta* o *indiretta,* non implica necessariamente che le *condizioni oggettive di lavoro* (gli strumenti di produzione) siano realmente separati dalla forza-lavoro, come nel caso di sottomissione formale; implica invece che la forza-lavoro sia separata dalle *condizioni soggettive di lavoro* (i mezzi i sussistenza). Il produttore autonomo, dal momento in cui il suo prodotto è destinato allo scambio non ha più la libertà di decidere quali merci produrre e in che quantità: queste devono essere conformi alla produzione sociale e non contenere che lavoro socialmente necessario. Il mercato in cui è presente il produttore autonomo è nei fatti quello del capitale che controlla tanto il processo di produzione quanto il processo di riproduzione della forza lavoro. L'unico vantaggio che il produttore autonomo riceve sta nel passaggio dalla dipendenza di singoli compratori (con scarsa continuità della produzione) all'assunzione del capitalista come « ufficiale pagatore permanente ». Se fine principale del capitale era di realizzare l'espropriazione delle (singole) capacità di produrre merci in modo autonomo, al di fuori della sua sfera d'influenza, con il controllo del processo di circolazione delle merci — in una fase avanzata di determinazione della produzione — la generalizzazione del rapporto di lavoro salariato nella sua forma classica, cioè come separazione del lavoro dagli strumenti di lavoro e concentrazione dei lavoratori in fabbrica, non è più determinante. I produttori autonomi, i lavoratori a domicilio e tutte le categorie assimilabili, in quanto separati dai mezzi di sussistenza sono dipendenti dal controllo capitalistico. È ormai il capitale e più precisamente le necessità della sua riproduzione allargata che definiscono le condizioni dello scambio (*Il Capitale,* I, *cit.*, p. 201).

KATIA MELFI

U FIRRARU A TROINA

Una delle forme di artigianato ancora particolarmente vive a Troina è la lavorazione del ferro, anche se le tecniche, gli strumenti e i prodotti della lavorazione sono cambiati con il cambiamento della struttura economica del paese.

Gran parte delle case troinesi presentano infatti, sia all'interno che all'esterno, rifiniture in ferro molto accurate e finemente lavorate.

I *mastri firrari* a Troina sono tredici, un numero considerevole in un paese con una popolazione di circa undicimila abitanti; ma la richiesta di manufatti è tale da fornire lavoro in quantità sufficiente a tutti. Questo mestiere, al contrario di altri, non si trasmette da padre in figlio, e ha bisogno di un lungo periodo di apprendistato in bottega.

Questo periodo può variare dagli otto ai dieci anni e l'età dei giovani che vanno a bottega è compresa fra i dieci e i venti anni. Ancora oggi sono abbastanza *i carusi chi vannu nto mastru* essendo considerato questo mestiere, nel paese, sufficientemente redditizio. Durante il periodo di apprendistato non era prevista alcuna forma di retribuzione per l'apprendista, ma in questi ultimi anni il giovane viene retribuito anche se con una somma minima, quasi simbolica.

U firraru o *fuggiaru* svolge a Troina anche la funzione di maniscalco. Fino a circa un decennio addietro quasi tutti i *fuggiari* svolgevano questa doppia attività, oggi essa è limitata a pochi elementi sia perché mettere i ferri a un cavallo è considerata un'operazione molto difficile che deve essere eseguita con cura (infatti un minimo di disattenzione o di inesperienza da parte del maniscalco può provocare l'azzoppamento del cavallo); sia perché l'uso di questi animali per i trasporti è stato sostituito in parte con motorette di vario tipo.

Un problema abbastanza complesso per il fabbro è costituito dall'approvvigionamento della materia prima.

Occorre ogni volta andare a Catania, il centro più grosso su cui gravita il paese, per fare rifornimento di ferro.

Anche il tipo di ferro usato per la lavorazione è cambiato negli ultimi trent'anni.

Il ferro usato negli anni cinquanta richiedeva di essere sottoposto ad un grado di temperatura molto elevato per essere poi battuto e lavorato. Nell'immediato dopoguerra si fece un largo uso di residuati bellici: bombe, carri armati abbandonati, navi che venivano smantellate ecc., essendo venuta a mancare la

materia prima. Oggi si usano invece i profilati, un tipo di ferro che non ha bisogno di essere scaldato prima della lavorazione.

Chiaramente anche i costi della materia prima sono notevolmente cambiati, hanno subìto una variazione tale per cui un chilo di ferro che nel 1950 costava 70 lire costa oggi 300 lire.

Il luogo di lavoro del *firraru* è *a forgia,* intendendo con questo termine tutta l'officina e non soltanto lo strumento particolare, cioè la fucina che serve, o meglio serviva, a bollire il ferro. Un *mastru firraru* per svolgere bene il suo lavoro ha bisogno di avere nella *forgia* tutti gli strumenti necessari: *u vancu, a smossa, a furnaci, marteddi ri vari misuri, mazzi, tinagghi, a ncuina, limi ri vari misuri, limi tunni, mezzi tunni, a cuteddu, piatti* ecc.

A questi strumenti tradizionali si aggiungono oggi strumenti moderni come il trapano elettrico e la saldatrice.

Come ho già precedentemente accennato le tecniche di lavorazione sono mutate e di conseguenza sono pure mutate le varie fasi della lavorazione del ferro.

Del tutto scomparsa, o quasi, è la prima fase della lavorazione, cioè la bollitura, in seguito all'uso dei profilati che, come ho già detto, non hanno bisogno di questo trattamento.

Per scaldare il ferro si usava *a furnaci,* costituita da un ripiano, su cui si metteva il carbone, che era diviso in due parti da una parete chiamata *ntosta,* un *mantice* per attizzare il fuoco, e una *valora* in ghisa che serviva per collegare, tramite un'asta di ferro, il ripiano della fucina con il mantice.

Il ferro da lavorare si copriva tutto con il carbone acceso e si teneva *ca tinagghia* fino a che si arroventava. A questo punto si poneva *supra a ncuina* e si batteva *cu mazzi e marteddi* per dargli la forma desiderata.

I vari pezzi venivano poi *impirnati* fra loro, cioè attaccati per mezzo di perni.

Questa fase della lavorazione era molto delicata e richiedeva molta maestria poiché i vari pezzi dovevano essere uniti fra loro in maniera tale da non lasciare vedere i perni e la grossolanità dell'attaccatura.

La principale attività economica del paese è stata, fino agli anni cinquanta, l'agricoltura. Per vari e ovvi motivi di cui non parlo in questa sede, questo settore dell'economia ha subìto una crisi notevole. L'attività che, in maggior parte, ha assorbito gli espulsi dalle campagne è stata l'edilizia.

La produzione dei *furgiari* ha seguito questo cambiamento e, pur senza trascurare del tutto il settore agricolo, si è orientata principalmente verso il settore edile. Infatti prima erano richiesti al fabbro: *zappi, zappuna, picuna, mazzi, ferri i cavaddu* e *azzaru pa zappa.*

Col termine *azzariari* si indica l'aggiunta di un supporto di acciaio alla parte finale della zappa per renderla più resistente.

Anche gli utensili di uso domestico costituivano parte della produzione dei fabbri: *pali pu furnu, paletti pu bracieri, a ciappa pu furnu, u rastieddu, u ri-*

minaturi, ecc.. *U fuggiaru* provvedeva pure alla costruzione delle parti metalliche degli infissi in legno: *cernieri, caliscinni, succheri, passetti*, ecc.. Oggi tali richieste sono quasi del tutto scomparse, ad esse si sono sostituite richieste di inferriate variamente lavorate, infissi in ferro e saracinesche.

Un'attenzione particolare penso che meriti la descrizione del modo in cui si applicano i ferri a un cavallo o a un mulo; essendo questa un'attività che va scomparendo e che è più strettamente legata all'agricoltura.

I *firramenta,* cioè gli attrezzi, che occorrono *pi firrari a mula* sono: *u martieddu* e *u cutiddazzu, a tinagghia nica* e *a tinagghia granni* e *a ruoscina. Cu martieddu* e *u cutiddazzu* si toglie il ferro vecchio. *Chi tinagghi* si tagliano le unghie dell'animale; operazione che si ripete circa ogni tre o quattro mesi. *Ca ruoscina,* un attrezzo a forma di paletta, si ripulisce ulteriormente lo zoccolo.

Al cavallo si può mettere un ferro nuovo oppure si può rimettere quello precedente dopo avergli però tagliato l'unghio. In questo secondo caso l'animale non viene *firratu* ma *sfurmatu. U fuggiaru* provvede lui stesso alla costruzione dei ferri per i cavalli, usando un tipo di ferro particolare chiamato *a ritagghia* e dandogli la forma caratteristica completamente a mano libera.

Il ferro di cavallo ha otto buchi; *pi accivirici i pittusa*, cioè per fare i buchi, occorrono: *u stampu,* che serve a fare nel ferro la forma del buco; e *u puntiddu* con cui si fora la forma del buco fatta *cu stampu.*

I chiodi che si usano sono in genere *chiova i sei,* cioè chiodi da sei centimetri. I chiodi, dopo che sono stati infilati nel ferro, vengono *ammusculati*, cioè si ribattono ancora sullo zoccolo per evitare che si possano staccare facilmente.

I ferri di cavallo sono di vario tipo: quelli di uso comune, quelli *ca zzippa*, usati soltanto per gli zoccoli anteriori; quelli *cu zampinu,* usati per gli zoccoli posteriori. *A zzippa* è un ferro sporgente al centro dello zoccolo che rivoltato verso l'unghio dell'animale forma come un uncino e lo aiuta particolarmente nelle salite fornendogli maggiore appoggio. *U zampinu* è un altro ferro particolare, simile ad uno sperone, che svolge una funzione frenante e di maggiore presa al terreno. *Firrari* un cavallo costa circa sei mila lire, *sfurmarlu* costa la metà.

Questa mia breve esposizione non è esaustiva dell'argomento anche perché essa si è limitata ad un esame sommario del mestiere del *firraru* in un arco di tempo relativamente breve. In tal senso è auspicabile una ricerca che tenendo conto delle tecniche, degli strumenti e dei prodotti di lavorazione attuali o immediatamente trascorsi, tracci un quadro più organico di questa attività, non limitato soltanto agli ultimi trent'anni.

FRANCESCA VELLA

MASTRI D'ASCIA A TROINA

Mastru d'ascia, come dal nome stesso si deduce, è l'artigiano che lavorando il legno, usa, in modo preponderante rispetto a tutti gli altri attrezzi da lavoro, l'ascia. Nella comunità da me presa in esame, l'attività del *mastru d'ascia* è completamente diversa da quella del falegname, *u fallignami.* Mentre quest'ultimo costruisce porte, infissi, mobili, il *mastru d'ascia,* secondo la stessa definizione degli artigiani da me intervistati, « fa un travagghiu cchiù pisanti, cchiù rozzu ».

La produzione del *mastru d'ascia è essenzialmente* una produzione di strumenti di lavoro. Altra importante distinzione da notare è che, mentre il *mastru d'ascia* si procurava da sé la materia prima, il legno, *u fallignami* lo acquista. A Troina l'attività dei *mastri d'ascia* era connessa a quella agricola e a quella pastorale; infatti gli strumenti fondamentali per queste attività: *a ratu, a straula, i marruggia ri picu, ri pala, ri zappa*; per il lavoro contadino, *i cischi, pu latti, i tina pi quagghiari* per la pastorizia, erano specificatamente costruiti da questi mastri artigiani.

U mastru d'ascia era un lavoro che si trasmetteva soltanto da padre in figlio e l'attività completa si incominciava a svolgere soltanto verso i venti anni, non essendo possibile per il ragazzo iniziarla prima, data la forza che occorre per il lavoro. L'attività dei *mastri d'ascia* era un ciclo di lavoro completo: dall'approvvigionamento della materia prima, il legno al bosco, alla rifinitura dei prodotti nel laboratorio del paese.

Troina, città demaniale fin dal secolo XI, per volontà dello stesso Ruggero, amministrava un territorio vastissimo, suddiviso in grandi proprietà dei due conventi di San Michele Arcangelo e di Sant'Elia de Ambula e un demanio pubblico, posto a settentrione del centro costituito dai boschi di Troina, Cerami e Buscemi, ancora oggi esteso oltre i 6.000 ettari.

La prima grossa divisione del lavoro era per stagioni: primavera-estate, autunno-inverno.

Tutta a staciunata, di solito da marzo a settembre, la mattina, attorno alle quattro, i mastri d'ascia, partivano per il bosco *a ccarricari a lignami chi muli o chi scecchi.* I mastri d'ascia andavano al bosco in gruppi di quattro o cinque, di solito imparentati tra loro: padri, figli, zii, nipoti, perché era impossibile segare i tronchi da soli. I tronchi *si sirravanu cu sirruni,* una sega a due manici e si pulivano *ca ccetta.* Nel bosco stesso si procedeva alla esecuzione dei vari pezzi degli

aratri e delle tregge (*a strula*). Questa operazione veniva svolta solo con l'ascia. Il legno preferito per questi attrezzi era il faggio. I pezzi che si preparavano per una *straula* erano: due *currenti* di circa tre metri ciascuno, due *chiumazzedda*, due *catinelle*, quattro *stamila*, una *scocca*. Per un aratro, almeno secondo le notizie da me raccolte, si preparavano nel bosco un *a ratu* e una *piettica*. La sera i *mastri d'ascia* tornavano al paese e il giorno seguente eseguivano il lavoro con il legno raccolto.

Nel laboratorio, *a putia*, sempre annessa alla casa e posta al piano terra, i pezzi preparati nel bosco si montavano: *si ddamavanu, si ddàmmava a straula, si ddamava a ratu. A piettica* dell'aratro veniva agganciata all'aratro con una *tinnigghia di ferru* e una *scufina* (una vite). *A piettica* aveva all'estremità superiore tre buchi a cui veniva agganciato il giogo degli animali. L'aratro è sempre del tipo a chiodo.

Pi puliziari, cioè per rifinire il lavoro, oltre l'ascia stessa, si usavano: *a raspa, u rrascaturi, u chianozzu*. Per fare i buchi si usavano: *u virrugghiu, u scalpellu, u trapànu* e *a sgubbia* per arrotondarli meglio.

Per fare una *straula* occorrevano in media tre giorni di lavoro: due nel bosco e uno in paese. Di solito veniva pagata in natura: *in frummientu o favi*, una o due salme, secondo la quantità di lavoro impiegata. Mezza giornata di lavoro bastava per l'aratro e solitamente nel bosco se ne riuscivano a preparare anche sei alla volta. L'aratro costava da venti a trenta lire. Questi prezzi risalgono all'immediato secondo dopoguerra.

A putia di un mastro d'ascia era fornita di un banco di lavoro in legno, *u vancu*, di una morsa, *a mossa*, di una incudine, *a ncuina*, di una mola, *a mola*, e poi di *martieddi ri varia misura, tinagghi, limi, trianguli, intrizzaturi, nginaturi. U triangulu* serviva *p'ammulari a serra* (arrotare la sega). *U ntrizzaturi* serviva *p'intrizzari i serri*, cioè per fare i denti della sega più grossi della lama. *Nto nviernu* si facevano *i cischi pu latti, i tina pi quagghiari, i vutti pu vinu*. Per questi recipienti il legno preferito era il castagno. I primi pezzi che si costruivano erano *i duvi*, le doghe, così chiamate sia per i tini che per le botti. Nelle doghe si eseguiva una tacca, *u scasciu*, che si faceva *cu nginaturi. Nno scasciu* veniva incastrato *u timpagnu*, il pezzo di legno rotondo che serviva da fondo nei tini e nelle botti. Le doghe erano tenute ferme da un cerchio di ferro, *u ciccu*, che veniva fatto dallo stesso mastro d'ascia, che, comprato il ferro, lo piegava sopra *a ncuina*. Il fondo delle botti si puliva *cu rrascaturi*.

Affinchè il mastro d'ascia, ricevuta un'ordinazione di tino o botte, sapesse già quante doghe occorrevano, c'erano delle misure fisse, per cui, ad esempio, una *tina* di litri centotrenta aveva queste misure: fondo cm. 48, bocca cm. 62, altezza cm. 70, *duvi* venti.

A tina si pagava a formaggio, in dipendenza dalla misura e dal tempo di lavorazione. Qualsiasi lavoro si eseguiva soltanto su ordinazione del *parruchianu*

(il cliente). Non era in uso costruire attrezzi in numero superiore alla richiesta ed esporli in vendita *nna putia.*

Nell'immediato dopoguerra si contavano a Troina quindici mastri d'ascia; fino a dieci anni fa qualcuno ancora lavorava, oggi ne sono rimasti tre, nessuno dei quali in attività. In pratica è un mestiere quasi scomparso: con l'abbandono completo delle campagne anche questa attività, interamente dipendente dal lavoro contadino non ha avuto più modo di sussistere.

Oggi un solo mastro d'ascia lavora a Troina per il rifacimento delle doghe delle botti. I cerchi di ferro vengono riparati o fatti dai ferrari.

In questo caso il mastro d'ascia non si approvvigiona più del legno direttamente nel bosco ma compra il castagno già stagionato in un magazzino di legname a Troina stessa.

Gli strumenti del lavoro caseario sono stati sostituiti con recipienti di materie plastiche più maneggevoli e più facilmente pulibili, anche se meno resistenti. Secchi di moplen di tutte le misure hanno sostituito *cischi* e *tina.* La plastica è intervenuta per sostituire *i fasceddi* di canna e vimini per contenere la ricotta.

D'altro canto il fatto stesso che il lavoro procedesse solo su ordinazione dimostra che difficilmente le tecniche di lavoro del mastro d'ascia si allontanavano negli ultimi tempi da una produzione iterativa.

La mancanza di possibilità di innovazioni ha reso quindi debole questa tecnica di fronte alle nuove tecnologie e rispetto alle tecniche continuamente innovative come quelle del falegname.

In termini economici si può affermare che il lavoro del mastro d'ascia era rivolto sia alla produzione di altri mezzi di produzione, quando lavorava per contadini o pastori, sia alla produzione di mezzi di sostentamento rivolti al consumo individuale e alla riproduzione delle condizioni soggettive quando lavorava per le famiglie o per le grandi comunità conventuali.

Restano però da analizzare i contratti di compravendita delle case, i contratti di matrimonio e i libri delle amministrazioni dei conventi, per individuare concretamente la dimensione economica della produzione del mastro d'ascia e i periodi in cui tale produzione è stata presente, nonché la considerazione del suo lavoro nella gerarchia dei mestieri.

ANTONINO UCCELLO

IL TORCHIO PER LE ULIVE NELLA CASA-MUSEO DI PALAZZOLO ACREIDE

Nel mio volume dedicato a *La civiltà del legno in Sicilia* (1) viene descritto un particolare tipo di torchio diffuso nell'area dei monti Iblei, e destinato alla separazione del miele dalla cera.

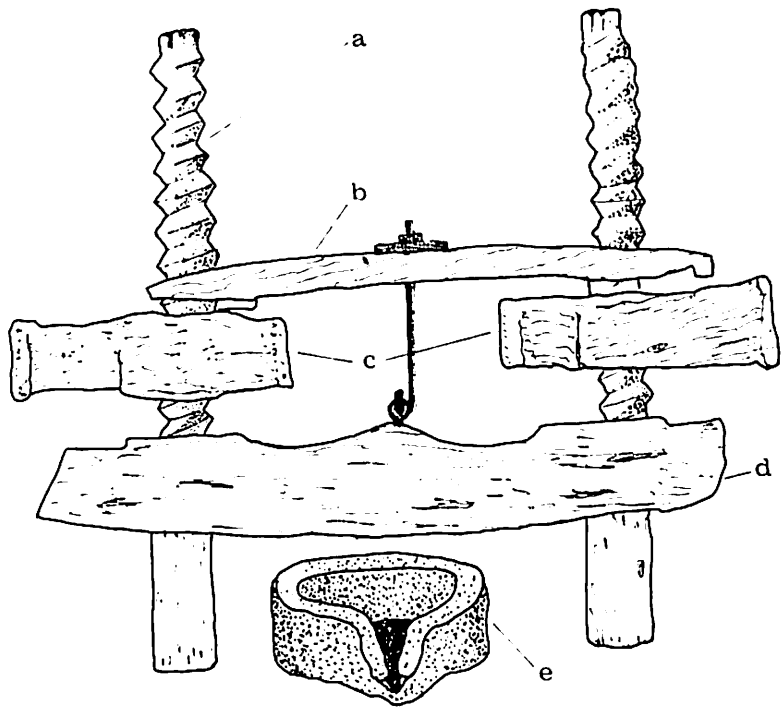
Intendo ora rivolgere la mia attenzione a un altro tipo di torchio (*u cuonzu*) in uso fino all'ultimo dopoguerra: un esemplare del genere fa ora parte del frantoio per le ulive (*u trappitu*) sito nella Casa-museo di Palazzolo Acreide (2).

Prima di passare alla descrizione di questo manufatto, vorrei qui dire brevemente che già nel 1566 — come risulta dal Regesto del Libro Rosso dell'Università netina (3) — un dispaccio del vicerè Garcia di Toledo estendeva a tutto il territorio della Sicilia la proibizione di tagliare alberi di ulivo per salvaguardare la produzione dell'olio: « Non è cosa al mondo di che habbia necessità maggiore questo Regno che d'oglio non ci essendo tanta quantità di olive che sia sufficiente al bisogno suo »; per cui si ricorse a una rigorosa proibizione di « tagliare per modo alcuno arbore d'olive di qualsivoglia qualità... ». Un'altra « Prammatica declaratoria del Presidente del Regno Carlo d'Aragona », emanata il 28 novembre 1567 (4), precisava in proposito che si potevano solo « tagliare, remundari quelle oleastre seu olive selvatichi ad opo però di insetarsi et non ad altro effetto ».

Ancora un'annotazione ricavata da un atto notarile del 1587 (5), attesta una lite sorta tra l'Università netina e tale Martino Siruno, il quale s'era reso colpevole di avere innalzato un muro nei pressi del proprio oleificio (« innanci lo so trappito ») senza essersi consultato prima coi Giurati di Noto.

Infatti, in alcuni paesi della provincia di Siracusa, oltre che nelle masserie di campagna, i frantoi tradizionali per l'estrazione dell'olio venivano costruiti anche nel pianterreno della casa, nel cosiddetto *dammusu*: e a tutt'oggi è ancora possibile osservare in molte abitazioni del comune di Palazzolo Acreide qualche raro frantoio in buono stato di conservazione e più spesso qualche frammento o rudere, o il locale già trasformato e destinato ad altre funzioni. Del resto anche nel Palermitano, tra il sec. XIV e il sec. XV, vengono documentati dei « trappeti *intra muros* » non solo per la lavorazione delle olive ma anche per quella della canna da zucchero (6).

Il torchio per le ulive collocato nella Casa-museo di Palazzolo è uguale a quello descritto a suo tempo da Giuseppe Bianca (7), il quale fornì preziose informazioni al Pitrè (8) che, com'è noto, se ne servì ampiamente per trattare l'argo-



U consu: a) *pilera*; b) *scaletta*; c) *scufini*; d) *cianca suprana*; e) *lumera*.

mento. Il Bianca che, com'è risaputo, si riferisce al territorio della stessa provincia di Siracusa, rubrica il torchio, che ad Avola con variante fonetica viene detto *consu*, tra gli « Strumenti ed arnesi estrattivi ».

Seguendo lo stesso schema dello studioso di Avola, scomponiamo il torchio nelle seguenti parti:

La *cianca suttana*, che è un basamento di quercia (o anche di pioppo), a forma di parallelepipedo, lungo cm 310 e alto cm 45 circa, e reca due fori quadrati alle due estremità; la *cianca* viene fissata saldamente al suolo;

I pilera sono due grosse viti di quercia (o anche di noce o di fraggiracolo, secondo il Bianca), che vengono fissate rispettivamente nei due fori della *cianca* e tenute salde da due grosse chiavarde di ferro, dette *ciavi* (alla lettera ' chiavi ');

Cianca suprana: è dello stesso legno e uguale a quella *suttana;* nei due fori laterali vi passano le due viti;

I scufini sono due grosse « chiocciole » a tre punte, di legno di quercia, che girano sulle spirali delle due viti;

Scaletta di legno di noce, formata da tre larghi e grossi piuoli: poggia sulle due estremità delle « chiocciole », e via via che queste girano, sollevano la *cianca suprana*;

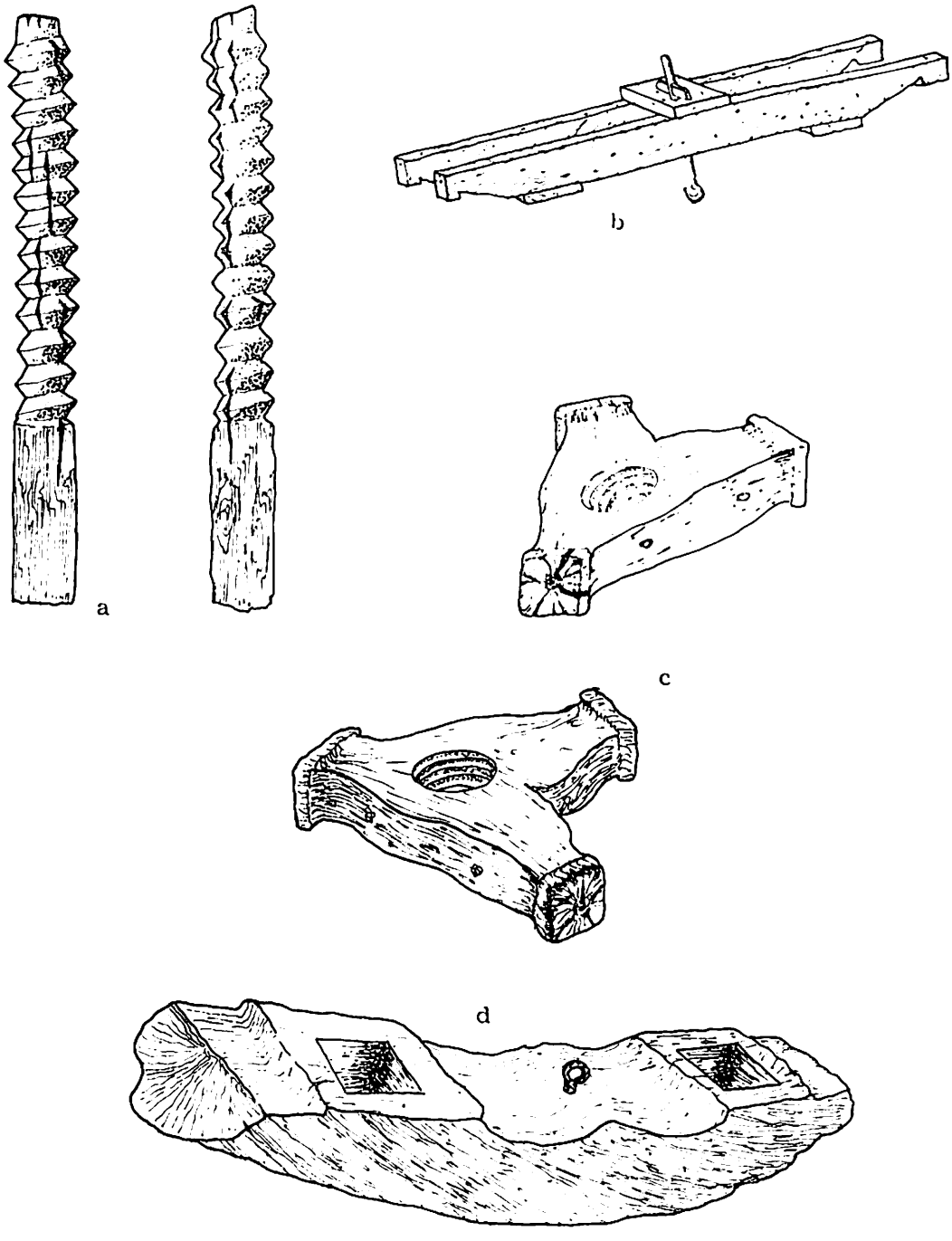
A lumera è simile a una lucerna (ad Avola è detta *scutedda*), di pietra lavica, di forma circolare, che serve per collocarvi i fiscoli, che sono le cosiddette *coffe*, dove si dispone la pasta delle ulive per farne scolare l'olio che precipita nel tinozzo sottostante;

U bbaiardu è un disco di legno che si dispone sui fiscoli per ricevere la pressione della *cianca;*

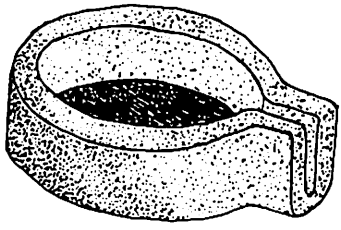
A sdanca è un'asta di legno, la cui estremità viene appoggiata a mezzo di un canapo intrecciato (detto *cuddura,* ad Avola *paloma*) ora all'una ora all'altra vite: spinta da operai addetti all'uopo, fa da leva e stringe le « chiocciole » contro la *cianca suprana,* che pressa sui fiscoli per ricavarne più olio.

Già nei primi del nostro secolo alcuni imprenditori agricoli e grossi proprietari terrieri si adeguano alle nuove esigenze del tempo e sostituiscono il tradizionale torchio di legno con « un altro macchinario detto Strettoio, il quale è uno strumento di ferro a vite » (cfr. Appendice), che con minor fatica e in minor tempo consente l'estrazione di un quantitativo maggiore di olio. La descrizione di questo particolare tipo di torchio ci viene offerta da Giuseppe Blandini (1871-1936), un attivo socialista di Palazzolo Acreide, corrispondente di vari giornali dell'epoca, il quale organizzò i primi moti contadini e gli scioperi al tempo dei fasci siciliani, e venne successivamente processato dal regime fascista per la sua attività politica (9).

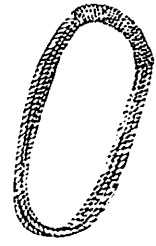
Riporto in appendice l'attenta e minuziosa descrizione del Blandini, ora per la prima volta pubblicata, perchè oltre tutto essa costituisce un raro documento



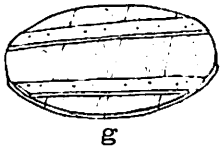
Particolari del *consu*: a) *pilera*; b) *scaletta*; c) *scufini*; d) *cianca suprana*.



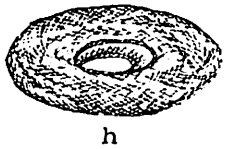
e



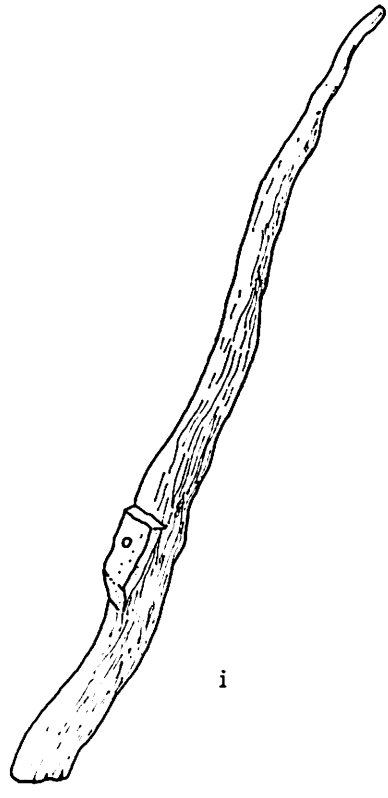
f



g



h



i

Particolari del *consu*: e) *lumera*; f) *cuddura*; g) *bbaiardu*; h) *coffa*; i) *sdanca*.

che ci dà la possibilità di cogliere attraverso il manufatto anche un momento particolare della trasformazione sociale di una comunità agricola. Si pensi, fra l'altro, che fino a qualche decennio fa i due tipi di torchio hanno avuto nella stessa comunità dove ho svolto la mia ricerca una persistente convivenza.

NOTE

(1) A. Uccello, *La civiltà del legno in Sicilia*, Caltanissetta-Roma 1973, pp. 110-115.

(2) A. Uccello, *Folclore siciliano nella Casa-museo di Palazzolo Acreide*, Siracusa 1972, pp. 59 ss..

(3) Cfr. *Libro Rosso del comune di Noto* (1341-1797), ms. presso la Biblioteca comunale di Noto; parte del materiale è stato pubblicato nella tesi di laurea di A. E. Sisino, *Problemi e materiali della storia medioevale di Noto. Regesto del Libro Rosso dell'Università netina*, Università di Catania, anno accad. 1956-57, pp. 136-137, in cui si trova il brano citato.

(4) *Ivi*, pp. 139-140.

(5) *Ivi*, p. 189.

(6) Si veda H. Bresc, *Il trappeto da zucchero. Topografia e archeologia*, in *Archeologia degli opifici industriali*, testo dattiloscritto a cura del « Gruppo Ricerche Archeologia Medievale », Palermo 1973, pp. 11-15.

(7) Cfr. G. Bianca, *Monografia agraria del territorio d'Avola in Sicilia*, Firenze 1878, pp. 26-27.

(8) G. Pitrè, *Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano*, vol. III, Firenze 1944, p. 91, nota 1, e pp. 96-97.

(9) Il documento manoscritto m'è stato gentilmente fornito dal figlio di Giuseppe Blandini, Dante, che qui ringrazio.

« Oggi sono stato a vedere il Trappeto dei signori Sardo, per sapere come funziona, e come si ottiene l'olio che è tanto utile all'uomo, e che è tanto necessario per condire i cibi. Il proprietario, gentilmente appagò questo mio desiderio e mi fornì tutti gli schiarimenti necessari. Ecco quel che ho visto e ritenuto.

In uno stanzone a pian terreno è collocato il macchinario che agisce e si muove per mezzo del motore e col vapore.

In appositi ripostigli, detti Canti o Canali, stavano ammucchiate delle olive per fermentare in attesa di essere macinate. Esse si macinano per mezzo del Frantoio, che è un macchinario composto da un vaso di pietra forte detto Pila o Pilone, in cui si mettono le olive e su esso è collocata, verticalmente, una grossa macina di pietra lava che girando frange e schiaccia le olive riducendole ad una pasta o poltiglia. Di questa pasta si riempiono certe borse di corde intrecciate dette Gabbie, Busche o Buscole. Queste gabbie piene vengono portate ad un altro macchinario detto Strettoio, il quale è uno strumento di ferro a vite che serve a stringere la pasta delle olive già ingabbiate e a spremerne l'olio. Le parti dello strettoio sono: l'Argano che serve ad alzare ed abbassare la vite a cui sta attaccato il pestone; le Cosce, cioè i pilastri; le Guide; la Lucerna; e la Vite col pestone che gira nella madrevite. Sulla Lucerna, fatta di pietra dura e fissa nel piano del letto dello strettoio sotto la vite, si collocano l'una sopra l'altra, a castello, le gabbie piene della pasta delle olive, e su esse si fa calare la vite col pestone che fortemente premendo fa uscire l'olio il quale spillandosi dalle gabbie scorre sulla Lucerna e si versa nel tinello di legno che vi sta sotto. Estratto così l'olio, si svita la vite, e si comincia l'operazione di sgabbiare, cioè di cavar dalle gabbie la pasta dalla quale è già stato estratto l'olio. La pasta in questo stato si chiama sansa. Un uomo con una scodella di legno con manico, che chiamano Cucchiaia o Nappa, raccoglie l'olio dal tinello, e per un imbuto lo versa negli otri di pelle.

Tutti gli spurghi della premitura delle olive e le sue sciacquature dei vasi colano, per mezzo del Purgatoio, in un pozzo murato detto Inferno, da dove poi si raccoglie l'olio che viene a galla.

L'olio messo negli otri si trasporta a casa e si versa negli Orci o Coppi, che possono essere di creta o di latta, e si lascia ivi chiarificare ».

COSTANTINO CALDO

DECADENZA DEL MULINO AD ACQUA NEL PALERMITANO

In tutta la Sicilia l'industria molitoria ha avuto finora una grande importanza, essendo connessa al consumo considerevole di farinacei da parte della popolazione e alla produzione cerealicola rilevante. Le sue caratteristiche sono in parte simili a quelle dell'industria nazionale del settore, ma assumono una propria individualità specialmente nell'interno dell'isola, nelle aree dove il latifondo cerealicolo si affianca ancora ad una proprietà fondiaria frammentata, anch'essa legata alle rese povere del grano duro. Alla diffusione minuta di piccoli mulini nei centri minori fa riscontro la forte concentrazione dei grandi mulini in alcuni centri maggiori. Questo contrasto è un sintomo dell'attuale processo di concentrazione industriale, che sta conducendo al progressivo disgregarsi della rete di impianti artigianali più deboli, anche in località piuttosto decentrate rispetto ai mercati più ampi e ricchi ([1]).

La cerealicoltura estensiva dominante per molti secoli l'agricoltura della Sicilia feudale alimentava l'attività delle macine da grano e dei mulini sparsi per la campagna, nonchè quella dei maggiori complessi in prossimità dei centri urbani. Presso Palermo, sulle sponde meridionali dell'Oreto (l'arabo Abbàs) erano allineati molti mulini, sufficienti al fabbisogno della città, già in epoca normanna, ed Edrisi segnala inoltre ricchi mulini idraulici a Cefalù, Termini, Trabia. È proprio nel periodo medievale che in Sicilia si diffonde il mulino ad acqua, una espressione di progresso tecnico collegato alla trasformazione dei rapporti sociali di produzione avvenuta anche altrove in Europa ([2]). È probabile che la tecnologia molitoria europea si sia incontrata con l'abilità araba nello sfruttare al massimo le acque, cosicchè fu possibile l'utilizzazione della forza dei magri torrenti siciliani in mulini dalle caratteristiche diverse da quelle dei mulini impiantati sui fiumi del nord ([3]).

L'impiego dei mulini ad acqua, durato incontrastato fino alla fine del secolo scorso, era caratterizzato da un legame fra l'impianto e le condizioni idrogeologiche e climatiche locali. La scelta del tipo di mulino era condizionata dal clima, escludendo sia l'uso del vento per l'assenza di venti costanti, sia quello del mulino natante per il regime fluviale incerto e la prevalente orografia accidentata della regione. Si ebbe invece la diffusione di mulini a ruota orizzontale oppure verticale, mossa dall'acqua incanalata in vasche e gronde di carico che compensavano l'irregolarità delle portate. Tali mulini si sono concentrati lungo i corsi d'acqua maggiori e dotati di una certa pendenza. Fra questi hanno avuto una notevole importanza in Sicilia occidentale l'Oreto già ricordato, l'Eleutero, il Nocilla presso Partinico, oltre ai torrenti delle aree montuose più elevate. La presenza dell'attività molito-

ria intensa nel passato anche recente in queste vallate è testimoniata, oltre che dalle notizie storiche e d'archivio, dalla toponomastica, che offre frequenti esempi (Contrada Molini, Piano Molini, via Molini, Molino vecchio ecc.). In alcuni casi impianti in buone condizioni sono presenti ancora oggi, anche se in prevalenza non sono attivi, come ho riscontrato in Contrada Molini a Polizzi Generosa; altrove viceversa ogni traccia è stata cancellata e rimane solo l'indicazione del nome, come ad esempio in contrada Molinazzo di Cinisi. Assai spesso infine al toponimo segnalato dalle carte topografiche fa riscontro sul terreno la presenza di rovine allineate sui fianche vallivi e talvolta riattate ad altro uso (per es. sul Nocilla) ([4]).

La tecnologia medievale ha subito ben poche modifiche fino agli inizi del Novecento, quando nell'industria molitoria l'energia idraulica viene sostituita da altre fonti di energia, la ruota è costruita in ferro anzichè in legno e alle mole di pietra si sostituiscono i cilindri. Un mulino dell'Ottocento era — come lo è anche un mulino idraulico di oggi — pressocchè identico per struttura e tecnica ad un mulino arabo o normanno del Medioevo, con una persistenza di otto-nove secoli.

Nei quattro secoli anteriori al Novecento il mulino ad acqua ha avuto una espansione territoriale correlata all'aumento della popolazione e all'estendersi della coltura del frumento. L'introduzione dei grandi mulini a carbone o a forza motrice elettrica ha posto fine al proliferare dei piccoli mulini idraulici, dalla capacità di macinazione forzatamente limitata. Ciò è avvenuto nei maggiori centri urbani solo all'inizio di questo secolo, trasformando il procedimento di macinazione da artigianale in industriale e spostando l'ubicazione prevalente dei mulini dalle vallate interne alle città. Gli impianti meccanizzati si sono poi diffusi in tutti i centri abitati negli anni fra le due guerre, sia per il progredire della tecnica come fattore di miglioramento dei profitti, sia per l'orientamento della politica economica del tempo. Nel periodo di tendenza all'autarchia i grandi mulini di Palermo e Termini Imerese, in quanto alimentati da grano d'importazione, risentirono della flessione commerciale, ciò che favorì per quel periodo i mulini situati nell'interno, presso i luoghi di produzione ([5]). In seguito, nel dopoguerra, la flessione dell'attività molitoria non è stata subito evidente, fra l'altro perchè la produzione dei grani duri non ha subìto la concorrenza del grano americano, in prevalenza tenero, né delle farine dell'Italia settentrionale. Tuttavia la marginalità dei mulini più piccoli si è resa evidente nell'ultimo trentennio. Dal 1945 al 1971 si sono chiusi, nella sola provincia di Palermo, quasi 200 mulini, quasi tutti di piccole dimensioni. Nello stesso periodo i piccoli mulini con una capacità di macinazione inferiore a 30 q.li/giorno — mulini quasi tutti idraulici — sono scesi da 80 a 28. D'altronde negli ultimi anni la flessione dell'attività molitoria è stata generale: nel periodo intercensuario 1961-71 in provincia di Palermo gli impianti scendevano da 175 (con 677 addetti) a 79 (con 153 addetti): facevano le spese del calo soprattutto le unità più piccole e a forza motrice idraulica. La crisi dell'industria molitoria è stata di pari entità anche nel resto della Sicilia (la prov. di Palermo mantiene circa il 17% degli addetti nel '61 come nel '71) ([6]).

La totalità dei mulini di tipo moderno, ad alta macinazione, sono ubicati dentro i centri urbani, come è per la maggioranza degli altri mulini. Su 277 mulini registrati nel 1971 un'ottantina, i minori, si trovavano fuori dal centro abitato e fra questi c'erano quasi tutti i mulini ad acqua, oltre a pochi mulini utilizzanti altre fonti d'energia. Le disposizioni legislative hanno favorito per un certo periodo la sopravvivenza dei mulini cosiddetti di « alta montagna », ossia quelli situati al di sopra dei 700 m. che inoltre siano costituiti da un unico palmento e siano in condizioni di scarsa accessibilità ([7]). Nella provincia c'erano nel 1971 una ventina di impianti idraulici così qualificati.

Spesso più mulini ad acqua sono disposti a catena lungo un unico condotto, chiamato « saia », che raccoglie l'acqua del fiume o della sorgente: l'acqua fa girare la macina del primo mulino (« soprano »), esce per essere utilizzata nel « mulino di mezzo » e da qui scende verso il mulino « sottano », secondo una tecnica che sfrutta al massimo le poche energie di un piccolo corso d'acqua ed è di impiego secolare in Sicilia. Oggi in prossimità di fiumi e torrenti possono essere individuati i resti di molti mulini, situati lontano dai centri abitati ed in stato di fatiscenza, come si è accennato, testimonianza di un processo di localizzazione ormai abbandonato.

Nell'attività molitoria la conduzione dell'azienda è svolta nella maggior parte dei casi su basi familiari e artigianali, con pochissimi addetti, occupati anche stagionalmente; solo alcune unità di tipo industriale e a motori elettrici hanno alcune diecine di addetti ciascuna. Ai mulini ad acqua lavorano in prevalenza uno o due addetti, di solito il proprietario o subordinatamente un gestore o affittuario, con l'aiuto di un coadiuvante. I piccoli mulini, con un solo addetto, sono concentrati nelle province di Palermo e Messina; queste ultime nel '71 contavano 66 su 163 piccoli mulini. È evidente che la presenza delle linee montuose dei Peloritani, dei Nebrodi e delle Madonie, con la ricchezza di acque a forte pendenza che le caratterizza, ha indotto una certa persistenza di impianti minori.

L'energia impiegata nell'industria molitoria è principalmente quella elettrica, usata in provincia di Palermo nei 3/4 dei mulini. Tutti i grandi e medi impianti hanno motori elettrici, presenti anche in molti piccoli mulini. Una ventina di aziende ha preferito l'impiego di motori a gas povero, a nafta o a scoppio; questi impianti si trovano in località prive di allacciamento elettrico o che lo erano nel periodo in cui il mulino è stato aperto. I mulini ad acqua presentano lo svantaggio di non essere utilizzabili nei mesi della siccità estiva, né durante il periodo di piena dei torrenti; il vantaggio principale è la grande economia di gestione nel settore energetico. In qualche caso è avvenuta la conversione di alcuni di essi in mulini a motore, mentre i mulini a doppio impianto (idraulico e a motore) anche se auspicabili hanno avuto scarso successo, perché, quando gli svantaggi del mulino ad acqua hanno superato i vantaggi, si è preferito in genere abbandonare l'edificio e liquidare gli impianti come rottame.

Prendendo ad esempio un centro delle Madonie, Polizzi Generosa, si nota in una rilevazione del 1971 che a Polizzi funzionavano ancora 7 mulini, con una capacità giornaliera totale di 142 q.li, quasi sufficiente al fabbisogno corrente, con un uso intenso degli impianti ([8]). Ma già nel 1976 era in attività solo un mulino (10 q.li di capacità di macinazione) e nel 1977 non ne esiste più nessuno.

L'industria molitoria dell'area palermitana ha avuto un'evoluzione simile a quella di tutta l'isola e del mezzogiorno, evoluzione riscontrabile anche sul piano nazionale. Lo svecchiamento degli impianti ne è uno dei dati salienti, reso necessario dalle leggi di mercato dettate dai grandi complessi padani, che hanno lavorato grandi quantità di grano tenero realizzando forti economie e che oggi assorbono anche il grano duro d'importazione. La flessione dell'attività dei mulini idraulici, che pure utilizzano fonti energetiche preziose perché a buon mercato, rientra in questo quadro generale. Nell'attività molitoria del Palermitano il fatto più rilevante è stato fino a pochi anni fa la vitalità di questa industria in aree sprovviste di altre attività manifatturiere, come Gangi, Petralia Soprana o Prizzi. In queste aree interne esistono possibilità di lavorazione non sfruttate pienamente. Tuttavia l'uso del mulino ad acqua è decaduto e in molti casi si è estinto, come abbiamo visto per Polizzi, anche per due motivi, connessi con le variazioni dei rapporti di lavoro sia in senso generale sia all'interno della cellula familiare. Nel primo caso bisogna tener presente che il mulino ad acqua macina piccole quantità di grano. Nell'esempio del mulino di Polizzi la capacità di macinazione era di 10 q.li al giorno; ma tale cifra va intesa nelle 24 ore, con un lavoro ininterrotto, concentrato nei mesi dell'autunno-inverno in maggioranza. (Anzi il mulino di Polizzi era il caso fortunato, utilizzando acque di sorgente che scorrono tutto l'anno). In questi termini è ovvio che i lavoratori dipendenti costerebbero all'imprenditore in misura non remunerativa del capitale. Anche il mugnaio che lavora da solo o con familiari coadiuvanti, con le mutate condizioni di vita della società che lo circonda, non può più essere attratto da un lavoro con orari inumani. L'altra motivazione della crisi del mulino ad acqua si collega al meccanismo della divisione del lavoro e dei consumi nell'ambito familiare. Il frumento da portare al mulino implicava da parte delle donne della famiglia un lavoro prima della molitura, con la pulizia dei chicchi dalle impurità, operazione che il piccolo mulino ad acqua non svolge e che invece viene fatta automaticamente nei grandi mulini. Seguiva altro lavoro femminile, quello di passare a setaccio la farina. Inoltre i consumi odierni, anche nei centri minori di montagna, si rivolgono, per il pane, al prodotto del panificio locale e per la pasta al prodotto industrializzato proveniente anche da molto lontano. Questi motivi, insieme al suaccennato stimolo alla modernizzazione per la concorrenza dei grandi mulini, ha indotto a comportamenti e a consumi che si adeguano al mutamento del *living standard*. Si è arrivati, così, ad emarginare un'attività produttiva, come quella dei mulini ad acqua, che utilizzava pienamente materie prime e fonti energetiche locali.

NOTE

(1) Per una sintesi sul tema dell'industria molitoria e per una più dettagliata bibliografia mi sia consentito rimandare al mio articolo *Basi geografiche dell'industria molitoria nel palermitano*, « Notiziario IRFIS », aprile 1973, pp. 91-101.

(2) G. B. ZORZOLI, *Il dilemma energetico*, Milano, Feltrinelli, 1975.

(3) A. GIUFFRIDA, *Permanenza tecnologica ed espansione territoriale del mulino ad acqua siciliano* (*sec. XIV-XVI*), in « III settim. di studio su 'Produttività e tecnologia nei sec. XII-XVII' », Prato, 23-29 aprile 1971.

(4) I. G. M., Carta topografica d'Italia, 249 III SE (1:25.000).

(5) L. ARCURI DI MARCO, *La configurazione economica della provincia di Palermo*, Palermo, s.e., 1934.

(6) ISTAT, 4° e 5° Censimento dell'Industria e Commercio.

(7) Legge 7 novembre 1949, n. 857, art. 8.

(8) Camera di Commercio di Palermo, Registri delle licenze di macinazione.

ANTONINO BENCIVINNI

U CARRIETTU SICILIANU

Il carretto siciliano è stato al centro dell'attenzione degli studiosi che si sono occupati di tradizioni popolari siciliane. Essi hanno considerato soprattutto quello che indubbiamente costituisce l'aspetto più significativo e caratteristico del carretto: le decorazioni sia pittoriche che scultoree. Il Pitrè (1), il Capitò (2), il Cocchiara (3), il Buttitta (4) proprio la decorazione principalmente hanno fatto oggetto dei loro studi. Ad esempio, il Capitò nella sua opera dedicata al carretto siciliano, dopo essersi scusato coi lettori della lunga — suo malgrado — descrizione del carretto e dopo avere sottolineato che esso sostanzialmente si può considerare un veicolo « sbagliato », precisa che « in compenso il carretto ha conservato molti aspetti specifici di spirito regionale e presenta nel suo insieme un accento decorativo molto interessante per chi ricerchi, nel popolo, le espressioni spontanee e persistenti dell'arte » (5). Ancora ad esempio, infine, si consideri che gran parte dell'opera *Cultura figurativa popolare in Sicilia,* di Buttitta, è dedicata alle decorazioni del carretto.

Qui non ci occuperemo delle decorazioni, nè tantomeno ci soffermeremo sulle origini del carretto, sulle differenze tra i carretti di Palermo, di Trapani o della provincia di Catania, sui diversi materiali utilizzati per la costruzione o sulle diverse fasi della costruzione dei carretti ecc. (6).

Vogliamo proporre semplicemente una descrizione del carretto siciliano, e questo allo scopo di contribuire alla conservazione della " memoria " di quei termini siciliani con cui venivano e vengono ancora designate, nel palermitano, le varie parti del carretto e che sono destinati a scomparire col carretto stesso.

U carrietta

Il carretto è costituito da tre parti: *rruota* (ruota), *cascia* (cassa) e *asti* (stanghe). La ruota è formata da sei *curvi* unite tra loro per il tramite di un *piernu* (grossa vite) stretto mediante la *favuzza* (dado); sulle sei *curvi* che insieme costituiscono la superficie esterna della ruota, aderisce il *cicchiun'i fierru* (grosso cerchio di ferro). Dentro il *miuolu* (mozzo), posto al centro della ruota, vengono fissati i raggi delle ruote (*ammuozzi*). Il *miuolu* è protetto esternamente da due *cicchiett'i fierru* (posti uno nella parte esterna e uno nella parte interna delle ruote); internamente dalla *vùsciula,* un tubo di rame in cui penetra il *fusu,* l'asse di ferro che collega le due ruote. Sulle *vùsciuli* e sul loro « segreto » si è soffer-

mato il Pitrè ([7]), ma soprattutto il Capitò alla cui descrizione di solito ci si rifà: le boccole sono « specie di scatole metalliche a forma di un tronco di cono per mezzo delle quali [le ruote] girano intorno all'asse, che è di ferro omogeneo. Un sistema alquanto primitivo, risultante di due rondelle anulari grossolanamente battute ... le tiene a posto, ma permette un piccolo *gioco*, sicché durante il movimento di rotazione le boccole di continuo urtano e rimbalzano or contro l'una or contro l'altra rondella »; « le boccole che stanno infisse nei mozzi delle ruote sono fuse di quel bronzo speciale che tecnicamente viene chiamato « da campana » (lega contenente 78 parti di rame e 22 parti di stagno), ed urtando di continuo contro il ferro delle rondelle ... producono un suono metallico simile appunto a quello delle campane, ma naturalmente più debole » ([8]).

La *cascia* si suddivide in *cascia i carriettu* e *cascia i fusu*. La *cascia i carriettu* è costituita dal *funn'i cascia*, i *masciddara*, il *purtiedd'i rarrieri*, i *barruna*, i *chiumazzieddi* e i *controchiumazzieddi*. Il *funn'i cascia*, che è il piano di portata, continua con due prolungamenti, uno anteriore e uno posteriore (*tavulazzi - i ravanzi* e *i rarrieri*). I *chiumazzieddi*, che sono tre, sono sbarre di legno, intramezzate da due sbarre più corte (*controchiumazzieddi*), infisse sotto il *funn'i cascia* e perpendicolari alle fiancate laterali del carretto (*masciddara*). *Chiumazzieddi* e *controchiumazzieddi* servono a rendere più saldo il piano di portata. I *chiumazzieddi*, a differenza dei *controchiumazzieddi*, hanno le estremità che fuoriescono dal *funn'i cascia;* su queste estremità (*test'i chiumazzieddi*) vengono infisse le estremita inferiori dei *barruna*. Questi, che sono i pioli che sostengono i *masciddara*, sono fissati con viti (oltre che ai *masciddara*) alle *test'i chiumazzieddi* mediante il *carcagnieddu*, striscietta di ferro a forma di calcagno adatta allo scopo. Le estremità superiori dei *barruna*, che possono essere intagliate (teste di persone) o lisce, servono come punto di appoggio al quale attaccare le corde con cui si tiene ben stretto il carico che può avere un volume superiore alle possibilità di portata del carretto. Il *purtiedd'i rarrieri*, che è mobile per consentire di accrescere, in caso di necessità, il volume di carico trasportabile, costituisce la fiancata posteriore del carretto. Su di esso sono infissi due e non tre *barruna* come sui *masciddara*. I *cugna*, grossi cunei di legno posti tra le stanghe e i due *tavulazzi*, servono a rendere inclinati i piani di questi ultimi rispetto al piano del *funn'i cascia;* ciò al fine di consentire ai carrettieri di stare seduti sui *tavulazzi* senza scivolare via e di impedire al carico di cadere, quando il carretto è in movimento.

La *cascia i fusu*, posta sotto la *cascia i carriettu*, è formata dalla *suttana i cascia i fusu*, in legno; questa, la cui parte inferiore incavata poggia sul *fusu* (l'asse di ferro che congiunge le due ruote), serve da sostegno al *funn'i cascia* a cui è fissata mediante le *miensuli*, figure di donne in legno poste tra la *suttana i cascia i fusu* e le stanghe del carretto. Sulla *suttana* fa mostra di sè la *firratura r'a cascia i fusu* che ha principalmente una funzione ornamentale. Il *fusu* è trattenuto alla *suttana* da due ([9]) *affuna*, strisce di ferro a forma di grosso calcagno allungato.

I *vracalietti,* strisce di ferro più piccole, anch'esse a forma di calcagno allungato, mediante due pezzi di ferro, i *nchiastri,* collegano al *fusu* i *parafanghi,* lamiere di ferro che fanno cadere il fango che si accumula nelle ruote, mentre queste sono in movimento. La ruota è trattenuta al *fusu* da una *rannula,* grosso pezzo di ferro che viene avvitato al *fusu.*

L'*asti* (le stanghe) costituiscono la terza parte importante del carretto. Queste non toccano direttamente né la *cascia i carriettu* (tra le stanghe e la *cascia i carriettu* ci sono le estremità dei *chiumazzieddi* e dei *controchiumazzieddi*) né i due *tavulazzi* a cui sono fissate, come si è detto, da grossi cunei di legno (*cugna*). Le stanghe sono strette tra loro dalle *chiavi*: la *chiav'i rarrieri,* la più grande e la più importante, è molto decorata; la *chiav'i ravanzi,* molto più piccola, no. Ai lati di quest'ultima è infisso un *occhi'a viti* (in cui viene inserito il *croccu r'u pitturali*) unito al *tiranti*, asse di ferro collegato ai *vracalietti* della *cascia i fusu.* Tutto questo affinché l'animale abbia come punto di appoggio per tirare il carretto la parte di questo in cui viene distribuito in maggiore misura il peso del carico. Le stanghe alle estremità anteriori portano due (uno per parte) *occhi r'asta,* grossi bracciali di ferro con un anello nella parte superiore e immediatamente dopo due (uno per parte) grossi anelli, i *controcchi.* Agli *occhi r'asta* viene impedito di uscire dalle stanghe da due dischetti di ferro, i *tacciuna.*

Nel carretto manca il freno. La mancanza del freno costituiva, per il Capitò, uno dei limiti accanto ad altri, che faceva del carretto un veicolo « sostanzialmente sbagliato ». In epoca fascista tuttavia il freno fu imposto e ancora oggi non mancano carretti con il freno. Questo è costituito da un asse di legno (*stanga i frienu*), perpendicolare alle due ruote, alle cui estremità sono posti due *cugna* (cunei di legno) che bloccano le ruote se viene azionata la *stanga i frienu.* Questa viene azionata tirando una catenella posta nella parte posteriore del carretto e collegata alla *cruciera,* che mediante un *tiranti* è attaccata alla *stanga i frienu.* La *cruciera,* chiamata così perché è formata da due pezzi di legno uniti a forma di croce, si trova sotto la *cascia i carriettu.*

L'armiggi

L'*armiggi,* cioè le bardature dell'animale, sono la *tistiera,* il *suttapanza,* il *sidduni,* il *pitturali* e la *curiera.* Per usare le parole del Pitrè, « quanto giova alla solidità ed allo splendore, tutto v'impiega l'artigiano che ... eseguisce » la bardatura « e nel *sidduni* (sellino), nel *pitturali* (pettorale), nella *tistiera* (testiera), nel *suttapanza* (sotto-pancia), è una profusione di specchi, orpelli, sonagli, nappine, nastri, piastre, dentelli, galloncini inargentati, bullette d'ottone, frange, ed altro che dà all'occhio » ([10]).

La *tistiera* è formata dal *fil'i tistiera,* lunga striscia di cuoio piegata in due sulla testa dell'animale e fissata ad una striscia di cuoio, il *fruntali,* poggiata

sulla fronte dell'animale. All'altezza dell'occhio è fissato al *fil'i tistiera* un quadrato di cuoio, il *parauocchiu,* che impedisce all'animale di guardare in direzione laterale. I *parauocchi* ([11]) sono tenuti vicino agli occhi da due piccole strisce di cuoio, i *fruntalieddi. Capizzuna* (strisce di cuoio collegate al *fil'i tistiera* da una parte e ai *sirrietti* dall'altra), *sirrietti* (catene di ferro legate ai *capizzuna* e alle redini) e *rietini* (redini) permettono al carrettiere di guidare l'animale. Il *suttaula* con *cianciani* (nacchere) adornative tiene ben salda la testiera alla testa dell'animale. Due *giumma* e il *pinnacchieddu* abbelliscono rispettivamente i lati e il centro della testiera.

Il *suttapanza* è una grossa striscia di cuoio con due fibbie laterali che stringono le stanghe all'animale.

Il *pitturali* è anch'esso una striscia di cuoio legata al petto dell'animale e fissata al carretto mediante due fibbie per parte: una superiore e una inferiore. La fibbia superiore di sinistra è fissa, quella di destra invece si affibbia; tutto questo allo scopo di stringere meglio l'animale al carretto. Le fibbie inferiori (una per parte) continuano con una catena terminante con un *croccu* che viene inserito in un occhio a vite posto ai lati della *chiav'i carriett'i ravanzi;* l'occhio a vite per il tramite dei *tiranti* è collegato, come si è detto, ai *vracalietti.*

Il *sidduni* è il sellino di legno. Su di esso viene posto un arco di ferro (*arcu*) che ha due anelli laterali dentro cui passano le redini. L'*arcu* è unito a due pezzi di ferro battuto (uno per parte), i *curriuna,* terminanti con un anello in cui viene inserito il *croccu r'a catiniedda* (vedi oltre) e con un grosso uncino che viene inserito negli anelli degli *occhi r'asta* o, quando il carico del carretto è ridotto, nei *controcchi.* Sotto il sellino viene posto il *panniedd'i tila* che serve a proteggere la groppa dell'animale.

La *curiera* è una striscia di cuoio che termina con due pezzi di ferro (uno per parte) chiamati *pistulieddi* che continuano con una catena, la *catiniedda,* terminante con un *croccu* che si inserisce nell'anello del *curriuni.* La *curiera* permette all'animale di trattenere il carretto in discesa. Il carretto, come ha sottolineato il Capitò, manca di puntali sotto la cassa e ciò « rende pericolose le conseguenze di un'eventuale caduta dell'animale, su cui il carico, non potendo il carro rimanere orizzontale, facilmente precipita » ([12]). Nel caso invece in cui si rompa la *catiniedda,* una *curriedda* di cuoio, fissata tra *pistulieddi* e *sidduni,* consente di trattenere il carretto all'animale.

A lapa

Il carretto utile nei terreni accidentati ([13]) lo diventa molto meno in una strada asfaltata percorribile abbastanza velocemente con un veicolo a motore. Strade asfaltate sempre più numerose, motorizzazione diffusa, prezzo troppo alto dei carretti sono tra i motivi che hanno portato e stanno portando alla progres-

siva scomparsa del carretto come veicolo di trasporto e alla sua sostituzione con il motofurgone.

I motofurgoni, le cui sponde di lamiera sono basse, mancano della comodità che offrivano i *masciddara* dei carretti: proprio l'esigenza di disporre di un maggiore spazio utile per carichi voluminosi ha spinto molti proprietari di motofurgoni ad allungare le sponde. Non è molto difficile vedere, nel palermitano, motofurgoni con fiancate in legno sovrapposte alle sponde di lamiera e decorate come i *masciddara* del carretto. Intanto però a parità di funzione i nomi sono cambiati: *spuonna* vengono chiamate le sponde in lamiera dei motofurgoni; *supraspuonna* le fiancate in legno sovrapposte, corrispondenti ai *masciddara* dei carretti; *sbarruna* sono chiamate le sbarre di lamiera che corrispondono ai *barruna* e *pumidda* i corrispondenti delle *test'i barruna.*

NOTE

(1) Cfr. G. PITRÈ, *La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano,* Palermo 1913 che riprende con numerose aggiunte quanto scritto nel *Catalogo illustrato della Mostra etnografica* ordinata da Giuseppe Pitrè, Palermo 1892.

(2) Cfr. G. CAPITÒ, *Il carretto siciliano,* Palermo-Milano 1923.

(3) Cfr. G. COCCHIARA, *La vita e l'arte del popolo siciliano nel Museo Pitrè,* Palermo 1938 ampliano in *Il folklore siciliano,* Palermo 1957, vol II.

(4) Cfr. A. BUTTITTA, *Cultura figurativa popolare in Sicilia,* Palermo 1961.

(5) G. CAPITÒ, *op. cit.,* p. 17.

(6) Per questi aspetti, oltre alle opere citate, cfr. V. FAGONE, *Repertorio dell'artigianato siciliano,* Caltanissetta-Roma 1968.

(7) Cfr. G. PITRÈ, *op. cit.,* pp. 344-345.

(8) G. CAPITÒ, *op. cit.,* pp. 12-18.

(9) *Affuna, vracalietti, nchiastri* e *parafanghi* sono uno per parte.

(10) G. PITRÈ, *op. cit.,* p. 344.

(11) *Parauocchi, fruntalieddi, capizzuna, sirrietti* e *rietini* sono uno per parte.

(12) G. CAPITÒ, *op. cit.,* p. 17.

(13) Scrive il Capitò « il carretto, appunto perché incapace di grossi pesi e perché adatto con quelle sue altissime ruote a vincere gli attriti, si presta ai terreni difficili o fortemente acclivi e forse per queste considerazioni esso ebbe largo sviluppo nella guerra e fu adottato dal nostro esercito che pure aveva tipi propri da lunga pezza sperimentati » (G. CAPITÒ, *op. cit*, p. 16).

ANTONIO PASQUALINO

COME SI COSTRUISCE UN PUPO

Nella pratica del teatro di animazione la costruzione dell'attore che deve essere animato nel corso dello spettacolo, marionetta, pupo, o burattino, assume una importanza centrale. Infatti tutte le possibilità dello spettacolo sono strettamente condizionate dalle caratteristiche figurative e meccaniche di questo attrezzo-attore.

Per tale motivo le marionette moderne vengono progettate di volta in volta, per le esigenze del singolo spettacolo, che vuole essere il più possibile originale, mentre le marionette del teatro popolare tradizionale, che vuole variare le rappresentazioni nei limiti di un modello rigido, hanno caratteristiche fisse. Inoltre, il perdurare del personaggio nella presenza fisica dell'attore meccanico oltre i limiti temporali della rappresentazione, favorisce il prolungarsi di fenomeni di feticismo, che sono sempre rilevanti nel complesso rapporto psicologico degli operatori teatrali e del pubblico con i personaggi.

Nella serie quotidiana delle puntate della *Storia dei paladini di Francia* la comparsa dei personaggi principali era preannunziata molte sere prima, e attesa dal pubblico con particolare attenzione alla bellezza e alla ricchezza dell'armatura e delle vesti. Nel giudizio che un pubblico tradizionale dava di un oprante e del suo teatro questo aspetto aveva una grande importanza. Gli opranti erano, e sono, molto orgogliosi della bellezza dei pupi e gareggiano con i colleghi a tale riguardo. Pitrè riferisce che sia a Palermo che a Catania si raccontava di vecchi opranti divenuti pazzi perché si erano messi in testa di perfezionare i pupi a tal punto da farli parlare (p. 152). Anche oggi molti opranti e ex opranti ostentano una predilezione particolare per alcuni pupi dai quali non si separerebbero ad alcun prezzo e parlano con questi pupi « come fossero uomini vivi ». Si tratta in genere degli eroi cristiani più amati, ma talvolta anche di saraceni. Quando Argento, all'inizio degli Anni Cinquanta, si perfezionò nella costruzione, fece un Re Subrino molto riccamente armato e disse: « Questo Re Subrino è bello come Orlando e Rinaldo. Pernice — famoso puparo dell'inizio del secolo — ne aveva uno così. Mio padre aveva sempre desiderato un Re Subrino come quello di Pernice, e ora purtroppo è morto e non lo può vedere. Ma io l'ho fatto, più bello di quello di Pernice ».

Origine dei pupi

Le caratteristiche costruttive del pupo armato siciliano sono state deter-

minate dal processo di specializzazione che ha distinto il teatro delle marionette siciliane da altre forme di teatro di animazione. Nel Settecento le marionette erano in genere comandate da un filo di ferro collegato con un anello al sommo della testa, un paio di fili per le braccia e solo talvolta uno o due per le gambe.

Ogni marionettista, o almeno ogni « scuola » di marionettisti, ha inventato il suo sistema di manovra. Ma se, per rilevare una linea regionale di tendenza, ci è concesso schematizzare un processo in realtà proteiforme, possiamo dire che fra la fine dell'Ottocento e il principio del Novecento nel Nord Italia il ferro centrale della testa fu sostituito da un filo alla schiena, ovvero da due fili alle spalle, per sostenere la marionetta, e due fili ai lati della testa, per muoverla, furono aggiunti altri fili per permettere movimenti particolari, e tutti i fili di manovra furono allungati per permettere l'inserimento dei personaggi in vaste scenografie con un rapporto di dimensioni simile a quello dei grandi teatri per attori umani. Le marionette dell'Italia meridionale subirono una specializzazione differente, mirante soprattutto a perfezionare la rappresentazione del combattimento con le spade, momento centrale dello spettacolo. Il ferro principale di comando, attraversando la testa si agganciò direttamente al busto e, in Sicilia, anche il braccio destro fu comandato da una bacchetta di ferro. I mezzi di manovra si mantennero di lunghezza ridotta. I collegamenti rigidi e la distanza ravvicinata determinano una trasmissione diretta del movimento del manovratore alla marionetta. Per la brevità dei mezzi di manovra, i personaggi occupano totalmente in altezza lo spazio scenico. Inoltre i pupi furono dotati di corazze metalliche riccamente decorate, le quali, con il loro scintillio e con il loro fragore, contribuiscono in misura notevole al piacere estetico del pubblico.

Secondo Pitrè « prima dei Greco i paladini vestivano, secondo il popolo, alla buona, come vien viene, a furia di trine, galloni, orpelli ed altro. Se la tradizione è vera Don Gaetano (Greco) prese a coprirli di armature di rame bianco, che danno ad essi un bello effetto ...Da questo lato difatti c'è un notevole progresso. Un tempo nastri inargentati e fili d'oro che facevano le veci di armature. Adesso, se non si è miserabili, i pupi si vestono elegantemente... Ma persone sapute in queste faccende affermano che la vera riforma di don Libertu (Canino) consiste particolarmente nella corazza e nell'elmo, che non già il Greco, ma egli, avrebbe primo fatto di metallo » (Pitrè, pp. 152, 153 e 155). Queste due tradizioni, che attribuiscono l'innovazione di vestire di metallo i pupi rispettivamente a don Gaetano Greco (nato nel 1813, morto nel 1874) e a don Liberto Canino (nato nel 1830, vissuto fino a oltre il 1885), si sono conservate fino ad oggi nelle rispettive scuole. A Catania il merito di inventore delle armature metalliche è attribuito da alcuni a don Gaetano Crimi (nato nel 1807, morto nel 1877), e da altri a don Giovanni Grasso (nato nel 1792 e morto nel 1863). Tuttavia sono state raccolte anche indicazioni secondo cui l'arte di fare marionette con l'armatura sarebbe stata appresa a Napoli dal Greco e dal Crimi (cfr. Canino, Pasqualino, pp. 24-26, Crimi, De Felice, pp. 50-53, Li Gotti, pp. 76, 40-41 e 59).

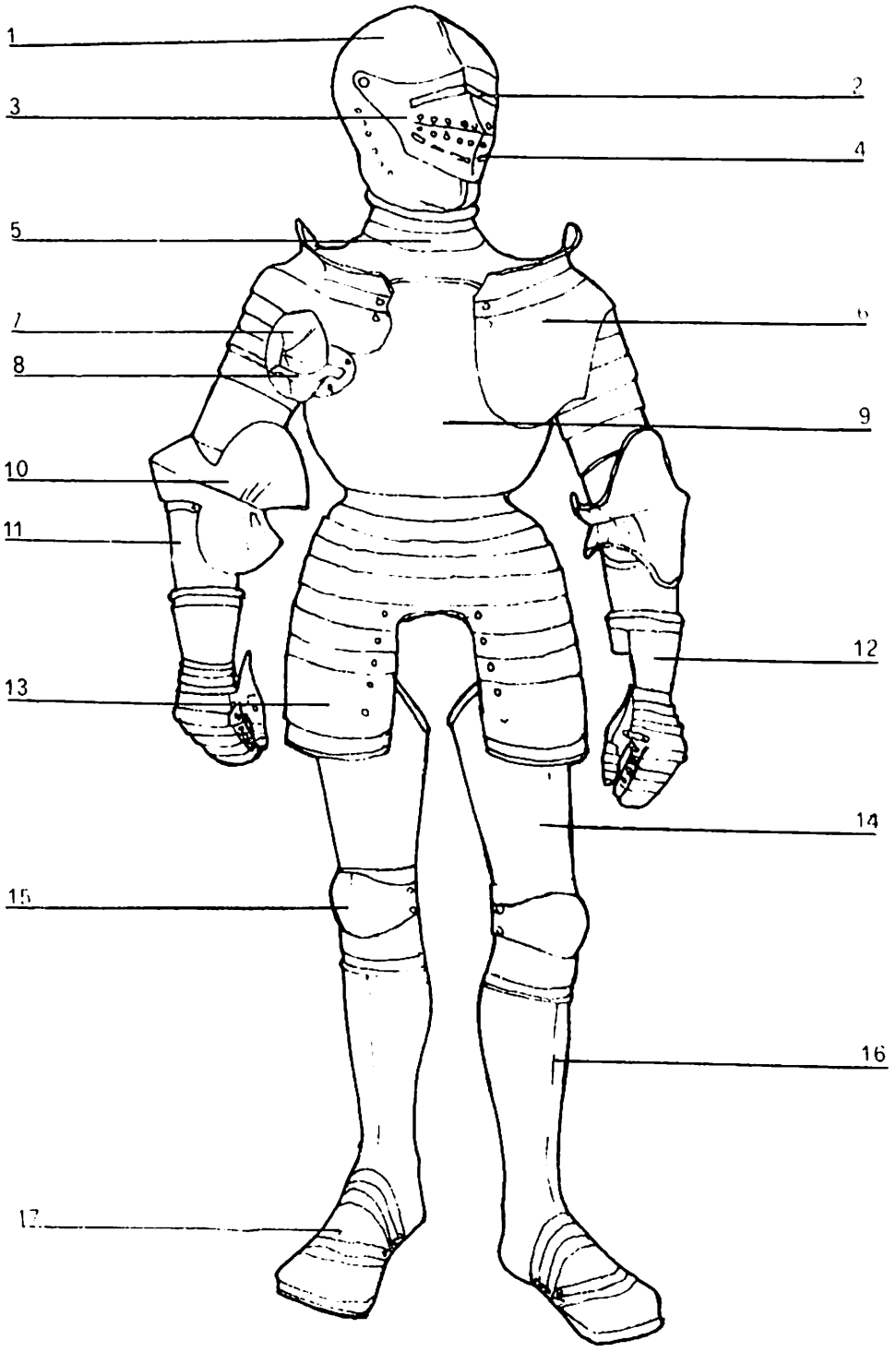
Evoluzione dell'armatura dei pupi

I pupari non hanno in genere un'idea precisa del significato delle rigature dell'armatura del pupo. Ma, confrontando con le armature del Quattro e Cinquecento alle quali si ispirarono i primi costruttori, si può riconoscere che le rigature più costanti corrispondono ad articolazioni tra vari pezzi. Al Museo Internazionale delle Marionette di Palermo si conserva un pupo, una Carinda, che sarebbe la prima marionetta costruita da don Liberto Canino nel 1828 (Canino, p. 8). Gaspare Canino, dal cui teatro essa proviene, diceva di avere avuto questa informazione da sua nonna e raccontava che don Liberto, per costruirla, era andato al Museo Nazionale di Palermo a studiare delle antiche armature. In realtà le parti più antiche dell'armatura di questo pupo: corazza con spallacci e fiancali, elmo e scudo, riproducono le forme di un'armatura del Cinquecento molto più fedelmente delle armature di tutti gli altri pupi siciliani. Ciò sia per la suddivisione e la forma dei pezzi metallici, sia per la decorazione, ottenuta per incisione col bulino. Seguendo l'evoluzione dell'armatura del pupo da questo più antico esemplare ai pupi dell'Ottocento conservati al Museo Pitrè e al Museo delle Marionette e poi ai pupi più recenti, si nota una progressiva semplificazione dello schema costruttivo. Alla giuntura fra una serie di piastre alla spalla e ai fianchi, articolate per permettere il movimento, si sostituì una serie di righe al bracciale superiore, nelle faldine, nei cosciali, le quali « alludono » a queste articolazioni. La visiera, divisa originariamente in due parti: visiera e ventaglia, diventò di un solo pezzo. Seguendo la stessa logica, ginocchiera e cubitiera diventarono d'un sol pezzo, rispettivamente con lo schiniere e il bracciale inferiore, rimanendo segnato il confine da una riga sbalzata che disegna un angolo con punta rivolta in basso, simmetrico all'angolo a punta rivolta in alto con cui il pezzo termina. Le *spalline,* cioè gli spallacci, vennero prima semplificate costruendole in tre pezzi saldati tra loro e, dopo gli Anni Venti, in due pezzi. I fiancali in più pezzi articolati furono semplificati prima in faldine con *brindole*, cioè con piastre appese, poi sostituite da faldine in unico pezzo.

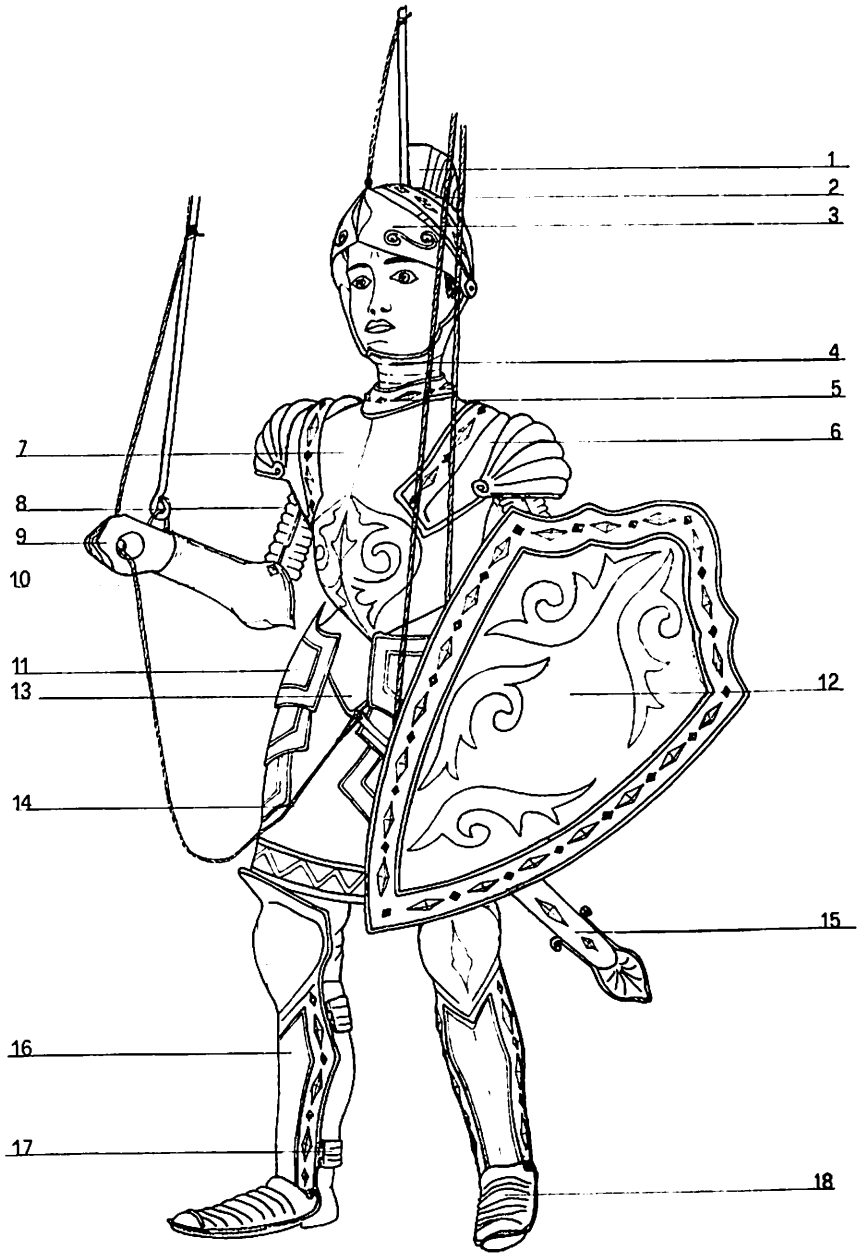
Le decorazioni a bulino furono ben presto sostituite da *rabischi nisciuti,* decorazioni sbalzate, più visibili a distanza e perciò più funzionali dal punto di vista teatrale. A queste si aggiunsero, già dalla fine del secolo scorso, *rabischi sarati,* applicazioni in metallo di colore diverso da quello del fondo al quale vengono saldate, in genere di rame su ottone o su alpacca, ancora più evidenti. Le applicazioni, a partire dagli Anni Trenta, hanno assunto tale prestigio da sostituire in gran parte le decorazioni a sbalzo. Negli Anni Quaranta e Cinquanta, infatti, molte armature sbalzate sono state spianate per dare luogo ai più pregiati *rabischi* applicati.

Pupi da teatro, pupi giocattolo e pupi ricordo

Oltre ad agire in teatro, i pupi armati siciliani sono stati fin dal secolo



Armatura del '500: 1) *coppo*; 2) *vista*; 3) *visiera*; 4) *ventaglia;* 5) *gorgiera*; 6) *spallaccio*; 7) *rondella;* 8) *resta;* 9) *corazza;* 10) *cubitiera;* 11) *bracciale;* 12) *manopola;* 13) *fiancale*; 14) *cosciale;* 15) *ginocchiera;* 16) *schiniere;* 17) *scarpa.*



Armatura del pupo palermitano: 1) *cimieru;* 2) *coccia i l'ermo;* 3) *visiera;* 4) *suttagola;* 5) *cuddaru*; 6) *spallina*; 7) *curazza*; 8) *braccioletto ri 'ncapu*; 9) *pugnu*; 10) *braccioletto ri sutta;* 11) *brindole;* 12) *scudu;* 13) *fardina;* 14) *faroncina;* 15) *fuoraru;* 16) *gambala*; 17) *fascetta;* 18) *scarpuzza.*

scorso (Pitrè, p. 153) giocattoli per bambini e più tardi anche oggetti-ricordo. Si tratta talvolta di veri e propri pupi da teatro, ma più spesso di pupi semplificati, più piccoli. Il commercio dei pupi ha dimensioni di gran lunga maggiori che quello di altri tipi di marionette e burattini che (con l'eccezione dei wajang indonesiani) fino a oggi sono stati collezionati e usati come oggetti di arredamento solo raramente. Esso è stato ed è importante fonte di guadagni per i pupari, i quali vendono nei loro teatri, e talvolta gestiscono piccole botteghe. I pupi si vendono anche nei negozi di articoli ricordo per turisti, i gestori dei quali acquistano i pupi o direttamente dai costruttori, o attraverso i pupari. Esiste a Palermo una ditta che ha una piccola fabbrica di oggetti folkloristici per turisti e costruisce anche pupi.

Nel dopoguerra il commercio dei pupi si è molto sviluppato in rapporto con l'incremento turistico e con l'emigrazione perché gli emigrati che tornano periodicamente in Sicilia spesso acquistano oggetti tipici per portarsi dietro un simbolo della propria identità culturale originaria.

La decadenza del teatro dei pupi, verificatasi alla fine degli Anni Cinquanta, non influì su questo tipo di richiesta e si continuarono a costruire pupi giocattolo e pupi per salotto. Ma nel 1960, quando quasi tutti i teatrini avevano chiuso, non si trovava più a Palermo nessun artigiano capace di costruire un vero pupo da teatro. I pupi dei tanti teatri che erano stati costretti a chiudere per sempre, acquistati per poco da pupari, da rivenditori e da antiquari, costituirono per alcuni anni una riserva tale da coprire ampiamente ogni richiesta. In seguito, stimolati da sporadiche richieste di appassionati o dal proprio desiderio di avere un personaggio fatto in un certo modo, come l'avevano sognato, alcuni opranti che fino a quel momento avevano costruito solo pupi giocattolo, ripresero i vecchi modelli e ritrovarono la tecnica di costruzione delle corazze del pupo da teatro. Intanto, per l'intervento dell'Associazione per la conservazione delle tradizioni popolari, gli opranti che continuavano l'attività ottennero piccole sovvenzioni pubbliche e i turisti fornirono loro un pubblico di ricambio. Allora vecchi artigiani ripresero a costruire pupi, si perfezionarono e insegnarono l'arte a una nuova generazione di costruttori. Oggi il nuovo interesse che si è manifestato in Sicilia per la cultura locale tradizionale favorisce il mercato del pupo, ed esso fiorisce, nonostante la notevole lievitazione dei prezzi. D'altro canto la moderna legislazione fiscale costituisce una grave minaccia per questa e per tutte le altre piccole attività artigianali.

Alla fine del secolo scorso, secondo Pitrè, un pupo da teatro costava da 20 a 25 lire. La notizia, raccolta dallo stesso Pitrè, che il pupo più riccamente armato del teatro dei Greco era costato 120 lire è probabilmente esagerata (Pitrè, pp. 152-153). Il puparo Francesco Sclafani ricorda che nel 1930 un pupo costava 90 lire. Si pagava un anticipo di 40 lire e poi dieci lire la settimana. Nel 1936 un pupo costava 120 lire, nell'immediato dopoguerra 1200 lire, alla

fine degli Anni Sessanta 100 mila lire. Oggi un pupo armato da teatro di tipo palermitano costa dalle 200 alle 300 mila lire. I pupi di tipo catanese, che sono più grandi, costano più di 500 mila lire. I prezzi dei pupi giocattolo e dei pupi ricordo sono stati e sono molto vari, in ordine non solo alle dimensioni e alla ricchezza delle decorazioni, ma anche alla qualità dei materiali e alle caratteristiche costruttive.

Diamo qui un elenco di prezzi di pupi giocattolo di un costruttore palermitano che risale a circa dieci anni fa. I prezzi « con sconto » sono quelli per i rivenditori.

	Pupi in alpacca *rabiscati* in rame				Pupi in ottone *rabiscati* in rame			
cm.								
25	L. 7.000	con	sconto	6.500	L. 4.000	con	sconto	3.000
42	L. 13.500	»	»	13.000	L. 8.000	»	»	6.500
55	L. 23.000	»	»	22.000	L. 18.000	»	»	17.000
65	L. 26.000	»	»	25.000	L. 22.000	»	»	21.000
75	L. 40.000	»	»	35.000	L. 34.000	»	»	30.000
85	L. 45.000	»	»	40.000	L. 40.000	»	»	35.000
95	L. 50.000	»	»		L. 50.000	»	»	45.000

Qualità importanti nel pupo da teatro, come la resistenza e la manovrabilità, possono diventare irrilevanti nel pupo da salotto, consentendo di contenere il prezzo di pupi pur molto vistosi. Si noti d'altro canto che oggi, per compiacere la richiesta dell'oggetto « antico », si applicano talvolta ai pupi ricordo processi « di invecchiamento »: si sporca la testa, si ossida o si scurisce l'armatura.

Gli artigiani

Le competenze che concorrono alla costruzione del pupo sono sette: costruzione dell'ossatura, scultura della testa, pittura della testa, costruzione delle armi, confezione delle vesti in stoffa, e montaggio, che comprende il collegamento delle mani alla spalla, la pittura delle mani e delle gambe, la vestizione e l'applicazione dei ferri e dei fili di manovra. Queste competenze possono essere unite in un solo artigiano, il quale può essere il puparo stesso, proprietario, manovratore e voce del suo teatro. Più spesso sono divise fra diverse persone che ne posseggono una o più d'una. Il puparo allora si avvale di questi specialisti contribuendo solo in parte alla costruzione. Egli in genere fa da sè almeno il montaggio e spesso la pittura della testa.

Anzi la parola « puparo », che oggi indica comunemente i marionettisti siciliani, in origine indicava piuttosto il costruttore di pupi. Pitrè ci informa che, alla fine del secolo scorso, in genere, gli opranti fabbricavano da sè i pupi, occu-

pando in questo lavoro tutte le ore libere. Accenna tuttavia anche ad artigiani palermitani dei quali gli opranti si servivano, come Pietro Mignosi, scultore di teste e mani, a due « fabbriche di pupi », una in via Albergheria e una in via Scavuzzo (Pitrè, p. 153). Gli scultori della fine del secolo scorso o del principio di questo di cui gli opranti attuali ricordano il nome e riconoscono le opere sono: Bagnasco, La Rizza e Favaloro. Fra i più recenti ricordiamo Giuseppe Lo Cicero, morto dopo la seconda guerra mondiale. Oggi scolpiscono teste Francesco Paolo Galluzzo, ex oprante, Pesco e altri. Fra i costruttori di pupi di Palermo, i quali rifornivano gli opranti di tutta la Sicilia occidentale, per il periodo fra la fine dell'Ottocento e il principio del Novecento, ricordiamo don Turiddu Tuccio e don Francesco Giarratano da Terrasini (che era anche oprante, aveva un teatro all'Albergheria nel 1885 e morì poco prima della seconda guerra mondiale), Salvatore Modica, Filippo Garofalo e l'oprante Vanni Consiglio. Cola Pirrotta, costruttore di carrozze, fu il più stimato costruttore di pupi dagli Anni Venti al secondo dopoguerra. Alla stessa generazione apparteneva don Carmelo Di Girolamo. Molti altri opranti costruivano pupi: Tano Meli, Giuseppe D'Amore, Gaspare Canino, don Peppino Celano e gli opranti Agostino Profeta e Rocco Lo Bianco.

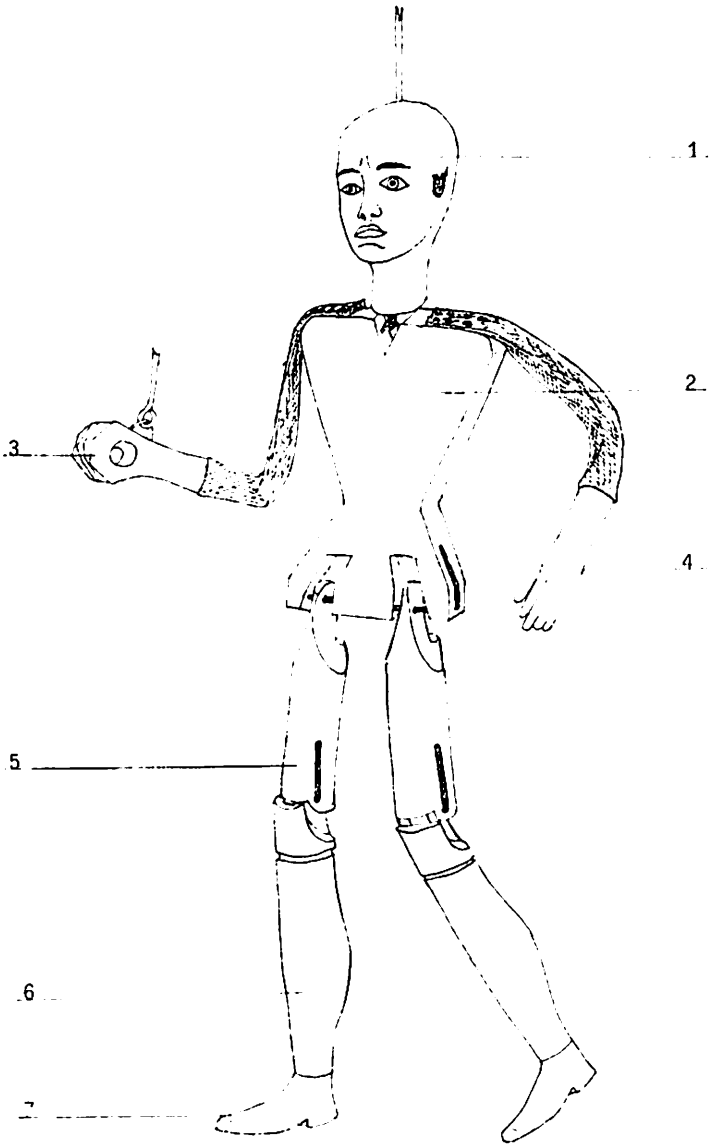
Fra i costruttori di pupi oggi in attività ricordiamo l'oprante Giuseppe Argento e suo figlio Enzo, che ha abbandonato il teatro per dedicarsi esclusivamente alla costruzione, Francesco Paolo Di Giovanni, già oprante a Lercara, Francesco Scalisi e suo figlio Pietro, Spadaro e suo figlio Francesco, Nino Canino, Nino Mancuso e suo figlio Giuseppe, Mimmo Cuticchio con i suoi fratelli.

I più noti scultori di teste dell'area catanese sono stati Paolo Marino, morto verso il 1926 e Emilio Musumeci (Li Gotti, p. 73). Fra gli artigiani costruttori di pupi di Catania, i quali sopperivano ai bisogni degli opranti di tutta la Sicilia orientale, ricordiamo Puddu Maglio, attivo negli Anni Venti, e gli opranti Emilio Musumeci, Nino Insanguine e Pippo Napoli.

La descrizione che segue riguarda la costruzione dei pupi di tipo palermitano. Faremo poi cenno alle differenze di costruzione dei pupi di tipo catanese.

Costruzione dei pupi di tipo palermitano

La costruzione dell'ossatura, che è di legno di faggio o di abete, oltre a nozioni specifiche, richiede una competenza da falegname. L'ossatura consta di nove parti: il busto, due mani, due cosce, due gambe, due piedi. *U bustu,* il busto, è un unico pezzo che corrisponde al torace, all'addome e al bacino. Ha un'incisura in mezzo alle spalle a cui si applica un ponte a U di robusto filo di ferro, le cui estremità dirette obliquamente indietro escono dalle spalle e sono fissate ad esse, il quale servirà a collegare la testa. In basso il busto ha due incastri per collegare le cosce. I *mugnuna,* i monconi, cioè le mani con parte dell'avambraccio, sono: *u pugnu,* la mano destra, che è chiusa a pugno e *a manu manca,*



Ossatura del pupo palermitano: 1) *testa;* 2) *bustu;* 3) *pugnu;* 4) *manu manca;* 5) *cuosci;* 6) *pisciuna*; 7) *peri.*

la mano sinistra, che è aperta. La destra ha un mezzo anello, situato alla faccia dorsale del polso, costituito da robusto filo di ferro, le due estremità del quale attraversano il polso e sono fissate alla faccia anteriore di esso. La mano sinistra ha un buco nella palma. Quando le mani sono scolpite da chi fa l'ossatura, e costui non è uno scultore, sono rozze: la sinistra è *a palidda*, a paletta; mentre se sono eseguite da uno scultore sono *ch'i irita ntagghiati*, con le dita scolpite. *I rui cuosci*, le due cosce, hanno incastri in alto e in basso. *I rui pisciuna*, le due gambe, hanno un incastro in alto, e, in basso, vengono fissate rigidamente *ch'i peri*, con i piedi, mediante una *ammicciatura*, un incastro, e colla, o con chiodi e colla. Tutti gli altri collegamenti sono mobili. Il busto è collegato alle cosce e le cosce alle gambe, con *ammicciature*, articolazioni ad incastro che debbono essere eseguite secondo regole precise *picchì u pupu avi a caminari sulu*, perché il pupo deve camminare da solo, deve essere facile da manovrare.

A tal fine l'articolazione dell'anca non deve essere perfettamente perpendicolare al piano frontale, ma leggermente deviata in fuori, e quella del ginocchio deve essere leggermente deviata in fuori rispetto al piano dell'articolazione dell' anca, in modo che il pupo quando cammina tende a divaricare le gambe impedendo ai piedi di toccarsi fra loro, cosa che arresterebbe la corretta esecuzione della manovra. *U muntaggiu d'i cuosci e d'i ammi è fattu cu ferru filatu*, il montaggio di questi pezzi, che fa parte integrante della costruzione dell'ossatura, viene eseguito con un robusto filo di ferro che costituisce il perno delle articolazioni e le cui estremità vengono ripiegate e fissate in modo che la punta rientri nel legno, ai fianchi per l'anca, alla coscia per il ginocchio. La pittura *d'i pisciuna, peri e manu* e il montaggio delle braccia fa parte della fase finale di montaggio e vestizione del pupo che sarà descritta più avanti. Nella maggior parte dei teatri di tipo palermitano l'ossatura di un guerriero è alta 65 centimetri dalla spalla a terra.

La testa viene scolpita da *ntagghiatura*, scultori di immagini sacre, di carretti o di mobili, ma alcuni pupari come si è detto, avevano appreso a scolpire le teste. Il materiale migliore è il legno di cipresso, che è leggero e resistente. Il legno di faggio « *camolisce* subito », viene attaccato dal tarlo, « a una ventina d'anni è già *camulutu* ». Si usa anche il legno di noce e talvolta anche il legno di limone che è resistente « ma è molto duro e difficile da *ntagghiari* ». Si lavora con scalpelli e sgorbie e si comincia a sbozzare il blocco scavando sotto il mento, sotto il naso, e ai lati di esso, segnando il solco della bocca, le pieghe fra labbro e guancia, e scavando le orbite. Completata la scultura, la testa viene rifinita con carta vetrata. Le teste più vecchie hanno in genere sotto la pittura una preparazione con un sottile strato di gesso e colla, le più recenti un semplice strato di colore bianco. Su questa preparazione la testa del pupo viene dipinta a olio dallo stesso scultore, o dall'oprante.

La costruzione dell'armatura, oltre a conoscenze specifiche, richiede una competenza da stagnino o da argentiere (le armature dei più vecchi pupi napoletani

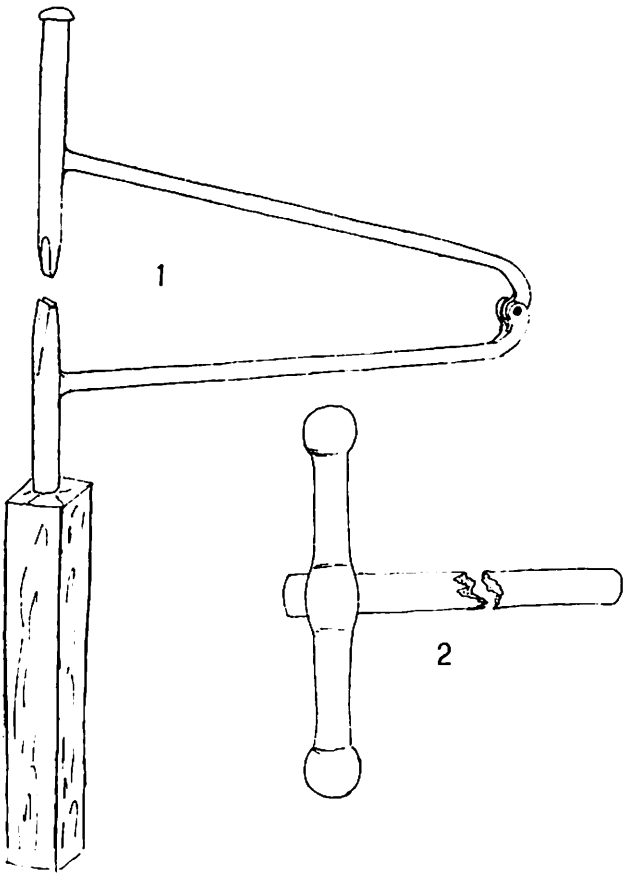
sono state costruite da argentieri). Si parte da fogli di metallo: *rame giallo,* cioè ottone; *rame bianco,* cioè alpacca; *rame rosso,* cioè rame. Per la costruzione dei pezzi più esposti ai colpi: l'elmo, la corazza, lo scudo, lo spessore deve essere di quattro o cinque decimi di millimetro; le altre parti possono essere di metallo più leggero, ma per i personaggi più importanti, esposti a maggiore usura nei continui combattimenti, si preferisce fare tutta l'armatura in metallo pesante. I *rabischi* applicati, in metallo di colore diverso da quello di fondo, si fanno in lamiera sottile. I fogli metallici vengono ritagliati con le forbici da metallo, secondo *murelli i lanna,* modelli di latta, o talvolta di cartone, dei quali gli artigiani sono così gelosi che difficilmente li cedono, anche in famiglia. Ognuno comunque perfeziona i suoi per rendere il pupo più snello, più grosso, col petto più o meno sporgente, le spalle più o meno larghe, ecc. A questo punto secondo alcuni costruttori, Mimmo Cuticchio ad esempio, prima di cominciare *accuoppari* o *nesciri a cuoppu,* ad accoppare, sbalzare e *ammodellare,* modellare, *si spiana tutt'u rame c'u mazzolu supra u tassu,* si spiana tutto il metallo col mazzuolo (di legno) sull'incudine; secondo altri, Enzo Argento ad esempio, si comincia ad accoppare senza avere spianato. *Modellare* significa curvare la lamiera secondo un asse, facendole assumere forme cilindriche o coniche. *Accoppare* significa fare assumere alla lamiera forme concave. Alcuni pezzi dell'armatura: lo scudo, la faldina della corazza, le falde delle *spalline,* cioè degli spallacci, e certi modelli di visiera, debbono essere passati a *pinna di martello* prima di cominciare ad accopparli. La *pinna di martello* è uno strumento che il costruttore di armature si fa da sè, usando una cerniera di *cuppuluni* di carrozza. Alle due branche articolate dello strumento, che hanno uguale lunghezza, sono fissati a T, come la testa del martello al manico, due pezzi di metallo con asse nel piano di apertura delle branche.

La testa della branca superiore, il maschio, ha in alto una estremità piana e in basso un margine sottile disposto perpendicolarmente alle branche mobili. La testa della branca inferiore, la femmina, ha un solco corrispondente che guarda in alto, mentre in basso ha una punta che si fissa alla superficie superiore di un tronchetto d'albero o a un *menzo murale,* un travetto, lungo circa un metro. L'artigiano stringe il tronco fra le ginocchia, con la mano sinistra tiene il pezzo di lamiera e lo fa scorrere sul binario (sulla femmina), mentre con la destra manovra il maschio e batte delicatamente ottenendo un solco. Questa operazione si fa prima lungo il margine dei pezzi di lamiera che rimarranno liberi e il solco viene riboccato col martello in modo da trasformare il margine tagliente, che potrebbe ferire le mani e stracciare le vesti, in un margine smusso che rinforza il pezzo. Altri solchi hanno valore decorativo oltre che di rinforzo. Oggi talvolta l'operazione di passare a *pinna di martello* viene eseguita con una macchina. Per accoppare si usa un martello che ha le *facci bombè,* le facce convesse, una semiovale, e una *a mezza palla,* semisferica. Si accoppa ad occhio, battendo

sui *tronchi i ligna,* i tronchi di legno, sul tubo di ferro, o sulla coscia. Argento accoppa soltanto battendo sulla coscia, perché accoppando sul legno si possono produrre nel metallo *i papule,* irregolarità della superficie. Chi adopera *tronch'i lignu* o *menzi murali* li sceglie di vari diametri, fra dieci e venti centimetri, *chiù o meno funnuti,* con superficie superiore più o meno concava. I tronchi nuovi hanno la superficie piana, l'uso la rende concava. Il tronco nuovo è adatto all'inizio della lavorazione di un pezzo, poi si passa a tronchi usati, a superficie concava. Secondo i pezzi di corazza *po' serberi chiù o meno funnutu,* può servire più o meno concavo. Per *accuoppari la gambala,* il *braccioletto* e la *coccia i l'ermo,* e cioè la ginocchiera che fa pezzo unico con lo schiniere, la cubitiera che fa pezzo unico col bracciale e il coppo dell'elmo, le parti che debbono essere maggiormente accoppate, si lavora fra legno e tubo, un po' sui tronchi e un po' sui tubi di ferro di diametro adatto. Perché i bordi del tubo non ledano il pezzo in lavorazione, si interpone fra esso e il tubo un'altra lamiera metallica. I tronchi e i tubi devono avere *l'artezza d'interra o' rinocchiu,* dal pavimento al ginocchio. Si lavora seduti, con il tronco, o il tubo, fra le gambe. Secondo Cuticchio, questo lavoro e *i rabischi nisciuti,* la decorazione a sbalzo, si potrebbero fare poggiando la lamiera sul piombo, come fanno gli argentieri e come fanno i costruttori di pupi catanesi. Si *accuoppa* ad occhio: la regolarità e la simmetria del risultato è tutta affidata all'esperienza dell'artigiano.

Gli scudi hanno diverse forme: *a punta, tunnu,* cioè rotondo, *a nguantiera,* cioè a vassoio, *a cuore.* I margini vengono riboccati e poi si tracciano a *pinna di martello* due o più righe parallele al margine, fra due delle quali c'è un intervallo di circa un centimetro. Il solco più interno delimita il bordo, che rimane piatto, dalla parte centrale, che deve essere accoppata.

Per fare i bracciali, partendo dai pezzi di lamiera ritagliati, si modellano innanzitutto le cerniere piegando le apposite parti della lamiera su un filo di ferro. Le cerniere servono a unire fra loro le due metà da cui sono formati i bracciali e debbono perciò essere in asse. I bracciali superiori vengono in genere decorati a *pinna di martello* con rigature orizzontali più o meno vicine fra loro. I bracciali inferiori comprendono anche l'armatura del gomito e vengono decorati con due sistemi di rigature, uno vicino al polso e uno vicino al gomito. Le righe vicine al polso sono: due parallele e due convergenti ad angolo aperto in basso, disposte subito al di sopra delle parallele; quelle vicine al gomito sono due righe convergenti che si partono ai lati del gomito e si uniscono in basso ad angolo acuto. Per prime vengono tirate a *pinna di martello* le righe orizzontali. Poi ciascun mezzo bracciale viene *ammodellato,* cioè modellato. Piegando la lamiera su un cilindro di legno, si fa assumere al bracciale superiore la forma di un cilindro e all'inferiore quella di un tronco di cono poco più largo in alto che al polso. Poi si accoppa la parte più alta del mezzo bracciale inferiore, che corrisponde al gomito, e cioè quella che nelle vere armature antiche si chiama cubitiera, dandole forma emisferica. Infine si spiana sul *tasso,* l'incudine, e si tirano a *pinna di martello* le righe ad angolo sotto il gomito.



Arnesi per la costruzione dell'armatura del pupo: 1) *pinna di martello*; 2) *martello a palla*.

La *gambala,* il gambale, che comprende scarpa, schiniere e ginocchiera delle vere armature, viene lavorata in due pezzi, uno per lo schiniere e la ginocchiera e uno per la scarpa, oltre a due fascette con cerniere, che servono ad assicurare la *gambala* alla gamba dell'ossatura. Si fanno prima le cerniere, poi si passa *a pinna di martello* lo schiniere facendo due righe, distanti fra loro circa un centimetro, lungo ciascuno dei due margini laterali. Poi si *ammodella*, si piega cioè su un cilindro di legno lo schiniere in modo da dargli una forma che si adatti alla fascia anteriore della gamba. Indi si accoppa la ginocchiera nello stesso pezzo di lamiera dandole forma emisferica, si spiana sul tasso, e poi si traccia con la *pinna di martello* un angolo con l'apice rivolto verso il basso, formato da due righe che partono dai lati della ginocchiera. La *scarpuzza* la scarpetta, che sarà poi saldata al gambale, si accoppa in un pezzo di lamiera ritagliato appositamente, si spiana sul *tasso,* e si passa a *pinna di martello* per ottenere una rigatura trasversale sul dorso del piede. I cosciali, che coprono solo la parte anteriore della coscia, vengono *ammodellati* e decorati con righe orizzontali a *pinna di martello.* Sia la ginocchiera che la cubitiera, anziché essere *nisciuti a cuoppu*, sbalzate, e emisferiche, possono essere foggiate a punta in un pezzo di lamiera a parte, che si piega e si salda a forma di piramide a base romboidale, con la diagonale maggiore disposta sull'asse dell'arto.

La corazza è composta da due parti: pettorale e schienale, ciascuna dotata di *cuddaru*, collare, e *fardine*, falde, la parte di armatura sotto la vita. Il pettorale è costruito con due pezzi di lamiera che si uniscono sulla linea mediana. Ciò per potere ottenere un petto più sporgente. I costruttori di pupi catanesi, che fanno il petto più piano, costruiscono spesso il pettorale in un unico pezzo di lamiera. I due pezzi del pettorale e lo schienale vengono accoppati simmetricamente e poi spianati. Il collare e la faldina vengono *ammodellati* e passati a *pinna di martello* per riboccare i margini e per produrre rigature concentriche rispettivamente al collo e alla cintura. Esistono molti diversi modelli di faldine, alcune sono di notevole dimensione, fino a coprire parte della coscia. Le faldine piccole possono essere munite di *brindole*: piastre pendenti mobili, in genere due sul davanti e due sul dietro, che possono essere ciascuna in uno, in due, o in tre pezzi sovrapposti; talvolta due, avvolgenti, sui fianchi.

Le *spalline*, cioè gli spallacci, sono costruite in genere in due pezzi: la *falda* e *u cuoppu;* un modello molto diffuso fino agli Anni Venti interponeva un terzo pezzo rilevato fra falda e coppo; un altro, detto ad aragosta, costruisce il coppo alternando spicchi di metallo di diverso colore, accoppati ciascuno per proprio conto e saldati. Le falde della *spallina* hanno varie fogge, i loro margini sono ribattuti, e in genere hanno una doppia rigatura, fatta a *pinna di martello,* con un intervallo di circa un centimetro fra le due righe, che va dalla schiena al petto. Poiché l'elmo sieda bene è necessario che sia fatto su misura per la testa cui è destinato. Esso consta della *coccia*, o cupola, il coppo, cui si applica il cimiero;

del sottogola e nucale, del colletto e della visiera. La *coccia* è composta di quattro pezzi di lamiera: tre di essi, le due metà destra e sinistra e una striscia intermedia, vengono accoppati, il quarto è un rinforzo decorativo orizzontale sopra la fronte, che viene modellato e decorato a *pinna di martello,* dopo averne riboccato il margine inferiore. Il cimiero è costituito da un simbolo, che può essere fatto con l'unione di due metà sbalzate in lamiera metallica, o fuso in bronzo. Esso poggia direttamente sulla *coccia,* o su una piccola cresta *alla romana.* La cresta può anche costituire da sola il cimiero, e allora è in genere più grande. Essa è costituita dall'unione di più pezzi di lamiera decorati con righe a *pinna di martello.* La parte inferiore dell'elmo è costituita da due pezzi di lamiera. Il primo forma il sottogola, che avvolge i lati del viso e il mento, e il nucale; il secondo copre il collo. Il primo è accoppato e passato a *pinna di martello.* Si riboccano i margini che circondano il viso, si tirano due righe distanti fra loro circa un centimetro, le quali seguono questo margine, e una serie di linee orizzontali sulla parte posteriore che copre la nuca. Il secondo pezzo di lamiera copre il collo, ha il margine inferiore spesso ribattuto, ed è semplicemente modellato a cilindro. Sottogola, nucale e colletto possono mancare, ed allora l'elmo è detto *alla romana* e ha una faldina posteriore modellata, con margine ribattuto e righe decorative tirate a *pinna di martello.* Nell'elmo completo la visiera si articola alla parte inferiore per mezzo di perni di fil di ferro che passano attraverso buchi della lamiera. Nell'elmo *alla romana* si articola ai lati della *coccia.* La visiera può essere di varie fogge: tondeggiante, accoppata in un solo pezzo; o a punta, in due pezzi saldati; o a griglia, in più pezzi saldati; può avere margini riboccati e rigature decorative a *pinna di martello.*

Il fodero è fatto di tre pezzi: il fodero vero e proprio, che viene modellato su una sbarretta metallica di misure un po' più grandi di quelle della spada che dovrà contenere, la punta decorativa e la fascetta che serve a fare l'anello col quale il fodero viene sospeso alla faldina.

I pezzi modellati e accoppati devono essere saldati a stagno con un ferro da saldare di rame piuttosto grande. Si pulisce con la lima la punta del ferro, la si riscalda alla temperatura adatta, la si bagna nell'acido muriatico stemperato con l'aggiunta di frammenti di zinco. Toccando con la punta la bacchetta di stagno, se ne raccoglie una goccia liquefatta e la si porta in corrispondenza delle superfici da saldare, là dove i loro margini si sovrappongono. Queste superfici, che sono state ben pulite con carta vetrata, e vengono tenute a contatto fra loro con una pinza, si riscaldano a contatto col ferro da saldare. Lo stagno fuso si insinua nell'interstizio e raffreddandosi le unisce. Si saldano fra loro le due metà del pettorale; si saldano le faldine e il collare al pettorale e allo schienale. Si saldano assieme il coppo e le falde delle spalline. L'elmo viene saldato sopra la testa cui deve adattarsi, unendo il pezzo intermedio posteriore alla mezza *coccia* di sinistra e le due *cocce* fra loro anteriormente. Questa unione è rinforzata dal

pezzo frontale saldato orizzontalmente su di essa e giunge fino al sommo della testa dove esiste un buco fra le due *cocce* che serve al passaggio del ferro di manovra. Dietro a questo buco comincia il pezzo intermedio, che è saldato alla *coccia* di sinistra, ma semplicemente sovrapposto alla *coccia* di destra, in modo che, sfruttando l'elasticità del metallo, le due cocce possono essere divaricate quanto basta a fare uscire il ferro di manovra per levare e mettere l'elmo al pupo.

A questo punto si comincia a *rabiscari*, arabescare, decorare. Si fanno *rabischi* di due tipi: *rabischi nisciuti du stissu metallu*, e cioè a sbalzo, e *rabischi* applicati. I *rabischi nisciuti* si disegnano a matita e si sbalzano seguendo il disegno con piccole *pinne di martello* e con martellini battendo dal lato concavo del pezzo poggiato sulla coscia o sul piombo. *I rabischi* applicati sono volute in filo di rame, che viene piegato a disegno e poi saldato; o in lamiera sottile, sulla quale si disegnano, a fantasia o seguendo appositi modelli, volute o simboli per poi sbalzarli e ritagliarli. Altre piccole applicazioni: bottoni, spolette, quadretti, stelle, mezzelune, piccoli gigli, foglie, si ottengono battendo un punzone, su una forma d'acciaio corrispondente. Ottenuto il disegno a rilievo, l'applicazione viene ritagliata, se ne limano i bordi e si salda al suo posto. Talvolta la concavità delle piccole applicazioni viene riempita di stagno per evitare che si ammacchi in combattimento. L'uso degli stessi *rabischi* in varie parti dell'armatura le conferisce unità di stile. In particolare si ha cura di usare gli stessi elementi per le bordure che delimitano lo scudo, i lati della *gambala*, la faldina, il *cuddaru*, le falde della spallina, la parte inferiore dell'elmo ai lati del viso. Può trattarsi sia di elementi sbalzati che di elementi applicati, e in tal caso si alternano elementi di diverso colore: ad esempio un bottone di rame e uno di ottone su un'armatura in alpacca.

A questo punto si saldano allo scudo gli anelli che serviranno a legarlo al braccio, e ai vari pezzi dell'armatura le cerniere che serviranno a collegare pettorale e schienale, pettorale e spalline, coccia dell'elmo e parte inferiore di esso. Occorre poi raschiare lo stagno eccedente attorno alle saldature. Questa operazione può non essere fatta dal costruttore, ma da un aiutante, o da chi eseguirà il montaggio. Si raschia con code di lima, piegate e affilate a questo scopo, e con carta vetrata.

La pulitura e lucidatura dell'armatura viene eseguita presso una ditta specializzata, una « pulitrice », con spazzole rotanti azionate elettricamente. Le stesse ditte provvedono alla cromatura elettrolitica, quando ciò è richiesto, allo scopo di mantenere più a lungo la lucentezza e di rendere « bianche », color argento, armature gialle, in ottone. Se l'armatura viene nichelata, le applicazioni in rame debbono essere prima coperte con una vernice protettiva al fine di mantenere il loro colore.

La confezione delle vesti è in genere affidata all'abilità delle donne della famiglia dell'oprante. I pupi armati palermitani hanno *faroncine*, cioè gonnelline, di velluto o di raso. Esse sono spesso di stoffe di due colori, una sovrapposta all'

altra, in modo da formare strisce orizzontali, telini verticali, o *spicchi* a forma di losanga; e sono decorate con galloni dorati o argentati. I saraceni hanno pantaloni a sbuffo decorati spesso da galloni verticali. Alcuni pupi hanno anche maniche corte che coprono parte del braccio superiore. Il mantello da portare sopra l'armatura è riservato quasi esclusivamente agli imperatori e ai re.

Il montaggio comprende tutte le operazioni che completano la costruzione del pupo. Le mani sono dipinte in color carne o argento; le gambe e i piedi, in grigio o argento. Per completare le braccia si assicura ai monconi di legno di ciascuna un rettangolo di tela foggiato a tubo. Il lato breve è circa una volta e mezza la circonferenza del braccio di legno, e quello lungo è di alcuni centimetri più lungo di quanto occorrerà a fare il braccio di giusta misura. Esso viene avvolto intorno al moncone in modo che la parte più lunga è rivolta distalmente e copre la mano. Quindi viene legato al moncone dell'avambraccio con una cordicella, in corrispondenza di un apposito solco circolare che dista circa un centimetro dalla estremità prossimale del moncone. Il tubo di tela viene quindi rivoltato, scoprendo la mano, e modicamente imbottito, in modo da dargli una certa consistenza ma non renderlo rigido. Il margine libero del lato lungo del rettangolo di tela viene cucito alla tela cui si sovrappone, completando il cilindro. L'estremità superiore viene ripiegata per regolare la lunghezza del braccio e inchiodata alla spalla del busto di legno. Le dita della sinistra, che è aperta, debbono trovarsi appena sopra il ginocchio; la destra che è chiusa a pugno deve essere leggermente più alta. Si coprono i ginocchi con un cilindro di stoffa, che si assicura a un solco sotto il ginocchio con una legatura analoga a quella che si è descritta per le braccia, e risale per più di metà della coscia. Su questa stoffa si inchiodano i cosciali. L'*ammuttunatura*, l'imbottitura, si fa con vecchie stoffe. Nei pupi armati si imbottiscono solo i fianchi e il sedere, mentre i pupi *in paggio*, cioè vestiti di stoffa, debbono essere imbottiti su tutto il busto. Sull'imbottitura, che è molto abbondante, si sistemano la *faroncina*, la gonnellina, o, per i saraceni, i pantaloni a sbuffo, stringendoli alla vita con un cordino, o inchiodandoli.

Si fanno due *pirtusi,* due buchi, nella testa, servendosi di un trapano elettrico o di ferri arroventati. Uno di essi attraversa la testa dalla sommità alla metà anteriore della superficie della base del collo. L'altro parte dalla metà posteriore della base del collo e si approfonda solo di tre o quattro centimetri. I ferri si possono fare con ferro cotto, che si piega con la morsa, ma è meglio usare il ferro crudo, che si piega a fuoco nella forgia. Si tagliano due bacchette del diametro di circa sei millimetri, si *quaria u sutta,* si riscalda l'estremità inferiore, e si piega a U, in modo che la branca corta sia circa tre centimetri e mezzo. Si infila la branca lunga dal basso in alto nel foro che attraversa la testa. Nella branca lunga si infila un manico di legno e se ne porta l'estremità superiore fino a dieci centimetri dalla estremità superiore del ferro. Il tratto del ferro sopra il manico viene piegato indietro, cioè nella direzione delle spalle del pupo, nello stesso piano anteroposteriore del gancio inferiore. Tenendo sollevata la testa si

introduce la punta del gancio inferiore nel ponte che si trova nell'ossatura in mezzo alle spalle, poi si abbassa la testa e la punta del gancio entra nel buco posteriore del collo. Il gancio superiore serve ad appendere il pupo. I fili di manovra: quello della mano sinistra, quello della coscia sinistra, e l'ansa a cui si sospende il ferro di manovra della mano destra, vengono fissati al ferro della testa, sopra il manico. L'altro ferro viene piegato ai due estremi per ottenere due ganci. Uno, il più piccolo, viene agganciato al mezzo anello in fil di ferro del polso destro e stretto fino a chiuderlo in modo che non possa uscire. L'altro gancio, quello superiore, con un diametro interno di circa due centimetri, resta aperto e, quando non viene usato per la manovra, si aggancia all'ansa di filo che pende da sopra il manico. A questo ferro si fissa un filo che passa attraverso il pugno per fissarsi all'elsa della spada e serve a far prendere al pupo in mano la spada. Si arma poi il pupo unendo i pezzi dell'armatura per mezzo di *trafitte*, perni di filo di ferro, che traversano le cerniere corrispondenti di due pezzi contigui.

Il pennacchio si assicura al cimiero con fil di ferro in modo che ricada fino sotto le spalle ed è costituito da quattro o cinque fili di « cigno », un prodotto a base di piume di struzzo, che si vende a metro nelle mercerie per adornare vestaglie per signora.

Questa descrizione riguarda la costruzione del pupo di tipo palermitano. I pupi di tipo catanese ne differiscono per varie caratteristiche costruttive e meccaniche che saranno segnalate qui brevemente. L'ossatura del pupo catanese ha uno scheletro di legno: le forme del busto e della gamba sono ottenute coprendolo con una imbottitura di stoffa sulla quale l'armatura si appoggia e sostiene. Le gambe sono rigide, cioè non si articolano al ginocchio. L'articolazione dell' anca non è limitata indietro come nel pupo palermitano.

L'armatura è costruita quasi sempre in lamiera sbalzata, di solito d'ottone, talvolta di rame. I quattro bracciali sono costituiti da un solo pezzo cilindrico. La cubitiera manca cosicché fra il bracciale superiore e quello inferiore, oltre che fra spallaccio e bracciale superiore, compare uno sbuffo di manica. Solo qualche pupo da parata, cioè da non usarsi in combattimento, viene dotato di cubitiera. I pupi da parata sono talvolta dotati anche di manopole, o guanti di ferro. Le spalline sono costituite da più strisce di lamiera separate, a forma di mezzaluna. Quella superiore è dotata di una lamina verticale a protezione del collo. I gambali inferiori incorporano la ginocchiera, sia che essa venga sbalzata in unico pezzo con lo schiniere, sia che venga saldata ad esso. Solo eccezionalmente la parte posteriore della gamba è coperta da lamiera metallica, come nei pupi dell'oprante di Sortino, presso Siracusa, Ignazio Puglisi. Di solito è coperta da una stoffa dello stesso colore di quello delle maniche. La scarpa è un pezzo separato dallo schiniere. Il pettorale della corazza è costruito in genere in un solo pezzo sbalzato come lo schienale, anziché in due pezzi saldati alla linea mediana come nelle armature di tipo palermitano. Le faldine rimangono sempre indipendenti dal

pettorale e dallo schienale, invece di essere saldate ad essi come nei pupi palermitani. Spesso sono dotate di *brindole* in uno o più pezzi. L'elmo è costituito da una calotta, spesso dotata di una falda posteriore, ricavata a sbalzo da un'unica lamiera, e di un sottogola. Molto spesso non vi è copertura per la nuca e, da sotto la falda posteriore dell'elmo, escono lunghi capelli. La visiera, collegata alla calotta dell'elmo, è spesso in un unico pezzo di bronzo fuso, ma può essere anche costruita con due pezzi di lamiera modellati e saldati, e allora è a punta.

Dopo essere state accoppate e sbalzate, le varie parti dell'armatura vengono decorate a sbalzo, senza applicazioni saldate. Non solo le volute e le bordure decorative di vario disegno, ma anche con le figure delle insegne, aquile, leoni ecc., vengono eseguite a mano libera, invece che a stampo, con un punzone, come si fa in genere nel pupo palermitano.

Dopo la pulitura le armature catanesi vengono sovente nichelate; talvolta si ottiene un contrasto di colori, simile a quello che nei pupi palermitani si ottiene con le applicazioni saldate, sottraendo alla nichelatura con una apposita vernice alcune parti sbalzate, le quali rimangono del colore originario del metallo.

Le saldature richieste per la costruzione del pupo catanese sono, come si è visto, molto meno numerose che quelle del pupo palermitano. La più parte dei pezzi dell'armatura vengono fissati fra loro nell'operazione di montaggio mediante filo di ferro passato attraverso appositi buchi della lamiera.

Le vesti di stoffa del pupo catanese comprendono la calza, cucita sull'imbottitura della gamba; la manica, che si vede al gomito e sotto lo spallaccio; la gonna per i cristiani e per i saraceni i pantaloni a sbuffo, stretti alla caviglia, o sopra il ginocchio; il mantello, ricco di decorazioni, che viene fissato alla spalla destra, sotto lo spallaccio, e al fianco, sotto l'ascella sinistra.

I ferri della testa e della mano hanno lo spessore di circa un centimetro. Quello della testa viene modellato con ganci analoghi a quelli descritti a proposito dei pupi di tipo palermitano, ma è privo di manico di legno. Quello della mano destra è curvato, sia in alto che in basso, in modo da ottenere due anelli disposti su piani perpendicolari, il cui interno ha un diametro di circa due centimetri. L'elsa della spada attraversa l'anello inferiore prima di attraversare il pugno; all'estremità si avvita il pomo, che fissa insieme spada, ferro di manovra e mano del pupo. L'anello superiore può essere infilato nel gancio superiore della testa per tenerlo sollevato quando non viene usato per la manovra. Il pennacchio sul cimiero è spesso di lana, ma può anche mancare.

BIBLIOGRAFIA

CANINO GASPARE, *Ricordi sulla storia del teatro dei pupi in Sicilia*, Alcamo 1967.

CRIMI GIUSEPPE, *Memorie*, in appendice a LI GOTTI E., cit. *infra*.

DE FELICE FRANCESCO, *Storia del teatro siciliano*, Catania 1956.

LI GOTTI ETTORE, *Il teatro dei pupi*, Sansoni, Firenze 1957, rist. 1959 e Flaccovio, Palermo 1978.

PASQUALINO ANTONIO, *L'opera dei pupi*, Sellerio, Palermo 1977 e 1978.

PITRÈ GIUSEPPE, *Le tradizioni cavalleresche popolari in Sicilia*, in « Romania », XIII (1884), pp. 315-98, e poi in *Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano*, vol. I, Palermo 1889 (Bibl. di tradiz. pop. sicil., vol. XIV), pp. 121-341; vol. rist. nell'Ediz. Naz., Barbera, Roma, s.d., pp. 119-336.

Roberto Leydi - Annabella Rossi

COLLOQUIO CON DOMENICO DI MAURO, DI ACI SANT'ANTONIO, ARTIGIANO POPOLARE E FABBRICANTE DI FALSI OGGETTI DI FOLKLORE

Abbiamo incontrato Domenico Di Mauro nel gennaio 1964, ad Aci Sant'Antonio, e abbiamo parlato con lui del suo lavoro di pittore. Domenico Di Mauro è un eccellente pittore di ex-voto, di cartelloni per cantastorie, di barche e di carri, ma è anche il fornitore (o, almeno, allora lo era) di falsi oggetti di folklore per un antiquario di Taormina e di Roma. Su precisa indicazione di questo committente, Di Mauro provvede (o provvedeva) a dipingere ex-voto « falsi » e a intagliare e dipingere quegli incredibili « santoni » di legno che, almeno fino a qualche anno fa, avevano ampia circolazione nell'arredamento borghese. È molto interessante, a nostro giudizio, vedere come la fabbricazione del « falso » e dell'« inventato » debba rispondere a regole stilistiche differenti da quelle della produzione « vera », di fiancate di carri e di ex-voto. Infatti, mentre nella realtà dell'uso popolare il gusto già si era modificato sotto l'influenza di modelli assunti dall'iconografia di massa (il fumetto fotografico per il cartellone da cantastorie e l'ex-voto), modernizzandosi, per l'uso « folkloristico », l'oggetto doveva apparire invece arcaico, primitivo, inequivocabilmente « popolare ». Di qui la necessità di dipingere ex-voto con barche nella tempesta, secondo uno stile non più in uso nella produzione reale di ex-voto e di qui, ancora, la necessità di « inventare » quei « totem » di legno intagliato e dipinto mai esistiti, ma capaci di evocare subito la primitività del « popolare ».

Questo sdoppiamento di attività (che non sappiamo se ancora in atto) ci appare sintomatico e interessante. Ci mostra, per esempio, in concreto, come possono operare i meccanismi distorti della moda del « popolare », fino al punto di utilizzare veri « artisti » popolari per dar vita a oggetti « falsi », del tutto differenti da quelli « veri », prodotti dalla medesima mano.

Questa la trascrizione del nostro colloquio con Domenico Di Mauro.

R. L. - A. R.

Come si chiama?
Domenico Di Mauro.

E fa il pittore...
Pittore di carri, di ex-voto, di tutto quello che è di folklore...

Quanti anni ha?
Cinquanta.

Ha cinquant'anni. E dove è nato?
A Acireale.

E quando ha incominciato a fare questo mestiere?
A dodici anni.

Con chi?
Con mio zio.

Che si chiamava?
Di Mauro Vincenzo.

Che faceva già questo mestiere...
Sì, sì.

Suo zio faceva solo carri o anche ex-voto?
Faceva gli ex-voto e anche i carri. Allora, si figuri, era già di moda il carretto, c'era una gran massa di carretti...

E di ex-voto se ne facevano parecchi? Molti di più di adesso quando lei era ragazzo?
Sì, sì di più, perché non so qual è il motivo... perché allora ce n'erano venti, venticinque, venivano tutti, ora se ne può fare in un anno, ogni anno, quando c'è la festa di Sant'Alfio perché sono tutti per i Castagni, da cinque a dieci ex-voto.

In un anno... Non di più...
Non di più.

Ma senta una cosa: non portano l'ex-voto ma portano qualche altra cosa, oppure è meno...
Portano il cero...

Il cero, va bene, come... però, proprio al santo, materialmente, portano invece degli ex-voto dipinti, quegli ex-voto di latta...
Portano sa che cosa, mettiamo un braccio, chi si rompe un braccio allora mi portano un braccio di cera, o la gamba, questo portano.

Questi ex-voto di cera li fanno qui?
No, a Catania.

A Catania c'è ancora chi li fa?
Sì, quello che fa questi perché io di questi io non...

Senta, le parti del corpo in metallo non ce ne sono qui?
No, qui ad Aci Sant'Antonio non le fanno.

Né ci sono attaccate nel santuario?
No, niente.

Niente...
Di cera, tutte in cera.

Senta, poi che altro portano come voti? Vestiti, queste cose qui...
Sì, sì, portano i vestiti, ce danno il vestito, sa allora anzi per quando vanno per portare l'ex-voto e il cero allora se vestono come il santo, cioè a dire di verde, così veste Sant'Alfio, sì.

E lasciano il vestito del santo. Non vestiti normali.
No, no.

Prima mi spiegava come avviene l'ordinazione di un ex-voto.
Viene qualche infortunato, qualcheduno miracolato, viene e mi dice che, per modo di dire, è stato investito e mi porta anche sul luogo dove è stato il fatto perché io mi possa assicurare per vedere i casi come sono, lo sfondo , la statale o qualche altro posto... e allora ritorno, disegno l'abbozzo. Appena abbozzato mando a chiamare l'interessato e ci faccio vedere l'abbozzo e lei mi dice: « Sta bene », o lui, e allora lo finisco e così se lo porta e me lo paga.

Quanto?
Cinquemila lire. Anzi ci dico questo, che me dà anche l'anticipo, prima de iniziare, perché tante volte possibilmente se ne pentono e non lo vogliono più, così non perdo...

Senta una cosa, gli ex-voto falsi quando li ha incominciati a fare?
Da tanto tempo, più di dieci anni, sicuri.

E chi glie li aveva ordinati? Antiquari?
L'antiquario, de Taormina.

E questo antiquario di Taormina le ha detto che dovevano essere fatti diversi da quelli veri, da quelli che lei da tanti anni fa per il santuario di Sant'Alfio?
Sì, con altri soggetti, barche, altre forme, non con questi...

Ma sono diversi anche come disegno, come stile di pittura.
Sì, sì, volevano fantasia più, non con cose reali, questo loro vogliono.

Ma le date di questi ex-voto falsi devono essere...
Più antiche possibili.

Dopo come li invecchiano?
Loro li invecchiano con un tasso, un tasso un po' nero e ci mettono de sopra una platina, dopo, dopo che l'hanno tassato, una platina, per vedere che sono vecchi, antichi...

Le tavole gliele danno gli antiquari?
No, io stesso ce le fornisco, dei tavoli da letto, quei tavoli vecchi, proprio e quanto più vecchi sono meglio sono.

E glieli pagano quanto?
Tremila.

Come mai di meno di quelli veri?
Perché quelli falsi sono fatti così senza interesse, alla velocità e se guadagna de più, mentre qui, in questi veri, c'è più attenzione.

Il cliente sta attento...
Sì, sì, se non va non lo ritira, è esigente.

Il cliente vuole che la scena sia vera...
Sì, il più possibile vera, perché altrimenti ce lo lasciano. Tante volte anche per piccole cose loro ci dicono, ci indicano che questo non va bene, guardi, ecco, il colore dell'automobile, il colore del vestito, dev'essere quello vero, tutto, tutto, questo anche la targa, il numero della targa deve essere quello vero... ecco, vede, questo è stato un investimento, il bambino è caduto e quella è la mamma e qui c'è la targa, vera, autentica dell'automobile.

Senta, e il prete del santuario di Sant'Alfio gli ex-voto, questi nuovi, li lascia appesi per un certo periodo di tempo e poi li leva?
Ci dico la verità, appena un dato momento li tiene, poi li porta al deposito, dove ci sono tutti da tanto tempo, dove ce ne sono da quindici anni, da vent'anni.

Oltre alla chiesa di Sant'Alfio che altre chiese ci sono qui attorno dove ci sono ex-voto?
Qui c'è anche Santo Mauro.

In che paese?
Qui, ad Aci Sant'Antonio. Ma sono pochissimi. Sì, c'è un altro di sopra Tre Castagni, Sant'Antonio Nicolosi, ma anche lì sono pochissimi. Di più che ci chiedono è per Tre Castagni.

I santi di Tre Castagni...
Sant'Alfio, San Cirino e San Filadelfo.

Ma il più importante è Sant'Alfio?
Sant'Alfio.

Però nell'ex-voto li mettete tutti e tre.
Tutti e tre, al centro Sant'Alfio, nella figura al centro c'è Sant'Alfio, d'un lato San Cirino, sull'altro lato San Filadelfo.

Invece quei santoni scolpiti, quelli lì, è un paio d'anni che li fa...
Un paio d'anni, sì, è stato...

Anche questi ve li richiedono gli antiquari da Taormina.
Sissignore, da Taormina. Diversi, anzi proprio una richiesta da mille e mille, difatti mio cognato che fornisce diversi antiquari di Taormina, con una richiesta non da cento o da duecento, da mille e mille per volta.

Questi santoni sono inventati, non esistono nell'uso popolare. Dove li avete presi, a che cosa vi siete ispirati, diciamo così?
De stile arabo, piuttosto...

Ma la prima volta che li ha fatto glie ne hanno portato uno come modello?
Sì, sì.

E le hanno detto che doveva farli così, come il modello?
Sì, ma di allora sono stati cambiati, sono stati di un'altra forma.

Senta, ma a parte i modelli che le hanno portato, lei facendoli li cambia?
Certo, si cambiano diversi, perché qui ci sono con una sola testa, ce ne sono diverse con tre teste, c'è la madonnina, ce n'è diverse forme...

Quanto glieli pagano gli antiquari?
Quelli neri mille lire, quelli pittati millecinque, e poi dipende dalla grandezza.

Quanto tempo ci mette per farne uno?
Per farne uno, sempre se ne vanno due o tre ore sicure.

E per fare un ex-voto di quelli da tremila lire?
Tremila lire? Se ne va una mezza giornata.

E gli arcolai falsi, sa quelli con sopra gli uccelletti, i filatoi, chi è che li fa?
Qui una volta, ma adesso a Mascalucia, a Mascalucia.

Ma li fanno veri, per l'uso, oppure li fanno per gli antiquari?
Adesso li fanno anche per gli antiquari, ma anche veri li facevano. Come Aci Sant'Antonio è per il carretto, Mascalucia è per i filatoi, proprio.

E i cucchiai, quelli finti, con la patina finta e i barilotti, anche questi invecchiati, dove li fanno?
Anche qui, ma pochi, ma di più li fanno a Catania, ce ne sono diversi che fanno i cucchiai di legno.

Come Buceti fa fare a lei i santoni, così a Catania...
Sì, fa fare i cucchiai, a Catania, non so dov'è la via, ma so che li fanno a Catania. Anche qua ne fanno, ma pochi, è di Catania quello dei cucchiai, tassativamente.

Senta, questo quadro è stato dipinto da...
Da Gaspare Zappalà.

In che anni?
Posso dire, sessanta o forse più.

Rappresenta?
La fotografia del padre.

Del padre di chi?
Del padre di Gaspare Zappalà.

Gaspare Zappalà era un suo parente?
Era un mio zio.

Anche lui pittore di carri?
Sì, pittore di carri.

E viveva qui ad Aci Sant'Antonio?
Sì, qui, ad Aci Sant'Antonio.

Dove?
Dietro la chiesa madre.

Ed era molto rinomato al suo tempo?
Sì, era bravo, nella pittura, uno dei più bravi. È stato il secondo dei pittori di Aci Sant'Antonio, il secondo nel senso di originario.

Il primo era...
Un certo... non ricordo come si chiama, ma era... Non contava, veramente...

Zappalà era più bravo?
Sì, questo era più bravo.

E a lei, oggi, è capitato di fare ritratti?
Sì, ma è uno sforzo che uno fa, un ritratto, perché noi siamo dedicati alla pittura del carro, il ritratto vuole una tecnica, una capacità tale...

Lei non ha mai fatto ritratti?
No... faccio così, ma non con quella forma... fare il ritratto, sa, ci vuole una certa capacità...

E invece Zappalà faceva ritratti?
Sì, Zappalà non solo che faceva ritratti ma faceva anche molti ma molti, sa, altarini, cioè a dire la Madonna, San Giuseppe, tutto questo, la Sacra Famiglia, in diversi posti è stato Zappalà.

Senta, qui ci sono ritratti di Zappalà? C'è gente qui ad Aci Sant'Antonio, della gente che ne ha?

No, ad Aci Sant'Antonio ci sono dei ritratti fatti da un Pulverendi, un maestro proprio del ritratto.

Di dov'è?

Di Aci Sant'Antonio, ma non abita più ad Aci Sant'Antonio.

Ma era un pittore di carro?

No, no, non era un pittore di carro, un pittore di una scuola...

Senta, Zappalà quando è morto?

Di più di dieci anni è morto, non so precisamente...

Ma dopo la guerra?

Sì. Ecco, ricordo, nel '43, '44.

Ed è morto qui ad Aci Sant'Antonio?

Sì.

E quanti anni aveva quando è morto?

Circa settant'anni.

Ancora una cosa: lei mi diceva che fino a questa guerra qui ad Aci Sant'Antonio eravate diciotto pittori di carri.

Sissignore, diciotto pittori. Finita la guerra tutti i carretti sono scomparsi e i pittori sono andati a finire a dipingere stanze, porte e altre cose. Siamo rimasti appena appena tre.

Cioè lei...

Io, mio cognato...

Suo cognato come si chiama?

Zappalà Antonio... e Torisi Antonio. Il resto sono andati a fare i bianchini.

Eravate diciotto, tanti così, perché questo paese era rinomato...

Sì, per l'artigianato del carretto. Conosciuto non solo nella provincia di Catania, ma 'n tutta la Sicilia, Aci Sant'Antonio, perché altri posti ci sono, ma sono de meno, l'attività era de meno, come Bagheria, altri posti nel Palermitano, ma qui Aci Sant'Antonio aveva il primato, il primato, proprio, perché non c'è altro paese che concorreva con Aci Sant'Antonio, e non soltanto la concorrenza, ma la costruzione del carretto...

Lei mi diceva che la pittura della barca è una cosa diversa.

Sì, io ho fatto anche pitture delle barche, ma la barca non è la pittura a lo stile del carretto, un altro stile, uno stile proprio, secondo... e diverse marinai,

pescatori, mi chiamavano per fare la pittura con lo stile del carretto, per fare la diversità...

La novità...
Sì, la novità, la diversità.

E c'erano proprio dei pittori di barche?
Sì, ce sono diversi pittori di barche che sono a Catania, a Giardieri, ce ne sono diversi che sono proprio pittori di barche con quel stile che fanno qualche spine bianche e verdi, mentre quando volevano una barca ben diversa per spiccare, chiamavano direttamente a me, per avere quel senso del carretto...

Invece i cartelloni dei cantastorie e dell'opera dei pupi dove li facevano?
A Catania, anzi tutt'ora c'è uno a Catania che fa dei cartelloni, è uno... come si chiama... Correnti, Correnti, di nome non conosco ma ho sentito che c'è un certo Correnti che fa dei cartelloni anche dei cantastorie. Anch'io ho fatto diversi cartelloni, ho fatto qualche cosa di pubblicità e diverse... diverse reclame, ho fatto, per il commendatore Leonardi, di Acireale, ecco...

E insegne di negozio?
Sì, in quantità ne ho fatto io, ora no, ma in tempo quando ci volevano le insegne... già qui a decine e decine le insegne, ma anche tutt'ora ci fanno... un reclame o qualche cosa di generi alimentari, vengono a portarmi, a chiedermi questi... Questo pezzo di fiancata di carro era di proprietà di un carrettiere, da Lentini, e ha voluto da me che ho pittato tutte queste scene del lavoro, de...

L'occupazione delle terre?
Sì.

Perciò lei l'avrà dipinto verso il '47...
Sì, giusto, circa il '47...

Poi il carro è stato demolito e lei...
Sì, e mi è rimasto questo pezzo.

Una volta, quando facevate i carretti, quali erano i soggetti più richiesti?
I soggetti più richiesti erano « Cavalleria rusticana », Paladini e poi qualche cosa di scene teatrali, « Carmen », « Boeme », « Traviata », « Otello », tutte queste cose.

E fatti di cronaca anche?
No, di più... poco di Garibaldi, poco... facevamo di più la « Cavalleria rusticana » quando volevano spendere poco...

Perché?
Perché è di meno lavoro, quando volevano un carro di più che spiccava,

allora chiamavano i Paladini, dove c'era « Angelica a la corte di Carlo », « Orlando con Angelica passa il campo d'Agricane », la morte di quel monaco inanzi al consiglio d'Agramante, sono tutti quadri che avevano un certo numero di personaggi, una cinquantina di personaggi, quindi dovevano essere trattati per quello che erano. Invece « Cavalleria rusticana » c'è Santuzza e pochi personaggi e quindi anche se si trattavano bene non c'era quel tempo di perdere e quindi era di meno...

Costava di meno...

Sì, costava di meno. E meno lavoro noi ci facciamo perché ci conveniva farlo perché ci guadagniamo di più invece nei Paladini si perdevano settimane e settimane intere.

La pittura di un buon carro, con Paladini...

Allora la pittura di un buon carro era centocinquanta lire. Quelli usuali erano appena sessantacinque, settanta lire.

Un carro quanto veniva a costare?

In tutto veniva a costare quattrocentocinquanta, questo normale, ma se era un carro che spiccava era dai settecento ai settecentocinquanta, ottocento massimo. Invece ora la pittura, minima minima trentamila, trentacinquemila, questo la « Cavalleria rusticana ».

E un carro completo oggi quanto viene a costare?

Un carro completo, con i Paladini, ecco le faccio il calcolo. Ne ho fatto uno che il proprietario un certo Privitera da Catania, m'ha pagato, così a titolo di regalo, duecentocinquantamila lire che io ho dovuto, non ci dico perdere soldi perché ...ma quasi, perché c'è voluto un enorme lavoro, perché ha richiesto un enorme lavoro.

Duecentocinquantamila lire per tutto il carro?

No, solo pittura, solo pittura...

E il carro completo?

È stato, così con la scultura, legname e ferro battuto, è stato quattrocentocinquantamila lire. Insomma, su un carro la pittura incide per circa la metà. Bisogna poi vedere dell'importanza della pittura, perché come le dicevo ci sono dei carri da venticinquemila lire, carri comuni, carri che vanno... bisogna vedere la richiesta del carrettiere che vuole.

Nel periodo prima della guerra, quando facevate molti carri, quanti carri all'anno faceva una bottega?

Una bottega... io ci posso dire che non avevo tempo, in un atto potevo fare, mettiamo, in una settimana un carro e cinque al mese perché io avevo diversi lavoranti che facevano le ruote, che facevano...

Sessanta carri all'anno?

Sì, circa, cinquanta, sessanta, tassativamente.

Questo fino all'ultima guerra.

Fino all'ultima guerra. Finita la guerra niente più, mi sono dato a fare quello che ho detto prima e ora gli Api, cioè a dire questo a tre ruoti, incominciano a fare qualcosa del carretto, San Giorgio, dei Paladini ... anche dei Paladini ho fatto.

Sono gli scooter tipo Ape?

Sì, sono gli Api.

NOTE

Per la genesi della leggenda dei santi Alfio, Filadelfo e Cirino e la festa al santuario di Tre Castagni si veda ELISABETTA GUGGINO, *Alfio, Filadelfo, Cirino. Genesi di una leggenda*, Palermo, Flaccovio, 1965.

FRANCESCO SANTALUCIA

APPUNTI PRELIMINARI SUI RAPPORTI TRA ANTROPOLOGIA E RESIDENZA A TROINA

L'ignoranza, l'incomprensione e la mancata accettazione della realtà e della cultura sociale che architetti e urbanisti esprimono continuamente nella angustia della strumentazione di cui dispongono, non è che una conferma del distacco sempre più profondo tra città fisica e città sociale, che caratterizza drammaticamente e profondamente la realtà della città e della campagna meridionali. Così come per la cultura materiale testi e contesti perdono oggi i loro legami, privi di significato i primi per le assenze dei secondi, nel campo dell'architettura e dell'urbanistica, i testi, cioè l'edilizia sopravvissuta da una precedente cultura o prodotto accidentale di una recente evoluzione, sopravvivono immotivati resti di una cultura estranea alle strutture economiche o divengono forma vuota di una cultura « nuova » tutta negativa ed assente.

L'osservazione di tali problemi interessa direttamente l'architetto e l'urbanista che voglia, di fronte al territorio ed alla città meridionali, ricomporre in unità progetto e realtà. È compito dell'architetto e dell'urbanista farsi testimone dell'evoluzione senza progresso e del decadimento delle strutture fisiche della città, le sostituzioni arbitrarie di spazi, strutture, forme, materiali, e della distruzione del disegno agricolo fatto a misura d'uomo, sostituito con un disegno del paesaggio a misura delle macchine. È compito dell'architetto e dell'urbanista elaborare una prassi di progettazione, che permetta di contrapporsi a tale processo attraverso la ricomposizione di un contatto diretto tra progettista, esecutore e fruitore degli spazi fisici costruiti, che permetta la riscoperta di una misura, nella produzione edilizia in spazi, con materiali, forme legate a processi di riappropriazione della produzione e dell'uso della vita collettiva. Il rapporto tra l'architettura e l'urbanistica e le scienze antropologiche diviene così continuo e necessario: la storia e l'antropologia entrano direttamente a far parte del processo progettuale.

Dall'osservazione sull'uso degli spazi, aperti o chiusi (di relazione tra i pochi e i molti), dall'osservazione dell'intervento trasformativo che tali spazi ed usi hanno subìto in relazione ai modi di vita, alla definizione degli elementi fisici di tali spazi, dei reciproci collegamenti, delle somiglianze o diversità fisiche e di uso, alla definizione dei limiti e delle misure di essi, elementi definiti dal progetto, dal luogo ma spesso anche dal modo di appropriazione, elementi necessari alla definizione del processo progettuale come definizione dei luoghi fisici entro

cui si svolge la vita associata determinata da modi di produzione e forze produttive che presiedono alla formazione della città e della campagna.

Possiamo così pensare ad un piano che non si occupi di questioni di superfici ma di questioni di volumi entro cui svolgere forme di vita associata. Possiamo così pensare ad un progetto che, lungi dal sociologismo, risolva in termini di misure e di qualità (relazioni) di misure la questione degli spazi fisici costruiti, la loro costruzione e la loro conoscenza. Nasce la necessità di una osservazione e di una classificazione del modo con cui in tali spazi, case, strade, piazze, campi agricoli, territori non antropizzati si pone la relazione tra le misure e la vita associata e produttiva entro un territorio che ci pare caratterizzato da una diversa concentrazione in grandi centri che non si possono definire solo agricoli, ma assai più complessi per le economie che vi si svolgono e i diretti effetti che ne derivano sulle strutture della vita materiale e della cultura.

L'osservazione e classificazione è tanto più importante quando si pensi che si tratta di un materiale vivo ed operante, non staccato dai contesti fisici e temporali, non posto in un museo, ma museo esso stesso della propria evoluzione, soggetto esso stesso delle evoluzioni presenti. È per ciò che il contributo di discipline e di osservazioni non architettoniche e urbanistiche è immediato e diretto, poiché dobbiamo non genericamente conoscere ma osservare le condizioni di vita entro spazi precisamente conformati, spazi su cui esprimere non un giudizio di valore estetico, ma un giudizio progettuale.

Giuseppe Samonà, in una conferenza tenuta nella Facoltà di Architettura di Palermo il 25 maggio 1976, affermava che: « la campagna si avvia verso un processo sempre più profondo di sfruttamento delle risorse, e in molti casi provoca la disgregazione della vita organica. Tanti fenomeni di questa situazione sono stati fino ad ora irreversibili nelle aree abitate della campagna. A tale processo hanno contribuito i grandi sviluppi della tecnica che ha investito l'agricoltura, trasformandola con criteri non scientifici e trascurando la corretta salvaguardia dell'ecologia nella organizzazione dello spazio geografico. ... È importante osservare che tutto questo territorio... si può suddividere in tre parti (dalle quali sono esclusi i grandi centri) e cioè: i nuclei edilizi più o meno grandi ma non grandissimi; la campagna agricola che include questi nuclei e le case isolate che vi sono sparse; e, infine, le grandi aree geografiche non abitate, che formano la riserva biologicamente necessaria e in buona parte montuosa ». Ed auspicava che: « ... la matrice decisionale dei concetti che presiedono alla regolazione urbanistica di tale tramite viene determinata dal riconoscimento di una nuova base comune razionalizzante, che conferisce a tutte le cose di un territorio aperto un particolare valore di città nella disciplina dei suoi spazi, regolati da norme che vincolano, anche formalmente, ogni parte della campagna modellandola sui comportamenti dei progressi agricoli e sulla presenza umana e riportandone l'insieme all'idea architettonica di città ».

La struttura del territorio agricolo meridionale e siciliano presenta caratteristiche in parte diverse: i centri di dimensioni assai più grandi, il distacco non grande in termini di distanze fisiche è spesso assoluto in termini di rapporti di commerci, scambi culturali. Se mettiamo a confronto gli elementi della cultura e della organizzazione sociale delle strutture territoriali della pianura padana e della Toscana, a cui si riferisce specificamente G. Samonà, con quelle della Sicilia centrale, possiamo individuare nel primo caso la centralità del legame con gli strumenti del lavoro e con le forze organizzative di produzione e di difesa del lavoro nelle cooperative e nei sindacati.

Nel secondo caso la centralità culturale è raramente legata agli strumenti di lavoro; una cultura più speculativa e forse più complessa, si esprime nell'adesione al mondo magico, o a forme di organizzazione politica totalizzanti, come il socialismo anarchico o l'esperienza dei fasci siciliani che posero in maniera complessiva la questione della liberazione dalla schiavitù del lavoro e dalla schiavitù della ignoranza, come unica via per ottenere la libertà dal bisogno e ad un tempo una reale cultura del produrre.

Ci interessa qui sottolineare come l'insediamento agricolo presenti il concentrarsi della residenza e dei servizi nella città, contro la presenza nei campi delle sole strutture produttive, spesso provvisorie, pagliai, ricoveri di vario genere, strutture dotate di pochi strumenti di lavoro e di pochi attrezzi atti alla preparazione dei cibi elementari o al riposo. La struttura agricola è spesso quella di una economia familiare di sostentamento dove le colture diversificate servono al sostentamento di una singola economia familiare che si regge per il resto sul lavoro agricolo a giornata. Se passiamo dalla osservazione della campagna a quella della città, la struttura urbana dei borghi agricoli settentrionali è caratterizzata da tessuti compatti in cui sono elementi del contesto i vicoli e le piazze, la cui struttura è costituita dalla aggregazione di poche famiglie, attorno ad un vuoto a costituire un sistema di spazi elementari concluso in sè; il mercato delle strutture produttive è esterno ai borghi e pochi sono gli elementi di servizio che si differenziano dalla residenza.

Nei nostri centri non si può quasi mai parlare di strutture limitate al solo collegamento con la produzione agricola. Nei centri maggiori il mercato è spesso interno al centro stesso. I quartieri un tempo legati alle confraternite e alle corporazioni sono essi stessi contesti articolati al loro interno in sistemi, spesso dotati di autonome caratteristiche fisiche e formali, di strutture economiche e stratificazioni di classe.

Le strutture antropizzate del territorio, nel loro complesso integrarsi di parti trasformate dalle colture, di attrezzature collegate ad esse, di parti costruite per le attività produttive, per la residenza e i servizi, la complessità dei rapporti e delle strutture sociali che vi sono insediate, devono farci riflettere sia su quello che l'impatto e le trasformazioni produttive forzate stanno comportando sulle

strutture sociali e culturali, sia sul divario sempre maggiore che si sta venendo a costruire tra la città fisica e quella sociale, la prima sempre più normalizzata ed adattata alle nuove produzioni di materiali e alle nuove tecniche produttive, la seconda sempre più carica di contraddizioni tra la necessità di adattarsi ai nuovi modi di vita per sopravvivere e il sempre più diffuso disagio che divide le vecchie e le nuove forme di vita, espresso spesso in maniera contraddittoria e contrastante.

Ne subiscono l'influenza le strutture politiche, le abitudini domestiche, la struttura fisica ed organizzativa della casa, in cui gli elementi tradizionali vengono stravolti con strutture organizzate secondo schemi importati dalla residenza della grande città: si sovrappongono forme e strutture tra loro non coerenti. È questa la cultura sociale con la quale dobbiamo confrontarci senza preferire il riferimento a « modelli », a strutture sociali, a prototipi estranei, utopici mal adattati e che mal si adattano ad intervenire nella trasformazione del nostro reale.

La comunità sociale e fisica di Tro'na, che è il luogo da cui partono queste considerazioni, non è che un esempio di tale situazione, e non ha qui altro valore se non quello di confermare con alcuni caratteri particolari le osservazioni generali. Le strutture della residenza si presentano come il risultato di una sistematica demolizione della cultura tradizionale, attraverso la sostituzione dei materiali tradizionali da costruzione, la trasformazione della disposizione delle parti della casa, la soppressione di spazi funzionali e del loro uso, la trasformazione della struttura viaria, prima tessuto connettivo e parte dello stesso alloggio, ora semplice spazio di transito.

La casa viene costruita con le rimesse di emigrati che immobilizzano capitali enormi, rendendoli improduttivi per sé ma produttivi per industrie edili lontane. La disposizione tradizionale dell'alloggio che prevede ambienti a più livelli corrisponde ad un aggregarsi continuo e limitrofo lungo strade tracciate. Nella parte inferiore sono poste le zone notte e in seminterrati cantine e magazzini, garages che già da tempo hanno sostituito le stalle. Al piano più alto, sotto i tetti, la cucina: posizione particolare che è collegata alle condizioni climatiche rigide (costituisce un filtro tra l'esterno e il resto della casa riscaldabile con minore spese), alla umidità frequente dei piani inferiori che rischierebbe di rovinare derrate alimentari come le carni insaccate; è inoltre un elemento distintivo di ceto, si trova nelle case dei ceti più elevati, artigiani, commercianti: nelle case dei contadini spesso è assente l'ambiente stesso della cucina.

La dotazione strumentale di tali ambienti è semplice ma sufficiente per soddisfare precise esigenze: uno spazio per la lavorazione delle carni, un forno per la cottura di dolci e pane, fornelli a legna e a carbone. Il bilancio alimentare si basa sul largo uso di bevande alcooliche e di cibi piccanti e grassi e comporta la conservazione di carni suine macellate in proprio. Agli antichi strumenti e processi domestici se ne aggiungono e integrano nuovi come il fornello a gas, il fri-

gorifero; sono tali da apportare cambiamenti nell'uso degli spazi, con la scomparsa, ad esempio, della zona del bucato. Il riscaldamento è tradizionalmente attuato con bracieri a carbone: a Troina viene ancora attuata la carbonizzazione pubblica con la distribuzione di circa cinquemila buoni-carbone; ciò è legato alla presenza nel centro di una azienda silvo-pastorale che amministra un patrimonio di circa cinquemila ettari di bosco.

I materiali da costruzione sono poveri: si usano tipi di pietra locale, cavata da vicine montagne, roccia geliva, friabile, con ridotte resistenze meccaniche allo schiacciamento. La muratura è spesso a sacco per offrire la massima resistenza alla penetrazione del freddo, ma tali strutture non offrono garanzie di elevata resistenza meccanica e spesso, in caso anche di piccoli smottamenti, si aprono fratture di notevoli dimensioni che pregiudicano le integrità strutturali e quelle di isolamento.

Le tecniche tradizionali di rivestimento delle superfici murarie con un impasto di pozzolana e cocci di cotto in uso in questa zona come in quella delle Madonie si sono perse in gran parte. La muratura tipica delle Madonie e di queste zone era costituita da blocchi resistenti squadrati non perfettamente, cuciti con file regolari di pezzi di coccio di forma regolare sì da avere una muratura elastica ma resistente e un paramento a disegno di bugna rustica; il coccio è a volte impastato direttamente alla pozzolana e si opera stendendo uno strato di questa abbastanza consistente e rinzaffandola con pezzi di coccio posti fitti e affogati nella malta. Tale muratura è, però, facilmente erosa in superficie e si disfà lasciando spuntoni di coccio a malapena trattenuti dalla pozzolana.

La trasformazione riguarda sia le vecchie che le nuove case: scomparsi i materiali tradizionali e la pietra da taglio, si impiega pietra cavata in cave lontane, tufacee, che viene rivestita da moderni intonaci, o muratura in mattoni di cotto. È scomparso l'uso di stipiti di pietra finemente intagliati, che caratterizzavano porte e finestre di ogni ceto, ma vengono realizzati stipiti con sottili lastre di marmo, che mantengono la forma, ma non le caratteristiche funzionali.

L'artigianato del legno, assai vivo e a cui si devono la realizzazione di belle porte e finestre (sono assenti le persiane, ma riccamente lavorati, anche nelle case più umili, gli scuri), è quasi scomparso; pochi sono gli artigiani e svolgono un lavoro stereotipo, con poche possibilità di evoluzione tecnica; gli avvolgibili di plastica e di metallo tendono a sostituire ogni vecchia apertura e sono gli unici tipi adottati nelle nuove case.

Nelle case antiche si sta procedendo ad una rapida sostituzione dei vecchi tetti in legno con solai inclinati di cemento armato, spesso disegnati a mansarda, estranei alle forme tradizionali, ma principalmente pesanti e altrettanto poco utili all'isolamento termico. Intere murature di antiche case vengono sostituite senza che ce ne sia bisogno; i paramenti murari vengono rivestiti con intonaci dei più svariati colori. L'incontro della tipologia condominiale con le esigenze di indipendenza

dell'alloggio monofamiliare ha, nel migliore dei casi, costituito l'unica evoluzione dei tipi edilizi. La casa monofamiliare, disposta su lotti stretti e con funzioni differenziate ai vari piani è stata sostituita da case monofamiliari distribuite su tre piani: al piano terra un ingresso, un garage, adatto anche per camion, depositi, a volte negozi; al primo piano tutti gli ambienti di vita, tradizionali e nuovi; in un eventuale altro piano si ripete la distribuzione del primo piano e si realizza una casa che potrà servire al primo figlio che si sposerà.

Questo schema, ripetuto in maniera ossessionante, è l'unico richiesto e spesso gli stessi regolamenti edilizi lo indicano o lo consentono come unico possibile, comporta un grande spreco di spazio, costringendo alla realizzazione di case con centocentocinquanta metri quadri a piano, assai costose. A questa organizzazione dello spazio interno corrisponde una organizzazione dello spazio esterno da cui sono assenti totalmente i servizi: le strade sono intese come spazio di transito per i veicoli a motore privati, sono sostituite alle gradinate anche nel centro storico e si è pronti a sacrificare persino edifici di interesse storico.

Erano il solco su cui si affacciavano i prospetti, elemento immediatamente riconoscibile nella città della residenza e dei servizi, in una gerarchia di spazi abbandonata, ma non superata. Oggi la strada o la piazza non hanno gerarchie, le facciate non sono più riconoscibili, coprono indifferentemente spazi dissimili di residenza e servizi o differenziano spazi assolutamente uguali come quelle delle nuove residenze. Scomparsa è l'economia commerciale del carretto, caratterizzata dai luoghi di sosta lungo le direttrici di traffico percorse in tempi assai lunghi (a confronto dei tre giorni di viaggio a dorso di mulo da Troina a Catania, oggi si impiegano, con un autocarro, circa due ore); ciò sottolinea la scomparsa di una intera economia, fatto dovuto non solo alla trasformazione delle tecniche.

Le motivazioni addotte per giustificare lo scadimento della edilizia, lo scadimento della cultura stessa e quindi la maggiore facilità ad accettare come una casa possibile quella che viene offerta dal mercato edilizio, finiscono col coprire una drammatica contraddizione tra i nuovi spazi privi di qualità e le tradizioni sociali che sopravvivono. Si hanno, così, contenitori fisici estranei alla vita che vi si svolge dentro; estraneità tra progetto ed uso, progetto che non segue e non affronta i problemi delle trasformazioni culturali e sociali che, drammaticamente, caratterizzano il decadimento delle strutture delle nostre campagne.

Se riflettiamo, brevemente, sul significato di questi processi non ci resta che concludere che la perdita in termini di cultura sociale e di condizioni effettivamente confortevoli di vita è ormai gravissima: e di questo fatto sono sempre più coscienti strati sempre più vasti di persone. È il piccolo imprenditore che costruisce direttamente la sua casa a trovarsi spaesato rispetto ai problemi di organizzazione dello spazio che gli pone la sua nuova casa isolata dalle altre; è sempre la stessa persona che cerca di ritrovare nel cemento armato a vista gli elementi tradizionali di decorazione; è chi è costretto a vivere in case stereotipe (scomode

o mal fatte) che comincia a comprendere che un maggior costo di costruzione sarebbe compensato da una vita entro spazi più riconoscibili.

Al preteso alto costo della qualità si contrappone il costo reale di case obsolescenti appena nuove. Il costo sociale ed individuale di un ambiente urbano degradato e difficilmente migliorabile, il costo della perdita di identità culturale per la perdita di elementi tradizionali, il costo della perdita di capacità tecniche con l'appiattimento delle capacità di progettisti e di realizzatori, il costo di una concentrazione di ogni attività produttiva nel campo dell'edilizia residenziale privata e della concentrazione degli interventi nei centri abitati a discapito delle zone agricole.

La classificazione del materiale documento di questo processo diviene ogni giorno più urgente. È necessario essere presenti nel corso delle trasformazioni per potere ricavare da esse le indicazioni necessarie per indirizzarle diversamente, contro una ulteriore espropriazione di uomini e prodotti. Non volendo, però, da architetti compiere una indagine archeologica sui materiali della residenza sotto il punto di vista a cui ci riferiamo è necessario che si analizzi da parte nostra soprattutto il rapporto fra vecchio e nuovo in termini fisici. È necessario elaborare criteri di nomenclatura che pur ricalcando i criteri adottati ed in corso di elaborazione nel campo degli studi di antropologia, permettano agli architetti di esprimere nelle loro ricerche, con chiarezza, il significato progettuale delle osservazioni.

VINCENZO GUARRASI

L'AUTOCOSTRUZIONE NEL CENTRO STORICO DI PALERMO: IPOTESI DI RICERCA

0. *L'autocostruzione nella realtà contemporanea*

L'autocostruzione rappresenta un fenomeno di grande rilievo politico e culturale in alcune aree del Terzo Mondo, come l'Africa e l'America Latina. È soprattutto nelle periferie urbane delle aree economicamente sottosviluppate che si assiste infatti all'espansione di enormi agglomerati di baracche: le *barriadas* di Lima e dintorni, in Perù, ad esempio, rifugiano varie centinaia di migliaia di occupanti ([1]); così le *bidonvilles* di Algeri ([2]), ecc. L'affermazione però di processi autocostruttivi di una certa estensione nell'ambito della società contemporanea non è correlata soltanto con la convulsa crescita demografica delle città terziarie del sottosviluppo. Baraccopoli di notevoli dimensioni infatti si estendono anche alla periferia di città di recente o antica industrializzazione ([3]). Se ci si propone di sottoporre il fenomeno dell'autocostruzione ad un procedimento di analisi, si pongono dunque due questioni: è legittimo comparare e ascrivere alla stessa classe di fenomeni processi che si definiscono in rapporto a strutture economiche e sociali così differenti? è possibile differenziare i processi autocostruttivi che si determinano nell'ambito della società contemporanea dall'universo di manufatti edilizi *bâtis par tous* ([4]) propri di gran parte delle società preletterate e di numerose società contadine? Superfluo è infatti ricordare che l'uso di costruire il proprio alloggio da parte dell'individuo o del gruppo destinato ad abitarvi rappresentava la norma in molte società preindustriali, e sottolineare quanto sia problematico, soprattutto nelle aree di recente industrializzazione, differenziare l'autocostruzione di una periferia urbana in espansione dall'edilizia spontanea propria delle aree rurali circostanti.

1. *Definizione del fenomeno*

Procediamo proponendo in prima istanza una definizione provvisoria del fenomeno in oggetto, e applicando in seconda istanza i principi di una teoria antropologica della casa all'analisi del fenomeno così definito ([5]). Adottiamo dunque una definizione che consenta preliminarmente di distinguere l'insieme dei prodotti autocostruiti dal rimanente universo dei manufatti edilizi. A tal fine recepiamo la definizione proposta da Marcella Aprile in « *La manipolazione del-*

l'ambiente: decisioni, strumenti »: l'autocostruzione è intesa come « quella forma edificatoria attraverso la quale l'utente si insedia ai margini del territorio urbano e ivi costruisce la propria casa, abusivamente » (6).

Tale definizione appare adeguata perchè i tre criteri, che contiene, separatamente non sono distintivi del fenomeno in esame, ma combinandosi insieme ne forniscono un'immagine dai contorni sufficientemente netti. Tre sono infatti, secondo la definizione, gli elementi che differenziano l'autocostruzione dalle altre forme edificatorie:

1) l'individuo o il gruppo costruisce la casa in cui risiede;

2) l'individuo o il gruppo occupa abusivamente l'area su cui è costruita la casa;

3) l'individuo o il gruppo si insedia ai margini del territorio urbano.

1.1. *L'individuo o il gruppo costruisce la casa in cui risiede*

L'autocostruzione è tale proprio perchè si inserisce in un universo di manufatti edilizi, che potremmo definire « eterocostruiti ». Amos Rapoport in proposito osserva che le costruzioni moderne si differenziano dalle abitazioni delle società preindustriali perchè sono caratterizzate da un numero elevato di tipi costruttivi, spesso troppo complessi per essere costruiti in forma artigianale, ma soprattutto perchè sono concepite, disegnate e costruite da équipes di specialisti (7). Un fenomeno di produzione dell'abitazione caratterizzato dall'assenza di divisione del lavoro, per cui lo stesso individuo o gruppo sociale cumula i ruoli di promotore, costruttore, tecnico-progettista si definisce come « autocostruzione » all'interno di (e per opposizione a) « un contesto economico e sociale di situazioni nelle quali almeno una quota della produzione edilizia avviene secondo il modello "committente (finanziatore e/o promotore) — progettista — operatore di controllo — costruttore — destinatario/utente", i rapporti fra gli operatori intervenienti (e in particolare quelli tra operatori di produzione e consumatori) essendo regolati dai meccanismi di mercato » (8). Con l'autocostruzione si verifica dunque un apparente paradosso: presso certi settori della società contemporanea si delinea la persistenza o il recupero di un tipo di rapporto con l'abitazione (per cui produttore e utente si identificano di fatto) proprio nella fase in cui, all'interno dei cantieri edili, a causa della meccanizzazione e della razionalizzazione del ciclo produttivo, persino il lavoratore edile non è più in condizione di mantenere una visione complessiva del proprio lavoro (9).

1.2. *L'individuo o il gruppo occupa abusivamente l'area su cui è costruita la casa*

Pur essendo il tratto caratterizzante dei processi autocostruttivi l'assenza di divisione del lavoro fra produttore e fruitore dell'alloggio non sarebbe sufficiente

da solo a determinare il posto dell'autocostruzione nell'ambito dei manufatti edilizi. Il secondo criterio di classificazione però introduce un importante riferimento a un sistema di norme sociali istituzionalizzate, che definiscono i rapporti tra gli individui, il patrimonio edilizio e il territorio, e un numero finito di modi considerati « legittimi » di conduzione dell'alloggio (proprietà, affitto, ecc.).

1.3. *L'individuo o il gruppo si insedia ai margini del territorio urbano*

Il terzo criterio, infine, non introduce soltanto una determinazione spazio-temporale, ma attraverso il riferimento alla dimensione urbana, rende esplicito il legame dei moderni processi autocostruttivi con il sistema di relazioni e di attività economiche, sociali e culturali, che producono la città. L'espressione « ai margini del territorio urbano », che evidentemente va intesa più in termini di spazio sociale che in termini di spazio fisico, introduce una netta distinzione fra i moderni sistemi autocostruttivi e tutte quelle forme di edilizia « spontanea » (non concepita, disegnata e costruita da équipes di specialisti) proprie delle società primitive o contadine. Il secondo e il terzo criterio di classificazione, oltre a definire in forme meno equivoche l'ambito proprio dei processi autocostruttivi, assolvono ad un'altra importante funzione: quella di deterrente ideologico nei confronti di certe concezioni neoromantiche diffuse in alcune sfere della cultura architettonica. La stretta dipendenza da un sistema di regole e di relazioni sociali, che i due criteri adottati chiaramente indicano, dovrebbe infatti sgombrare il campo da quei connotati di « spontaneità », « creatività », « autenticità » di cui spesso è stato impropriamente caricato il fenomeno dell'autocostruzione, non diversamente dall'architettura rurale.

2. *Il quadro di riferimento teorico*

Introducendo nella definizione dell'autocostruzione più riferimenti al sistema delle relazioni economiche, sociali e culturali, che funge da contesto nei confronti del fenomeno stesso, abbiamo compiuto di fatto un'opzione teorica. Abbiamo definito l'oggetto dell'analisi in relazione al quadro di riferimento teorico, proposto da Cresswell nel saggio su « *L'établissement humain* »:

« La società inscrive sul terreno le sue strutture, i rapporti di produzione, le relazioni sociali, il simbolismo fondamentale. Questa iscrizione si presenta sotto un duplice aspetto: la casa, che è in generale il ricovero dell'unità sociologica fondamentale e che traduce le relazioni e i simbolismi sociali a livello della famiglia, e i gruppi di case che sono la traduzione diretta dei dati macrosociologici. In generale, dunque, lo studio dell'habitat permette di riconoscere, spiegare e, se

occorre, scoprire un certo numero di fatti e di relazioni della vita sociale del gruppo » ([10]).

Attraverso il processo autocostruttivo, come peraltro in ogni forma di produzione dell'alloggio, l'individuo e il gruppo sociale organizzano lo spazio in relazione ai propri bisogni e in base al complesso di materiali, tecniche, modelli abitativi distintivi della cultura del gruppo. L'abitazione e l'insediamento marginale costituiscono dunque la proiezione sul terreno del sistema culturale considerato nel suo duplice aspetto:

« Ciascun sistema culturale, — osserva infatti Bauman — mediante le scelte che compie, dà ordine al mondo nel quale vivono i membri della relativa comunità; compie una funzione eminentemente informativa, cioè riduce le incertezze della situazione, in quanto rispecchia e/o foggia la struttura dell'azione mediante la segnalazione e/o creazione della parte di rilievo dell'intreccio delle interdipendenze umane, chiamata « struttura sociale ». Il sistema culturale tuttavia dà anche forma al mondo degli esseri concreti i quali, per sopravvivere, devono soddisfare i loro irriducibili bisogni individuali. Questo duplice aspetto è chiaramente individuabile nelle forme di ricovero, di abbigliamento, di cucina, nelle forme del bere, dei mezzi di trasporto, di divertimento, ecc. » ([11]).

2.1. *Il primo aspetto della cultura: il processo autocostruttivo come sforzo di soddisfare i bisogni individuali e di gruppo*

Per quanto riguarda il primo aspetto della cultura, quello relativo al soddisfacimento dei bisogni, constatiamo in primo luogo che certe peculiarità dei processi autocostruttivi sono state ampiamente rilevate, per certi versi esaltate. Ad esempio la grande elasticità di questo modo di produzione dell'alloggio è stata sottolineata da John F. C. Turner, il quale è giunto a parlare dell' « alagado » brasiliano ([12]) in termini di ecosistema:

« Si tratta di un sistema in evoluzione — osserva Turner — in cui la vita della gente che costruisce e vive in esso, le sue tecniche edilizie e le forme e gli usi di quello che essa costruisce, tutto cambia insieme in modo tale che ogni elemento riceve sostegno dell'altro » ([13]).

La funzionalità di questo sistema costruttivo in rapporto all'instabilità del reddito di coloro che vi risiedono è stato sottolineato pure da Pier Luigi Crosta, il quale pur privilegiando le contraddizioni dei processi di autocostruzione, riconosce che la possibilità di subordinare le quote di reddito da destinare all'abitazione alle quote che invece si destinano a consumi, come l'alimentazione o l'abbigliamento, che presentano in assoluto un minor grado di elasticità, è estremamente vantaggiosa per uno strato della popolazione il cui reddito è estremamente basso e discontinuo ([14]).

2.2. *Il secondo aspetto della cultura: il processo autocostruttivo come sforzo di organizzare il mondo nel quale vivono i membri della relativa comunità*

Quando pensiamo alla sfera dei bisogni comunque non è legittimo restringere il campo alle esigenze pur pressanti legate alla produzione e riproduzione della vita immediata. Non è possibile ad esempio trascurare i bisogni connessi con lo sradicamento, quei bisogni cioè che insorgono ogni qualvolta una comunità o un nucleo familiare viene immerso in luoghi di residenza diversi da quelli abituali ([15]). Anche in questo caso, come è evidente, la possibilità di riprodurre l'ambiente di provenienza è esaltata dalla grande elasticità dei processi autocostruttivi ([16]).

Nel considerare le tradizioni culturali e gli usi insediativi degli individui e dei gruppi, che risiedono negli insediamenti marginali, siamo passati quasi insensibilmente dal primo aspetto della cultura al secondo, quello che attiene alla funzione segnica dei modelli culturali. In tal modo si introduce però una dimensione di gran lunga più complessa. Analizzare infatti i modelli culturali in base alla loro funzione di segno, comporta in primo luogo il rapportarli alla prassi umana, cioè al processo di trasformazione del reale da parte dell'uomo ([17]). Impone inoltre di leggere il rapporto esistente fra cultura e struttura sociale in termini di significazione ([18]). Le implicazioni sul piano teorico come su quello metodologico sono evidenti. Trattando ad esempio della produzione edilizia, dall'assunto generale deriva che la casa e l'insediamento rappresentano il piano della espressione, l'unità familiare e i gruppi sociali più ampi il piano del contenuto corrispondente. Da questa che apparentemente non è altro che una riformulazione in termini diversi della relazione posta da Cresswell fra habitat e dato sociologico, discende però all'interno del nostro discorso sull'autocostruzione una importante conseguenza: il significato e la funzione di un insediamento marginale, come non possono essere colti in relazione ai materiali adoperati per la costruzione (che in termini hjelmsleviani rappresentano la materia dell'espressione), così non possono essere individuati sulla base di un'indagine centrata soltanto sulla vita familiare e comunitaria degli autocostruttori (la sostanza del contenuto) ([19]). Il significato e la funzione di un insediamento marginale sono determinati invece dal rapporto esistente fra l'organizzazione dello spazio (la forma dell'espressione) e il sistema complessivo delle attività e delle relazioni sociali (la forma del contenuto) ([20]). Soltanto a questo livello di analisi, infatti, è possibile ricercare la soluzione della più rilevante questione connessa con l'autocostruzione. La questione posta da un processo costruttivo che, sottraendosi ad uno dei meccanismi fondamentali dell'economia capitalistica (il mercato), *occulta* invece di segnalare *la parte di rilievo delle interdipendenze umane*, che nel loro insieme compongono la struttura sociale contemporanea. Se attraverso lo studio dell'habitat ci si propone, come suggerisce Cresswell, di scoprire un certo numero di relazioni della vita sociale del gruppo, l'autocostruzione, non prevedendo la

mediazione del mercato, risulterebbe per ciò stesso la forma costruttiva meno idonea a rivelare gli aspetti fondamentali dell'attuale formazione socio-economica.

3. *L'autocostruzione come valore d'uso*

Poichè vi si determina la coincidenza della figura del produttore e del fruitore, il prodotto autocostruito esprime immediatamente i bisogni di chi vi abita e si presenta nella forma di un semplice *valore d'uso*. Estremamente opportuna si rivela dunque riguardo all'autocostruzione la distinzione, posta nei paragrafi precedenti, di due livelli di analisi (casa/gruppo di case) e di due aspetti della cultura (soddisfazione dei bisogni individuali/segnalazione della parte di rilievo delle interdipendenze umane). Il passaggio dagli uni agli altri non risulta nè immediato nè meccanico.

Proponendosi immediatamente nella forma di valore d'uso, l'autocostruzione non si presenta nella forma di *merce*. Ricordiamo infatti cosa osserva Marx in proposito: « La merce è in primo luogo un oggetto esterno, una cosa che mediante le sue qualità soddisfa bisogni umani di un qualsiasi tipo... » ([21]); e ancora: « Le merci vengono al mondo in forma di valori d'uso o corpi di merci, come ferro, tela, grano, ecc. Questa è la loro forma naturale, casalinga. Tuttavia esse sono merci soltanto perchè son qualcosa di duplice: oggetti d'uso e contemporaneamente depositari di valore » ([22]). In un brano di « Per la critica dell'economia politica » la relazione fra i due aspetti della merce è indicata in forma ancor più chiara: « Sebbene sia oggetto di bisogni sociali e quindi si trovi in un nesso sociale — osserva infatti Marx — il valore d'uso è la base materiale in cui si presenta un determinato rapporto economico, il valore di scambio » ([23]). Soltanto determinando la posizione dell'autocostruzione all'interno del sistema dei valori di scambio è dunque possibile definire la funzione degli insediamenti marginali nel modo di produzione e di organizzazione dello spazio di tipo capitalistico, e il significato dell'autocostruzione stessa come modello culturale.

In linea puramente teorica, in base alla constatazione che l'autocostruzione non si presenta nella forma di merce potremmo formulare due ipotesi opposte:

1) si tratta di un fenomeno assolutamente indipendente dal mercato;

2) si tratta di un fenomeno dipendente dal mercato, e anzi è proprio quest'ultimo a determinarne il senso ultimo.

La prima delle due ipotesi risulta altamente improbabile. Non tanto perchè spesso lo stesso autocostruttore si orienta verso lo sfruttamento commerciale di parte della costruzione realizzata ([24]), ma piuttosto perchè non è credibile che all'interno dei processi di produzione capitalistici, e soprattutto all'interno di un settore centrale come quello della produzione dello spazio urbano, si possano sviluppare processi assolutamente indipendenti dal mercato. Optiamo dunque per

la seconda alternativa e procediamo alla verifica del rapporto esistente fra il fenomeno dell'autocostruzione e il mercato, o meglio quei sottosistemi del mercato che più direttamente sono legati al fenomeno in esame: i mercati degli alloggi, delle aree e del lavoro.

3.1. *L'autocostruzione e il mercato*

Il gruppo degli autocostruttori definisce in modo diverso il proprio rapporto con ciascuno di questi sistemi:

1) mercato degli alloggi: l'individuo o il gruppo, che risiede nell'alloggio che ha prodotto, non offre tale alloggio sul mercato;

2) mercato delle aree: l'individuo o il gruppo, che occupa abusivamente un'area urbana, la sottrae al mercato;

3) mercato del lavoro: l'individuo o il gruppo, che risiede negli insediamenti marginali, generalmente produce forza-lavoro eccedente sul mercato.

Evidentemente è il rapporto con il mercato del lavoro a condizionare gli altri due rapporti: all'interno di un sistema sociale regolato da meccanismi di mercato l'individuo o il gruppo che produce forza-lavoro eccedente, quindi di scarso valore, non è in condizione di accedere ai beni dotati di un alto valore di scambio (in particolare, in questo caso, alle aree e agli alloggi) e pertanto deve produrre da sè il proprio alloggio e occupare abusivamente un'area urbana.

3.2. *Processi autocostruttivi e sistema urbano*

Se per quanto riguarda tuttavia tale gruppo sociale la scelta è obbligata, non altrettanto evidente è la motivazione che induce la società più ampia (e i gruppi dominanti al suo interno) a sottrarre tali beni al mercato regolare per riservarli di fatto agli autocostruttori ([25]). Pur determinando effetti vistosi sul piano del mercato la motivazione fondamentale di tale scelta non va ricercata a livello meramente economico. La produzione dello spazio urbano è infatti il risultato dei rapporti di forza e dei conflitti di interesse tra i diversi gruppi sociali: « Senza un esame dei processi decisionali connessi con una certa struttura economico-sociale e perciò dei rapporti di forza e dei conflitti di interesse tra gruppi sociali, da cui tali decisioni derivano, non è dunque possibile interpretare la struttura territoriale in oggetto » ([26]).

Sul piano del controllo e della gestione del territorio si è giocata una partita estremamente complessa e delicata e l'attuale classe dominante per consolidare le proprie posizioni ha dovuto elaborare una complessa strategia di alleanze. Gioco

forza ha dovuto concedere molto ai propri partners. Non altrimenti potrebbe spiegarsi la persistenza della rendita immobiliare, una pratica economica, per cui il proprietario fondiario trae reddito dal suo titolo giuridico-politico di controllare l'uso di un pezzo di terreno, che evidentemente non ha nulla a che vedere con la produzione di plusvalore-profitto nel modo di produzione capitalistico ([27]).

L'uso del territorio urbano è stato però condizionato pure dalla necessità di produzione di alloggi a basso costo per la classe operaia. L'abitazione rappresenta infatti una componente fondamentale del consumo sociale medio, che fissa il valore della forza-lavoro ([28]). Alla questione degli alloggi per gli operai sono state date nel tempo risposte diverse, in relazione anche allo sviluppo del bisogno della casa e alla diffusione della concezione della casa come diritto per opera soprattutto del movimento operaio: dall'abitazione media dell'operaio nel secolo XIX che, baracca o tugurio, si presentava come una vera e propria « tana » per la forza-lavoro ([29]), mediante la cosiddetta politica degli « alti salari », si è passati alla casa, come polo strutturante del consumo rigidamente diretto e controllato dalla classe dominante ([30]). Attraverso l'intervento dello stato si è sviluppata una politica della casa orientata verso la soddisfazione del bisogno di alloggi espresso dai ceti medi e dalla classe operaia con un'occupazione stabile e relativamente remunerativa. Alain Lipietz anzi osserva in proposito che come prodotto delle imprese edili la casa appare piuttosto omogenea quanto a forma e valore. In base alla solvibilità della classe sociale, cui si rivolge, e al modo di finanziamento, è possibile però articolare il mercato degli alloggi in tre sottomercati relativamente autonomi ma gerarchizzati e l'universo delle abitazioni in tre settori: sociale, sovvenzionato e libero, cui si sottraggono soltanto:
« ...gli immobili vecchi (regolati dalla legge del 1948, per la quale gli affitti sono tenuti bassi e gli affittuari hanno diritto a restare nelle abitazioni, che sfuggono quindi in una certa misura al mercato) e i tuguri, le bidonvilles, ecc. » ([31]).

Come gli immobili vecchi sottoposti al blocco dei fitti — e l'analogia non è da sottovalutare in relazione all'oggetto specifico della nostra ricerca — le aree occupate abusivamente dagli autocostruttori vengono dunque sottratte alle dinamiche proprie del libero mercato al fine di tenere più a lungo possibile al di sotto del limite di guardia quell'alto potenziale di tensioni e di conflittualità, che si associa alle condizioni di vita estremamente misere e precarie delle masse marginali urbane. Il fenomeno dell'autocostruzione si inscrive dunque nel quadro di una contraddizione fondamentale dell'attuale sistema di produzione: la contraddizione propria di un processo di accumulazione, che produce e riproduce continuamente le condizioni per l'espulsione di porzioni relativamente ampie della popolazione dai processi produttivi ([32]).

La questione posta dall'emergenza all'interno del « sistema urbano », inteso come il luogo in cui il valore di scambio tende nettamente a prevalere sul valore d'uso ([33]), di un processo costruttivo che produce semplici valori d'uso, tende a dissolversi dunque in questa forma per riproporsi in una forma più propria: di-

viene manifesto infatti che è il sistema urbano stesso a produrre il proprio limite e a determinare le condizioni di esistenza di fenomeni ad esso disomogenei. L'autocostruzione dunque, che alla fine del paragrafo 2.2. ci si proponeva come una forma costruttiva tendente ad occultare la parte di rilievo della struttura sociale contemporanea, si rivela alla luce di una valutazione più attenta come un potente indicatore di una delle contraddizioni fondamentali dell'attuale formazione economica e sociale.

4. *Il contesto*

Il sistema urbano assume una parte di sempre maggior rilievo come contesto in cui si sviluppano i processi autocostruttivi. Se già nel paragrafo 1.3. si era posto in evidenza il legame esistente fra i moderni processi autocostruttivi e il sistema di relazioni e di attività economiche, sociali e culturali, che nel loro insieme producono la città, alla luce delle considerazioni proposte nel paragrafo precedente dovrebbe risultare evidente che non è possibile interrogarsi sulla genesi, la forma e la funzione del sistema autocostruttivo senza riferirsi di continuo al contesto urbano. Se dal contesto però si vogliono trarre informazioni utili alla comprensione del fenomeno, non si può continuare a fare riferimento al « sistema urbano » in termini generici, ma si impone l'esigenza di definirlo in modo più rigoroso.

Il processo di urbanizzazione ha assunto su scala mondiale forme così diverse da rendere impossibile l'adozione sia di un modello unitario che di uno dualistico. Se da una parte i processi urbani che caratterizzano le aree sottosviluppate sono marcatamente differenti rispetto a quelli che produssero la città industriale moderna, d'altra parte estremamente ampia e articolata è la gamma di fenomeni urbani che attualmente si dispongono fra l'uno e l'altro di questi due estremi. L'adozione di una tipologia dicotomica rischia dunque di determinare gravi forzature e distorsioni nell'analisi dei processi urbani reali e inoltre « di introdurre tra i due tipi di città dello sviluppo e del sottosviluppo — ammesso che tale schematica e riduttiva tipologia possa proporsi — differenze più di quante ve ne siano e comunque non esatte in quanto la diversità non è nel tipo di crescita speculativa a macchia d'olio che supera ogni ostacolo o interdizione archeologica, paesaggistica, ... il problema è altrove e in particolare nei meccanismi strutturali di crescita della città e nel suo rapporto — storicamente specifico — col territorio » ([34]).

4.1. *La città meridionale*

Il notevole polimorfismo assunto dal sistema urbano ci induce dunque a contestualizzare il fenomeno dell'autocostruzione in un ambito territoriale delimitato,

e poichè ci proponiamo di indagare sulle forme assunte da tale fenomeno a Palermo, ci interessa soprattutto cogliere la specificità delle strutture urbane meridionali: « La qualità dell'urbanizzazione meridionale... — osserva infatti Giandomenico Amendola — è ben diversa da quella delle grandi metropoli industriali date le caratteristiche strutturali del suo mercato del lavoro, in cui aumenta la quota offerta nei settori precari-marginali, in buona parte formata dagli immigrati infraregionali. La funzione che la grande città del Mezzogiorno ha di gestire il transito e il ristagno della forza lavoro eccedente viene assunta più dai centri storici degradati che dalle grandi periferie, in cui la quota dell'edificato pubblico è irrisoria. È fondamentalmente assente, data la struttura produttiva e quella del mercato del lavoro, l'esigenza di condurre una politica urbana in grado simultaneamente di realizzare integrazione e segregazione (attrezzata) delle grandi masse degli immigrati necessari al processo di produzione » ([35]).

Nel Meridione italiano si delinea dunque il fenomeno dell'iperurbanizzazione, che caratterizza anche altre aree sottosviluppate e consiste in una concentrazione di popolazione di gran lunga eccedente rispetto alla capacità di produzione di beni e servizi in ambito urbano. Un processo di urbanizzazione dunque che si traduce in un ostacolo allo sviluppo del territorio circostante, perchè, sottraendo continuamente risorse, accelera l'esodo e l'abbandono delle campagne e determina un'ulteriore concentrazione della popolazione nelle città. Si delinea così un processo circolare, che appare difficilmente reversibile, e che da una parte perpetua il ruolo parassitario assunto dalla città nei confronti del territorio, e dall'altra, all'interno della città stessa determina il prevalere degli interessi e delle decisioni di quei gruppi di potere che legano le proprie sorti alla speculazione edilizia e alla rendita urbana ([36]).

Se la città meridionale nettamente si contrappone alla grande metropoli industriale, errato ci sembrerebbe, come osserva lo stesso Amendola, dissolvere la specificità dello sviluppo urbano meridionale nella « ipotetica omogenea città del sottosviluppo » ([37]). Non si può trascurare il fatto che i processi descritti poc'anzi interessano strutture e reti urbane, dotate di una storia secolare, e quindi altamente stratificate e consolidate nel tempo. Nè si può sottovalutare il fatto che tali aree di sottosviluppo si formano all'interno di un dualismo economico, che si configura come contraddizione permanente *all'interno* di uno stato nazionale. Non è un fatto secondario infatti che la questione meridionale costituisca una questione nazionale, e come tale sia stata assunta e affrontata da tutte le forze politiche e in particolare dal movimento operaio, che ne ha fatto uno dei nodi centrali del proprio impegno politico e sindacale.

D'altronde, grazie al notevole sforzo che in questi ultimi anni è stato compiuto da sociologi, urbanisti, geografi verso una definizione più adeguata della realtà urbana meridionale, è possibile cogliere con sufficiente approssimazione i tratti peculiari dei processi urbani che si sviluppano in tale realtà ([38]). Di gran lunga più problematico risulta il passaggio dal macrocontesto (il sistema urbano

globalmente considerato) al microcontesto (le diverse articolazioni urbane). Per quanto riguarda le articolazioni urbane il processo della ricerca centrato sulla realtà meridionale accusa sensibili ritardi rispetto ai progressi registrati in questa direzione in altri ambienti territoriali:
« Le articolazioni minori e l'organizzazione sociale degli spazi urbani solo da poco vengono tematizzate nella città meridionale. La dimensione quartiere, che in questi ambiti minori è senza dubbio la principale, è stata assente non solo dal dibattito politico e dalla pratica amministrativa del Mezzogiorno ma anche dalla esperienza di studio e di ricerca sulla città... La concezione del quartiere emerge solo là dove più intense sono le contraddizioni a livello spaziale della città meridionale, detto in altre parole il quartiere è tematizzato solo in quanto ghetto e l'emarginazione, coniugata o meno allo sfruttamento, diventa la categoria fondante dell'analisi urbana. Se si eccettuano però queste aree, sulle quali sulla spinta anche dell'interesse sui centri storici (determinato anche dall'espandersi dello spazio della rendita differenziale) si è accumulata conoscenza insieme, ma in misura minore, ad ipotesi di ristrutturazione e di riorganizzazione, delle altre articolazioni spaziali si sa molto poco » ([39]).

La scelta di definire il fenomeno in rapporto alla realtà del centro storico di Palermo, in qualche modo consente di eludere il disagio che deriva dai ritardi nell'elaborazione scientifica sulle articolazioni urbane meridionali. Tale scelta comunque non è stata dettata dallo stato particolarmente avanzato delle ricerche sui centri storici degradati delle città meridionali, quanto piuttosto dalla stretta interrelazione esistente fra i tratti peculiari del fenomeno dell'autocostruzione e la struttura stessa del centro storico palermitano.

4.2. *L'autocostruzione e il centro storico di Palermo*

In effetti la scelta di un'area centrale della città per condurvi un'indagine su un fenomeno, che per definizione si sviluppa « ai margini del territorio urbano », potrebbe destare un certo stupore. Se ricordiamo però che abbiamo inteso « margini » e « periferia » in termini di spazio sociale piuttosto che fisico, la scelta appare invece conseguente. Il centro storico di Palermo infatti, a causa dei processi di degrado fisico e di emarginazione sociale, nel giro di alcuni decenni si è trasformato da centro in periferia, periferia interna della città. Il fatto che il centro storico si caratterizzi oggi come un'area di segregazione sociale non sarebbe sufficiente di per sè a privilegiarlo come area di indagine sull'autocostruzione rispetto ad altre aree della città. Chiunque conosca anche superficialmente Palermo, sa che il fenomeno in oggetto si delinea con maggiore evidenza in altre zone della città. È infatti sugli insediamenti di autocostruttori che si sviluppano lungo la circonvallazione, o sulle baracche abusive sorte ai bordi del fiume Oreto che si sono concentrati principalmente gli interessi di quei docenti e ricercatori della

facoltà di Architettura di Palermo, che in questi ultimi anni si sono dedicati allo studio della marginalità urbana.

La scelta del centro storico non è però immotivata. Il centro storico di Palermo, infatti, è stato definito « unico nel suo genere » ([40]), in ragione del fatto che è rimasto « praticamente immobile » per trent'anni ([41]). Malgrado infatti la legge n. 18 del 2 febbraio 1962 avesse dichiarato il risanamento di Palermo di preminente interesse nazionale, una spregiudicata e corrotta gestione dell'amministrazione comunale, non traducendo i vincoli imposti dal Piano Regolatore Generale in strumenti attivi di intervento (leggi « piani particolareggiati »), ha determinato di fatto la paralisi del centro antico della città: « Negli ultimi trenta anni niente è stato costruito all'interno del centro storico, tutti i finanziamenti stanziati dalle leggi per il risanamento (legge n. 28 del 30 gennaio 1962 e n. 21 del 5 febbraio 1970) sono serviti per la costruzione dei quartieri Zen, Borgo Nuovo, Sperone, che avrebbero dovuto ospitare gli abitanti delle zone da risanare ma che finirono per essere occupati, dopo il '68, dagli abitanti delle case rese inagibili dal terremoto » ([42]).

La decisione di far coincidere il centro storico con la città murata — decisione del tutto arbitraria in origine, perchè trascurava quella rete di borghi commerciali, marinari e agricoli che certo non erano meno « storici » (e da tutelare) dei quattro mandamenti urbani — introduceva un fattore di discontinuità reale nel tessuto urbano. Liberava infatti il territorio che si trovava al di fuori del perimetro dell'antica cinta muraria alle manovre speculative degli operatori privati, ed esponeva nello stesso tempo il centro antico al degrado sul piano fisico e alla disgregazione sul piano sociale. Il centro storico di Palermo dunque alla specificità che scaturiva già dalla sua storia, economia e cultura, aggiungeva in questi ultimi trent'anni un'ulteriore determinazione, qualificandosi come l'area in cui non è stato possibile costruire se non abusivamente.

Il centro storico dunque si presenta oggi come l'unica area della città dotata di una fisionomia netta e di contorni marcati, sia a livello oggettivo che soggettivo, ed inoltre come un luogo privilegiato per l'analisi di un processo costruttivo che presuppone l'occupazione abusiva di un'area periferica della città.

Inoltre, la scelta del centro storico come area della ricerca è imposta da una serie di valutazioni, che andranno verificate nel corso della ricerca. In questa sede, a mo' di conclusione, ci limitiamo ad accennare a due ordini di valutazioni che sin d'ora è possibile formulare.

Come sappiamo gli insediamenti marginali segnano sul terreno la contraddizione, indicano lo scarto esistente tra l'attrazione che la città esercita sulla popolazione delle campagne e la disponibilità di alloggi a basso costo che è in grado di offrire ai nuovi immigrati. Contraddizione dunque tanto più acuta in Sicilia, laddove l'attrazione della città non fu determinata storicamente dall'espansione dell'apparato produttivo concentrato in ambito urbano, quanto piuttosto dalla emorragia di masse di contadini subita da un sistema feudale che troppo tardiva-

mente declinava ([43]). La contraddizione ha dunque a Palermo un passato remoto e affonda le proprie radici nella Palermo del secolo scorso, quando massimo era il potere di attrazione e minima la capacità delle classi dirigenti di integrare le masse di contadini inurbati nella vita collettiva della città ([44]).

L'autocostruzione è così divenuta un indicatore estremamente significativo di un processo di trasformazione sociale, che manifesta nel centro storico di Palermo l'effetto combinato di tre linee di tendenza essenziali: il declino della struttura produttiva e dell'organizzazione sociale, stravolte dal processo di degradazione e di marginalizzazione, l'abbandono del Centro da parte dei suoi abitanti e l'afflusso costante di nuovi immigrati dalla campagna ([45]).

Poichè lo spazio delle relazioni sociali di un insediamento di autocostruttori è inevitabilmente contrassegnato dall'interazione fra le componenti fluida e stabile della popolazione urbana, è estremamente rappresentativa della realtà di un centro storico degradato che assolve principalmente alla funzione di gestire il transito e il ristagno di popolazione eccedente che proviene da tutta la Sicilia occidentale.

Il secondo ordine di valutazioni attiene al rapporto fra sistema autocostruttivo e struttura economica del centro storico. La persistenza di un apparato produttivo tradizionale in declino e di una rete distributiva estremamente frammentaria all'interno dei centri storici meridionali è determinata dalla netta differenziazione sul piano dei consumi della popolazione del Mezzogiorno, e dalla necessità di soddisfare un'ampia area di consumi « poveri » non raggiunta dal sistema distributivo moderno ([46]). È legata cioè alla formazione di un secondo circuito economico, la cui funzione fondamentale consiste nell'attenuare la contraddizione emergente dalla presenza all'interno delle città meridionali di grandi masse in condizioni di vita estremamente misere e precarie ([47]). D'altronde la capacità stessa del centro storico di assolvere a tale delicata funzione è indissolubilmente legata all'alta concentrazione di abitazioni autocostruite o degradate, che consente di prelevare dal mercato del lavoro manodopera non qualificata e a basso costo, poichè questi tipi di abitazione mantengono notevolmente bassa una componente fondamentale del costo di riproduzione della forza-lavoro ([48]). È proprio l'offerta sovrabbondante di forza-lavoro marginale dunque a consentire la sopravvivenza di forme economiche che derivano i propri caratteri intimamente contraddittori non dalla propria « arretratezza » ma dalla natura irrazionale di un sistema economico e sociale, che nella fase attuale tende a trasformarsi in una enorme macchina distruttiva di risorse umane e materiali.

(1) W. MANGIN, *Insediamenti abusivi*, trad. it. in « Lotus International », n. 8, settembre 1974, p.160.

(2) Cfr. ad es. P. BOURDIEU (a cura di), *Travail et travailleurs en Algérie*, Paris 1963 o più in generale G. CORNA PELLEGRINI, *Periferie urbane nel Terzo Mondo*, Milano 1978.

(3) Oltre alla periferia romana, che ha assunto caratteristiche indubbiamente originali con più di seicentomila persone alloggiate nelle borgate « spontanee » o abusive (cfr. F. FERRAROTTI, *Roma da capitale a periferia*, Bari 1971, p. 50) è possibile ricordare molte altre realtà urbane più direttamente influenzate dallo sviluppo industriale. Cfr. ad esempio A. TRINTIGNAC, *La résorption des Bidonvilles*, in « Hommes et Migrations, Documents », n. 760, febbraio 1969, p. 3 e sgg.; G. BOUCHEZ, A. DUBAN, *Villes nouvelles et bidonvilles*, in « Urbanisme », anno XXXVII, n. 106, marzo 1968, p. 55 e sgg.; F. ALASIA, D. MONTALDI, *Milano, Corea. Inchiesta sugli immigrati*, nuova edizione accresciuta, Milano 1975.

(4) A. RAPOPORT. *Pour une anthropologie de la maison*, trad. franc., Paris 1972, pp. 2-11; E. GUIDONI, *Architettura primitiva*, Milano 1975.

(5) Ricordiamo che il fine ultimo e quindi l'operazione conclusiva di ogni teoria scientifica consiste proprio nel costituire il proprio oggetto.

(6) In A.M. FUNDARÒ (a cura di), *La dimensione dell'azione: ambiente e costruzione*, Palermo 1977, p. 83.

(7) A. RAPOPORT, *op. cit.*, p. 11.

(8) P.L. CROSTA, *Funzioni e contraddizioni dei processi di autocostruzione nello sviluppo capitalistico*, in « Lotus International », n. 8, cit., p. 155.

(9) Per la verità, a causa della stratificazione orizzontale (diversi tipi di specializzazione) e della divisione verticale (fra operai qualificati e manovali) della manodopera del moderno cantiere edile, soltanto il muratore, l'addetto cioè alle opere in muratura, era riuscito a mantenere una visione unitaria e complessiva del proprio lavoro. Ma con l'accelerazione dei ritmi di lavorazione e la scomposizione delle diverse mansioni, determinate da un ulteriore processo di meccanizzazione dell'industria delle costruzioni, anche il muratore ha visto progressivamente ridursi in questi ultimi anni la propria versatilità funzionale e il controllo dell'intero ciclo produttivo; cfr. F. FERRAROTTI, *Il ghetto edile*, in *Vite di baraccati*, Napoli 1974, pp. 140-151.

(10) in R. CRESSWELL, M. GODELIER, *Outils d'enquête et d'analyse anthropologiques*, Paris 1976, p. 206.

(11) Z. BAUMAN, *Cultura come prassi*, trad. it., Bologna 1976, pp. 140-41.

(12) L'*alagado* rappresenta un particolare insediamento di pescatori, costituito da baracche sostenute da pali e costruite in mare, a una certa distanza dalla costa.

(13) J.F.C. TURNER, *Libertà di costruire, abitazione popolare, imposizione o adattamento*, in « Lotus International », n.8, cit., p. 147. Di Turner cfr. anche *L'abitare autogestito*, trad. it., Milano 1978 e i saggi contenuti in J.F.C. TURNER, R. FICHTER (a cura di), *Libertà di costruire*, trad. it., Milano 1979.

(14) P.L. CROSTA, *op. cit.*, p. 156.

(15) T. GIURALONGO, *Dalla casa provvisoria transitoria alla città nuova*, in « Lotus International », n. 8, cit., p. 123.

(16) J. F. C. TURNER, *Libertà di costruire... cit.*, pp. 146-53; W. MANGIN, *op. cit.*, pp. 164-65.

(17) Z. BAUMAN, *op. cit.*, p. 127.

(18) *Idem*, p. 131.

(19) Fra i cultori delle scienze sociali prevale la tendenza ad affrontare tale realtà quasi esclusivamente attraverso lo strumento della raccolta delle storie di vita.

(20) Per l'ormai classica distinzione fra forma, sostanza e materia, piano dell'espressione e del contenuto, ecc. cfr. L. HJELMSLEV, *I fondamenti della teoria del linguaggio*, trad. it., Torino 1968, pp. 52-65.

(21) K. MARX, *Il capitale*, trad. it., Roma 1974, p. 67.

(22) *Idem*, p. 79.

(23) K. MARX, *Per la critica dell'economia politica*, Roma 1971, p. 10.

(24) P. CROSTA, *op. cit.*, p. 157.

(25) Così si configura infatti il fenomeno, se staticamente considerato, mentre se lo valutiamo in chiave dinamica, ci rendiamo conto immediatamente che tali scelte sono altamente conflittuali.

(26) G. DEMATTEIS, *Metodi moderni per lo studio della geografia urbana: rassegna critica e proposte*, in ISTITUTO DI GEOGRAFIA ECONOMICA DELL'UNIVERSITÀ DI BOLOGNA, *Studi su: Città, sistemi metropolitani, sviluppo regionale*, Bologna 1973, p. 7.

(27) A. LIPIETZ, *La rendita fondiaria nella città*, trad. it., Milano 1977, p. 38.

(28) « La forza lavoro è in condizione di riprodursi solo se il capitale dà ai lavoratori i mezzi di pagamento per acquistare sul mercato i mezzi di sussistenza che devono presentarsi come merci. La casa è uno di questi mezzi di sussistenza », *Idem*, p. 37.

(29) F. ENGELS, *La situazione della classe operaia in Inghilterra*, trad. it., Roma 1973, pp. 63-112; *La questione delle abitazioni*, trad. it., Roma 1974.

(30) A. LIPIETZ, *op. cit.*, pp. 38-43.

(31) *Idem*, p. 43.

(32) Cfr. M. PACI, *Mercato del lavoro e classi sociali in Italia*, Bologna 1973; G. TURNATURI (a cura di), *Marginalità e classi sociali*, Roma 1976; A. QUIJANO, *La formazione di un mondo marginale nelle città dell'America Latina*, trad. it. in AA. VV, *Imperialismo e urbanizzazione in America Latina*, Milano 1972, pp. 99-127.

(33) La genesi del sistema urbano è concepita ad esempio da Henri Lefebvre come tappa di una genesi più ampia, quella del valore di scambio. Egli sostiene infatti che: « Nella città, nel corso della storia (la sua storia), il valore di scambio ha avuto a poco a poco la meglio sul valore d'uso; questa lotta si inscrive sulle mura della città, sugli edifici, sulle strade: le città ne portano la traccia, la testimoniano ». H. LEFEBVRE, *Il marxismo e la città*, trad. it., Milano 1973, p. 107.

(34) G. AMENDOLA, *I quartieri e la città meridionale*, in C. DOGLIO, L. FASOLI, P. GUIDICINI (a cura di), *Misure umane. Un dibattito internazionale su borgo città quartiere e comprensorio*, Milano 1978, p. 164.

(35) *Idem*, p. 165.

(36) C. CALDO, F. SANTALUCIA, *La città meridionale*, Firenze 1977, pp. 2-3. Cfr. anche M. CASTELLS, *La questione urbana*, trad. it., Venezia-Padova 1974; Y. LACOSTE, *Geografia del sottosviluppo*, trad. it., Milano 1968, pp. 100-12.

(37) G. AMENDOLA, *op. cit.*, p. 163.

(38) Per citare soltanto i contributi più recenti, oltre al saggio di Caldo e Santalucia ricordiamo: F. COMPAGNA, *La politica della città*, Bari 1967; A. BECCHI COLLIDÀ, *La città meridionale*, in F. INDOVINA (a cura di), *Mezzogiorno e crisi*, Milano 1976, pp. 41-96; N. GINATEMPO, *La città del Sud. Territorio e classi sociali*, Milano 1976; C. DE SETA, *Città, territorio e mezzogiorno in Italia*, Torino 1977; ecc.

(39) G. AMENDOLA, *op. cit.*, pp. 162-63.

(40) S. BISOGNI, *Il riuso del centro storico come progetto per la città*, in « Casabella », anno XLI, n. 428, settembre 1977, p. 22.

(41) V. GREGOTTI, P. NICOLIN, *Lo sgombero delle macerie*, in « Casabella », cit., p. 16.

(42) R. COLLOVÀ, T. LA ROCCA, *Le disponibilità di Palermo*, in « Casabella », cit., p. 18.

(43) Le grandi proprietà (i « latifondi ») esercitano un'influenza che contribuisce in

larga misura al caos politico in cui numerosi paesi si dibattono... La pressione della proprietà del suolo rimane considerevole nel mondo intero, sia nella produzione agricola, sia nel processo di urbanizzazione... I sobborghi, che sono per metà città e per metà campagna (o piuttosto nè città, nè campagna) non sono forse il prodotto di questa pressione?... La città esplode nelle sue periferie e il villaggio si decompone; un incerto tessuto urbano prolifera nell'intero paese. Il risultato è un magma informe: bidonvilles, megalopoli ». H. LEFEBVRE, *op. cit.*, pp. 142-145.

(44) Nel 1861, quando Palermo era per crescita la terza città d'Italia dopo Roma e Firenze e la quarta in assoluto per numero di abitanti, il Centro Storico attuale era ancora la città, ma concentrati nei suoi quartieri (all'Albergheria, al Capo, alla Kalsa e al Borgo) i quattro quinti della popolazione di Palermo conducevano un'esistenza che Giuseppe Pitrè giudicò del tutto estranea alla vita cittadina normale. Cfr. G. PITRÈ, *Usi costumi credenze e pregiudizi del popolo siciliano*, Palermo 1889.

(45) Nel periodo compreso fra il 1951 e il 1976 la variazione globale in diminuzione è di 81.540 unità (un dato impressionante se si tiene conto del fatto che nello stesso periodo l'incremento naturale è stato di ben 38.879 unità). Nello stesso periodo l'indice di rinnovamento geografico (misurato dal rapporto tra il numero degli immigrati presenti al termine di un periodo dato e il numero degli abitanti all'inizio dello stesso periodo) si è mantenuto su valori molto alti, oscillando fra i valori del 2,1% e del 3,5%.

(46) C. CALDO, F. SANTALUCIA, *op. cit.*, p. 5. Cfr. anche M. SANTOS, *Une nouvelle dimension dans l'etude des réseaux urbains dans les pays sous-développés*, in « Annales de Géographie », anno LXXIX, 1970, pp. 425-445.

(47) Cfr. G. AMENDOLA, *La comunità illusoria. Disgregazione e marginalità urbana: il borgo antico di Bari*, Milano 1976, pp. 140-162; V. GUARRASI, *La condizione marginale*, Palermo 1978, pp. 55-70.

(48) P. COSTA, *op. cit.*, p. 158.

FRANCO FANCIULLO

SICILIANO *ALLATTARI* « IMBIANCARE », ED AFFINI (*)

Per « imbiancare (un muro e simili) », il siciliano conosce tra gli altri, ampiamente diffuso, il tipo *allattari*, attestato dai vecchi vocabolari dialettali (Del Bono, Mortillaro, Traina, ecc.) e riconfermato dal nuovissimo *Vocabolario Siciliano* (1), il quale riporta anche alcune accezioni scherzose, *allattari a facci* (*a casa*) *a unu* « adulare sfacciatamente » a Catania, *allattari* « imbrattare con sostanze liquide » a Paternò (p. 115b). Come derivati, sono in uso le forme *allattata* e *allattatina* « l'imbiancare » (*dari n'a.* « dare una mano di latte di calce alle pareti; imbiancare alla bell'e meglio ») e *allattaturi* « imbianchino » (*Voc. Sic., l. c.*).

Se da un punto di vista strettamente derivativo *allattari* « imbiancare » non presenta alcuna difficoltà, connettendosi evidentemente a *latte* ed al colore a questo legato, come mostrano anche le particolari accezioni registrate per *latti* dal Traina (« calce stemperata per imbiancare: *bianco* ») (2) e dal Mortillaro (« per quella materia di color bianco, colla quale s'imbiancan le mura, *bianco* ») (3), tuttavia può essere interessante esaminare l'area di diffusione del tipo e fare, di conseguenza, qualche considerazione.

Per quel che riguarda la sua diffusione nel resto del dominio linguistico italiano, di ben poco aiuto è l'AIS, che non ha una carta vera e propria per « imbiancare », e si limita a presentare in margine alla carta 249 del II volume (« La cazzuola »), sotto la dicitura « eine Mauer weiss tünchen », le forme di una trentina soltanto di punti, compresi tra la Svizzera romanda e la Puglia. Ad eccezione di due punti svizzeri in cui si continua il lat. ALBUS, abbiamo, per il resto, la compatta presenza del tipo (*im-/s-*)*biancare*, e solo per il punto più meridionale preso in considerazione, il 739 corrispondente a Vernole nel Salento, è data come risposta: *llattàmu nnu parite*, c'oè « imbianchiamo un muro ».

Materiale più abbondante forniscono invece i vocabolari dialettali.

Per il Salento, dal *Vocabolario dei Dialetti Salentini* di G. Rohlfs (4), la presenza di *llattare* «imbiancare un muro» (ad es., *sta llàttane* «stanno imbiancando», ad Otranto) è attestata in una zona piuttosto ampia del leccese (da Galàtone ed Aradeo a Ruffano e Salve, a Castro, S. Cesarea Terme e Melendugno) e nel tarantino (*allattá* a Taranto e Martina Franca); ancora per Taranto, è riportato *llattatòre* « imbianchino » (5). Qui, però, si tratta d'un tipo lessicale in regresso, essendo senz'altro più usato l'altro tipo *ncacinare, nquacenare* e simili, da *quacina* (anche *nkuacina*) 'calcina', cfr. *nquacenature, nquacinatore* « imbianchino » (6).

Il *trait d'union* tra Salento e Sicilia è dato dalla Calabria, per la quale si ha tuttavia (e stranamente!) una sola attestazione, dal Galasso: *allattàri 'un muru* « biancheggiare un muro » ([7]); manca invece ogni riferimento al tipo in questione — e non saprei se perché in Calabria è in effetti (quasi) completamente scomparso o non, piuttosto, per motivi casuali, per essere cioè sfuggito ai vari raccoglitori — non solo nei vocabolari del Marzano e dell'Accattatis, ma anche nei dizionari, compreso il recentissimo *Nuovo Dizionario Dialettale della Calabria* ([8]), del Rohlfs, il quale pure cita il Galasso tra le sue fonti.

Che io sappia, *allattari* « imbiancare » non ha ulteriori attestazioni nell'Italia continentale. Troviamo invece *illattàre* in Sardegna, nel Logudoro, con duplice accezione: « imbiancare il muro » e « intonacare, dar l'intonaco » ([9]). A Tula, in provincia di Sassari, ad esempio, son del tutto normali frasi come *in s-iltíu ámusu a illattáre* (*divvímus illattáre*) *sa domo* (« d'estate dobbiamo imbiancare la casa »), e sono in uso i sostantivi *illattadura* (più recente) e *illattondzu* (*-tt-*) (più arcaico) « l'imbiancare » ([10]).

Infine, il verbo compare in Corsica, dove, almeno nella zona nord-occidentale, intorno al Monte Cinto, abbiamo balanino *allattà* « imbiancare con latte di calce (blanchir à la chaux) » ([11]) ed evisano *allattà* « échauder, badigeonner » ([12]); mentre manca ogni riferimento al nostro verbo sia nel *Vocabolario della Corsica* del Falcucci (Cagliari, 1915), sia nell'ALEIC del Bottiglioni.

Riassumendo, l'area caratterizzata da *allattare* « imbiancare » è costituita da una sorta di mezzaluna che, avendo la Sicilia come centro, si allunga in direzione nord-est sino alla Calabria e alla Puglia meridionale, mentre in direzione nord-ovest comprende la Sardegna e la Corsica.

Al di fuori di quest'area, un tipo assai affine ricorre nell'Italia settentrionale e, più specificamente, padana, nella quale il derivato *lattata*, oltre che designare l'« orzata », cioè la nota bevanda ottenuta dalle mandorle, come in italiano ([13]), è anche termine del linguaggio dei muratori per designare la « calcina » e simili. Così, il romagnolo ha *latêda* « quella specie di sfoglia, che si soprappone agli smalti vecchi e rotti d'un pavimento », *dêr una latêda* « applicare una falda di calcina, di gesso », *latêda* di gesso « quella che si fa ne' granai, o ne' luoghi di poca importanza in vece di mattonato » ([14]); in bolognese, la *latà* è « quello strato di calce o gesso, che si soprappone ai mattoni per nascondere le commettiture, e per maggior apparenza » ([15]), oggi piuttosto, con la introduzione di nuovi materiali, *latè ed zimàint* « spalmatura di cemento » ([16]); nel parmigiano, *lattàda* è anche la « calce stemperata con molt'acqua che gettasi sopra i lavori freschi acciocchè i minimi conventi la ricevano » ([17]); in pavese, *lacinà* (forma morfologicamente alquanto diversa dalle precedenti, per via dell' 'antisuffisso' *-in-* frapposto tra la radice *lac-* e il suffisso *-à*) indica, oltre che l'«intriso di farina ed acqua e talvolta con latte...», anche « quella calcina allungata con acqua mista a polvere di gesso o di mttone, che si suole sovrapporre al suolo ammattonato » ([18]), mentre in mantovano si ha *latàda*

« calcina che si versa su ogni *corso* di mattoni nell'erigere una muraglia, onde pareggiarla » ([19]).

In area padana sembra invece assente — sulla base dei vocabolari dialettali usuali — il tipo verbale, ciò che non sarà senza relazione con l'essere la tecnica edilizia — naturalmente a livello popolare — di quest'area ben diversa, quanto all'uso della calce, dalla tecnica edilizia dell'Italia meridionale estrema ed insulare; ma può anche indiziare qualche altra circostanza, come si vedrà oltre.

Passiamo ad esaminare la situazione dell'italiano.

In italiano, ricorre l'espressione *latte di calce* « la calce fatta sciogliere nell'acqua in modo, che questa prenda un'apparenza lattiginosa » ([20]) e a questa espressione si è fatto ricorso per spiegare il tipo verbale, sia implicitamente (l'Alfonsi, *l. c.*, dice « imbiancare con latte di calce »; Piccitto e Tropea, nel *Voc. Sic.*, *l. c.*, riportano « imbiancare una parete con latte di calce »), sia esplicitamente (di sardo *illattàre* il Wagner dice testualmente « derivato dall'ital. *latte* (*di calce*) 'calcina stemperata' », *l. c.*).

Contro tale spiegazione va rilevato però che il tipo italiano è tardo: il DEI, III, p. 2179, non l'attesta prima del 1828, laddove ad es. sic. *allattari* ricorre già nel vocabolario di O. Malatesta, a cavallo dei secoli XVII e XVIII (cfr. *Voc. Sic.*, s. v.); e — cosa notevole — che ha una matrice dotta: il DEI, *l. c.*, evidenzia come esso appartenga alla terminologia chimica, e non sarà un caso che la « Crusca », *l. c.*, ne dia esempi tratti solo dalle opere del marchese C. Ridolfi, 1794-1865, professore d'agraria all'università di Pisa; si ha quindi l'impressione che rientri in quella serie di locuzioni più o meno recenti e di conio più o meno dotto, formate con *latte* e designanti vari tipi di liquido biancastro (si veda sotto).

Né maggiormente persuasivo si presenta un aggancio dei tipi dialettali in esame al participio passato italiano *lattato,* usato spesso come aggettivo col valore « che ha il colore bianco proprio del latte », « biancastro, lattescente » e, come sostantivo, col valore di « bianchezza, candore di latte » ([21]). Benché di esso sia la « Crusca » che il Battaglia, *ll. cc.*, diano un esempio assai interessante da Guido delle Colonne: « La faccia de' muri di questo Ilion, la quale si presentava allo sguardo degli uomini, *non biancheggiava di bianchezza di calcina lattata »;* va detto che non solo tale esempio è del tutto isolato, ma soprattutto che negli esempi riportati ai *ll. cc.*, *lattato* è quasi sempre in unione con *bianco,* del quale rafforza il significato, formando una sorta di superlativo assoluto (*bianco lattato* = *bianchissimo*: si veda un altro esempio dello stesso Guido delle Colonne: « Erano li detti capelli..., sotto a' quali riluceva *la piana testa lattata e bianca come neve* infino alle risplendenti tempie »), e che viene riferito preferibilmente al colore della carnagione, della pelle, della persona o del mantello (candido) degli animali e, in particolare, del cavallo (quindi, in un ambito semantico abbastanza diverso da quello in cui si muovono le forme dialettali citate). *Lattato* si presenta dunque privo di una propria autonomia semantica ([22]), a differenza del tipo pa-

dano *lattata* o del tipo meridionale *allattare*, i cui significati si sono stabilizzati in accezioni ben precise, tanto che il verbo ad esempio ha potuto originare ulteriori derivati, come i già visti sic. *allattaturi, allattatina* e sardo *illattondzu*.

Sembra opportuno, di conseguenza, scindere le forme dialettali (settentrionali, meridonali ed insulari) dalle forme italiane.

Prima di proseguire, si richiedono alcune precisazioni.

Il concetto di *latte* è in genere paradigmaticamente associato al concetto di *bianco* ([23]) e metofore che da ciò prendano lo spunto sono ovviamente frequentissime.

Solo a mo' di esemplificazione, senza pretesa di esaurire l'argomento, possiamo richiamarne alcune. Nella remota antichità indoeuropea, il latte era « simbolo del chiarore della notte illuminata dalle stelle o dal crepuscolo, secondo una imamgine usuale nella mitologia vedica, ma, in Grecia, dimenticata o fraintesa»([24]). Il latino adoperava aggettivi come *lacticolor, lactineus, lactinus*, ecc., « lacteo colore praeditus », oltre ad usare, in riferimento al colore, anche l'aggettivo *lacteus* e lo stesso sostantivo *lac* ([25]). Abbiamo appena ricordato l'uso che di *lattato* fa l'italiano; possiamo aggiungere che derivati dotti di *lac* sono frequentissimi nelle lingue neolatine moderne, soprattutto nella terminologia scientifica, per indicare sostanze dall'apparenza lattiginosa e simili: in italiano, oltre il già visto *latte di calce*, si hanno *latte di cocco, latte detergente, latte di vergine, latte di piccione* o ancora *latte di luna, latte di monte, latte di zolfo*, ecc. ([26]); in francese, oltre che *lait de chaux*, anche *lait virginal* « produit de parfumerie pour la peau » e « mercure hermétique qui, projeté sur un métal, le change en une liqueur blanchâtre », *lait de soufre* « liquide blanc obtenu en précipitant un sulphydrate par un acide », *lait de lune* « terre blanche sublimée de la matière des mines d'argent », *lait de roche* « carbonate de calcium d'aspect spongieux », ecc. ([27]); in spagnolo *leche de tierra* « magnesia », *leche virginal* « afeite compuesto de benjuí disuelto en agua », *lechada* « lìquido que tiene en suspensión cuerpos insolubles muy divididos », « masa a que se reducen los trapos para fabricar papel », *lechoso*, aggettivo riferito, tra l'altro, « a lo que tiene aspecto de leche; particularmente, a los líquidos que están turbios y blanquecinos como si tuviesen leche », ecc. ([28]); in rumeno *lapte de var* « latte di calce, di calcina », *lapte de malt* « impasto di malto ed acqua » ([29]).

In un contesto del genere, una metafora come *allattare* « imbiancare » non presenta quindi nulla di sorprendente e non si può certamente escludere che sia nata spontaneamente in tempi e luoghi differenti. In altre parole, i tipi *allattare* « imbiancare » e *lattata* « calcina » possono benissimo rientrare in questo procedimento metaforico assai generale come sue manifestazioni particolari, senza che se ne debba postulare una interdipendenza o una dipendenza da un altro modello.

In realtà, ulteriori considerazioni ci inducono a rivedere in qualche modo il nostro discorso.

I due tipi dialettali in esame si presentano, all'interno del dominio linguistico

italiano, sostanzialmente isolati, come abbiamo visto. Ora aggiungiamo che al di fuori di questo, ma sempre in ambito romanzo, se il tipo sostantivale padano ha un riscontro (formale e) semantico nello spagnolo *lechada*, che, oltre ai già visti significati, ha anche quello di « masa fine de cal, yeso o cemento mezclados con agua, que se emplea como argamasa o para blanquear » ([30]), da cui *dar lechada* « imbiancare » ([31]), e nel raro francese *laitance* « lait de chaux », dialettalmente attestato in una ristretta zona della Charente maritime (*laitance*) e nel bearnese (*lèytance*), cioè, in ultima analisi, in zone vicine al confine spagnolo ([32]); il tipo verbale, ovviamente nell'accezione tecnica che a noi interessa, si presenta, a quanto pare, totalmente privo di riscontri: non ne troviamo traccia, infatti, nel REW di W. Meyer-Lübke o tra i derivati di *leche* (III, pp. 61-62) nel DCELC di J. Corominas; e neanche nel FEW, che, notoriamente ricchissimo di materiali, pur cita s. vv. *allactare* (I, p. 70), *lac* (V, pp. 110 ss.), * *lacare* (p. 115 a), *lacteus* (pp.123-24), una lunga serie di derivati morfologici e semantici; e neppure in rumeno, si vedano ad esempio *Dictionariulu Limbei Romane* di A. T. Laurianu e J. C. Massimu (2 vv., Bucuresci 1871-76) o *Micul Atlas Linguistic Român* di E. Petrovici, particolarmente le carte 279: UNGE (*paretele*) CU PAMANT, e 280: SPOIESTE (*casa cu huma*), della seconda parte del I volume (Sibiu/Leipzig, 1940).

A queste condizioni si presenta indubbiamente assai suggestivo il confronto preciso istituibile tra le forme italiane in questione e il materiale che offre un'altra tradizione linguistica, non romanza, ma di peso notevolissimo nella formazione e frammentazione delle aree dialettali italiane: mi riferisco naturalmente al greco e, più particolarmente in questa sede, al neogreco.

Nel neogreco, infatti, a livello di lingua comune come a livello di dialetti, sono diffusissime forme verbali e sostantivali chiaramente derivate da γάλα « latte » e caratterizzate da accezioni tecniche in tutto simili a quelle dei tipi dialettali italiani, forme che si qualificano come più 'rustiche' e legate preferibilmente ad ambienti non cittadini, rispetto alle più colte forme ἀσπρίζω o ἀσβεστώνω.

Trascurando i dizionari neogreci usuali, come il Brighenti, il Vlakhos, il Legrand, ecc., l'esemplificazione che segue è fatta sulla scorta dei materiali offerti dall'Ἱστορικὸν λεξικόν ([33]).

Ampiamente diffusi sono il verbo γαλαχτίζω « ἀλείφω, ἀσπρίζω ἐπιφάνειαν δι' ἀσβέστου διαλελυμένης ἐν ὕδατι » (γαλαχτίζω τὸ σπίτι, τὸν τοῖχο, τὴν αὐλή, ecc.) con numerose varianti fonetiche (γαλαχτίζου nelle varietà neogreche settrionali; γαλαφτίζω nel Peloponneso; γαλαχτ'ζώ a Paro, 'αλαχτίζω, 'ουαχτίζω e simili a Nasso, ecc.); e il sostantivo γαλάχτισμα (γαλάφτισμα, 'αλάχτισμα) « τὸ ἄσπρισμα ἐπιφανείας διὰ διαλελυμένης ἐν ὕδατι ἀσβέστου », mentre in Etolia γάλα ha anche il significato « τὸ διάλυμα τῆς ἀσβέστου », ad es.: Τοὺ πέρασα γάλα τοὺ σπίτ', cioè « τὸ ἄσπρισα ». Forme di area più limitata sono invece γαλατώνω a Lero, a Kalàmata e nella Laconia, γαλατσώνω a Patmo (ad es. « κάθε Λαμπρὴ γαλατσώνουν τὰ σπίτια »), Chio e Simi, γαλαχτώνω a Rodi « ἐπιχρίω

διὰ διαλελυμένης ἀσβέστου, ἀσπρίζω »; e γαλαχτιά ad Andro e a Kàrystos nell'Eubea «διαλελυμένη εἰς ὕδωρ ἄσβεστος χρήσιμος εἰς τὸ ἄσπρισμα τοίχων καὶ ἄλλων ἐπιφανειῶν, e ad Apyranthos (Nasso), nella veste fonetica 'αλαχτιά, anche « τὸ διὰ διαλελυμένης ἀσβέστου ἄσπρισμα. » Per l'isola di Paro è attestato l'ibrido γαλασπρίζω « ἀσβεστώνω, ἐπὶ οἰκίας », formato da γάλα e ἀσπρίζω, mentre ἀπογαλακτίζω ad Andro e ἀπαγαου αχτίζω a Nasso significano « τελειώνω τὸ ἄσπρισμα τοίχου » (ad Andro: « δὲν ἀπογαλακτίσ'τε ἀκόμη; ») ([34]).

Quanto poi alla storia dei tipi neogreci, si pensa comunemente ad evoluzioni semantiche posteriori di voci anticogreche quali γαλακτίζω « εἶμαι λευκός ὥσπερ τὸ γάλα » ([35]), γαλακτόω, — τόομαι « in lac vertor, ad lactis naturam aut colorem transeo », γαλακτόχροος, — χρως « lactis colorem habens », il cui uso è attestato a partire dal V secolo a. C. (γαλακτόχρως già in Filillio e Nausicrate, γαλακτόω già in Teofrasato) ([36]). La fase intermedia tra le accezioni greco-classiche e quelle, specifiche, del neogreco, può essere rappresentata da forme quali si ritrovano ad es. in alcuni papiri, dove aggettivi derivati da γάλα non indicano più, genericamente, il « colore latteo », ma sono usati per designare propriamente il « bianco » (o un tipo di bianco) ([37]).

Cerchiamo ora di tirar le fila del nostro discorso.

Abbiamo già detto dell'impossibilità — e la ripetiamo — di escludere *a priori* che i tipi *allattare* « imbiancare » e *lattata* « calcina » abbiano origine autonoma, indipendente, specialmente in considerazione dell'estrema frequenza, parzialmente esemplificata, delle metafore che muovono da *latte* e dal colore implicitamente connessovi. Tuttavia, in considerazione sia dell'isolamento dei due tipi dialettali italiani (e soprattutto del tipo verbale, privo d'ogni altro riscontro romanzo; maggiori perplessità può destare il tipo sostantivale), sia della loro localizzazione areale, indubbiamente significativa, non vorremmo del tutto escludere il greco se non proprio come agente provocatore, almeno come concausa di rilievo, favoritrice dello sviluppo e dell'attestarsi in modo massiccio dei due tipi lessicali, semanticamente ben caratterizzati, in relazione all'instabilità semantica delle forme simili (o alla loro totale assenza) nelle aree (immediatamente) circostanti.

Un grecismo nell'Italia meridionale e in Sicilia non costituisce certo un problema e neanche può troppo sorprendere in Sardegna, dove elementi greci e bizantini son presenti, sia pure in misura assai minore ([38]). Fa piuttosto qualche difficoltà in Corsica, praticamente esclusa dal raggio dell'influsso bizantino, e nella quale la colonia ellenofona di Cargèse non ha avuto, secondo il Blanken ([39]), alcuna conseguenza linguistica, se si eccettui un esiguo manipoletto di voci passate esclusivamente al dialetto corso di Cargèse appunto. Ma, a parte la circostanza sorprendente (per valutare adeguatamente la quale, tuttavia, occorrerebbe saperne di più sulla diffusione effettiva di *allattà*) che le testimonianze dell'Alfonsi e del Ceccaldi ci riportano proprio ad una zona intorno a Cargèse, si può pensare che

il tecnicismo, legato all'ambiente schiettamente mediterraneo ed alla sua più tipica tecnica edilizia, sorto in ambito greco (e più precisamente, stando alle testimonianze, egeo) sia poi passato come calco all'Italia grecanica e da qui si sia successivamente spinto in Sardegna, per giungere infine alla Corsica. Riguardo poi all'Italia padana, è subito evidente come l'area di diffusione di *lattata* « calcina », a forma d'un cuneo che, partendo dalla Romagna s'insinua verso ovest su entrambe le sponde del Po, richiami assai da vicino l'area di diffusione di termini e calchi d'origine greca, irradiatisi naturalmente dall'Esarcato di Ravenna ([40]).

Va ancora rilevato che una metafora assai vicina a quella di cui ci siamo occupati, ricorre anche nelle lingue semitiche, o almeno, più precisamente, nel maltese. Qui, infatti, dalla radice *h-l-b* (da cui, ad es., arabo *halaba* « mungere », *halab* o *halib* « latte »), derivano sia *haleb* « mungere », *halib* « latte », sia *halleb* « imbiancare » ([41]).

In arabo, si ha un'immagine solo apparentemente affine: dalla radice *l-b-n* derivano sia il verbo di VIII forma *iltabana* « succhiare il latte, prendere il latte », *laban* « latte; latte coagulato acido », *alban* « latticini, prodotti caseari » e simili, sia il verbo di II forma *labbana* « fabbricare mattoni », *libn* o *libin,* collettivo, « mattoni crudi », *libna, labina* « mattone crudo » e ancora *labban,* ad un tempo « fabbricante di mattoni, fornaciaio » e « lattaio », *milban* « stampo per mattoni » e « colino per il latte » ([42]).

Per un retto giudizio dei fatti, sarebbe ovviamente necessario l'intervento dei competenti semitisti; ma possiamo verosimilmente dire che il maltese e l'arabo sono su due piani differenti. Anzitutto, « imbiancare » o anche « intonacare » non sono la stessa cosa che « fabbricare mattoni »; inoltre, dalla radice *l-b-n* l'arabo ha derivato voci che dicono « latte *coagulato* acido », « prodotti *caseari* » (mentre per « latte » *tout court* si serve della radice *h-l-b-*, cfr. i già citati *halab, halib*): di conseguenza, se l'accezione « fabbricare mattoni » è, come sembra, secondaria, la metafora araba sarà nata dalla stretta somiglianza tra il fabbricare i mattoni con lo stampo e il cagliare il latte nelle *forme* per ricavarne appunto il *formaggio*; e non avrà relazione alcuna con la metafora romanza e greca. Invece il maltese, se effettivamente altre evoluzioni di *h-l-b* nel senso di « imbiancare » non sono attestate per il domino arabo (mancano ad es. nel citato *Voc. Ar.-It.,* ma occorrerebbe saperne di più), è fortemente indiziato d'aver calcato sul siciliano, ciò che non potrebbe stupirci in alcun modo, o anche sul greco ([43]).

Un'ultima osservazione per concludere.

Il siciliano ha conosciuto l'aggettivo (non più usato) *allattatu* col senso di « invetriato, smaltato, di vaso di terracotta » (*Voc. Sic.* cit., p. 115 b). Tale aggettivo non avrà però nulla a che fare con la metafora che abbiamo studiato, ma andrà verosimilmente con ant. it. *lattimo* « materia che ha colore del 'latte' » ([44]), più precisamente « composizione di color biancastro, adoperata da' vetrai per colorire i cristalli » ([45]), e, confrontabile ad es. con friulano *tanz di latisìn* « stoviglie

con smalto bianco, tendenti al celeste », *latisìn* « celestino », anche *latâ*, nel linguaggio dei tintori « tingere un panno in cilestrino sbiadito » ([46]), col veneto *latesìn* « ceruleo, celeste, ecc. », feltrino *latesìn* « di colore grigio azzurrino » ([47]), ed inoltre col francese *laitier* « matière vitrifiée qui surnage à la surface de quelques métaux en fusion, variété de lave vitreuse » ([48]), rientrerà in quella serie di formazioni più o meno recenti, che abbiamo precedentemente esaminato.

(*) Difficoltà tipografiche ci hanno forzatamente costretti a più d'una semplificazione nella trascrizione di voci dialettali o straniere (specie dal rumeno).

(1) A cura di G. PICCITTO e G. TROPEA, I volume, Catania-Palermo 1977.

(2) A. TRAINA, *Nuovo Vocabolario Siciliano-Italiano*, Palermo 1868, p. 525.

(3) V. MORTILLARO, *Nuovo Dizionario Siciliano-Italiano*, Palermo 1862, p. 485, s. v *latti*, n. 8.

(4) 3 vv., München 1956-61.

(5) *Ibd.*, I, pp. 39 e 287; III, pp. 874 e 992.

(6) *Ibd.*, II, pp. 386, 419, 520; III, pp. 1015 e 1021.

(7) L. GALASSO, *Saggio d'un vocabolario calabro-italiano ad uso delle scuole*, Laureana di Borrello, 1924, p. 28.

(8) Verona-Ravenna, 1977.

(9) Cfr. già il *Vocabolariu Sardu-Italianu* dello SPANO, Cagliari 1851, p. 238, e, naturalmente, il *Dizionario Etimologico Sardo* di M. L. WAGNER, II, Heidelberg 1962, p. 15 a s. v. *lâtte*.

La doppia accezione sarda (« imbiancare » ed « intonacare ») si spiega tenendo conto del fatto che *imbiancare* indica almeno due azioni ben distinte: intonacare con calcina o stucco un muro; imbiancarlo con calce sciolta in acqua (ciò che si fa in genere una volta l'anno). Spesso i vocabolari dialettali non sono molto perspicui, non permettono di stabilire a quale delle due (o tre: talora *imbiancare* può indicare semplicemente: passare una mano di calce su un muro, ad es. per disinfezione) diverse azioni si faccia riferimento.

(10) Le forme sostantivali mancano al DES; mi sono state cortesemente indicate dal dr. M. COLORU.

(11) T. ALFONSI, *Il Dialetto còrso nella parlata Balanina*, Livorno 1932, p. 10.

(12) M. CECCALDI, *Dictionnaire Corse-Français* (*Pieve d'Evisa*), Paris 1968, p. 202, s.v. *latte*.

(13) Cfr. S. BATTAGLIA, *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, VIII, p. 825 b.

(14) A. MORRI, *Vocabolario Romagnolo-Italiano*, Bologna 1840, p. 437.

(15) C. CORONEDI BERTI, *Vocabolario Bolognese-Italiano*, Bologna 1869-74, II, p. 10.

(16) P. MAINOLDI, *Vocabolario del dialetto bolognese*, Bologna 1967, p. 85.

(17) C. MALASPINA, *Vocabolario Parmigiano-Italiano*, II, Parma 1857, p. 358; cfr. anche C. PARISET, *Vocabolario Parmigiano-Italiano*, I, Parma 1885, p. 921.

(18) C. GAMBINI, *Vocabolario Pavese-Italiano*, Pavia 1850, p. 125.

(19) F. ARRIVABENE, *Vocabolario Mantovano-Italiano*, Mantova 1882, p. 404.

(20) « Crusca », v. IX (anno 1905), p. 136, § XI della voce *latte*.

(21) BATTAGLIA, *l. c.*, pp. 825-26; cfr. anche « Crusca », *l. c.*, pp. 134-35, § II della voce *lattato*.

(22) Diverso è il caso di *lattato*[2] (BATTAGLIA, *l. c.*, p. 826a) « sale o estere dell'acido lattico... », che è termine di conio dotto, per cui si veda oltre.

(23) Si ripensi, ad es , all'etimologia di lat. *lac* secondo ISIDORO DI SIVIGLIA, *Origines* 11, 1, 77: « lac vim nominis a colore trahit, quod sit albus liquor, λευκός enim graece album dicunt », ed ancora, 20, 2, 34: « a graeco sermone derivatum est pro candore » (cfr. ThLL, VII, 2, fasc. VI, colonna 815).

(24) Si veda l'interpretazione della formula omerica (ἐν) νυκτὸς ἀμολγῷ data da R. LAZZERONI in *Appendice* (pp. 40-47) a *Su alcuni deverbali greci e sancriti*, SSL XI, 1971, pp. 22 ss., da cui abbiamo tratto la citazione (p. 46).

(25) Cfr. ThLL, *l. c.*, colonna 815 ss., 850, 853.

(26) Cfr. BATTAGLIA, *l. c.*, p. 827 c, s. v. *latte*, nn.i 11 e 13.

(27) FEW V, p. 110 b, s. v. *lac*.

(28) M. MOLINER, *Diccionario de uso del español*, II, Madrid 1971, p. 231. Cfr. anche il *Diccionario de la lengua española* della *Real Academia Española*, Madrid 1970 19, p. 792 a.

(29) N. FAÇON, *Dictionar român-italian*, Bucaresti 1967, p. 420 b.

(30) MOLINER, *l. c.*; cfr. anche il *Diccionario* dell'*Academia Española*, *l. c.*.

(31) Cfr. ad es. E. M. MARTINEZ AMADOR, *Diccionario Español-Italiano*, Barcelona 1973, p. 1208 b.

(32) FEW, *l. c.*, p. 111 a.

(33) Ἱστορικὸν λεξικὸν τῆς νέας ἑλληνικῆς, Atene 1933 ss.. Si trascura anche il *Lexikon der Archaismen in neugriechischen Dialekten* (Wien, 1974) di N. ANDRIOTIS, dipendente per l'esemplificazione, in questo caso, dallo Ἱστορικὸν λεξικόν.

(34) *Op. cit.*, II, 1939, p. 434 a, s. v. ἀπογαλακτίζω n. 2; IV, 1, 1953, p. 203 a, s. v. γάλα n. 3; p. 210 a; pp. 214-15, s. v. γαλατώνω n. 4; p. 215 b s. v. γαλαχτιά n. 2, γαλαχτίζω n. 1; pp. 215-16, s. v. γαλάχτισμα n. 1.

(35) Cfr. ad es. ΔΗΜΗΤΡΑΚΟΥ, Μέγα λεξικὸν τῆς ἑλληνικῆς γλώσσης, II, Atene 1936, p. 1539 a.

(36) ThGL, III, colonna 497.

(37) Così, in un papiro documentario di Ossirinco del 36 d. C. (n. 267 di *The Oxyrhynchus Papyri* di B. P. GRENFELL e A. S. HUNT, seconda parte, Londra 1899), al rigo 7 leggiamo: καὶ χιτῶνος γαλακτίνου ἀργυρίου δραχμὰς δέκα δύο. Ancor più chiaro un esempio più tardo (*Papyrus graecus holmiensis*, edito da O. LAGERCRANTZ, Uppsala 1913), in cui, parlandosi di colori, si legge (24. 29-31): ἄσβεστος μετὰ λιθαργύρου τριβομένη καὶ φυρομένη ποιεῖ χρώματα... πρῶτον μὲν γαλάκτεινα.

(38) Cfr. il VI capitolo (*L'elemento greco e bizantino*, pp. 153-69) del libro di M. L WAGNER, *La lingua sarda*, Berna 1950, e, successivamente, il paragrafo *L'elemento greco*, alle pp. 145-47 del *Saggio di un Atlante Linguistico della Sardegna* di B. TERRACINI e T. FRANCESCHI, Torino 1964 (ad es., a p. 147 si legge: « Ad ogni modo, pur con molta cautela ed elasticità di giudizio, sarà metodicamente prudente assegnare una probabile origine bizantina a tutti quegli esempi che trovano esplicita rispondenza nelle nostre colonie greche calabresi e otrantine »).

(39) G. BLANKEN, *Les Grecs de Cargèse* (*Corse*), Leyde 1951, in particolare pp. 264-65.

(40) Per questi, si veda ad es., di E. G. PERUZZI e D. J. GEORGACAS, *A byzantinism in Central Italian Dialects*, « Vox Romanica » XVIII, 1959, pp. 107-23, con ulteriori rinvii bibliografici, tra i quali particolarmente interessante in questa sede è di G. BONFANTE, *Note sui nomi della* Guancia *e della* Mascella *in Italia*, « Biblos » XXVII, 1951, pp. 361-96.

(41) L'accezione maltese « imbiancare » manca al *Dizionario maltese - arabo - italiano* di G. BARBERA, II, Beyrouth 1939, pp. 443-45; mi è stata gentilmente comunicata dal prof. G. MANGION. Per le voci arabe cfr. anche il *Voc. Ar. - It.* citato nella nota seguente, I, 1966, p. 236.

(42) Il verbo usuale arabo per « imbiancare » dovrebbe essere *tabayyada* « essere colorato in bianco; essere imbiancato », cfr. *bayad* « biancore, ecc. » e « intonaco bianco », ecc.. Le forme arabe sono tratte da M. NALLINO - R. TRAINI, *Vocabolario Arabo - Italiano*, Roma, I, 1966, p. 107 e III, 1973, pp. 1316-17. Ringrazio la prof.ssa D. AMALDI per le cortesi segnalazioni.

(43) Per gli influssi siciliani, più che noti, e neogreci sul maltese, cfr. da ultimo G. MANGION, *Appunti di storia linguistica maltese*, in *Dal dialetto alla lingua*, Atti del IX Convegno per gli Studi Dialettali Italiani, Pisa 1974, pp. 389-415, in particolare pp. 389 ss. e p. 414.

(44) DEI, III, p. 2181.

(45) « Crusca », *l. c.*, p. 140.

(46) *Il nuovo* PIRONA, *Vocabolario friulano*, Udine 1935, pp. 505 e 504.

(47) Si vedano rispettivamente G. Boerio, *Dizionario del dialetto veneziano*, Venezia 1829, p. 502 c, e B. Migliorini - G. B. Pellegrini, *Dizionario del Feltrino rustico*, Padova 1971, p. 53.

(48) Few, V, p. 111 a.

Anna Maria Fundarò

DESIGN E CULTURA MATERIALE: LA PRODUZIONE INDUSTRIALE DEL PALERMITANO TRA LA FINE DELL'800 ED I PRIMI DEL '900

Questa relazione costituisce, in parte, il resoconto di un programma di lavoro che, assieme ad altri architetti che si occupano di design presso la cattedra di Progettazione per l'industria, in Facoltà di Architettura a Palermo, ho da qualche tempo iniziato a svolgere: lavoro che si propone di collegare e confrontare i problemi teorici e storici della cultura del design, a livello generale e internazionale, con i fatti e i problemi della produzione locale siciliana, artigianale e industriale.

Questo approccio, che esprime degli interessi non solo conoscitivi ma anche concretamente operativi nei confronti del tema della cultura materiale, comporta, da una parte, una continua mediazione tra riferimenti teorici generali e fatti e dati particolari locali, e, dall'altra, una certa distanza dai metodi tipici di indagine storica o economica o antropologica.

In realtà, in un congresso sulla cultura materiale in Sicilia, un simile approccio, a partire dal design, può sembrare doppiamente marginale, sia perchè il design si è ritagliato uno spazio tutto interno alla cultura del progetto e perciò decisamente interno ad una sfera dell'ideazione, ipotizzata come separata da quella della realizzazione e della esecuzione, e sia perché la debolezza e precarietà della situazione industriale siciliana non ne ha permesso né uno sviluppo concreto, in senso capitalistico, rispetto al panorama dei paesi industrializzati, né uno sviluppo originale in senso alternativo.

In entrambe queste considerazioni vi è qualcosa di vero: come però, d'altronde, è altrettanto vero che il design, quale campione significativo della cultura umana, si trova ad essere coinvolto in un discorso centrato sulla cultura materiale intesa come « storia dei mezzi e dei metodi praticamente impiegati nella produzione, cioè di questioni relative alla produzione e al consumo nel più ampio significato di questi termini »: infatti non vi è dubbio che i prodotti di design influiscono in modo massiccio sull'ambiente fisico contemporaneo, rappresentandone un modo peculiare di produzione e costruzione, come non vi è dubbio che alcuni dei nodi teorici del design, quale il rapporto tra arte-ideologia-società, o il rapporto tra meccanismi e ruoli creativi e realizzativi, si ritrovano tutti all'interno del tema della cultura materiale. E viceversa, un confronto diacronico tra momenti e modi di produzione diversi, come è quello di cui abbiamo cominciato a interessarci e che ci avvicina all'area di studio della cultura materiale, fornisce

occasioni stimolanti di riflessione attorno alla stessa cultura del design e ad alcuni suoi nodi critici quale, in modo preminente oggi, quello della definizione e separazione dei ruoli lavorativi.

Questo nodo della separazione tra momento della ideazione e momento della esecuzione costituisce, infatti, uno dei nodi dell'attuale crisi del design, anche se contemporaneamente su di esso è stata fondata la sua assunzione a disciplina di progettazione: infatti, a partire dalla rivoluzione industriale e successivamente in modo sempre più marcato, il design si va definendo come competenza e attività separata all'interno del processo di produzione, riproponendo, tra profonde contraddizioni, una antica distinzione tra arti liberali e arti meccaniche, e, indirettamente, una organizzazione gerarchica delle arti.

La storia dell'attività artistica e produttiva dell'uomo è tutta leggibile attraverso questo parametro della differenza di valore di volta in volta assegnata al lavoro intellettuale e al lavoro manuale.

Nell'età moderna, a partire dal tardo rinascimento, nobiltà e privilegi sociali vengono conferiti a chi si muove nell'area dell'ideazione, che diventa un principio universale unificante le varie attività artistiche, mentre tutto il settore operativo, realizzativo, viene posto in una sfera inferiore, appiattito nelle sue specificità a causa del contemporaneo svilimento concettuale dei vari procedimenti tecnici: come del resto si verificherà più tardi, con l'idealismo ottocentesco o con il neo-idealismo crociano, l'opera artistica viene vista essenzialmente come espressione dello spirito più che delle mani, ne viene sottovalutato il suo momento artigiano, ne viene appiattita la dimensione « economica » all'interno della società: anzi, proprio quelle attività artistiche che hanno più relazioni intrinseche con il fare pratico e quotidiano dell'esistenza vengono collocate su un piano gerarchico inferiore, appunto come « arti minori ».

La rivendicazione illuminista tipicamente borghese dei diritti dell'uomo in quanto individuo e produttore, e del valore sociale del lavoro umano anche come fatica del corpo, tende a cancellare, in età successiva, questa situazione di separazione tra ideazione ed esecuzione e a ritrovare un rapporto necessario tra momento teorico e momento pratico all'interno della nozione di « utilità sociale », unificante arti nobili e arti applicate, come più tardi del resto riproporrà la stessa avanguardia sovietica proponendo tutto il lavoro intellettuale « a disposizione del sociale ».

Ma proprio all'interno di quel nodo dell'età moderna che è l'illuminismo, dentro quegli stessi ambienti di lavoro e di produzione in cui si andavano concretamente rompendo i pregiudizi sulla manualità e meccanicità, sapientemente rilevati nell'Encyclopédie, maturavano profonde trasformazioni produttive che si preparavano a sconvolgere sia rapporti di produzione che rapporti di forze sociali: una nuova divisione del lavoro.

Questa nozione di divisione del lavoro, nelle cui pieghe si va delineando,

fra infinite altre, una nuova figura di operatore come quella del designer, non è quella per così dire elementare di ripartizione, dentro una data società, del lavoro fra i vari individui a seconda delle attitudini e della articolazione dei bisogni sociali; essa piuttosto equivale ad una scomposizione e separazione, all'interno di un unico lavoro, delle sue diverse fasi componenti. All'inizio coincide con un processo di razionalizzazione del lavoro, che garantisce da un lato incremento produttivo ma anche una dimensione umana del lavoro del singolo, che vede la struttura organizzativa come un modo razionale di gestire la cooperazione fra i singoli. Sarà piuttosto il successivo processo di intensificazione del ritmo di produzione e di spezzettamento dell'attività lavorativa, unitamente ad altre componenti, a cambiarne il segno: l'operaio, l'addetto all'esecuzione, viene collocato all'interno di un arco breve del processo di produzione, in cui ha dei compiti spesso solo meccanici e come tali valutabili come inferiori nella gerarchia sociale, ma anche privato del piacere umano del senso del lavoro.

All'interno di questo universo frazionato e spezzettato di attività lavorative, si costituisce anche il particolare ruolo del « designer »: il suo lavoro consiste nel progettare le forme e raramente il meccanismo del prodotto, e, in genere, senza prendere parte diretta al processo di realizzazione, essendo separato dalla lavorazione vera e propria e dagli operai. In quanto tecnico del progetto costituisce, come gli operai, una parte dell'ingranaggio completo della produzione, in quanto, come dice Ferguson, anche il pensare diventa una tecnica particolare. Solo che questa sua attività pensante diventa socialmente privilegiata rispetto all'universo meccanico della esecuzione. Ma questa situazione di privilegio è una causa delle contraddizioni del designer, che continuamente oscilla da una compiaciuta accettazione della sua condizione separata ma privilegiata (« nuovo mandarino della società industriale ») solo raramente consapevole di essere, anche in questo suo ruolo di apparente demiurgo, uno degli strumenti di vendita delle merci da parte dell'imprenditore, a frequenti rimpianti del suo passato artigiano, quando il suo lavoro era ancora « mestiere », cioè non separata attività progettuale.

Il design europeo, fino al secondo dopoguerra, ha continue oscillazioni attorno a queste posizioni, spesso solo compromissorie: così le istanze efficientiste dei vari Werkbund, tesi ad una qualità della produzione, guardano all'artigianato solo per rendere migliore l'industria, appoggiandosi al momento tecnico delle arti applicate in quanto momento unificante delle arti figurative e sola cosa trasmissibile; ma in realtà il centro dell'attenzione non è né la « salvaguardia dei diritti dell'area espressiva del designer » né, tanto meno, il problema operaio di « autorealizzazione nel lavoro », come lo era stato invece per Morris. E se, successivamente, la scuola di progettazione di Gropius di Weimar ritorna alle botteghe, al « mestiere » in quanto riconosciuta fonte della creatività, e strada privilegiata per annullare « l'arrogante barriera tra artista e artigiano » attraverso la ricomposta figura dell'artigiano/artista quale unico responsabile del momento

ideativo/esecutivo, sarà, come si sa, un esperimento di breve durata all'interno della vita della stessa scuola: ben presto la sfera « artistica » sarà separata da quella della sperimentazione pratica del mestiere, e l'artigiano rientrerà nell'area della cultura popolare, come un ramo secco, in una posizione regressiva.

Ma, attorno agli anni '60, il declino del mito tecnologico e dell'altro mito, dell'idealizzazione della specializzazione e della divisione del lavoro, ripropone, a distanza di vent'anni, l'idea di Benjamin per cui la tecnica, vista non solo quale evento puramente materiale ma socio-culturale, diventa perno della vita della società e dimensione fondamentale delle arti, non più distinguibili tra maggiori e minori: paradossalmente così, la fine del mito tecnologico ripropone una nozione più complessa e globale di tecnica che porta più o meno direttamente alla costituzione, per varie convergenze, di quel versante di studi che lavora attorno alla nozione di cultura materiale.

Per chi si occupa di design anche in termini operativi, confrontarsi con il patrimonio di conoscenze che va emergendo da questi studi sulla cultura materiale, diventa una indispensabile verifica dei propri obiettivi: per questo, come detto prima, stiamo da qualche anno lavorando ad alcune analisi intorno alle strutture produttive e alla produzione oggettuale del nostro contesto lavorativo siciliano ed in particolare palermitano, finora operando in due aree di studio diverse; una, diciamo dal vivo, si riferisce ad una analisi delle attività produttive artigiane ancora presenti nel centro storico di Palermo, brani di un tessuto lavorativo in degradazione ma per certi versi molto resistente (di cui si era pensato di dare pure notizia in questo congresso con altra relazione); l'altra area di studio, a cui accennerò qui brevemente, si riferisce ad uno studio ancora in corso sulla prima produzione industriale del Palermitano, fatta e da fare in gran parte sui libri, negli archivi, attraverso i cataloghi di vendita, le inserzioni pubblicitarie, e, se ancora possibile, attraverso qualche diretta testimonianza.

L'area dell'« Archeologia industriale », come con un termine di successo è stato negli ultimi anni chiamato il settore di studi attorno a quel momento di trasformazioni tecniche, produttive e sociali della prima produzione industriale, qui in Sicilia e per il punto di vista della nostra analisi, offre materiale di grande interesse: sia sul piano delle conoscenze generali, che è forse ancora possibile recuperare dalla dispersione e distruzione, per costruire una visione più concreta dell'industrialesimo attraverso la registrazione, catalogazione, conservazione di edifici e artefatti, di strumenti e suppellettili, tutti oggetti materiali, strumenti di produzione ma anche di comunicazione; ma sia anche sul piano delle conoscenze specifiche, in relazione ai nodi teorici specifici prima delineati, dei ruoli creativi ed esecutivi all'interno dei processi di lavoro.

Visto attraverso la storia anonima, minuta della produzione palermitana, dell'800, a partire dalle tecniche adottate e dai prodotti realizzati, il fenomeno industriale siciliano appare all'origine caratterizzato da un margine fisico, manuale,

unificante ruoli e competenze diverse e da una situazione intermedia rispetto all'organizzazione artigianale; nell'arco di tempo esaminato, si assiste, da un lato, alla poca differenza fra le prime fabbriche rispetto alle precedenti manifatture, al persistere della commistione, in molti settori produttivi, della progettazione creativa e della esecuzione e alla tendenza all'adozione di nuove invenzioni tecnologiche e di nuovi impianti, in funzione sì di una maggiore quantità, ma senza spingere troppo il processo di divisione del lavoro. Per contro, gli ultimi prodotti esaminati degli anni 1910, per lo meno in certi settori in cui l'intervento di architetti/designers diventa più frequente, mostrano una enfatizzazione del problema formale e della qualificazione estetica del prodotto, al di là della sua reale originalità complessiva, che è già una manifestazione di una separazione in atto di competenze.

Dalle statistiche italiane, gli addetti all'industria in Italia costituiscono, al 1861, il 23% della popolazione attiva: soltanto che il termine industria è usato in senso ampio, comprendendo sia la trasformazione dei prodotti agricoli in semilavorati, sia le attività artigianali, anche con due o tre addetti, sia il lavoro a domicilio, tipico del settore tessile.

Rispetto all'Italia, la Sicilia, e la provincia di Palermo in particolare, presenta un panorama di numerosissime e piccole industrie, capaci di provvedere ai bisogni locali, addensate in città o sulla costa, ma la cui consistenza non fa intravedere una possibilità di seria concorrenza con l'industria settentrionale, prospettandosi, anzi, con l'unificazione politica e la formazione di un unico mercato nazionale, possibilità di grave regresso. Le condizioni degli artigiani, specie all'interno dell'isola, sono anch'esse poco floride, al punto da essere costretti a unire il lavoro nelle campagne al mestiere. Ma se è assente un ceto borghese imprenditoriale locale capace di promuovere strutture produttive organizzate industrialmente, già dai primi del secolo l'area palermitana in particolare è investita da un flusso di capitali e di dirigenza straniera, specialmente inglese ma anche francese e belga, che comporta inizialmente una certa vivacità nell'industria ricettiva alberghiera e anche una certa attrezzatura dei trasporti interni alla città e dintorni.

Su questo tessuto produttivo, molto frammentario e ricco di alcune potenzialità, attorno agli anni '30, cala una dinastia di fortunati e brillanti imprenditori calabresi, i Florio: essi cominciano a lavorare, avendo l'occhio sempre attento alle esperienze straniere, sul modello di queste, ma con molta concretezza a partire dalle risorse peculiari ambientali e cioè il mare da un lato (mi riferisco alle tonnare e alla prima flotta Florio) e l'agricoltura dall'altro (mi riferisco alla produzione di vino Marsala e alle fabbriche di conserve alimentari).

Ma ad essi va soprattutto riconosciuto il merito di avere dato una forte spinta di riorganizzazione in senso industriale ad una situazione produttiva in cui il lavoro era in gran parte controllato ancora dalle corporazioni dei mestieri (della

cui varietà e qualità rimane traccia nella toponomastica), se si prescinde dalla presenza di alcuni vivi ma frammentari nuclei di produzione industriale. Il successo del lavoro dei Florio non tarda a produrre un effetto di trascinamento che coinvolge positivamente altre categorie imprenditoriali preesistenti, che hanno già una struttura in qualche modo industriale, chiamata tale più per l'alto numero di addetti che per la struttura produttiva, nella sostanza artigianale: mi riferisco alle fabbriche di carta, di qualità scadente, detta « carta di straccia secca per solo uso d'intavolare », alle fonderie, in cui si eseguono lavori in ghisa ma anche « macchine a vapore terrestri », « caldaie per legni a vapore » con un personale di parecchie centinaia di operai, alle fabbriche di mobili, a quelle di collaforte, a quelle di oggetti in rame, alle varie concerie di pelli, alle fabbriche di pianoforti, alle diverse macine di sommacco, con i suoi complessivi 230 addetti, alle fabbriche di carrozze (sei nella sola Palermo con 24 operai), alle fabbriche di tessuti, molto piccole e frammentate, con piccoli telai, di cui la più organizzata è quella dell'Albergo dei Poveri. A Termini Imerese esistono due fabbriche di « ligorizia », con 30 e 24 operai, ed una fabbrica di panni a Palazzo Adriano.

La grande vivacità fabbrile che percorre nell'800 i paesi « sviluppati » e che si va concretizzando in « meravigliose » applicazioni tecnologiche (dalla lampadina elettrica, alla navigazione a vapore, al telefono, al motore a scoppio), investe anche la Sicilia, in cui la curiosità e la capacità imprenditoriale di alcuni fanno convergere forze straniere, anche a livello operaio, che si affiancano alle maestranze locali, oltre a maestranze specializzate, a tecnici dirigenti, a macchinari e prodotti finiti, su cui si confronta e conforma la produzione locale, innescando un processo attivo di trasformazioni produttive.

Gli anni tra la fine del secolo e gli inizi del '900 sono particolarmente brillanti, sul piano industriale e commerciale, per Palermo e la sua provincia, anche se grossi strati di popolazione permangono in un tenore di vita molto basso: infatti con l'ingrandirsi delle strutture produttive e con l'adozione di nuove tecnologie, molte piccole strutture vengono cancellate, al confronto con la concorrenza del nord, ma altre sorgono e altre si irrobustiscono molto, al punto da potere competere con quelle settentrionali sul piano delle esportazioni. Parallelamente si va consolidando uno strato sociale di borghesia attiva e intraprendente, molto attenta alle contemporanee trasformazioni del mondo industrializzato e vivacemente impegnata ad essere presente, con la sua produzione, a quelle occasioni di confronto nazionali e internazionali che sono le Esposizioni (a Vienna nel 1873, a Parigi nel 1878, a Milano nel 1881, a Torino nel 1884, a Palermo nel 1891-92).

Viene rilanciata la produzione e l'esportazione dello zolfo, promossa l'industria chimica (all'Arenella) a partire dalla utilizzazione di risorse locali (agrumi, zolfo), viene riattivata l'industria del sommacco e della lavorazione del sughero (Società Cusumano, Mirto e C.), con l'introduzione di mezzi a vapore, e l'industria dei tessuti, in particolare della seta, per cui Palermo aveva una grossa tra-

dizione di alta qualità, viene trasformata e incrementata, in modo considerevole, l'industria siderurgica e meccanica. La fonderia dei Fratelli Sgroj e C., vicino all'Oreto, viene rilevata dai Florio e spostata vicino al porto in funzione dell'auspicato sviluppo delle attività armatoriali palermitane.

Una analisi a sé meriterà questa prima grossa struttura produttiva, che nel 1888 contava 900 operai e 200 ragazzi; operai molto qualificati che, sotto la direzione del tecnico francese Theis, fabbricano e brevettano macchine a vapore, orgogliosamente esposte a varie esposizioni internazionali, eseguono parti delle più grosse opere di architettura della città (dal teatro Massimo al Politeama, ai mercati coperti) e costruiscono raffinati elementi di arredo urbano (dalle balconate, ai cancelli, ai candelabri per l'illuminazione stradale) oltre alla grossa attività legata alla costruzione e riparazione di motori navali e di macchine agricole a vapore.

Accanto alla Fonderia Oretea, che costituisce in questi anni il più grosso complesso industriale siciliano, esistono altre fonderie più modeste ma abbastanza floride, capaci di confrontarsi con la Oretea sul piano della qualità dei prodotti se non su quello della forza produttiva: dallo Stabilimento di Costruzioni Meccaniche con Fonderia di Eugenio Oliveri, specializzato in macchine motrici, pompe elettriche e « vetture elettriche », « vetture automobili a benzina », e « automobili a vapore »; allo Stabilimento Meccanico e Fonderia di Francesco Panzera, molto vasto con oltre 300 operai, specializzato nella costruzione di torchi, « sia di vinaccia che da olio »; allo stabilimento Di Maggio, con 20 operai, specializzato in candelabri e ornamenti.

Un altro settore produttivo, con salde tradizioni, quello delle maioliche, terraglie, porcellane e vetrerie, si presenta come ambito in cui vecchio e nuovo si intrecciano per molto tempo: le lavorazioni, con fabbriche che impiegano da 10 a 30 operai, sono in parte eseguite a mano, con metodi tradizionali (anche in base ad una consolidata richiesta di mercato che vede nella manualità una garanzia di valore) mentre gli impasti vengono preparati meccanicamente. I Florio, nel '79, penetrano anche in questo ambito produttivo e, attraverso la fusione di due preesistenti fabbriche artigiane che producevano vasellame comune, danno origine alla Ceramica Florio. Questa promuove una produzione a basso costo, su vasta scala, ispirata alla cultura popolare locale ma con frequenti collaborazioni con architetti e progettisti di qualità: un settore di grande sviluppo sarà, nei primi del '900, quello delle piastrelle di rivestimento per l'uso frequente che ne vien fatto nelle facciate. Successivamente la Florio sarà assorbita, prima, dalla Richard; con un'altra successiva fusione della Richard con la Ginori aumenta la concentrazione industriale e produttiva — si passa a 500 operai — e con la concentrazione si consolida una rigida divisione di compiti.

Nel 1890 le sole fabbriche legate al nome Florio danno lavoro a 4000 persone: ma accanto alle più grosse strutture produttive esiste un interessante tes-

suto connettivo che, per riferirci al campo prima cennato della industria meccanica, è costituito da piccole officine in cui lavorano da 2 a 8 operai, proprietari compresi, che producono rubinetti, caloriferi, pentole, scatole di latta, mobili, serrature, bottoni: officine più grandi e con una produzione elevata producono letti in ferro e rame, molto richiesti non solo a Palermo ma anche in Italia e all'estero per attrezzature domestiche ma soprattutto pubbliche, ospedaliere, scolastiche: una produzione in genere in cui alle nuove tecniche produttive, usate spesso in modi rozzi e sommari, vengono sovrapposti motivi decorativi estratti dalla lavorazione tradizionale artigiana: una delle più grosse ditte è la fabbrica Cavallaro, con 50 operai; per la fabbricazione di letti è famosa la ditta Vincenzo Catalano che adopera una speciale vernice americana.

Anche l'ambito della produzione del mobile e della lavorazione del legno della Palermo fine secolo merita censimenti ed inventari dettagliati: esso riveste notevole importanza, anche in termini quantitativi, con 18 fabbriche e 360 addetti, con una media di 20 addetti per fabbrica. Talune ditte, come la Solei Hebert, hanno legami con il continente: questa, sorta originariamente come una delle derivazioni italiane della Solei Hebert con sede a Torino e pertanto in prevalenza come deposito di mobili di lusso, viene in un primo tempo trasformata in fabbrica, con il nome di Golia e C. e poi in una vera azienda industriale per opera del suo direttore Ducrot.

Ma è interessante, a parte i nomi più prestigiosi, guardare alla situazione minuta della produzione, alle altre ditte più piccole come quella di Salvatore Coco e Salvatore Valenti, esperti in lavori cosiddetti artistici, e ancora l'Emporio Americano con 40 operai, la ditta La Mattina con 18 operai, la ditta Mucoli con 11 operai, e altre ancora più piccole: è una produzione, questa del mobile e del legno, caratterizzata da un lato da tracce di un vecchio mondo che va scomparendo, come il falegname che produce da rozzi mobili ad infissi, attrezzi agricoli, botti, o ancora il sofisticato ebanista che produce pochi raffinati esemplari, con tecniche antiche, per una clientela aristocratica e alto borghese; dall'altro lato si cominciano a muovere nuove tecniche, nuove organizzazioni, nuove dimensioni aziendali; e soprattutto nuovi compiti e rapporti di lavoro e separazioni.

Una prima separazione avviene nei confronti della segheria: poi ancora si vanno distinguendo compiti e mansioni: un intagliatore non fa l'intarsiatore o il lucidatore; il tappezziere diventa, con l'introduzione delle molle, l'esperto nella imbottitura; le parti tornite, le cornici e le sagome costituiscono veri e propri elementi prefabbricati, provenienti dalle mani di altri artigiani. Nel campo delle tecniche viene introdotta la impiallacciatura che permette, attraverso un rivestimento con fogli sottilissimi, di fare apparire di legni pregiati mobili costruiti con legni ordinari.

Un'altra trasformazione riguarda la sfera dell'utenza: l'artigiano produttore non offre all'utenza un prodotto quale interpretazione specifica delle sue esigenze

funzionali ed estetiche ma gli propone modelli e tipologie riprodotti in serie più o meno grandi.

E infine si consolida l'introduzione di quella pratica della collaborazione tra artigiani e progettisti, in genere architetti, da cui nasce, in situazioni magari spinte più a fondo, la figura del designer. A parte le più brillanti collaborazioni, molto note anche in studi fatti a partire dal punto di vista artistico, come per esempio la collaborazione tra Ernesto Basile e Ducrot, è interessante notare come anche la produzione più anonima tenda a presentare un panorama articolato, fatto di mobili in stile vario, in cui l'abilità artigiana è tutta concentrata sulle innovazioni all'interno del fatto costruttivo, di mobili del tappezziere, cioè tutto il campo degli imbottiti, ed infine, di mobili in ferro, in cui, sul modello degli esempi stranieri, specialmente inglesi e americani, si fanno interessanti esperienze nel campo della smontabilità e flessibilità d'uso. L'analisi, ad oggi, deve essere comunque approfondita, attraverso una documentazione diretta, specialmente iconografica: il quadro va però ancora per lo meno completato nella sua elencazione merceologica, già di per sé significativa: accennerò pertanto alle altre produzioni in espansione nell'area palermitana, nell'arco temporale esaminato:

— cresce la produzione di materiale per l'edilizia, sia per la forte ripresa dell'attività edilizia, specie dopo il 1860, nel settore pubblico e privato, e sia per la diminuita pratica al riuso di materiali di recupero: già subito dopo l'unificazione la città aveva cominciato ad espandersi al di fuori delle mura, anche con la costruzione di lussuose abitazioni private, ma soprattutto erano stati avviati alcuni lavori pubblici, oltre a quelli citati prima, come la costruzione di marciapiedi o il lastricato e il selciato di alcune strade, l'abbellimento con alberature, fontanelle e monumenti di slarghi e piazze, alcune sistemazioni urbane importanti come la demolizione di porte di città e l'apertura di nuove strade, nonché la riorganizzazione del sistema di trasporto pubblico (tranways, « ferrovie a cavallo »). Come conseguenza di questo slancio costruttivo, vengono prodotti nuovi materiali, a partire dal ferro, dal cemento e laterizio in grandi quantità, anche sotto forma di elementi prefabbricati (ad esempio cornici, camini, balaustre) e distribuiti attraverso cataloghi che sarebbe interessantissimo ritrovare: ricordo le fornaci di calce di Boccadifalco e di Monte Gallo, con circa 80 operai, le fornaci di laterizi, di cui importante quella di Puleo di Acqua dei Corsari, con fornace Hoffmann, che fabbricano tegole alla marsigliese, mattoni pressati e forati; le fabbriche di oggetti in cemento, in particolare la Ghilardi e C., con stabilimenti anche a Bari e a Bergamo, che occupa 20 operai per tutto l'anno e la Di Stefano con 21 operai e 5 ragazzi;

— nasce, tra la fine del secolo ed i primi anni del '900, una nuova industria, quella automobilistica. Si tratta di pezzi unici, prodotti, utilizzando impianti esistenti, da una manodopera di grande perizia artigianale, sotto la guida

di tecnici di talento: in genere per la carrozzeria ci si appoggia alle maestranze molto raffinate delle fabbriche di carrozze;

— ha un grosso sviluppo la cantieristica navale: lo scalo di alaggio per la riparazione delle navi, voluto dai Florio nel 1864 e già allora con 600 operai, viene sostituito per iniziativa degli stessi a fine secolo dal Cantiere Navale di Palermo, che, tra i più attrezzati d'Europa per macchinari e tecniche avanzate di lavorazione, diviene la più grossa industria della Sicilia: al suo interno, solide tradizioni costruttive permettono la partecipazione dei capomastri all'organizzazione del lavoro, anche se un grosso lavoro di progettazione resta affidato a tecnici ed in particolare ad architetti, per quanto riguarda gli interni;

— si sviluppa la flotta Florio, che, nel 1892, con la fusione con la società Rubattino e la creazione della Società Generale di Navigazione, costituisce un primo segnale della tendenza a fondere il gruppo capitalista industriale isolano con quello settentrionale;

— si sviluppa ancora l'industria alberghiera: con Villa Igiea in particolare si sottolinea la presenza di una clientela internazionale di lusso, legata al complesso intreccio di relazioni tra aristocrazia isolana e nuove forze imprenditoriali borghesi;

— si sviluppa una vivace industria editoriale: appoggiandosi ad una antica tradizione di stampa di carattere economico e commerciale (dalle « Novelle Miscellanee » a le « Ferrovie sicule »), nel settore delle riviste e dei giornali, tra il 1890 e il 1900 a Palermo si pubblicano più di 50 testate, su argomenti di carattere scientifico e letterario ma anche produttivo, sull'agricoltura, le industrie, le nuove tecniche, tutte in fondo tendenti a diffondere la coscienza della necessità di un accrescimento del benessere sociale; accanto ed in conseguenza pure l'industria tipografica è molto viva: cito la ditta Mirto con 24 operai, la Virzì con 27 operai, la Vena con 20 operai;

— accenno, per finire, appena alle industrie alimentari perché più distanti dal nostro obiettivo di analisi, anche se la sola macinazione di cereali e la fabbricazione di pasta assorbe più manodopera delle varie officine meccaniche.

Questo pur sommario panorama nulla dice, in termini espliciti, delle contingenze storiche, economiche e territoriali in cui si sviluppava il fenomeno industriale a Palermo, nulla del significato degli investimenti di capitali stranieri, delle diverse politiche economiche, prima protezionistica, poi di libero scambio, della situazione dell'agricoltura, dello sviluppo delle infrastrutture tecniche (ferrovie e strade) e sociali (scuole, ospedali, banche), delle conseguenze della unificazione, dei problemi di decentramento e di autogoverno, dei cosiddetti problemi meridionali. Sono problemi di fondo/sfondo, su cui non siamo competenti a parlare, es-

sendo il nostro punto di vista collocato all'interno della produzione e cioè sul momento dell'organizzazione interna della fabbrica, sul tipo, qualità e rapporti di lavoro e soprattutto sul nodo della divisione di ruoli e competenze, sul ruolo della ideazione e della esecuzione in relazione all'oggetto stesso prodotto.

Ma anche da questo solo versante di osservazione ci si accorge come dai primi decenni del '900 lo sviluppo dell'industria italiana si muova nella direzione di una progressiva concentrazione, attraverso una specializzazione sempre più spinta nella divisione del lavoro e una specializzazione anche di tipo regionale nelle localizzazioni: tendenze che non tornano a favore del Sud, come dimostra lo stesso progressivo assorbimento, da parte di grossi capitalisti del Nord, di alcune delle industrie Florio: la Sicilia non regge al fenomeno di ingigantimento, concentrazione e specializzazione industriale, anche per carenze di energia motrice e materie prime, ma non è capace di riorganizzare modernamente la sua produzione per il consumo locale, diventando presto sede passiva di assorbimento dei manufatti del Nord, sprecando manodopera e le stesse poche materie prime, sue pressocché uniche esportazioni, ma soprattutto sprecando originali possibilità di attuazione di una diffusa e minuta struttura produttiva alternativa, in qualche modo felicemente realizzata nel periodo esaminato.

Per quel che stiamo studiando, concentrazione e specializzazione dentro la fabbrica e nella produzione portano ad una definizione del ruolo del progettista/designer nell'area del « disegno » dell'oggetto, portano una rigida previsione della produzione e del consumo, una tendenza, nella stessa sfera del progetto, a separare da un lato il tecnico e dall'altro, se necessario per motivi mercantili, il decoratore, spesso all'oscuro dei problemi di tecnica divenuti complicati e chiamato ad operazioni di « maquillage » del prodotto: la tecnologia si è, infatti, nel frattempo tanto distaccata dalla empiricità da non permettere più l'esistenza di quella figura di inventore/artigiano/artista capace di utilizzare strumenti semplici e al tempo stesso sofisticati, così vivacemente presente nell'arco di tempo in esame, in cui è in qualche modo possibile rintracciare il senso unitario dell'invenzione/creazione degli oggetti della vita quotidiana, che è uno dei motivi centrali del nostro lavoro: l'obiettivo per noi infatti non è solo la conoscenza in sé ma questa in funzione di una più lucida capacità di scelta, come diceva Giedion sulla scorta di Morris, tra « le sfere che sono adatte alla meccanizzazione e quelle che non lo sono », al fine di rintracciare un più giusto equilibrio, anche nel produrre, tra la sfera individuale e quella collettiva, tra il piccolo e il grande.

ORIETTA SORGI

FESTA E ECONOMIA

La considerazione che le feste possano mettere nuovamente in luce i rapporti fra religiosità ed economia, permettendo, al tempo stesso, di sfuggire ad una interpretazione idealistico-estetizzante del concetto di folklore, è la ragione principale di questa ricerca. Già Vittorio Lanternari ne *La Grande Festa,* ha dimostrato come la festa di Capodanno si modelli diversamente in rapporto ai diversi sistemi di produzione. Nell'ambito delle feste patronali questo fatto è fin troppo evidente. L'esigenza di avere un santo protettore, più che come forza mistica si sviluppa infatti come garanzia di conservazione dei processi produttivi.

Da questa constatazione e dunque dal proposito di condurre una ricerca sul rapporto fra strutture economiche e fenomeni culturali è derivato lo schema di una indagine sul centro peschereccio di Porticello, che fa parte del Comune di S. Flavia, in provincia di Palermo. Questa indagine, oltre a contribuire all'arricchimento della conoscenza della realtà siciliana, vuole costituire un tentativo di storicizzare certe manifestazioni culturali. Una comunità non è un mondo a parte, e certi rituali non sono calati lì per caso, ma risalgono a una struttura generale, che è quella, in questo caso, delle civiltà pescatorie, dove l'intera produzione economica è basata sul rapporto diretto con la natura. Il contatto col mare, i pericoli e le minacce continue di una tempesta o di un naufragio, l'insopprimibile aleatorietà della pesca, fanno nascere l'esigenza di sistemi mitici protettivi. L'uomo di mare non ha altro a cui rivolgersi se non a una forza provvidenziale, che, nel caso specifico, è la « Madonna del Lume » (dove " lume " sta appunto per guida, luce, durante il lavoro).

Sotto questo profilo la comunità di Porticello mi è parsa estremamente interessante. Porticello è un paese rimasto sostanzialmente estraneo alle insidie della terziarizzazione e del parassitismo. La pesca è l'unica realtà economica del paese, e la festa mantiene la sua forza e rimane l'avvenimento più importante della comunità, non tanto per un bisogno religioso, ma perché intende garantire il perpetuarsi di questa attività. Le celebrazioni in onore di Maria SS. del Lume si svolgono infatti intorno alla fine di settembre, nel periodo in cui si conclude la stagione più propizia alla pesca. Il termometro della situazione economica del paese è rappresentato da questi festeggiamenti. Il fasto dei festeggiamenti rispecchia la ricchezza dell'annata: « annata ricca-festa grande-annata povera-festa modesta ». I temi ricorrenti della festa sono il ringraziamento collettivo alla Madonna e le richieste di una pesca prospera. La festa costituisce, inoltre, un mo-

mento intensamente socializzante fra gli abitanti della comunità che vede in questa occasione tornare i suoi emigrati.

1. - Porticello, che nel nome stesso esprime l'origine e la vocazione marinara, conta oggi (secondo il censimento del 1971) poco meno di cinquemila abitanti, dei quali ben il 57% sono pescatori, mentre gli altri sono dediti ad attività collaterali (maestri d'ascia e carpentieri navali, motoristi, autotrasportatori di pesce, rigattieri). L'attività agricola è concentrata piuttosto nelle campagne di S. Flavia e fa capo ad agrumicultori Bagheresi, i quali possiedono quasi tutti gli agrumeti coltivati nella stessa S. Flavia e in Porticello. Pressoché inesistente il settore terziario.

Non è stato possibile enucleare dati precisi sull'emigrazione: i dati esistenti, riferibili all'intero Comune di S. Flavia, forniscono percentuali in costante ma lieve aumento. Per quanto riguarda Porticello si rileva oggettivamente che l'emigrazione (intensificatasi nel decennio 1960-70) è determinata anche dall'ancestrale aspirazione del pescatore a sottrarsi alle insidie del mare e all'incertezza economica della pesca e quindi dall'aspirazione alla sicurezza attribuita ad altri lavori a terra o all'impiego pubblico.

Nel piccolo centro, situato a ridosso di paesi di antiche tradizioni mafiose (Bagheria, Casteldaccia, Ficarazzi) non si sono mai consolidate strutture mafiose e non si registrano (se non raramente) delitti contro la persona; la violenza in genere è estranea ai costumi della gente. Assente da sempre risulta l'organizzazione sindacale: questo fenomeno può obiettivamente essere collegato all'assenza di grandi imprenditori (quasi tutti gli armatori di pescherecci sono pescatori essi stessi, o figli o nipoti di pescatori, il più delle volte largamente partecipi delle fatiche dell'equipaggio) nonché al perdurare di antichissimi e consolidati sistemi di ripartizione degli utili. Prevalente è il sistema delle parti che prevede, anzitutto, l'ammortamento e la manutenzione dei mezzi e degli strumenti di pesca. Quindi vengono remunerati il capitano o capobarca (dalle cui scelte dipende la riuscita del lavoro) e il motorista che, accudendo al motore, procura sicurezza alla navigazione. La divisione avviene settimanalmente: il capitano (che spesso è anche l'armatore del peschereccio deduce dal ricavato delle vendite la quota di ammortamento dell'imbarcazione e quindi le spese anticipate per l'attività quotidiana (nafta, ghiaccio, esche, ecc...); la cifra residua viene divisa in tante parti quanti sono i componenti dell'equipaggio più due, destinate a raddoppiare le parti del capitano e del motorista. Questo sistema attribuisce a tutti i rischi della pesca (spesso una lunga notte di fatica si conclude infruttuosamente) e privilegia la maggiore esperienza e il lavoro più qualificato (capitano e motorista) in quanto principali coefficienti di produzione. Per il che è da ritenersi che il perdurare di questo sistema nel tempo dipenda anche dalla sua essenziale equità.

Assente il sindacato, lo spirito associativo dei pescatori di Porticello, sempre vivo e attivo, si è estrinsecato dapprima nelle « Università di pescatori », che furono associazioni con rudimentali intenti cooperativistici tendenti a procurare con l'unione maggiori e più agevoli possibilità d'acquisto degli strumenti di lavoro. Queste « Università », sorte circa un secolo fa, quando i pescatori, fino a quel tempo lavoratori dipendenti dalla tonnara di Solanto, cominciarono a dedicarsi alla pesca anche in proprio, furono le progenitrici delle moderne cooperative. La prima di queste, la « Mare Nostrum », sorse durante l'epoca del fascismo e perseguì prevalentemente scopi di beneficenza.

Altra efficiente e moderna Cooperativa, la « Giovanni XXIII », sorge nel 1974, ed oggi buona parte dei duemilacinquecento natanti iscritti al compartimento marittimo di Porticello aderiscono alle due grandi e moderne cooperative che agiscono con efficienza in tutti i settori ed i momenti della produzione (costruzione e manutenzione dei natanti, acquisto di attrezzi, esche, conservazione e distribuzione del pescato, ecc...).

2. - La borgata di Porticello sorse nel XVII secolo, attorno alla Tonnara di Solanto, che fu, per oltre due secoli, uno dei feudi più redditizi dei Principi di San Vincenzo. Questa tonnara, la più importante delle coste del palermitano, occupava circa trecento lavoratori dalla fine di marzo all'inizio di ottobre determinando un movimento pendolare di pescatori, i quali, provenienti da altri porticcioli della provincia, affluivano a Solanto e vi trovavano lavoro. Questi ospiti stagionali si accamparono all'inizio nei rifugi naturali offerti dalle cave di pietra esistenti nella zona, che da queste appunto prese il nome di contrada « Pirrieri » (cave di tufo): qui oggi sorge Porticello.

Verso la metà del 1700 questi pendolari cominciarono a condurre con sé le famiglie e a stabilirsi in queste contrade, creandovi un primo nucleo di abitanti e avviando contemporaneamente la prima forma di economia locale, con la piccola pesca costiera della *minaida* e della *tartana*, praticata con piccole imbarcazioni a remi. Più tardi, divenuti esperti nel taglio e nell'uso delle vele, i pescatori di Porticello intrapresero la pesca *a paranza*, strascicando grandi reti a sacco, zavorrate ed ancorate alle poppe di due gozzi a vela che procedevano appaiati. L'uso delle vele e la pesca a strascico consentirono un determinante progresso nella quantità e nella qualità del pescato e del conseguente decollo economico della Comunità, che, successivamente ottenne dagli aristocratici proprietari dei terreni limitrofi di poter disporre in enfiteusi del grande piano prospiciente al mare, che da allora, appunto, fu chiamato « stenditoio » per la destinazione ad accogliere reti sciorinate ad asciugare o per essere rattoppate.

Nascono in quel tempo le prime « Università » di pescatori e da allora la comunità procede, senza altri salti, ma con costante sviluppo, fino agli anni immediatamente successivi alla prima guerra mondiale.

Negli anni '30, la partecipazione alla guerra civile spagnola e un certo flusso migratorio, fornirono l'occasione di introdurre a Porticello la « lampara », usata nel golfo di Guascogna. Da allora Porticello divenne uno dei più importanti porti pescherecci d'Italia per la pesca del pesce azzurro. Dagli spagnoli i pescatori di Porticello appresero anche l'attività di salagione del pesce azzurro (alici, sarde, sgombri) che consentì la nascita di nuove strutture artigianali e industriali nelle quali trovarono occupazione molte donne, che prima si trasferivano in città, per occuparvisi come domestiche.

Poco prima della seconda guerra mondiale (nel 1939) venne introdotto anche a Porticello il motore Diesel marino, che consentì la costruzione di pescherecci più grossi e veloci, con i quali i pescatori cominciarono a spingersi oltre Ustica e Vulcano, fin nei pressi della Campania. La seconda guerra mondiale provocò enormi danni alla flotta peschereccia, e tuttavia gli anni immediatamente successivi fecero registrare una pronta ripresa ed un ulteriore decollo economico della comunità grazie all'introduzione di nuove risorse tecnologiche (reti in nylon, palancari di fondo, apparecchiature elettroniche per la localizzazione dei banchi di pesca) ed alla politica di incentivazione condotta, pur con grande spreco di mezzi, dalla Regione e dalla Cassa del Mezzogiorno.

La pesca del pesce spada, prima stagionale e limitata alle coste del Messinese e della Calabria, poi praticata per tutto l'anno e in svariate zone, divenne la seconda risorsa di Porticello (dopo la lampara) consentendo il nascere di un efficiente impianto di refrigerazione e conservazione delle grosse prede, e quindi un più graduale e redditizio afflusso ai mercati.

Oggi lo sviluppo economico del paese, pur tra i danni ecologici e la conseguente rarefazione del pesce che comincia ad avere una sensibile incidenza, prosegue con ritmo costante, e non sembra ancora avvertire le ripercussioni della generale crisi economica.

3. - All'approssimarsi dell'autunno che conclude la stagione più fruttuosa della pesca e precisamente nella settimana che si conclude con la prima domenica d'ottobre, si celebra la festa di « Maria SS. del Lume ». Il culto della Madonna del Lume risale a due secoli fa e nasce insieme alla stessa borgata. Infatti, nell'arco di tempo che abbiamo esaminato, la crescita economica della comunità risulta scandita oltre che dallo sviluppo urbanistico del centro abitato e dal progresso generale della comunità, anche e prevalentemente dalla costante crescita (in opere, iniziative e durata) della festa della Patrona che da sempre ha ricavato i suoi mezzi dalle offerte che i pescatori hanno prelevato dai loro utili.

Si legge nei vecchi libri contabili della casa dei Principi di San Vincenzo, che nell'anno 1821 l'amministrazione della tonnara fece delle offerte per la festa di Maria Santissima del Lume, Patrona dei « Pirrieroti » (e cioè dei pescatori che prendevano il nome, come abbiamo detto, dalle Pirriere di Solanto). È pro-

babile che già da allora quella somma fosse stata integrata dalle offerte dei pescatori, prelevate sui loro guadagni. È certo che in questi ultimi anni il volume del fatturato realizzato al mercato ittico di Porticello ha raggiunto e superato il vertice di due miliardi e mezzo annui, dei quali il 2%, per ben quaranta-quarantacinque milioni affluiscono al Comitato dei festeggiamenti: queste cifre sono state ricavate dai dati in possesso all'Istituto di Credito che cura il servizio di tesoreria del mercato. La Parrocchia, destinataria del 10% dei fondi raccolti, ai quali si aggiungono le offerte dei fedeli durante la processione, cura la parte strettamente liturgica della festa (varie funzioni che si concludono nella grande processione) e dichiara di devolvere i residui alla manutenzione e all'abbellimento della Chiesa. Qui è depositato il famoso quadro venerato dai Porticellesi, le cui riproduzioni ornano tutte le case e le barche dei pescatori.

4. - Il culto della Madonna del Lume nasce con la comunità di Porticello: bisogna aggiungere che la leggenda ne indica l'origine nel ritrovamento del famoso quadro del '600, dipinto su ardesia, che riproduce una Madonna recante in basso la scritta « Maria SS. del Lume ». Secondo la concorde versione che della leggenda danno tutti i pescatori di Porticello, forse a causa di un naufragio, o più probabilmente di una aggressione piratesca, una nave che si trovava ad attraversare il piccolo golfo di Solanto fu costretta a buttare a mare tutto il suo carico e con questo il famoso quadro, che andò ad arenarsi sulla spiaggia di S. Nicolicchia, a nord-est di Solanto.

Là fu trovato da alcuni pescatori che lo depositarono in una cappelletta eretta nei pressi del luogo del ritrovamento. Ma sarebbe avvenuto prodigiosamente, e per ben due volte, che il quadro venisse ritrovato nel tratto di spiaggia ove si era arenato. Finalmente, collocato nella Chiesa costruita nella piazza, il quadro non si sarebbe più mosso. Questo il racconto dei pescatori che spiegano il ripetuto prodigio come inequivoca volontà della Madonna di stabilirsi nella piazza grande di Porticello per assumersi la protezione di quella comunità.

L'inizio del culto mariano coincide dunque con il riconoscimento del paese: questo sembra indicare che per quel piccolo gruppo di lavoratori pendolari, che in quel tempo fondava un nuovo insediamento, il ritrovamento del quadro e l'inizio del culto fornì l'elemento istituzionale per quella che, a livello economico, era divenuta una autonoma comunità. Il nome stesso attribuito alla Patrona, costituisce una chiave per identificare le connessioni fra religiosità ed economia. La Madonna infatti viene associata al lume che costituisce il più antico strumento di orientamento per i pescatori. La Patrona viene dunque concepita come la luce che garantisce la conservazione dei processi produttivi, e protegge gli artefici dell'attività economica.

Non a caso a Porticello le immagini della Madonna sono situate in direzione delle zone di mare più esposte alle insidie dei bassi fondali scogliosi e delle cor-

renti. La festa si conclude con la duplice processione al Faro: quella dei pedoni che si snoda per la strada del faro, e quella delle barche che, uscite dal porto, percorrono il breve tratto di mare fino al Capo Zafferano. Entrambe raggiungono la cappelletta ivi collocata, presso la quale si celebra un rito di ringraziamento e si invoca prosperità per la prossima stagione di pesca. Il grande Faro di Capo Zafferano, in prossimità della cappella costituisce infatti un prezioso punto di riferimento per i pescatori i quali, rientrando nelle notti, si sottraggono alle insidie dei vicini scogli delle Formiche, e raggiungono il porto di casa.

5. - Lo studio degli antichi riti della festa e soprattutto dei tipi di intrattenimento che la stessa determinava, è stato condotto col solo ausilio dei pochi documenti conservati nell'archivio della tonnara nella casa dei San Vincenzo, delle Cooperative, ma, soprattutto sulla scorta della memoria dei più vecchi. Il Municipio e la Parrocchia non hanno archivi attrezzati, né dispongono di quei libri di memorie di studiosi locali, che in altri centri siciliani si rivelano preziosi per la ricca messe di notizie. Tuttava quelle poche carte e la memoria dei vecchi che con i loro ricordi diretti e indiretti, copre l'arco di circa un secolo, sono risultate sufficienti a fornire un quadro abbastanza preciso del divenire della festa. La festa, che ebbe fin dall'inizio la forma del ringraziamento collettivo e dell'invocazione di prosperità a venire, iniziava e inizia con la *scinnuta ru quatru*, e cioè con la rimozione del quadro della Madonna dalla nicchia dell'altare e la collocazione di esso nella grande vara, il pesante basamento ligneo, agganciato a due grossi travi, che viene trasportato a braccia dai più prestanti pescatori per le vie del paese. Una settimana dopo, i riti religiosi, i giochi e i festeggiamenti, concentrati prevalentemente nei giorni di sabato e di domenica, si concludevano e si concludono con la duplice processione alla cappella del Faro.

I fondi dapprima venivano raccolti da un gruppo di pescatori e a questi si aggiungevano le offerte al simulacro della Madonna durante la processione. Quei fondi, inizialmente limitati coprivano le spese della festa. È certo che già agli inizi di questo secolo, ai riti religiosi si aggiungevano giochi e intrattenimenti profani abbastanza diffusi in tutti i centri marinari dell'isola: *l'antinna a mari*, le corse nei sacchi, le gare di barche. Inoltre, i pescatori di Porticello organizzavano la *padellata*, grande distribuzione gratuita di pesce fritto sulla pubblica piazza, che costituiva simbolo e al contempo auspicio, di prosperità nella pesca.

La festa si svolse così, senza grandi variazioni, fino alla seconda guerra mondiale. Solo negli anni « cinquanta » cominciano a delinearsi nuove strutture socio-economiche dalle quali deriverà la « festa grande » così com'è oggi. I pescatori, per il tramite delle loro cooperative forniscono un contributo per la festa commisurato al 2% del ricavato dalla vendita del pescato, delegando l'istituto di credito che cura il servizio di tesoreria del mercato ad effettuare le trattenute al momento dell'incasso dei proventi delle singole vendite all'ingrosso. Qusto sistema molti-

plica le disponibilità, le rende prevedibili con notevole anticipo, e quindi consente una tempestiva organizzazione della festa. I fondi ora affluiscono al comitato promotore della festa, interamente laico e composto soltanto da pescatori. Da allora il controllo della festa comincia a sfuggire alla Parrocchia: l'organizzazione diventa più complessa, crescono le iniziative di pura ricreazione del tutto staccate dalle manifestazioni di culto, le spese aumentano e correlativamente, forse, diminuiscono le entrate della Chiesa, le quali comunque sono ormai controllate dal comitato. In quegli anni di iniziale autonomia del comitato, i festeggiamenti non si staccano di molto dalle antiche tradizioni: i programmi s'allargano perché intervengono reputate bande musicali di altri centri, e il piano Stenditoio si affolla di giostre e baracconi da fiera. Ma già negli anni immediatamente successivi, la festa volge all'imitazione dei modelli culturali della borgata palermitana, che sempre più numerosa viene a villeggiare a Porticello: si fanno intervenire elementi e cantanti del teatro Massimo a tener concerto sulla piazza. Ciononostante le celebrazioni alla Madonna rimangono ancora il tema centrale della festa, né le manifestazioni ricreative vengono giudicate offensive nei confronti della Patrona.

È negli anni '60 che si verifica la svolta più determinante nello sviluppo della festa e del paese. Ora la radio e la televisione, entrate in quasi tutte le case della borgata sono divenute lo strumento prevalente di condizionamento di una opinione pubblica fino a quel momento scarsamente influenzata dai due quotidiani di Palermo; si diffonde la musica beat, i modelli culturali e di vita e perfino il tipo di abbigliamento di netta derivazione americana, che vengono adottati in funzione di rottura e di liberazione rispetto alle antiche concezioni di vita.

Parallelamente ha inizio un processo di decadenza delle componenti religiose della festa della Patrona: diminuisce la partecipazione della gente ai riti e la frequenza in chiesa per la messa cantata, la processione in mare è ancora affollata, ma mostra prevalenti gli elementi rituali di propiziazione della prosperità economica. Scompare la « *padellata* », non si fanno più i giochi tradizionali e le gare a mare. Sul grande podio eretto al piano Stenditoio si alternano ora i cantanti della radio e della televisione, quelli stessi che hanno partecipato alle grandi manifestazioni canore che le case discografiche organizzano più volte in un anno.

È chiaro ormai che il rifiuto della componente religiosa procede di pari passo con l'abbandono degli elementi tradizionali della grande festa: questi per altro sono elementi acquisiti, perché la borgata — come abbiamo visto — è di recente e in certo senso eterogenea formazione.

La spiegazione di questo tipo di evoluzione, che associa nel graduale rifiuto religiosità e tradizione, va ricercata nella funzione conservatrice che la Chiesa ha sempre assolto all'interno della comunità: funzione conservatrice che ha per oggetto bensì valori tradizionali (Dio, Patria, Famiglia, Lavoro) ma in termini di accettazione di schemi e modelli di vita improntati a rinuncia ed accettazione della povertà, rispetto della gerarchia, sottomissione alla Chiesa, custode e garante di tutte le virtù.

In queste condizioni è potuto avvenire con estrema facilità, e quasi insensibilmente, che il messaggio dei mass-media, coincidente con i simboli della nuova prosperità, e dunque del maggiore prestigio sociale, e modellato su schemi di vita certamente più avanzati e liberali, fosse recepito dalla gente della borgata in termini di liberazione da vecchi modelli, ormai scaduti nella coscienza generale.

Tuttavia il decadimento della componente religiosa e tradizionale della festa, non comporta assolutamente abbandono o trasformazione di quella parte del rituale che ha valore propiziatorio delle attività produttive legate al mare: e ne rimane testimonianza la grande processione alla cappella di Capo Zafferano, che conclude la Festa.

6. - La Chiesa avvertì, forse con ritardo, i pericoli che questo tipo di evoluzione determinava in concreto per la religiosità della borgata e per la posizione di prevalenza che la parrocchia ha sempre occupato nell'organigramma del potere locale. Nell'agosto del 1964, mentre già fervono i preparativi della Festa, l'arciprete di Porticello corre ai ripari con l'appoggio della Curia Palermitana, e diffonde tra i fedeli di Porticello una circolare che reca la firma del Cardinale Ruffini: « Avviene non di rado — esordisce la circolare — che laici, senza nessuna intesa con i Reverendissimi Parroci e senza approvazione dell'autorità diocesana, si costituiscano in comitati o commissioni per organizzare feste religiose... ... alcuni poi stipulano contratti e assumono impegni in antitesi con le disposizioni ecclesiastiche. Si perde così di vista il fine religioso e si sperperano somme ingenti, che potrebbero essere destinate a sovvenire i poveri ed a rendere più decorosa la chiesa ». Seguono richiami a canoni di diritto ecclesiastico e a costituzioni del sinodo diocesano, e si giunge quindi a un perentorio « Ordiniamo » col quale il Cardinale rivendica per la chiesa e per il Parroco il pieno controllo dell'organizzazione e dell'amministrazione delle feste patronali; della scelta dei componenti dei comitati organizzatori, e la stessa presidenza del Comitato Organizzatore.

Per quell'anno la circolare rimane inapplicata: probabilmente, essendo già stati stipulati i contratti e programmati i festeggiamenti si raggiunge un accordo tra parrocchia e comitato e la festa può essere celebrata senza aperti conflitti. Questi esplodono, con estrema violenza, l'anno successivo, ribaltando nelle cronache di due quotidiani di Palermo e provocando vivace interesse. Posto di fronte all'irremovibile decisione del Comitato di ingaggiare, malgrado il divieto della parrocchia, i cantanti della RAI-TV, il Parroco si irrigidisce provocando la scissione della festa: egli si rifiuta di far uscire il quadro della Madonna per la rituale processione e rinvia la festa di otto giorni. I pescatori decidono di celebrare puntualmente « la loro festa » che viene regolarmente effettuata sul piano Stenditoio.

Otto giorni dopo il Parroco chiede alle Cooperative il grande carro (*a vara*) per dar luogo alla processione: ma ora sono le cooperative a rifiutare, costringendo il prete a collocare il quadro su un camion che percorre stentatamente le vie del

paese con scarso seguito. La maggior parte dei pescatori, senza il parroco, si reca in processione alla Cappelletta di Capo Zafferano e al ritorno si imbatte nel camion del Parroco, fermo sul piano Stenditoio. I pescatori interpretano la sosta del camion come un rifiuto della Madonna a seguire il Parroco, e gridano al miracolo. Nei giorni successivi la disputa si trasferisce a Palermo: il Comitato Promotore della festa, con un suo esposto del 12 ottobre 1965, chiede le dimissioni del Parroco. Non ottengono risposta, ma tengono duro; per il successivo anno 1966 confermano i componenti del Comitato, chiamano a presiederlo il Sindaco di S. Flavia e vanno dal Parroco « per concordare il programma della festa ». Il programma « concordato » per quell'anno e per gli anni successivi, segna la vittoria dei pescatori, perché pone al centro della festa gli idolatrati cantanti della RAI-TV.

7. - Le prime conclusioni che si possono trarre dalle vicende fin qui esposte sembrano confermare le premesse: *a*) è evidente, e può essere constatato ancora ogni anno, che quella parte della festa che è più intimamente legata al processo produttivo tipico della comunità, è la sola che sia rimasta essenzialmente immutata nella sua parte centrale: la grande processione alla Cappella del Faro di Capo Zafferano. La componente religiosa in questa manifestazione, aderisce a quella folklorica senza sopraffarla: la vicenda del 1965, quando i pescatori spontaneamente si recarono in processione al Faro, abbandonando il loro Parroco, costituì una chiara dimostrazione degli antichi sentimenti della gente; *b*) parallelamente si constata che l'azione livellatrice dei *mass-media* è valsa ad aggredire e quasi distruggere i festeggiamenti « tradizionali » (gare di barche, antenne a mare) nel paese, anche per la sua formazione relativamente recente e per la provenienza sparsa dei suoi abitanti; *c*) l'atteggiamento della Chiesa, non pare d'altra parte dettato da un'intenzione di salvaguardia del patrimonio culturale rappresentato dalle tradizioni popolari, quanto piuttosto dall'intento di difendere il proprio ruolo di predominio politico, e di conservazione dei costumi di sottomissione ai valori tradizionali contro la carica liberatoria che esplode con le « nuove mode ».

Sta di fatto che, nello scontro con l'evoluzione dei *mass-media*, la componente religiosa della festa, al contrario di quella economica, ne è uscita abbastanza ridotta.

È evidente, dunque, che la festa resiste alle pressioni livellatrici dei *mass-media* e conserva intatta la sua carica di rito propiziatorio di prosperità nelle sue componenti più direttamente legate all'attività produttiva della comunità.

SALVATORE D'ONOFRIO

CULTURA MATERIALE E RITUALITÀ CONTADINA: *I PETRI I SANTU LIU*

Lo studio della cultura materiale è venuto recentemente costituendosi come un campo unitario di ricerca capace di coinvolgere interessi disciplinari e pratici assai diversi fra loro. La sua intensa crescita motivata dall'esigenza di rifondazione materialistica delle scienze umane potrebbe però provocarne solo *un qualche istante di ringiovanimento* e predisporre terreni di coltura di una nuova metafisica, quando la materia non venisse considerata come *socialmente e storicamente organizzata per la produzione,* oggetto quindi di proprietà e espressione cristallizzata di rapporti sociali storicamente determinati (1).

Il rischio di procedere ad una naturalizzazione delle forze produttive materiali, di arrestarsi cioè al livello delle concezioni tecnico-scientifico che attraverso l'insieme dei processi lavorativi rende possibile il rapporto attivo dell'uomo con la natura (2), il suo *ricambio organico*, appare d'altronde sempre più evidente all'interno di alcune delle strutture in cui è venuta tradizionalmente organizzandosi l'ideologia delle classi dominanti (3). Intendiamo far riferimento alle istituzioni museografiche del mondo contadino che, fatte salve poche recenti eccezioni, continuano ancora a concepirsi come asettici laboratori per filologi addestrati alla ricerca di sani e incorrotti valori. Dentro queste prigioni della storia che sono i nostri musei i fenomeni sociali vengono in tal senso descritti e valutati quasi sempre dal punto di vista di un ideale, che non solo è insufficiente a rappresentarci il *processo storico-naturale di sviluppo della formazione economica della società* e le leggi che ne regolano il funzionamento nelle diverse epoche storiche, ma è anche all'origine delle limitazioni apportate nei confronti degli oggetti e delle concezioni proprie alla cosiddetta civiltà industriale. È per la mancata risoluzione di questi nodi che la storia della cultura materiale tende talvolta a configurarsi come un aspetto, fra i tanti, di quella pseudo-scienza che nella critica romantica al capitalismo cerca ancora spazi per la progettazione di ideologie restauratrici del passato (4).

L'antropologia ha sin adesso tratto beneficio da questa *ondata di materialismo* che ha contribuito quanto meno a rimuovere quella pretesa autonomia assoluta dei comportamenti espressivi delle classi subalterne alla cui analisi essa era rimasta saldamente e per lungo tempo ancorata. Ad evitare che l'attuale dilatazione del suo orizzonte conoscitivo possa però costituirsi a fondamento di una nuova *disgregazione del processo del reale,* occorre naturalmente ricomprendere i

piani verso cui si è tradizionalmente orientata la ricerca nel loro rapporto e nello sviluppo *intimamente connesso e necessariamente interrelativo e reciproco* con la struttura, con il *linguaggio della vita reale.*

Alla luce di queste considerazioni abbiamo tentato l'analisi di un rituale di propiziazione della pioggia, riattualizzato in occasione delle recenti siccità che hanno investito l'isola ([5]), in rapporto ai due diversi piani strutturali entro cui esso si è prodotto e per ciò stesso a nostro avviso trasformato. Questo perché siamo profondamente convinti che alcune forme di irrazionalismo etnologico, oltre quelle già giustamente denunciate a suo tempo da De Martino ([6]), trovano oggi continuo alimento nella incerta delimitazione dei contesti socio-economici e nel mancato approfondimento della diversa pertinenza che in relazione ad essi hanno singoli istituti culturali.

Preliminarmente si rende quindi necessaria una qualche periodizzazione, per la quale vediamo questo rituale prodursi come istituto organico all'interno del tessuto comunitario fino agli anni della disgregazione del latifondo e oggi come sopravvivenza. Abbiamo scelto fra gli altri il rito che si svolgeva a Caronia perché più interessanti sono le implicanze relative alla sua riattualizzazione, avvenuta, a differenza di altri posti quali Messina, S. Fratello o Scaletta Superiore, senza la direzione della locale parrocchia. Per la funzione cui esso assolveva possiamo farlo rientrare fra le *operazioni sulla natura,* come ci suggerisce di chiamarle Cirese ([7]). L'azione rituale si produceva infatti occasionalmente, senza una scadenza calendariale fissa, ma sempre in relazione ad una situazione negativa, la siccità o l'eccesso di precipitazioni, che rischiava di compromettere il regolare andamento del ciclo coltivatorio.

Altro elemento di diversificazione era costituito dal fatto che ne erano per lo più protagonisti individui appartenenti alle categorie economiche interessate, contadini e massari, anche se col consenso attivo dell'intera comunità ([8]). Ci troviamo dunque in presenza di un comportamento di gruppo che si configura diversamente dal legame di tipo comunitario stabilito col santo protettore o da quello di tipo individuante dei pellegrinaggi dove si va a chiedere la grazia soltanto per sé o per conto di membri generalmente appartenenti al proprio nucleo familiare e parentale.

I petri i santu Liu, cocci di cotto dei quali diremo meglio più avanti, si andavano a prendere anche diverse volte durante l'anno sempre in connessione alle cariche di rischio presenti nelle diverse fasi della coltivazione. La tensione angosciosa era infatti originata dalla irregolarità dei fattori meteorologici che drammatizzavano la limitazione dell'area di disponibilità umana tanto nel processo di germinazione-germogliatura, affidato quasi totalmente alle energie non controllabili del suolo e del seme stesso, quanto in quello della crescita ([9]). Siamo naturalmente in una situazione caratterizzata da un basso livello di sviluppo delle forze pro-

duttive del lavoro, con rese molto limitate e rivolte quasi esclusivamente alla produzione di valori d'uso; da ciò si originava la limitatezza del dominio scientifico dell'uomo sulle forze della natura, « sia su quelle della cosiddetta natura, sia su quelle della propria natura » ([10]). È ben evidente che solo « in una società superiore, che può avvalersi dei mezzi forniti dalle tecniche agricole avanzate, le cause dei rischi di fallimento del ciclo coltivatorio possono essere in massima parte razionalmente accertate e rimosse, determinando una condizione di sicurezza del coltivatore in tutte le fasi del processo » ([11]).

Il percorso per *andare a prendere le pietre a santu Liu* si svolgeva secondo un iter accuratamente fissato e predisposto, comprendente una serie di prescrizioni e proibizioni alla cui osservanza, tutti dovevano rigidamente attenersi per non compromettere l'efficacia del rito ([12]).

I materiali che ne costituivano le unità sostanziali, parole-atti-oggetti, sono gli stessi che incontriamo nell'ampia tematica mitologica che rapporta gli eventi climatici e la pioggia in particolare alle personificazioni di potenze proprie dei diversi ambiti culturali.

La gente veniva chiamata a raccolta al suono di un campanellino di bronzo, pratica che, come ricorda Giuseppe Bonomo, ha un valore apotropaico legato alla « credenza che il suono dei metalli, e segnatamente del bronzo, spaventi e allontani gli spiriti e i demoni, e protegga dalle impurità e dai contagi » ([13]).

Questo ruolo aveva già un suo grado di specializzazione cui adempiva *mastr' Antuninu u fimminaru*, « ca rici ca era maiaru », ricordano a Caronia, sostituito alla sua morte da una donna anch'essa riconosciuta come dotata di poteri magici.

Alla processione, con in testa queste che sono verosimilmente figure degradate dei *rain-makers* di cui fanno frequentemente cenno gli storici delle religioni ([14]), partecipavano sia gli uomini che le donne, queste ultime spesso *'mpiruni* e *chi capitri rristrizzati,* secondo un costume già presente nella Roma antica. L'organizzazione di questo simbolismo rappresenta già un tipico esempio di inversione rispetto alle « regole secondo le quali ordinariamente si strutturano e si manifestano gli eventi quotidiani » ([15]). Soltanto il *linguaggio rituale* consentiva infatti alle donne contadine (oltre che in quest'occasione durante il pianto funebre e ai pellegrinaggi) di sciogliere, come era invece possibile sempre *pi fìmmini ri ialantuòmini,* i propri capelli, che per il resto dovevano essere portati legati, *a tuppu* o *a trizzi,* per evitare di esporsi al biasimo della comunità.

Durante la processione veniva continuamente ripetuta l'invocazione *piatà e misiricòrdia* e recitata la seguente preghiera: *signuruzzu chiuviti chiuviti / ca li lavura su muorti ri siti / e mannàtinnilla bona / senza lampi e senza trona.*

Anche in questo caso, nonostante risultino chiaramente comprensibili, parole e gesti possono configurarsi come *valori indeterminati di significazione*, perché è la ripetizione ossessiva, così distante dai codici abituali, a conferire loro quel potere che ritualmente organizzato permette *la riapertura all'azione* ([16]).

La contrada in cui era posta la nicchia con le pietre ritenute sacre prende la stessa denominazione del santo ([17]) e dista circa 4 km. dal paese, rispetto al quale si trova in posizione più elevata. Anche qui, come in ogni luogo sacro vigevano delle proibizioni che andavano scrupolosamente osservate.

Il particolare che a tal proposito tutte le persone da noi intervistate ci hanno riferito in maniera pressoché identica è relativo a quella volta che *mastr'Antuninu u fimminaru s'aisau tuttu u fonti faciennu véniri na ranni timpesta.*

Nella cappella del santo si entrava inoltre uno per volta per prendervi *a giru ru fonti* delle piccole pietre rosse, *i ciaramini*, dello stesso materiale col quale si fabbricavano *i quartara* per conservare l'acqua e *i canala* per riparare i tetti dalle pioggie.

La magia litica pluviale è ampiamente attestata presso tanti popoli; una delle forme più interessanti è quella che veniva effettuata presso i romani: « *manalis lapis* era, infatti, non soltanto la pietra che chiudeva il *Mundus*, connessa con il regno infero dei *Manes*, ma anche la pietra (o più pietre) che, detta anche essa *manale* (forse, secondo un'ipotesi non sempre accolta, da *manare*, 'gettar acqua'), veniva fatta ruzzolare durante la siccità per provocare la pioggia. Il rito, che sembra essere stato compiuto prima dai privati, divenne la sequenza di un cerimoniale pubblico, lo *aquaelicium*, nel corso del quale si trasportava in processione la pietra di forma cilindrica dal tempio di Marte a quello di Giove Capitolino » ([18]). È da notare che in questo tempio, a quanto ci riferisce il Pettazzoni « si conservava una sacra selce (lapis era una 'pietra del fulmine', cioè una punta di selce considerata come veicolo e residuo del fulmine) che era adoperata dal pater patratus nel rito della conclusione dei patti » ([19]).

Le possibilità di comparazione con rituali similari dell'antichità certamente non mancano ([20]), ma è su altri aspetti che vogliamo qui condurre l'analisi. In modo improprio o quanto meno limitativo si può a nostro avviso parlare di rito di propiziazione. La richiesta che venisse giù l'acqua non esaurisce infatti lo spessore dei legami che si instaurano col santu Liu.

La siccità non veniva intanto intesa come colpevolizzante per eventuali infrazioni commesse in precedenza dagli uomini; la *sanzione meteorica* come abbiamo già visto veniva fatta dipendere soltanto dalla imperfetta esecuzione del rito. L'operazione che di fatto si compiva era una *rescissione contrattuale* nei confronti dell'Essere posto dagli uomini a supremo regolatore dei loro rapporti con le condizioni naturali della loro esistenza. Questa rescissione contrattuale, operata attraverso la sottrazione delle pietre, comportava la desacralizzazione del luogo in cui era posto santu Liu. Ritualmente a questo luogo si sospendeva la protezione non più assicurata.

Le pietre, che venivano fatte segno ad un vero e proprio furto magico, non erano quindi soltanto simboli della pioggia, ma anche di un contratto che non si intendeva più rispettare. Esse venivano infatti portate, e lì, come dice la gente,

misi mpinitenza, nella chiesa madre ([21]), dalla quale le avrebbero riportate al santo solo quando fossero state ripristinate le condizioni originarie sulle quali il contratto si fondava.

« Tutto avviene come se le condizioni di riproduzione del modo di produzione e della società, ciò che assicura la sopravvivenza dell'intera comunità e di ciascuno dei suoi membri e dei suoi gruppi, dipendessero realmente dall'esistenza e dall'attività di un essere tribale immaginario, di un dio, o dalla persona di un despota supremo che si trova così al di sopra di tutti, sacralizzato. In ciò vi è dunque al tempo stesso un rapporto reale e fantasmatico, degli uomini con le condizioni naturali e sociali della loro esistenza » ([22]).

Questo passo di Godelier che riassume la natura dei rapporti propri alle formazioni sociali dominate dal modo di produzione asiatico analizzato da Marx nelle *Formen* può farci da traccia nell'analisi della pratica simbolica in questione, quale forma ideologica nella coscienza sociale di rapporti di produzione determinati. Il rapporto contrattuale dominante nell'epoca da noi considerata era *u tirraggiu,* « variante angarica del contratto di colonia parziaria, che garantiva una quantità certa e predeterminata del prodotto al concedente qualunque fosse la produzione annuale del fondo concesso » ([23]). Questa forma contrattuale, vera *palla di piombo al piede del capitalismo italiano,* più che un residuo, costituiva ancora fino alla seconda guerra mondiale *lo scheletro* di tutta la vita sociale nel comune di Caronia, a riconferma di quanto relativa sia stata in Sicilia l'efficacia disgregatrice dell'eversione legale della feudalità ([24]).

Dei 24 feudi che contava il territorio comunale (kmq. 22.650) ben 22 (91%) erano di proprietà della famiglia Pignatelli che ne concedeva alcuni in affitto ai gabelloti. Agli inizi di marzo, ogni anno, avveniva la ripartizione cui presiedevano *i campera r'erva* ([25]), che stavano alle dirette dipendenze degli affittuari. Si prendeva *una chiusa* (100 salme di terra) e si divideva in tante parti quanti erano i terratichieri; come segni di confine venivano poste delle grosse pietre, chiamate *pilera.* Dopo *si canniàvanu i lavura,* il terreno veniva cioè misurato e si procedeva alla sua assegnazione *ittannu i sciuorti*; si ricorreva cioè ad un sistema di sorteggio che, guarda caso, finiva quasi sempre per favorire coloro che potevano pagare di più, possedevano più animali o erano meglio disposti nei confronti del campiere e della sua tenuta. Il che significava prestazioni gratuite di lavoro e altre corvées che accentuavano ulteriormente i vincoli di dipendenza personale.

L'estaglio che i contadini dovevano pagare per ottenere il temporaneo possesso della terra era molto alto e veniva computato in base al suo presunto rendimento; *a terra si pigghiava a tri tirraggi, a tri tirraggi e mienzu e finu a quattru tirraggi.* Per ogni tumulo di terreno assegnato (il cui rendimento medio era di 10-12 tumoli di grano) bisognava cioè corrispondere tre tumoli, tre tumoli e mezzo e fino a quattro tumoli di grano all'atto del raccolto (un tumolo di frumento equivale a circa 16 kg.).

Questo tipo di rapporto, per il quale veniva stabilita in anticipo la quantità di grano da corrispondere al momento del raccolto, qualunque fosse il volume della produzione, esponeva il conduttore al peso dell'usura e soprattutto ai rischi derivanti dalle irregolarità atmosferiche. Un cattivo raccolto era quasi sempre condizione di ulteriore impoverimento dei contadini e degli stessi *massara* sui quali l'intermediazione parassitaria si rivaleva senza scrupoli. Non era infrequente che nelle cattive annate i contadini lasciassero *i lavura addritta*, rifiutassero in altri termini di mietere il frumento che sarebbe andato tutto al padrone e se ne tornassero a casa *ca trarenti supra i spatri*, cioè a mani vuote.

Non è certo questa l'occasione per analizzare in profondità « il meccanismo per mezzo del quale le condizioni del vivere sociale assumevano un carattere mitico fantasmatico », non perdendo però di vista che esso è fondamentale come problema e che « dai nostri progressi verso la sua soluzione dipende la possibilità per noi di comprendere le diverse 'forme' assunte dai rapporti di dominio e di sfruttamento dell'uomo sull'uomo nelle formazioni sociali precapitalistiche » ([26]).

I risultati qui avanzati risulteranno così certamente parziali. Ci sembra però di poter affermare la maggiore fecondità di un metodo che parta dagli elementi costitutivi del processo materiale di produzione per rischiarare il *mistico velo di nebbie* che copre la *regione del mondo religioso* in cui, come ricorda Marx « i prodotti del cervello umano paiono figure indipendenti, dotate di vita propria che stanno in rapporto fra di loro e in rapporto con gli uomini » ([27]).

Ritornando a santu Liu, in relazione alle considerazioni che siamo venuti svolgendo, ci sembra di poter parlare non soltanto di propiziazione ma anche di un'azione di ritualizzazione di un conflitto sociale. La rescissione contrattuale operata nei confronti di un Essere incapace a garantire l'ordine naturale delle cose (livello al quale i rapporti sociali si manifestano in forma dissimulata alla coscienza spontanea degli individui), rappresenta infatti una simulazione della possibile crisi dell'ordine sociale agita in prima persona da coloro che vi si collocano in posizione subalterna.

Durante tutto l'iter rituale queste minacce di *scioglimento dai vincoli* puntualmente si accompagnavano ai *segni della sottomissione*, che diventava riconferma contrattuale quando attraverso la pioggia, che prima o poi sarebbe certo arrivata, l'equilibrio infranto sarebbe stato ricostituito. All'interno del rito in questione c'è quindi una *tensione continua sospesa* che si risolve sempre con la solennizzazione del rapporto di subalternità; da qui ne deriva il potere sostanziale, dall'essere esso stesso condizione necessaria alla sopravvivenza dell'ordine sociale ([28]).

La violenza del cerchio magico, al cui interno venivano canalizzate le ricorrenti tensioni al cambiamento e al tempo stesso legittimate le forme del dominio di classe, subisce un profondo scossone a partire dal secondo dopoguerra quando il fondamento mondano di questa rappresentazione viene praticamente rivoluzionato dalle lotte dei contadini poveri, che dall'iniziale possesso per soddisfare i bi-

sogni elementari dell'alimentazione passano ben presto a reclamare la proprietà della terra e l'applicazione della legge di riforma agraria ([29]).

La sete di libertà e la fame di terra, organizzate a livelli superiori di coscienza sociale e politica, venivano concretamente determinando le condizioni perché quel particolare *riflesso religioso* si destrutturasse assieme al *mondo reale* che lo aveva sino ad allora espresso.

Così le *ragioni della storia,* con quella *irruzione* delle masse popolari le cui lotte portavano impresso il segno nuovo e positivo della classe operaia ([30]), lavoravano in quegli anni contro lo stesso oggetto che accendeva nella ricerca antropologica la sua più lunga stagione di furori.

E fin quasi alla metà degli anni '50, periodo in cui con maggiore intensità si sviluppano le lotte per la terra anche a Caronia, il rituale, secondo la ricostruzione fattane dalle testimonianze, conserva ancora per intero il suo potere originario.

Il suo declino inizia con la scomparsa di quei rapporti di produzione e in concomitanza alla ristrutturazione capitalistica, per effetto della quale, per la prima volta in molte zone della Sicilia, si realizza, anche se in forme contraddittorie destinate ad acuirsi ed estendersi, la formazione di un mercato interno, la liberazione di grandi masse di contadini sul mercato capitalistico del lavoro, l'affermarsi, tout court, di una *forma superiore di organizzazione sociale* ([31]).

Vorremmo si prestasse attenzione alla scomparsa di questo rituale in conseguenza del superamento dei vecchi rapporti di produzione, nonostante il livello tecnologico di alcuni rami produttivi rimanga sostanzialmente invariato. Anche nei rapporti con la natura va comunque registrato un quadro di *relazioni più razionali*, specie nel settore agrumario, che è stato oggetto in questi ultimi decenni di un consistente sviluppo ed è stato dotato, quel che è per noi più significativo, di moderni impianti di irrigazione.

In quell'epoca di profondi rivolgimenti sociali, che è stato il dopoguerra nelle campagne meridionali, il trasferimento del simulacro del santo dalla contrada che gli dava il nome ad un'altra, a spese di un emigrante ritornato dall'America, passa sotto la generale indifferenza della gente. Diversa reazione avrebbe il fatto probabilmente suscitato solo che fosse successo alcuni decenni prima. Ulteriore prova che anche lo spazio, certamente non immune alle modificazioni dei rapporti fra gli uomini, col venire meno delle processioni, che, come ricorda Buttitta ([32]), più di ogni altra operazione rituale, assolvono alla funzione di sacralizzarlo, subisce una progressiva anche se graduale laicizzazione.

Nel maggio del 1974, dopo quasi 20 anni di assoluto vuoto, l'azione rituale torna a riattualizzarsi, in una situazione profondamente mutata in cui la presenza clientelare e assistenziale dello Stato è elemento centrale e significante per la comprensione di gran parte degli attuali modelli di comportamento delle masse popo-

lari. Una ventina di donne, quasi tutte iscritte agli elenchi anagrafici, appartenenti a quegli *strati assistiti* e cosiddetti *marginali* della società, vanno a prendere le pietre di santu Liu, nel posto dove sono attualmente collocate in contrada Ricchiò. Questa sopravvivenza, nella quale Lombardi Satriani vuol leggere una manifestazione di *realismo « magico-religioso »*, contrapposto all'irrazionalismo del malgoverno siciliano, si differenzia fondamentalmente dal passato proprio perché ad essa è venuta a mancare ogni forma di consenso comunitario. La gente ha giudicato addirittura pazze, fanatiche, le donne andate a santu Liu. Lo stesso prete ha rifiutato di benedire le pietre quando le hanno portate in chiesa. Anche noi siamo dell'avviso che questi rituali costituiscano una « cartina di tornasole per intendere una serie di problemi che segnano ancora oggi la realtà del nostro paese e la sua dinamica socio-culturale » ([33]). Altrove la chiesa, giusto per esemplificare un dato molto diffuso, lungi dal condurre una lotta effettiva ed efficace per il loro superamento ne favorisce la persistenza o si fa addirittura essa stessa promotrice di accurate politiche revivalistiche ([34]).

Non è comunque nostra intenzione, almeno per il momento, approfondire gli aspetti relativi alla persistenza o alla riattualizzazione di simili pratiche rituali fra le masse popolari; al dibattito in corso sul folklore, che necessita di un'ampia revisione delle categorie che hanno sino ad oggi presieduto la ricerca e l'analisi di questi fatti culturali, è affidata una più puntuale verifica.

Ci preme in ogni modo sottolineare che difficilmente può essere accreditata una qualche funzione oppositiva a queste forme residuali, la cui capacità di resistenza ai processi di massificazione culturale ha spesso consentito di muovere gli assalti più interessati e tendenziosi alla stessa *idea di progresso* e di nutrire nei fatti disprezzo per le masse e la cultura moderna, dalla cui estensione dipende, anche se solo in parte s'intende, la condizione di un loro reale avanzamento sul piano economico, sociale e culturale.

Le *tecniche* per dare risposta ai bisogni reali e impedire concretamente il ritorno alla *miseria arcaica* sono esse stesse frutto degli immensi sacrifici e delle lotte delle classi lavoratrici anche se spesso contro di esse il dominio borghese le ha utilizzate; sono nel nostro caso specifico per esempio tecniche di intervento sul territorio o di inseminazione delle nuvole. Il discorso si sposta quindi sul piano della scienza la cui verità, senza peraltro cadere in forme di *nuova stregoneria*, va socializzata fra le masse, perché essa possa diventare base di azione vitale, elemento di coordinamento e di ordine intellettuale e morale.

La conoscenza scientifica di massa rientra naturalmente in quella *attività formativa dello Stato* che può essere esplicata in maniera nuova anche attraverso gli strumenti della museografia. Si aprono dunque interessanti interrogativi e feconde prospettive di lavoro. Come riuscire a rappresentarci all'interno dei *Musei del lavoro e della vita contadina*, in cui gran parte delle ricerche nel campo della cultura materiale dovrebbero trovare sbocco e operatività, il *processo storico effet-*

tivo, la storia del rapporto fra la base materiale dell'esistenza e le sue rappresentazioni ideologiche, il movimento contraddittorio tanto della vecchia quanto della nuova società contadina?

Dalle risposte a questi interrogativi dipende in parte se la rete di musei che la Regione siciliana ha nei suoi programmi servirà ad allargare la conoscenza scientifica necessaria a produrre nuova cultura e nuova lotta o quel *regno delle cose morte* in cui la memoria delle classi dominanti ha fino ad ora esercitato il suo inganno.

(1) Il rischio che una concezione naturalistica della materia possa dar luogo ad una storiografia ideologica è ben avvertito da A. GRAMSCI, *QC*, Torino 1975, pagg. 443-45. Nello studio delle società precapitalistiche risultano altresì utili, relativamente alle questioni di metodo, le osservazioni di A. CARANDINI, *Archeologia e Cultura materiale*, Bari 1975, pagg. 10-11 e M. QUAINI, *Marxismo e Geografia*, Firenze 1974, pag. 10 e sgg. Entrambi riprendono la polemica antistoricistica di LUPORINI, in *Dialettica e Materialismo*, Roma 1974, pagg. 213-294.

(2) Giustamente Godelier ricorda che « l'analisi delle forze produttive di una determinata società non si riduce allo studio della divisione tecnica del lavoro e alle forme di lavoro individuale e cooperativo che vi si incontrano ». (M. GODELIER, *Antropologia e Marxismo*, Roma 1977, pag. 13).

(3) Sull'utilità di un censimento e di un'analisi della struttura ideologica delle classi dominanti vedi A. GRAMSCI, *op. cit.*, pagg. 332-33.

(4) Valga per tutte la polemica di Lenin contro la critica romantica al capitalismo fatta da Sismondi. Cfr. LENIN, *Il romanticismo economico*, Torino 1972, pagg. 112-179.

(5) Sul rinascere di questi rituali vedi l'articolo di L. LOMBARDI SATRIANI, *Sopravvivono rituali con autoflagellazioni per invocare la pioggia*, in *Corriere della Sera*, 5 Gennaio 1978.

(6) Cfr. E. DE MARTINO, *Etnologia e cultura nazionale negli ultimi dieci anni*, in *Mondo popolare e magia in Lucania*, Roma-Matera 1975, pagg. 55-78.

(7) Cfr. A. M. CIRESE, *Oggetti, segni, musei*, Torino 1977, pagg. 59-72.

(8) La gerarchia sociale della comunità è possibile ricavarla dall'ordine secondo il quale le diverse categorie organizzavano i sei venerdì che precedevano quello santo, tradizionalmente assegnato ai contadini (con questo termine a Caronia si intendevano i senzaterra più che i piccoli proprietari): I Venerdì — *i parrina*; II Venerdì — *i jalantuomini*; III Venerdì — *i mastri*; IV Venerdì — *i massara*; V Venerdì — *l'urdunara* (cui si affiancavano pure *i carvunara*); VI Venerdì — *i fimmini*; VII Venerdì — *i contadini*. I due assi attorno a cui questa gerarchia si disponeva erano la gravosità sul lavoro e la proprietà degli strumenti di produzione.

(9) Cfr. voce *Culture dei coltivatori*, in *Enciclopedia delle Religioni*, Firenze 1970; vol. II, pag. 274.

(10) K. MARX, *Lineamenti fondamentali della critica dell'economia politica*, Firenze 1970, pag. 123.

(11) Voce *Culture dei coltivatori*, in *Enciclopedia delle Religioni*, cit., vol. II, pag. 275.

(12) Cfr. S. MICELI, *Rito: la forma e il potere*, in *Uomo e Cultura*, n. 10, (1972), pag. 141.

(13) Cfr. G. BONOMO, *Scongiuri del popolo siciliano*, Palermo 1953, pag. 44.

(14) Cfr. voce *Pioggia, siccità, fenomeni meteorologici e climatici*, in *Enciclopedia delle Religioni*, cit., vol. IV, pag. 1650 e sgg..

(15) Cfr. S. MICELI, *Funzione significativa della magia e necessità della forma rituale*, in *Uomo e Cultura*, n. 15-18, (1975-76), pag. 101.

(16) Cfr. *Ivi*, pagg. 107-108.

(17) Sull'origine di *santu Liu* sono possibili diverse interpretazioni. Potrebbe trattarsi di un diminuitivo di S. Leone, il cui culto è abbastanza diffuso nella zona, o molto più probabilmente del profeta Elia. Un esempio ce lo riporta R. Corso a proposito di una santa Lia calabrese (la modificazione del sesso del santo è cosa abbastanza usuale nel mondo popolare) invocata dal popolo di Cassano e di un altro S. Elia la cui immagine viene venerata nella chiesa del Carmine a Catanzaro. Cfr. R. CORSO, *Riti e pratiche popolari contro la siccità*, in *Il Folklore Italiano*, n. 11, (1933). Cfr. anche A. BASILE, *La processione per la pioggia in Semi-*

nara, in *Folklore*, anno I, fasc. II, giugno-settembre 1946; e inoltre IDEM, *Sul culto del profeta Sant'Elia in Calabria*, in *Folklore*, Napoli 1947, pagg. 63-70.

(18) Voce *Pietre*, in *Enciclopedia delle Religioni*, cit., vol. IV, pag. 1621.

(19) R. PETTAZZONI, *L'Essere supremo nelle religioni primitive*, Torino 1957, II ed., pag. 46.

(20) Basti pensare alle note pagine di Frazer, Eliade, Van der Leeuw, Corso, etc..

(21) In chiesa il rituale comprendeva un intervento magico sulle pietre di tipo omeopatico operato dal prete che le spruzzava d'acqua benedetta con l'aspersorio e dava di seguito lettura delle rogazioni. Spesso alcune di queste pietre venivano gettate sui tetti delle case per scongiurare il cattivo tempo e a protezione dei fulmini. (Cfr. G. Bonomo, cit., pag. 365).

(22) M. GODELIER, *op. cit.*, pag. 34.

(23) F. RENDA, *I Fasci siciliani*, Torino 1977, pag. 163. Vedi anche D. POMPEJANO, *Il movimento contadino e l'azione dei socialisti messinesi dal 1908 al biennio rosso*, preprint distribuito al convegno di studi storici su « Contadini e blocco agrario in Sicilia dall'età giolittiana al fascismo » (Palermo, 25-11-1977).

(24) Cfr. E. SERENI, *Il Capitalismo nelle campagne*, Torino 1968, pag. 145 e sgg..

(25) Da non confondere con *i campera i vuoscu*, che sono invece alle dirette dipendenze del principe.

(26) M. GODELIER, *op. cit.*, pagg. 33-35.

(27) K. MARX, *Il Capitale*, I, Roma 1974, pagg. 104-105.

(28) La funzione reale assolta da questo momento della sovrastruttura ci aiuta a liberare l'analisi del rapporto con la struttura economica da quegli equivoci di tipo meccanicistico che Engels si preoccupò di chiarire nella famosa lettera a Joseph Bloch del 21 settembre 1890, riportata in A. M. DI NOLA, *Gli aspetti magico-religiosi di una cultura subalterna italiana*, Torino 1976, pag. 12.

(29) Cfr. CEPAT-COOP, *Il problema del riordino fondiario e delle forme associative di impresa nel quadro di una politica per la ristrutturazione dell'agricoltura in Sicilia*, Palermo 1969, vol. I, pag. 2.

(30) Abbiamo voluto usare appositamente il termine *irruzione* introdotto da De Martino per sottolinearne il « sapore naturalistico » e richiamare così quella parte della critica contenuta nella risposta di Luporini che può esserci di qualche utilità relativamente agli argomenti che stiamo trattando. Gli interventi più significativi sollevati dall'articolo di DE MARTINO, *Intorno a una storia del mondo popolare subalterno*, sono contenuti nel volumetto a cura di C. PASQUINELLI, *Antropologia culturale e questione meridionale*, Bari 1977.

(31) Cfr. LENIN, *Il romanticismo*, cit., pag. 117.

(32) Cfr. A. BUTTITTA, M. MINNELLA, *Pasqua in Sicilia*, Palermo 1978. Sarebbe interessante studiare dei criteri per la rappresentazione museografica della storia degli spazi rurali in rapporto ai processi di sacralizzazione e desacralizzazione. A questo proposito, possono risultare utili le osservazioni di G. LE BRAS, *Un programma: La geografia religiosa*, in *La storia e le altre scienze sociali*, a cura di F. BRAUDEL, Bari 1974, pagg. 21-74.

(33) Cfr. L. LOMBARDI SATRIANI, *art. cit.*.

(34) È d'altronde comparsa su tutti i giornali d'Italia la notizia delle preghiere fatte recitare in tutte le chiese siciliane per invito di Salvatore Pappalardo, cardinale di Palermo.

GIUSEPPE MARTORANA

RELIGIOSITÀ E *LII* AGRARI NEL MISTRETTESE

Se pure i dati che costituiscono l'oggetto di questa comunicazione possano apparire peregrini in un Congresso che ha per oggetto la cultura materiale, tuttavia abbiamo ritenuto che il rischio « di far perdere la " memoria " della cultura legata al lavoro tradizionale » — citiamo dalla lettera di invito al Congresso — si aggraverebbe pesantemente se noi prescindessimo da quegli aspetti e valori religiosi che di ogni cultura in genere rappresentano indici semantici inscindibili. E tali aspetti non possono e non debbono essere trascurati nella pretesa finale di pervenire alla intelligenza di quella cultura delle nostre campagne che al cospetto delle dinamiche economiche attuali si dissolve a ritmi quotidiani.

La curiosità suscitata dall'uso frequente dei contadini di Mistretta dei termini *liu, liatu, liari, sdilligari* ed il desiderio di conoscere qualcosa di più in merito confortava la nostra convinzione apportando, nel contempo, significative rilevazioni per quanto concerne l'interpretazione della religiosità rurale e notevoli significazioni culturali ad essa connesse.

Il ricorso continuo alla tecnica del *liu* si rivela, infatti, uno strumento efficace del contadino per il superamento del rischio del *non essere,* tipico delle civiltà a base economica coltivatoria e che si manifesta nel tentativo di raggiungere un esito economico utile, al quale debbono concorrere oltre alle molteplici forme della tecnica agricola anche forme di un ritualismo tendente ad apportare, *sub specie religionis,* una sicurezza dall'alea dell'incerto per annullare ogni forma di negatività presente nel ciclo della produzione.

Ma vediamo che cosa è *u liu* e che cosa esso rappresenti nelle campagne amastratine. Il termine ha una evidente valenza magica e ciò può risultare con chiarezza da alcuni scongiuri presenti nella nota raccolta del Bonomo; specie nelle operazioni delle fattucchiere volte a provocare incantesimi amorosi, il termine *liu* conserva il suo significato di legatura, incantamento (1): ed infatti l'accostamento che si ritrova in alcuni documenti siciliani ai verbi *attaccu* e *strinsciu* (2) definisce ancor meglio il significato di legatura che la derivazione di *liu* da *ligu* evidenzia con precisione (3).

A Mistretta il termine *liu,* però, si carica di ulteriori significati divenendo una pratica magica a sè stante: e l'azione della legatura incantatoria viene indirizzata solamente verso alcuni animali che possono determinare una crisi nelle attività legate alle varie coltivazioni delle campagne. Tale peculiarità deriva dal fatto che il *liu* è considerato una operazione differente da quella dello scongiuro.

I contadini amastratini infatti distinguono in maniera precisa lo scongiuro dal *liu*: il primo serve ad allontanare un male dal posto dove esso si trova presente, il secondo ha la capacità di evitare che l'animale possa arrecare del danno alle colture e viene praticato solo in tale occorrenza. Una sorta di incantamento cautelativo e relativo all'attività che si vuole preservare da ogni influsso negativo cui spesso deve seguire l'azione dello *sdilligari* ovvero della liberazione, e questo perché gli animali sono anch'essi figli di Dio e dalla legatura magica ne verrebbe loro grave danno.

Esiste così un *liu* per evitare che le formiche portino fuori dall'aia chicchi di grano; un *liu* contro i *scursuna*, cioè i serpenti, la cui pericolosità nelle attiagricole è ben comprensibile; un *liu* contro i granchi d'acqua dolce, che costruendo le loro tane nelle vasche di raccolta dell'acqua o nei relativi e rudimentali canali, possono provocare la fuoriuscita o la deviazione di quell'elemento così prezioso specie per gli orti, la coltivazione in genere e per l'abbeveramento degli animali; un *liu* contro i cani, che spesso costituiscono un vero pericolo alla circolazione attraverso i vari fondi; un *liu* contro le vespe che, nidificando dentro i buchi che spesso si trovano nei grossi tronchi degli alberi, possono impedire la potatura o la raccolta, o nel caso delle vespe che nidificano a terra, evitare danni all'animale che tira l'aratro e all'uomo che lo segue e dirige.

Lo stesso *liu* serve a prendere i favi delle api per raccoglierne il miele ed evitare che i loro pungiglioni lo impediscano; un *liu* contro le lepri che possono rovinare gli orti o i campi seminati con le loro scorrerie specie quando si rincorrono in amore. Né poteva mancare un *liu* contro le volpi per evitare alcuni pericoli non solo per le coltivazioni agricole: l'incantamento produce, i seguenti effetti: *a*) i denti *liati* dell'animale risparmiano le vigne o gli animali da cortile; *b*) impedisce che le volpi mangino gli animali intrappolati nei lacci dei cacciatori, specie conigli; *c*) annulla l'azione funesta che esse provocano al momento del parto delle vacche, allorquando queste si trovano sole nei pascoli. In quel preciso momento le vacche nulla possono per difendere il nascituro dai morsi famelici delle volpi e non è raro il caso di vitellini nati morti perché addentati da esse.

Si ha pure notizia di un *liu* contro i tori per impedire le loro *vires* dopo che il tempo della monta è trascorso.

Sfortunatamente non di tutti i *liu* citati è stato possibile raccogliere la formula incantatoria: in nostro possesso sono quelle dei *liu* contro le volpi, le formiche, *i scursuna*, i cani. Contro le vespe e le api non esiste una formula, ma un insieme rituale gestuale che si trova pure in nostro possesso.

Degli altri speriamo di potere avere i testi da una ricerca più fortunata, oppure dall'augurata guarigione di un vecchio contadino che nella trascorsa notte di Natale non ha potuto fornirli perché ammalato.

Un aspetto peculiare del *liu* è infatti che esso possa essere rivelato solo nel momento in cui nasce il bambino divino. Altresì è caratteristico che la formula

debba essere comunicata solo a scopi positivi e che tutti a tal fine possono usarla senza il ricorso a personale specializzato. Ogni contadino o pastore può agire così con una sorta di strumentazione magica utile alla rimozione dei pericoli insiti nelle sue attività che anche la sua partecipazione ritualizzata concorre a concludere positivamente. Ed infatti, una volta che l'ambito della disponibilità umana viene risolto, la crisi può essere determinata da energie non controllabili direttamente contro le quali occorre agire. Così viene ad instaurarsi un certo rapporto dialettico tra esse e il contadino, pastore o cacciatore, che con il bagaglio magico-religioso del *liu* riesce a rendere vana l'angoscia della crisi che può derivargli da quegli animali che possono nullificare o modificare negativamente l'area della sua cultura. Ogni contadino così si fa mago anche se figure divine sono presenti nelle formule incantatorie. Ma prima di esaminare tale commistione magico-religiosa, ecco i *liu* sin qui raccolti:

Liu contro i *scursuna*

San Pavulu ciravulu
scursuni malirittu
levati ravanti a mia
ca sugnu figghiu ri Maria.

La recita della formula va accompagnata da tre paternoster.

Liu contro le volpi

Rarreri u scannaturi
c'è u dominu maggiuri
a patruna vuoli
u patruni un vuoli
acqua d'agghiu
e acqua chiara
runni vinni
sta vuippi mi si n'acchiana.

Un'altra versione del medesimo *liu* è la seguente:

Rarrieri u scannaturi
c'è u diavulu maggiuri
a patruna vuoli
u patruni no
acqua lorda e acqua chiara
ri unni vinni mi si n'acchiana.

Un paternoster ai Santi Cosma e Damiano alla fine della recita si accompagna al *liu*.

A seconda del tipo di raccolto che si vuole preservare, occorre prenderne in mano un po' e recarsi in tre punti confinari del campo, recitando per tre volte la formula ed elevando il paternoster ai due santi sopraindicati. Nell'uso dei pastori il *liu* contro le volpi viene recitato dinnanzi alle vacche il cui tempo del parto è vicino o almeno in tre punti estremi del recinto che contiene la mandria. In quello dei cacciatori di conigli per mezzo di lacci, il *liu* viene recitato nel primo laccio, nell'ultimo, ed in quelli mediani, in modo che i lacci *liati* contengano sempre un numero pari di lacci. Quanto più si vuole agire nell'incantesimo tanto maggiore sarà il numero dei lacci mediani *liati*.

Liu contro le formiche

Io ti prego Santo Inselmo
io ti prego per tutto il tempo
ogni si segno è di metallo
e di furmicula muta
e di formicheria
un nesciri frumento dall'aia mia.

Una differente versione, già edita dal Bonomo, proveniente sempre da Mistretta, viene rivolta ad un altro Santo ([4]) :

San Pitallu, San Pitallu
lu vostru peri è peri ri stallu,
li vostri manu su' ri cira:
furmiculi e furmicularia
nisciti fora ca l'aria è mia.

Il *liu* viene compiuto prima della pesa nell'aia: il contadino slega il primo covone con la mano sinistra e conduce attorno all'aria *a liama*, ossai la fune che lega il covone. Ad ogni giro egli recita un paternoster a Santo Inselmo. Indi con una delle estremità della *liama* tenuta ferma sotto il piede sinistro, vi fa tre nodi sempre con la mano sinistra. Alla fine di questa operazione aggomitola la fune e la va a nascondere sotto una pietra lontano dall'aia. Alla fine della pesa si riprende *a liama* e si sciolgono i nodi. Quest'ultima parte costituisce lo *sdilligari*, cioè, la liberazione delle formiche: operazioni necessaria, altrimenti si incorrerebbe nel rischio di forti dolori ed anche di una morte entro il quarantesimo giorno dal *liu*.

Da sottolineare che le formiche che abbiano le loro tane dentro l'aia possono liberamente condurvi chicchi di grano.

Liu contro i cani

Eari barbari
u cuori si spezza

la coda si mpica
la chiave di San Pietro
ti chiude la gola
sinu a dumani matinu.

Un'altra versione riflette il noto rapporto dei cani con San Vito che in Sicilia ha un'ampia diffusione ed è quasi identico a quello in uso anche ad Aidone ([5]):

Santu Vitu
nobili e pulitu
anghi di cira e di ferru filatu
eccati cani ca t'aiu liatu
di manu e di pieri
un po iri
né davanti né d'arrieri.

Al cospetto dei cani che impediscono il cammino, si fanno tanti nodi quanti sono i cani che cercano di avventarsi contro, spesso nelle redini del mulo, nella cinghia dei pantaloni, nei lacci delle scarpe. Una volta allontanatisi, occorre *sdilligari* i cani sciogliendo i nodi.

Liu contro le api e le vespe

Non v'è una formula incantatoria come già si è detto: si accavalla in entrambe le mani l'anulare sul mignolo, indi il medio sopra di essi ed ancora l'indice. Si fa il segno della croce per tre volte; poi si storce la lingua a sinistra mordendola con i denti. Fatto questo, con i pollici rimasti liberi si può procedere a spostare i favi per trarne impunemente il miele o eseguire quelle operazioni coltivatorie che vespe e api potevano impedire. Alla fine, colle mani preparate come prima, i favi vengono ricondotti al loro posto *sdilligannu* così i legittimi proprietari.

* * *

Anche attraverso la sola documentazione dei *lii* su esposti, si può aprire un breve discorso sulla ideologia religiosa del mondo contadino. Essa, infatti, pur aderendo alle proposte mitiche della religione cristiana, tuttavia conserva una dinamico mito-rito del tutto autonoma: vero è che il *liu* viene accompagnato dal segno della croce ed il ricorso ai santi cristiani è quasi sempre presente, ma proprio perché la dimensione egemone cristiana si rivela lontana e generica e non riflette direttamente la concreta problematica economica propria delle campagne, il contadino si affida ad un orizzonte ierologico che risulta essere formato da sincretismi, modificazioni e riutilizzazioni dei vari momenti religiosi precedenti.

Nelle sue necessità infatti il contadino inventa pure i suoi santi come nel caso di *San Pitallu* creato dalla fantasia popolare ([6]). Così egli non fa ricorso alla « *Benedictio deprecatoria contra mures, locustas, bruchos, vermes et alia animalia nociva* » o all'esorcismo contro gli animali nocivi che è pure presente nel « *vade mecum Pii Sacerdotis* » ([7]). Il contadino ha più fiducia nel santo che gli assicura la riuscita della sua pratica, anziché nel rappresentante della religione ufficiale. Il santo infatti, ovvero il rapporto che egli ha con una comunità, è uno di quegli elementi mitici peculiari della religiosità rurale. Coglie nel vero il Sereni ([8]) quando scrive che « ...più di Dio e di tutti i santi, vale il santo che dai lontani secoli del medioevo gli abitanti di un dato borgo si sono sceelti a Patrono... È il santo patrono il vero Deus Loci, la divinità del luogo alla quale il contadino si rivolge nei casi più disperati ».

Senza dubbio una storia dei santi siciliani sarebbe forse il mezzo più idoneo per una configurazione della religiosità della nostra isola. Nel santo infatti confluiscono spesso motivi religiosi di antiche culture precristiane che la cultura contadina nella sua separazione da quella egemone riesce a conservare in nuovi contenuti e riadattamenti. In questo senso una derivazione dell'oderno culto di san Vito da un documentato culto dei cani nella Sicilia pregreca ([9]), può farci vedere la resistenza di modelli religiosi di altre culture che la religiosità rurale siciliana ha decodificato per una riutilizzazione nuova e differente ma sempre utile alle proprie necessità e da opporre alle nuove culture egemoni, quasi a difesa della propria visione del mondo. Sotto questo aspetto si può parlare di un mondo magico contadino, che, a parte le connotazioni omeopatiche evidenti anche nei *lii* (circumambulazione apotropaica, nodi etc.), assume questo valore proprio perché il contadino nella scelta o nella creazione di un santo specifico ad una data coltura (vedi il caso di *San Pitallu*) sa di potere operare direttamente senza ricorso a personale specializzato, anche se non disdegna nei suoi riti l'intervento di figure della teologia ufficiale. Spesso il rito, come nel caso del *liu* delle vespe e delle api, consiste in atti e gesti che sono creduti efficaci di per sé senza ulteriori interventi soprannaturali, pur mantenendo la medesima connotazione definitoria di *liu,* alla stessa stregua degli altri ove interviene un santo.

L'efficacia del *liari* spesso è creduta discendere da un santo, ma anche in questo caso è il contadino che compie l'azione del *liu*: nel *liu* delle volpi occorre scacciare una forza negativa denominata *dominu maggiuri* oppure *diavulu maggiuri,* e nell'antagonismo tra *u patruni* e *a patruna,* che gli intervistati indicano essere il cacciatore e la volpe, il contadino riesce a trovare il suo mezzo per scongiurare il pericolo delle volpi nell'*acqua lorda o d'agghiu* e nell'*acqua chiara.*

E non v'è dubbio che risulta pure interessante evidenziare che a Mistretta i topi non si allontanano per mezzo di un *liu*, bensì di uno scongiuro: questo perché, a parere degli intervistati, il topo, pur dannoso alle case, non rientra specificatamente nei pericoli che possono sopraggiungere nel ciclo produttivo delle cam-

pagne. In sostanza, nelle campagne di Mistretta il *liu* rappresenta un segno particolare della cultura contadina in genere ove, ad esempio, il potere antiofidico riconosciuto dal protomedicato regio siciliano all'etnia dei *cirauli* ([10]) — purché essi ammettessero di trarre la loro virtù da san Paolo — diventa patrimonio magico-religioso di ogni contadino mistrettese, in virtù del fatto che egli è figlio di Maria. Nel bisogno di un potere contro i serpenti il contadino diviene anch'egli *ciraulo* — termine con cui si denominano gli incantatori di serpenti che in Sicilia sembrano appartenere, secondo una notizia del Pitrè, alle famiglie dei *Cirauli* ([11]) —, facendo appello ad una divinità cara al mondo contadino quale è appunto Maria.

Ma le nostre brevi osservazioni rischiano di portarci troppo lontano: prima abbiamo parlato di una dinamica mito-rito tipica della religiosità contadina che, procedendo per sincretismi e conservazioni, esiste in una funzionalità coltivatoria necessaria all'esistenza del contadino stesso. In questo senso, un'ultima considerazione sul *liu* delle formiche: l'incantesimo è molto diffuso in Sicilia, e noi crediamo che il suo significato sia più simbolico che reale e serva ad attestare la possibilità di un dominio sulle forze che ancora in quella fase possono arrecare un pericolo al raccolto.

Il *liu* contro le formiche diventa così l'ultima difesa del prodotto e la buona riuscita dipende dall'efficacia dell'operazione magica. Ad una tale necessità interviene anche un santo inventato: *San Pitallu*. Miticamente egli riproduce le azioni che deve svolgere il contadino. Usando le parole del Bonomo ([12]) « Egli ha i piedi *ri stallu*, ben saldi e *mani* di *cira*, delicate. Il contadino chiama in suo aiuto questo santo appunto per tali prerogative: *San Pitallu* con le sue mani delicate annoda la spiga e la tiene ferma sotto i suoi piedi in modo da non nuocere alle formiche ma da paralizzarle. Esse saranno nuovamente libere quando al santo piacerà di sollevare i piedi.

Il contadino volendo mettere le formiche in condizione di non nuocere riproduce il gesto del santo e poiché i suoi piedi non hanno la forza di quelli del santo mette al sicuro la legatura magica sotto un sasso ».

Il contadino, così, con l'aiuto del suo santo, propone l'ultimo *liu* nella difesa della sua angoscia coltivatoria: la sua tecnica, che non ha trascurato quella indirizzata alle forze sconosciute che possono rappresentarsi in alcuni animali, riesce a dargli la sicurezza di un proficuo ciclo produttivo.

(1) G. Bonomo, *Scongiuri del popolo siciliano*, Palermo 1953, pp. 313 sg., 376, 380, 382, 396.

(2) Id., *ibid.*, pp. 380, 381, 382, 396.

(3) *Liu* < *ligu* deverbale da *ligari* = legare con caduta di —g— attraverso una fase di spirantizzazione.

(4) G. Bonomo, *op. cit.*, p. 305.

(5) Sul rapporto cane - San Vito, G. Bonomo, *op. cit.*, p. 313 sg.; Id., *ibid.*, p. 313 il testo recitato ad Aidone: *Santu Vituzzu/nobili e pulitu/gammi di cira e di ferru filatu/iettati, cani, chi t'aiu ligatu!/T'aiu ligatu di manu e di pedi/tu nun pò iri davanti o darreri.*

(6) Id. *ibid.*, p. 305.

(7) Vicentiae 1948, p. 390 sg..

(8) E. Sereni, *Il capitalismo nelle campagne (1860-1900)*, Torino 1968, p. 194.

(9) E. Ciaceri, *Culti e miti nella storia dell'antica Sicilia*, Catania 1911, p. 122 sg..

(10) G. F. Ingrassia, *Constitutiones et Capitula necnon et Jurisdictiones regii Protomedicatus Officii*, Panormi MDLXIV, p. sg.. Cfr. A. Di Nola, *Gli aspetti magico-religiosi di una cultura subalterna italiana*, Torino 1976, p. 123.

(11) G. Pitrè, *Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano*, IV, Palermo 1889, p. 218: « I vari casati del cognome di Cerauli, che in Sicilia non sono pochi, non avrebbero altrimenti avuto questo cognome che come un soprannome onorifico e come titolo di prerogativa: il che sarebbe, secondo il parroco di Alessi, una grazia di Dio simile a quella concessa ai re di Francia, di sanare la scrofula ». Sull'etimologia e diffusione del termine nell'Italia centro-meridionale, A. Di Nola, *op. cit.*, p. 99 sg..

(12) G. Bonomo, *op. cit.*, p. 305.

MICHELE FIGURELLI

ALLA RICERCA DEL TEMPO DELLE LUCCIOLE ?

« Io sono sempre stato persuaso che
esiste una Italia sconosciuta, che
non si vede, molto diversa da quella
apparente e visibile »
ANTONIO GRAMSCI (dalla *lettera a Tania*,
del 5 marzo 1928,
in *Lettere dal carcere*,
ed. Einaudi, 1965, p. 185)

« Il me falsèt al è pai siòrs na stela
dismintiada da mijàrs di sècuj »
(La mia falce è per i ricchi una stella
dimenticata da migliaia di secoli)
P. P. PASOLINI (*La nuova gioventù*, ed. Einaudi,
1975, p. 106)

« Il lavoro è il fuoco che vive e dà forma:
caducità, temporaneità degli oggetti in
quanto formati dal tempo vivente »
KARL MARX (*Grundrisse*, ed. Einaudi,
1976, p. 320).

« Anch'io lascio tutto al museo ». Questo stava scritto sopra un cartello posto in mezzo ad oggetti e attrezzi di lavoro che riempivano uno dei tanti carretti portati nelle strade e sulle piazze, durante il Carnevale 1970, a Castelmaggiore, dai contadini del « gruppo della Stadura ». Essi hanno dato vita al Museo di S. Marino di Bentivoglio, un « *museo della vita e del lavoro contadino* », insieme a studiosi, amministratori, militanti dei sindacati, dei partiti e del movimento cooperativo.

Vogliamo ricordare quel cartello e il lavoro di costruzione di quel museo — e le considerazioni che sopra vi ha svolto uno dei suoi animatori, Carlo Poni (ultime quelle di un articolo dedicato ai *monumenti del lavoro contadino,* nel fascicolo del *Contemporaneo* che *Rinascita,* 25 febbraio 1977, ha dedicato ai « beni culturali ») — perché la medesima consapevolezza espressa in quella semplice scritta, *anch'io lascio tutto al museo,* e un'analoga idea programmatica, hanno segnato la partecipazione e il contributo di lavoratori, contadini ed ex contadini, compagni protagonisti delle grandi lotte per la terra, la libertà e il lavoro negli anni quaranta e cinquanta, alla mostra *Il lavoro contadino nei Nebrodi,* concepita e realizzata non a tavolino né in laboratorio, ma attraverso la ricerca collet-

tiva che ha preparato le esposizioni degli strumenti di lavoro e i dibattiti delle Feste de l'*Unità* nei Nebrodi nell'estate del 1976.

Questa ricerca è stata difficile.

Tra i lavoratori e i contadini, all'inizio, non erano affatto presenti quella consapevolezza e quella idea programmatica che ci hanno fatto qui ricordare la nuova e ricca esperienza realizzata in questi anni nella piana bolognese. Ai giovani compagni e studenti dell'Università di Palermo e della Federazione comunista dei Nebrodi che andavano a chiedere il loro impegno per un'iniziativa ancora inedita nei Nebrodi e in quasi tutta la Sicilia, questi lavoratori e contadini opponevano, più che un'ironica diffidenza, la rimozione sorda della dura fatica che i vecchi attrezzi di lavoro evocavano, delle angherie e del sopruso di particolari rapporti di sfruttamento e di subordinazione, e della violenza della lotta con la natura.

A rafforzare l'ironica diffidenza e le rimozioni avevano certo contribuito mercanti dell'antiquaria. Oggetti e strumenti di lavoro, trasfigurati in arredamento delle case dei signori, perdevano il *valore d'uso* originario e diventavano segni dell'altra faccia di quella storia: il mondo rimpianto della ricchezza perduta e dell'ozio del *rentier,* l'ordine sociale, che si presumeva immobile e si pretendeva imperituro, di un potere e di una proprietà dissolti attraverso lo sviluppo dell'industria e della tecnica e il movimento di emancipazione dei produttori, delle classi lavoratrici.

Perché raccogliere e recuperare allora *cose vecchie,* e non invece costruire e produrre cose nuove?

Che non si trattasse di ricercare reliquie destinate alla santificazione della vecchia società e di consumare in esse come una rinunzia alla prospettiva di un mondo nuovo, si faceva sempre più chiaro non solo ai contadini e ai lavoratori, ma anche agli studenti e ai compagni più giovani, man mano che la loro conversazione si spostava a ricercare la vita in quegli oggetti e strumenti non più animati, e soprattutto, a scoprirvi la lotta dura del popolo per una esistenza diversa, per un diverso rapporto dell'uomo con l'uomo e dell'uomo con la natura. Quella vita e quella lotta, la cultura e i valori nuovi che esse affermavano, non potevano e non dovevano più subire la condanna a rimanere nel silenzio, come cancellati dalla storia, e i loro stessi protagonisti, per rinnovare la propria vita e la propria lotta, per non restare *spaesati* nel proprio paese, non potevano più a lungo essere privati, non già del rimpianto, ma della memoria di sè, della propria identità.

Il merito principale, e l'avvenire, di questa mostra, consistono innanzitutto negli interrogativi e nei problemi suscitati dai frammenti raccolti qui in un modo che si è voluto non erudito né specialistico.

Primo (eppure antico) interrogativo: quale storia? La storia del cielo e dei grandi o le storie della terra e degli uomini? Non dobbiamo forse ricordare la

« apologia della storia » e la lezione della *storia del mulino ad acqua* di Marc Bloch o la domanda del lettore operaio brechtiano sulla costruzione di Tebe dalle Sette Porte: « ci sono i nomi dei re dentro i libri. / Son stati i re a strascicarli, quei blocchi di pietra? » (B. Brecht, *Poesie e canzoni,* ed. Einaudi 1959, p. 202-3)?

Primo problema: la liberazione dalla falce dell'idealismo, che, tagliando, secondo il filo del suo apriori, ciò che è (presume) vivo da ciò che è (presume) morto, ha finito, assai spesso, con l'uccidere il vivo e il resuscitare il morto, o, quando non le abbia inferto orrende mutilazioni, col mettere alla storia le brache.

Intendiamo dire che va superata la divisione, vecchia, ma dura a morire, fra *mondo delle idee* e *mondo delle cose.* Si tratta di conoscere, e valorizzare effettivamente, di ricomprendere nella storia, e ricomporvi, i diversi elementi connettivi della sua fitta trama, i fili della vita reale e multiforme degli uomini e quelli del movimento multilaterale della società: in modo particolare la storia non scritta, i segni del *ricambio organico dell'uomo con la natura,* le testimonianze della cultura materiale, i documenti del tanto ricco quanto inesplorato patrimonio etno-antropologico, gli attrezzi di lavoro e gli strumenti della produzione, i reperti della attrezzatura tecnica e della struttura materiale della società.

Sono questi i *grandi esclusi* da quella concezione della cultura e da quella prassi politica che continuano a rovesciare in distruzione e in non-tutela la « tutela del paesaggio e del patrimonio storico e artistico della Nazione » stabilita all'articolo 9, tra i principi fondamentali, della nostra Costituzione: concezione della cultura e prassi politica che non solo smembrano quel patrimonio, ma ne recintano i pezzi all'accessibilità delle masse popolari e lo allontanano proprio da quell'obiettivo cui è finalizzata la tutela secondo lo stesso articolo costituzionale: «La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica».

Riflettiamo dunque sui *grandi esclusi* dai beni culturali. Ma non solo sulle ragioni della mancanza, e sull'esigenza, nel nostro paese, di un moderno e diffuso sistema di musei del lavoro, e della tecnica e della scienza (mentre altrove, per esempio in Inghilterra, si scavano le *enclosures* o si fa archeologia della manifattura e della rivoluzione industriale). E non limitiamoci neppure a considerare le tante, e gravi, implicanze dei limiti e delle distorsioni della conoscenza storica, e dello stesso *senso comune* della storia, prodotti dalle ideologie e dalla organizzazione concreta della cultura e della società: nell'università e nella scuola, nei musei e nelle biblioteche, la storia viene rarefatta in storia di tutto quello che è separato — o che viene arbitrariamente astratto — dalla produzione della vita reale, e quindi rinchiusa nel tempio della letteratura o della filologia, dell'arte o della filosofia.

Cerchiamo piuttosto di guardare alle dimensioni e al significato *pratico* e *attuale* che il *vuoto dei grandi esclusi* viene ad assumere particolarmente in regioni come la Sicilia.

Non solo nella memoria delle generazioni che hanno vissuto protagoniste gli anni della guerra e del dopoguerra, ma nella stessa evidenza della vita di ogni giorno, e anche di quella che si consuma nelle città, è possibile cogliere quanto vicine, recenti, se non addirittura contemporanee, siano le sedimentazioni della storia rurale e della permanenza del *vecchio* dentro il *nuovo*: i segni della immobilità viva di una storia quasi pietrificata pur dentro la profondità del salto, assai rapido e relativamente improvviso, determinato dalle trasformazioni e dai movimenti che hanno sconvolto le campagne e il loro rapporto con la città. La polvere della cultura e delle politiche neocapitalistiche tende a rendere remoti questi segni recenti (sempre che non riesca a occultarli del tutto): di questo *presente del passato* tende a mutilare innanzitutto il lato della rivolta o della lotta per il nuovo, in modo particolare nascondendo le radici contadine della formazione, delle lotte e delle conquiste nuove degli operai italiani negli ultimi anni.

Tutto ciò, in una regione come la Sicilia, induce a scoprire come e quanto il *vuoto dei grandi esclusi* sia funzionale ad espropriare il popolo della memoria di sé, a cancellare nel popolo insieme alla sua (storica) identità la sua coscienza delle fondamentali risorse proprie, e della propria terra. Funzionale a rendere le campagne sempre più prive di agricoltura e quindi a imporre — ovvero a subire con rassegnazione — un'economia, un'organizzazione della vita sociale, e valori, fondati sulla distruzione di quelle risorse, o del tutto contraddittori con la necessità, e possibilità, di mobilitarle effettivamente. Derubare gli uomini e il mondo della propria storia vuol dire rubar loro anche il futuro, e, più di tutto, la possibilità, la forza presente di costruirlo come un futuro nuovo e libero, radicalmente diverso.

È alla luce di questo indissolubile nesso tra il futuro e il passato, tra il fare la storia e il conoscerla, che torna utile riscoprire l'*attualità* e la portata di alcune note critiche di Gramsci sulla Italia "sconosciuta".

Una è nella lettera a Tania del 19 ottobre 1931: « ... *L'Italie qu'on voit et l'Italie qu'on ne voit pas*. Questo titolo potrebbe darsi a ogni libro sui caratteri nazionali, e ciò che si vede di solito sono gli intellettuali e ciò che non si vede sono specialmente i contadini che pure, come la maggioranza della popolazione, sono essi proprio la "nazione", anche se contano poco nella direzione dello Stato e se sono trascurati dagli intellettuali (a parte l'interesse che desta qualche tratto pittoresco). Così avvengono poi i fenomeni delle "grandi paure" come quella del 1789-90 in Francia: essi operano come forza misteriose, sconosciute, come forze elementari della natura e destano il panico dei terremoti o dei cicloni » (*Lettere dal carcere*, cit., p. 512).

Un'altra nota riguarda la *ricerca delle tendenze e degli interessi morali e intellettuali prevalenti tra i letterati*: « Per quali forme di attività hanno "simpatia" i letterati italiani? Perché l'attività economica, il lavoro come produzione individuale e di gruppo non li interessa? Se nelle opere d'arte si tratta di argo-

mento economico, è il momento della "direzione", del "dominio", del "comando" di un "eroe" sui produttori che interessa. Oppure interessa la generica produzione, il generico lavoro in quanto generico elemento della vita e della potenza nazionale, e quindi motivo di volate oratorie. La vita dei contadini occupa un maggior spazio nella letteratura, ma anche qui non come lavoro e fatica, ma dei contadini come "folclore", come pittoreschi rappresentanti di costumi e di sentimenti curiosi e bizzarri: perciò la "contadina" ha ancora più spazio, coi suoi problemi sessuali nel loro aspetto più esterno e romantico e perché la donna con la sua bellezza può facilmente salire ai ceti sociali superiori... ma non basta che gli scrittori non ritengano degna di epos l'attività produttiva che pure rappresenta tutta la vita degli elementi attivi della popolazione: quando se ne occupano, il loro atteggiamento è quello del padre Bresciani » (*Quaderni del Carcere,* ed. Einaudi, 1975, p. 2195-6).

È nella linea di queste note che bisogna accogliere e sviluppare la carica critica che le mostre sul lavoro contadino contengono e l'indicazione di lavoro culturale (e politico) che esse ripropongono: riempire il *vuoto dei grandi esclusi*, scavare i tesori etnoantropologici, portare alla luce, studiare e valorizzare quelli che Marc Bloch chiamava i « *lavori senza gloria* ».

La mostra *Il lavoro contadino nei Nebrodi* che vuol rappresentare una base del primo nucleo di un museo del lavoro contadino nei Nebrodi, ripropone l'esigenza di costruire in Sicilia un diffuso sistema di *musei del lavoro,* e del lavoro contadino in particolare: e questa esigenza, già organicamente avanzata nella proposta di legge regionale dei comunisti siciliani sui beni culturali, è stata più concretamente avvertita in questi ultimi mesi, per esempio a Sciacca nelle iniziative e nei dibattiti che hanno mosso dal trentesimo anniversario dell'assassinio del compagno Accursio Miraglia, o a Piana degli Albanesi nella preparazione del programma del trentennale della strage di Portella della Ginestra, o ad Agrigento nel dibattito che è iniziato sul progetto di parco archeologico e di vivo collegamento tra le diverse città — antica, medioevale e contemporanea — di Agrigento, o, ancora per la utilizzazione pubblica, produttiva e culturale insieme, della *ducea di Nelson,* di recente messa in vendita.

Ma vi è di più. Per quanto importante, il raggiungimento di questo obiettivo non potrebbe di per sé costituire un segno di rinnovamento della concezione e della politica dei beni culturali.

Non è sufficiente, infatti, che si riconosca degno di « cronaca e di storia », e degno, perciò, di varcare la soglia del tempio della conservazione e valorizzazione museografica, quanto ne è stato finora tenuto lontano. È necessario, invece, che tutto ciò, una volta entrato nel museo, non venga vuotato di storia, sfigurato e reso irriconoscibile: che non abbia la medesima sorte cui sono state inchiodate quelle opere che, nel romanzo di Lampedusa, facevano parlare il principe Fabrizio di *questi monumenti del passato magnifici ma incomprensibili perché non edificati da noi e che ci stanno intorno come bellissimi fantasmi muti.*

Questa mistificazione sarà possibile evitare solo se questi *musei del lavoro*, e del *lavoro contadino*, non si risolveranno in una riedizione dell'*antiquaria* o in rifugi per « languori romantici di maniera tradizionali », se liquideranno l'impostura antipedagogica del museo Pitrè, cioè se sapranno diventare scuola, centro di conoscenza e di ricerca nuova e coltivare un interesse completamente diverso da quello denunciato nella nota di Gramsci sopra citata: l'interesse alla « *generica* produzione », al « *generico* lavoro », « in quanto elemento per tirate retoriche » (*Quaderni*, cit., p. 1120-1).

Il pericolo del « generico » e delle « tirate retoriche » suggerisce due ordini di considerazioni: sull'*idealizzazione* della « civiltà contadina », e sulla *indeterminatezza* dello « strumento di lavoro » (sull'*ipostatizzazione della tecnologia*).

Per il primo ordine di considerazioni può tornare assai utile richiamarsi alla lezione delle lotte (delle conquiste, delle sconfitte, e dei valori) del movimento contadino — dai Fasci siciliani al secondo dopoguerra — di cui si avverte sempre più, e non a caso, il bisogno che venga scritta la storia.

Lo testimoniano il fiorire di tesi di laurea e di ricerche monografiche e il moltiplicarsi di convegni e dibattiti, dai quali viene sempre più emergendo, come proiezione consapevole o come riflesso implicito dei problemi posti oggi dalla crisi del rapporto agricoltura-sviluppo economico, l'esigenza di superare il confine della *storia particolare*, e, quindi, di affrontare criticamente la questione del posto che le lotte dei lavoratori della terra hanno avuto nella *storia complessiva* della società italiana: la questione del modo come è stato risolto, sia dai partiti operai sia dalle classi dominanti, il legame tra queste lotte e il movimento generale di trasformazione della società (movimento contadino e rivoluzione democratica, resistenza c.l.n. e lotte agrarie, riforma agraria e riforme, riforma agraria movimento di rinascita, ricostruzione e industrializzazione, organizzazione e autonomia dei contadini, Stato e *democrazia progressiva* — dal nodo comitati della terra comitati di rinascita consigli di gestione nel dopoguerra, al nodo odierno contadini consigli di fabbrica nuovi istituti di democrazia).

Ma, per valutare l'*idealizzazione* della *civiltà contadina*, ci sembra utile, al tempo stesso, richiamarsi alla polemica antisismondiana e antiproudhoniana di Marx, o alla critica leniniana del *romanticismo economico* e degli *amici del popolo*, o alle note di Gramsci, sullo *strapaese* e il ruralismo (fascista), su quelli « che suonano il flauto di Pan » (*Quaderni*, cit., p. 2180) e sulla polemica « letteraria » tra Strapaese e Stracittà come « spuma saponacea della polemica tra conservatorismo parassitario e le tendenze innovatrici della società italiana » (*Quaderni*, cit., p. 2151), e anche, più in generale, sull'americanismo.

Niente richiami letterari, tuttavia.

Il riferimento da farsi, infatti, non è tanto alle idealizzazioni di allora, ma, piuttosto, a quelle di oggi, proprie di una crisi che sempre più si dimostra profonda e non di congiuntura, e soprattutto alle tensioni irrazionalistiche e alle uto-

pie reazionarie (di crescita zero, di nuovo medioevo, di ritorno alla campagna) che allignano sulle rovine di un tipo di sviluppo, di un *miracolo* e di una *illusione industrialista* che si sono rovesciati su se stessi.

Riferire a questo presente il richiamo alla lezione di quelle lotte del movimento contadino e di quegli spartiacque teorici è indispensabile a saldare il processo di una corretta, e perciò critica, ricerca della memoria di sé — quindi di una reidentificazione e riappropriazione della storia — con il processo di ricognizione e di riscoperta delle risorse esistenti e delle forze necessarie a mobilitarle: ricognizione e riscoperta della centralità della questione agraria, della valorizzazione e della trasformazione dell'agricoltura, nell'opera di costruzione di una economia e di una società nuova. Emergerà così dai fatti del presente e della storia la critica dell'ideologia della « civiltà contadina ». E il *generico* di questa categoria si dissolverà nel *concreto determinato* delle *due facce* diverse e contrastanti della critica del presente che esso contiene: quella rivolta all'indietro, conservatrice e reazionaria, della liberazione *dal* futuro, e quella che guarda avanti, progressiva, della liberazione *dal* passato. Ci si dovrà allora soprattutto impegnare criticamente da una parte a ricercare gli *elementi di socialismo agrario* di cui è ricca la storia delle lotte del movimento contadino, dai Fasci siciliani al primo e secondo dopoguerra, e dall'altra parte a ripensare il rapporto campagna - classe operaia, trasformazione dell'agricoltura - transizione ed edificazione socialista, non più solo nei termini leniniani della risposta *socialista* alla falsa alternativa tra *via prussiana* e *via americana,* ma attraverso le sollecitazioni diverse e nuove che emergono dalla crisi e dalla peculiarità del Mezzogiorno di oggi, e, al tempo stesso, attraverso l'insegnamento teorico e politico che ci viene dalle contraddizioni spesso drammatiche dell'esperienza storica del socialismo nelle campagne del mondo.

La validità di questo approccio alla storia contadina ci viene confermata dalla stessa *idealizzazione* della « civiltà contadina » di Pier Paolo Pasolini, soprattutto nei versi de *La nuova gioventù* e negli *Scritti corsari*, che qui vogliamo ricordare per la loro particolare importanza nel dibattito culturale e politico degli ultimi anni sulla crisi italiana.

Tale idealizzazione infatti, e la stessa disperazione contro lo *Sviluppo* e il *Potere,* sono entrambe segnate dalla febbre di una contraddizione continua e di una quasi tragica tensione tra la ricerca-rimpianto delle *lucciole* e la coscienza della impossibilità, della fine, di un ritorno al *vivere perduto,* tra una dissacrazione degli *idola* del *consumismo* volta a ritrovare l'infanzia del mondo e una lucida critica del capitalismo, che appare tanto più ansiosa di comunismo quanto più acuta, e quasi apocalittica, si fa la percezione della violenza, della distruzione, della crisi.

Non ho più lacrime nel ricordarmi di quelle vive campagne, quando un dolore più vivo me le asciuga («no ài àgrimis pì a recuardàmi / di ches vivis ciampagnis, / co na passiòn pí viva a mi li suja »).

L'idealizzazione della civiltà contadina quasi svanisce quando il ricordo si fa senza speranza, fino a negarsi in una tragica resa all'evidenza di cose che ne svelano l'inganno: *noi piangiamo la verità* (« planzin la veritàt »).

Tornando al paese del 1974 (seconda forma de « La meglio gioventù », in *La nuova gioventù*, cit., pp. 180-186) stabilisce la fine dell'eterno ritorno, o *il tornà fals dal mond* (il falso ritornare del mondo), di *Tornando al paese* del 1941-43 (Poesie a Casarsa, ibid., pp. 17-18): *mi hai ingannato, la vita era in me, tu eri un'ombra, e un'ombra il tuo fuoco* (« Ti mi às ingianàt, / la vita a era in me / tu i ti eris 'na ombrena / e 'na ombrena il to fòuc »); *Maschera perduta, non voglio essere io il padrone della vita che in te diventa cenere* (« Mascara pierduda, / i no vuèj essi jo / il paròn da la vita / ch'a in te a ven sinísa »).

La denuncia dell'inganno diventa esplicita negazione del rimpianto: *mi sono ingannato giocando al pellegrino che arriva come uno spirito in un mondo contadino. Ma era un gioco nel gioco, e adesso che tutt'e due sono finiti nel fuoco spento della storia, maledico la storia che non è in me che non la voglio* (« I mi soj ingianàt / zujànt al piligrìn / ch'al riva coma un spirt / ta un mond contadín. / Ma al era un zòuc tal zòuc, / e adès che duciu doj / a son finís tal fòuc / distudàt da la storia, / i maledís la storia / ch'a no è in me ch'i no la vuej »; e si vedano le successive varianti sul « tempo *che* non si muove, *che* guarda il riso dei padri, come nei rami la pioggia, negli occhi dei loro bambini »).

Nel mondo morale di Pasolini, il *dolore di vedersi circondato da una gente che non riconosceva più* e in particolare da ragazzi *voltati a un nuovo destino*, il senso di una grande *mutazione* (« Da la Domènia al Lunis / dutis li erbis dal mond / si son seciadis », dalla domenica al lunedì tutte le erbe del mondo si sono seccate), e *manipolazione antropologica* (« ma tu i ti às / ormai un'altra mari », ma tu hai ormai un'altra madre; o « Contadíns di Chia! / Zà sentenàrs di àins o zà un moment, / jo i eri in vu. / Ma vuei che la ciera / a è bandunada dal timp, / vu i no sèis in me », contadini di Chia! Centinaia di anni o un momento fa, io ero in voi. Ma oggi che la terra è abbandonata dal tempo, voi non siete in me), il senso degli stravolgimenti dell'*epoca rivoluzionaria del consumismo* colti nelle diverse manifestazioni della cultura, del sapere, del modo di essere, colti, per esempio, nella « tragedia della perdita del dialetto come uno dei momenti più dolorosi della perdita della realtà » — *La chitarra del dialetto perde una corda al giorno* (*Scritti corsari*, ed. Garzanti, 1975, p. 223) —, il senso della distruzione delle *culture particolari e reali*, delle *piccole patrie*, come di un *imponente e drammatico genocidio di contadini*, il senso e il dolore di tutto questo come di una forza che *avrebbe tolto al mondo ogni voglia di rivoluzione*, ora si manifestano nella coscienza che i princìpi di *questo sviluppo* sono « sbagliati » ed ora, invece, nella rivolta contro i princìpi *dello sviluppo* come « maledetti ». E, quindi, si risolvono ora in un tornare indietro e ora, invece, in un guardare avanti. Il lamento-condanna: *quelle mille lire di più che v'avevano fatto credere che co-*

minciasse una sagra senza fine, poveri fratelli, erano i soldi del giorno della vostra fine (« ... Chej mil francs di pí / ch'a vi àn fat crodi ch'a scuminsiàs 'na sagra / senza fin, puòrs fradis, a erin i bès dal dí / da la vustra fin... »), si intreccia con una coscienza dell'illusione del miracolo che sembra più chiara, e pare definire meglio il proprio vero bersaglio quando si lega con la capacità di comprendere come lo stesso rifiuto morale (del *moralista* più che dell'*analista*) della maledizione del miracolo potesse far parte proprio di quella illusione del miracolo fino ad esserne prigioniero: « Ma non saremo stati troppo lucidi / (la lucidità del piacere di morire) / a credere che quella loro realtà / fosse quella di tutto il futuro? ». La netta affermazione critica « ... Ma abbiamo fatto anche un altro sbaglio. / Abbiamo creduto che questo cambiamento / dovesse essere tutta la nuova storia », diventa (con la crisi economica) ripensamento anche autocritico: « che era forse una troppo lucida profezia da disperati pensare che la storia dell'umanità fosse ormai la storia dell'industrializzazione totale e del benessere, cioè un' "altra storia", in cui non avessero più senso né il modo di essere del popolo né la ragione del marxismo » (*Scritti corsari,* cit., p. 221).

Da qui la distinzione tra *progresso* e *sviluppo,* anzi l'opposizione dell'uno all'altro — l'uno come « nozione ideale (sociale e politica) » contro l'altro come « fatto pragmatico ed economico » — e, quindi, la critica della *dissociazione*: del vivere l'idea di « progresso » nella *coscienza* e i valori dello « sviluppo » nell'*esistenza.* Il rimpianto « non dell'Italietta » ma « dell'immenso universo operaio e contadino prima dello Sviluppo », non dell'*età dell'oro* ma dell'*età del pane,* non della *miseria* ma della *povertà,* questo rimpianto, tende a dire « così non si può più andare *avanti* » piuttosto che ad affermare la necessità di ritornare indietro, o, almeno, nel « torniamo indietro » vuol significare il « ricominciamo da capo »: « poiché si dovrà ricominciare daccapo con uno "sviluppo", questo "sviluppo" dovrà essere totalmente diverso da quello che è stato » e « se la nostra cultura non potrà essere più la cultura della povertà, si trasformi in una cultura comunista... i nostri corpi, se è destino che non vivano più l'innocenza e il mistero della povertà, vivano la cultura comunista... la nostra ansia, se è giusto che non sia più ansia di miseria, sia ansia di beni necessari ».

Scoprire la carica e la tensione *progressiva* di Pasolini sotto la superficie (*contraddittoria* più che *ambigua*) della sua provocazione, può contribuire a precisare ancor più il senso di quell'opera, che auspichiamo, di reidentificazione, di riappropriazione da parte del popolo della sua storia: il senso (tutto diverso dalla idealizzazione di una mitica civiltà contadina) della fondazione di valori nuovi, della esigenza di una nuova qualità della vita, di una considerazione diversa, non più economicistica, della ricchezza dei bisogni umani, e, quindi, di una più viva e critica consapevolezza che la trasformazione socialista della società non può esaurirsi nella trasformazione della sua base tecnico-materiale né identificarsi con una soltanto delle sue condizioni, necessaria, fondamentale certo, e tuttavia

non sufficiente, cioè nel mutamento dei rapporti di produzione (nella socializzazione della proprietà privata dei grandi mezzi di produzione) e nella conseguente gestione sociale e pianificata dell'economia.

Leggere questo senso nel dolore della immagine poetica *io darei l'intera Montedison per una lucciola*, infondere questo senso al ripensamento della *storia contadina* — e all'*austerità* —, può aiutare a cogliere, tanto nel mito contadino quanto nella sua negazione, una manifestazione o un riflesso della falsa alternativa tra la teoria dello sviluppo zero e del ritorno indietro e la riproposta del vecchio tipo di sviluppo (le due, diverse, voci con cui l'ordine economico e sociale che ha visto bruciare inesorabilmente il proprio *miracolo*, sembra dire, minaccioso e protervo, « dopo di me il diluvio »).

Il ripensamento della storia contadina, la ricerca della propria identità e la riscoperta della questione agraria quale problema centrale della grandiosa trasformazione sociale che è necessario operare, si iscrivono allora in una linea che si oppone sia alla esaltazione di una ricchezza falsa e illusoria sia alla sua negazione in un arcaico ideale di povertà. Il collegamento della prospettiva di una nuova e vera ricchezza con il recupero degli elementi progressivi e di socialismo agrario che si possono trovare nel grande patrimonio del movimento contadino, strappa il cosiddetto *ritorno alla terra*, e la storia agraria, dalla mistificazione dei nuovi miti del selvaggio, dei furori ecologici e dei richiami della foresta di Sherwood che evoca il fantasma di Ludd: la mistificazione di miti, furori e richiami con cui il rifiuto dell'industria è consumato proprio dai vecchi fabbricanti delle illusioni industrialiste, e in funzione del rifiuto dell'*austerità*, quasi a predicare la demagogia: tenetevi la *libertà* della vostra agricoltura e lasciate a noi le *catene* della nostra industria.

Fare dell'industria e dell'uso della scienza la nuova leva dell'agricoltura (e della lotta contro l'impoverimento delle risorse naturali e umane), riconsiderare il ruolo stesso della città, ricomporre la separazione tra campagna e città, tra i lavoratori della terra e i contadini da un lato e, dall'altro, le forze della cultura e della scienza, ai livelli nuovi in cui tale separazione si è riproposta negli anni del miracolo e delle illusioni nordiste e tecnocratiche: tutti questi obiettivi non solo confermano la validità della direzione secondo cui è necessario sciogliere il *generico* della civiltà contadina, ma suggeriscono un altro ordine di considerazioni critiche sulla *ipostatizzazione* della *tecnologia* e sulla *indeterminatezza* dello strumento di lavoro.

Ci sembra opportuno accennarle contro la suggestione che questa raccolta di oggetti e di attrezzi può ingenerare negli studenti e nei giovani ancor più che nei cultori di nostalgie e di rimpianti: la suggestione di vedere questa mostra come un'infanzia, o di visitarla come luogo remoto e misterioso di una favola del mondo.

Del resto la suggestione della favola e l'astrazione dalla storia, il rifiuto o

l'abbellimento della storia, hanno stratificazioni profonde nella nostra cultura. Dalle *robinsonate* degli economisti e dei filosofi criticati da Marx alle *robinsonate* contemporanee di tanti critici di Marx, dall'*individuo naturale,* dal *cacciatore e pescatore singolo e isolato con cui cominciano Smith e Ricardo* (Marx, *Grundrisse,* cit., p. 5), al Robinson *gettato su una spiaggia solitaria privo di tutte le risorse* e al colono *nella sua capanna isolata al centro della foresta vergine* di Boehm-Bawerk, a *l'uomo affetto da miopia su un'isola deserta* di Menger (Bukharin, *Critica dell'economia politica,* ed. Samonà e Savelli, 1970, p. 63) e ai tanti altri fantasmi inventati dalla economia dei marginalisti: lungo tutta questa storia non si è riusciti a comprendere, e ci si è rifiutati di ammettere, che « l'economia politica non è tecnologia » (Marx, *Grundrisse,* cit., p. 8).

Bisogna « fissare bene il concetto di strumento tecnico o si cade in confusioni disastrose e risibili », avverte Gramsci (*Quaderni,* cit., p. 433).

È necessario considerare la materia non *come tale,* « ma come socialmente e storicamente organizzata per la produzione, come *rapporto umano* » e studiare la macchina non *per stabilirne la struttura fisico-chimico-meccanica dei suoi componenti naturali* « ma in quanto è oggetto di produzione e di proprietà, in quanto in essa è cristallizzato un rapporto sociale e questo corrisponde a un determinato periodo storico »: « *l'insieme delle forze materiali di produzione* », e la sua *variabilità, è misurabile* e *può dar luogo a una scienza sperimentale della storia,* e nello stesso tempo « *è tutta la storia passata cristallizzata* e la base della storia presente e avvenire, è un documento e una forza attiva attuale. Ma il concetto di attività di queste forze materiali non può essere confuso con quello di attività nel senso fisico o metafisico » (*Quaderni,* cit., p. 443-4 e 1442-3). Su questa linea della nota gramsciana sul *Saggio popolare* di Bukharin, lo strumento di lavoro va visto come un momento del fare e del farsi degli uomini nel proprio lavoro e nei rapporti tra loro.

Una raccolta di attrezzi acquista un senso solo se diventa occasione per ricercare la *storia cristallizzata* che è in essi e la loro *metamorfosi,* intesa come la analizza e la intende Marx (*Grundrisse,* cit., pp. 704-714), e non soltanto quella che dallo *strumento come prolungamento dell'uomo* porta *all'uomo come prolungamento dello strumento, come appendice della macchina,* ma anche le metamorfosi anteriori, e tuttavia continuamente ricorrenti nei pori dello sviluppo capitalistico, quelle che Marx racconta nella storia della « accumulazione originaria », in cui il produttore diventa *libero,* come *salariato,* dai *suoi* mezzi di produzione, e i mezzi di produzione, come *capitale,* diventano *indipendenti* nei confronti dell'operaio, che, prima della sua *libertà di diventare,* nel rapporto capitalistico, un'*appendice umana della macchina,* era, nel rapporto di servitù della gleba (Marx, *Grundrisse,* cit., p. 443) « un accessorio della terra, proprio come il bestiame da lavoro », era, cioè, quasi nella condizione del moderno bracciante del feudo dei Nebrodi descritto nel romanzo di Vincenzo Consolo: « E non sa-

peva più d'essere un uomo, Giuseppe Sirna Papa, nato ad Alcàra, di anni ventisei, bracciante, figlio di Giuseppe, marito a Serafina... E non sapeva del luogo dell'ora e la stagione. Solo lo stridore della zappa sulla terra e le pietre, e lui incantato, appresso, hah hah, come asino cieco dietro al cigolar di secchia della sènia » (V. Consolo, *Il sorriso dell'ignoto marinaio*, ed. Einaudi, 1976, p. 85).

Comprendere allora questi attrezzi di lavoro e ricercare *la storia cristallizzata* che contengono, significa coglierví la struttura la società e l'uomo senza i quali essi non potranno che apparire come forma vuota: si riuscirà, certo, a stabilirne l'identità o la diversità *materiale* rispetto ad altri strumenti, successivi o precedenti e di luoghi lontani o vicini, ma senza comprenderla mai nelle sue ragioni o determinazioni reali, ovvero quale identità o diversità *sociale*.

Valga l'esempio del *capitale*, che pur essendo ormai largamente inteso dal senso comune come un fenomeno storico o un rapporto sociale, da molti professori di economia continua ad essere privato della propria dimensione storica e ad esser trasformato in una categoria universale ed eterna come lo hegeliano *Spirito del mondo*, in quanto viene considerato come una *cosa* o uno *stock* di beni, o viene *fatto coincidere completamente con lo strumento di produzione in senso tecnologico*. Capitale è così la *pietra* che il selvaggio scaglia contro un uccello, come sostiene il signor Torrens, sicché « ogni selvaggio è un capitalista » (Marx, *Grundrisse*, cit., p. 585), capitale sono l'arco e la freccia di Boehm- Bawerk (*Teoria positiva del Capitale*, Torino 1957, p. 135), e capitale possono essere considerati financo il braccio e la mano. Queste rappresentazioni nascondono tutte che « è proprio il lavoro che fa del capitale uno strumento di produzione » (Marx, *Grundrisse*, cit., p. 589) e che è proprio il processo di produzione capitalistico « che fa dei mezzi di produzione mezzi di assorbimento di lavoro non pagato » (Marx, *Storia delle teorie economiche*, ed. Einaudi, 1954, vol. I, p. 388). Queste rappresentazioni, inoltre, astraendo dalle specificità storiche, impediscono di comprendere come « se ogni capitale è lavoro materializzato che serve da mezzo per una nuova produzione, non ogni lavoro che serve da mezzo per una nuova produzione è capitale » (Marx, *Grundrisse*, cit., p. 204): non *ogni* lavoro materializzato, ma *soltanto* quello che è posto « come *non-materialità* dell'operaio, come materialità di una soggettività contrapposta all'operaio, come *proprietà* di una volontà a lui estranea » (ibid., p. 496).

Valga quale secondo esempio la *trasformazione*, la *storia* del lino, dalla campagna alle grandi filande, che Marx racconta come un *tutt'uno* con la trasformazione degli uomini, dei contadini della Vestfalia « che al tempo di Federico II filavano tutti, se non la seta, il lino »: o *espropriati con la forza e cacciati dalla terra*, o convertiti in *giornalieri dei grossi fittavoli*.

I fusi ed i telai, *prima distribuiti su tutta la superficie della campagna*, appena *riuniti in grandi caserme da lavoro*, le filande, vengono *trasformati* « da *mezzi di un'esistenza indipendente* per i filatori e i tessitori, in *mezzi per comandarli* ».

E la stessa materia prima si trasforma. Anche se, precisa Marx, il lino ha sempre *l'aspetto* di prima: « non ne è cambiata nessuna fibra, ma gli è entrata in corpo una nuova anima sociale » (*Il Capitale,* ed. Rinascita 1952, Libro I, vol. III, p. 205).

Togliere dal corpo degli attrezzi la loro *anima sociale,* non vedere chi *si è oggettivato* in essi e in chi *essi si sono soggettivizzati,* spegnere la vita dei rapporti tra gli uomini nel rapporto tra fattori produttivi inanimati, significa cambiare questi attrezzi in elementi scenici di una favola e cadere nella irrazionalità del mito del progresso tecnico o del rifiuto della macchina, e andare, come abbiamo già visto, o ad esaltare la « civiltà contadina » o a santificarne la distruzione, gettando via, con l'acqua sporca, anche il bambino.

Ricercando negli attrezzi non i segni di una impossibile storia *separata* della tecnologia, ma i reperti della storia di un modo di produzione della vita materiale e spirituale, e dei suoi violenti rivolgimenti, potremo comprendere che i fili con cui il computer e la cibernetica sono legati all'antico telaio, o la moderna applicazione della scienza all'agricoltura è legata al più semplice e rudimentale strumento agricolo, non sono oggi (come non furono nella rivoluzione industriale) i lampi di un astratto genio dell'uomo (o del genio dell'uomo astratto). E in questi fili potremo scoprire la genesi, lo sviluppo e la continua metamorfosi di quel particolare rapporto tra *lavoro vivo* e *lavoro morto,* che Marx chiamò *modo di produzione capitalistico* e raccontò (e predisse) come fosse (e sarebbe) stato scritto « a tratti di sangue e di fuoco » (*Il Capitale,* cit., Libro I, vol. III, p. 173).

E comprenderemo anche come le conquiste e i progressi dell'umanità che si sono realizzati attraverso lo sviluppo di quel rapporto tra *lavoro vivo* e *lavoro morto,* non siano il frutto esclusivo della espropriazione e dello sfruttamento dei lavoratori, ma anche, e soprattutto, della lotta per la fame e la sopravvivenza, per la terra il salario e la riduzione dell'orario di lavoro, per sempre nuovi e più ampi diritti e poteri dei lavoratori, per la loro unione in lega o in associazione, in sindacato o in partito, per rendere più caro il loro lavoro, fino ad abolirne la vendita. È questa lotta che ha scandito, e che scandisce tuttora, la trasformazione storica dei mezzi di lavoro, lo sviluppo di questi *organi dell'intelligenza umana creati dalla mano umana,* la conversione della conoscenza, del sapere sociale generale, in *forza produttiva immediata,* in *potenza materializzata.*

Oggetti di produzione e di proprietà, diceva Gramsci, ma aggiungeva: « quindi di divisione di classe e di lotta » (*Quaderni,* cit., p. 433).

Gli attrezzi di lavoro ci appariranno frammenti ancor più vivi e reali di storia, se in essi ricercheremo le più recenti lotte del lavoro sui pascoli, dure e coraggiose, segnate dai sacrifici e dalla morte di molti dirigenti contadini (qui ricordiamo il compagno Battaglia): le lotte contro la prepotenza antica, contro il silenzio e la paura, e non solo contro l'abbandono della terra e la distruzione feudale della sua linfa.

E vivi ci appariranno gli attrezzi di lavoro se in essi ricercheremo ancora la stessa *preistoria* di queste lotte sui Nebrodi, quella delle rivolte e dei furori ricordati da Vincenzo Consolo nel *Sorriso dell'ignoto marinaio*, spenti in una repressione feroce, come a Bronte, dalla *conquista regia* della Sicilia.

Quella «storia vera scritta cu lu carbuni supra 'a petra» (diversa dalla Storia « come scrittura continua di privilegiati »), scoperta dal barone di Mandralisca nel castello-carcere di Alcàra Li Fusi, ci svela ad esempio un'anima che in molti attrezzi non poteva certo scoprire che vi ricercasse la favola: « di falcicella nova / stralucente / bastò un colpo / sopra quel collo dolce come ferla / di Pasqualino figlio / di arrendatario / grossa mignatta e tiro di pantano / falci falcetti roncole / sfardai / a mietere frumento sulla fieno / di padroni canazzi / e maliditti » (Consolo, cit., p. 129).

Così come non potrebbe, il romantico ricercatore di favole, cogliere i segni della emancipazione e del futuro in due strumenti che pure appartengono ai primordi della vita dell'uomo: la falce e il martello.

JANNE VIBAEK

MUSEOGRAFIA E CULTURA MATERIALE

Questa breve comunicazione nasce da un progetto di ricerca più ampio sul quale la Cattedra di Antropologia culturale lavora già da tempo. Esso intende studiare lo stato attuale dei musei del mondo contadino e della cultura materiale tutta per potere utilizzare le esperienze fatte nel passato per l'elaborazione di una ipotesi di lavoro per la museografia siciliana in questo campo. I paesi scandinavi sono stati sempre all'avanguardia in questo settore. Il Museo dello Skansen che Hazelius organizzava a cominciare dal 1870 a Stoccolma, come si sa, è stato il primo « museo all'aperto » e ha dato il via a questo tipo di museografia che si è andata sempre più sviluppando fino ai giorni nostri. Anche se ora da molti viene criticata per certi suoi aspetti troppo romantici essa è pur sempre all'origine di una museografia moderna e attiva.

I primi grossi musei pubblici sono nati alla fine del Settecento e nei primi dell'Ottocento. Il nucleo di questi musei furono quasi sempre i « gabinetti di rarità » dei re e dei principi e contenevano oggetti di tutti i generi purché considerati singolari per età o per provenienza o perché ritenuti opere d'arte. Soltanto verso la metà dell'Ottocento si cominciavano a suddividere i grandi musei nazionali in musei d'arte, musei archeologici e musei di storia della cultura. I musei minori di provincia rimangono tuttavia uniti spesso con una divisione interna dei materiali.

Gli scopi di questi primi musei erano principalmente quelli di conservare oggetti considerati preziosi da mettere a disposizione di qualche studioso. Gli oggetti venivano ammassati in vetrine, avulsi dal loro contesto naturale. È da questo tipo di musei che vengono espressioni come « un pezzo da museo » per indicare una cosa morta senza funzione.

Una serie di coincidenze fece nascere circa cento anni fa la nuova museografia folklorica. Gli studi di folklore erano in piena fioritura in tutta Europa, fino ad allora però gli studiosi si erano occupati principalmente della letteratura orale, finché a partire dal 1870 la rapida trasformazione dei modi di vita e di produzione fece nascere il desiderio di salvaguardare gli oggetti della vita contadina preindustriale.

Nello stesso tempo era invalso l'uso delle grandi esposizioni industriali. Nel quadro di esse si cominciarono a organizzare mostre di oggetti della cultura materiale tradizionale. Tali esposizioni ebbero un'influenza determinante sulle collezioni che si andavano creando, perché il nuovo concetto di esposizione commer-

ciale venne a trasformare il concetto stesso di raccolta museografica. Gli oggetti infatti adesso venivano esposti in modo da attirare l'interesse di un nuovo e più vasto pubblico. In questo clima venne introdotto nella museografia il criterio della ricostruzione il più possibilmente fedele degli ambienti.

Più d'un museo fu fondato con oggetti raccolti per mostre organizzate come attività culturali collaterali a grandi esposizioni commerciali: per esempio Frilandsmuseet, il museo all'aria aperta di Copenaghen, deve la sua collezione base a una esposizione intitolata significativamente « Cultura superstite dei contadini » organizzata in occasione di una più vasta mostra di oggetti d'arte industriale nel 1879. Allo stesso modo i materiali del Museo Pitrè risalgono in gran parte agli oggetti che Pitrè aveva raccolto per le mostre etnografiche da lui organizzate in occasione delle Esposizioni industriali del 1881 e del 1891.

A questo punto si sono venuti ad aggiungere nuovi scopi all'attività dei musei: cessavano di essere soltanto luoghi di raccolta, conservazione e consultazione e si trasformavano in centri di ricerca attiva e di divulgazione. Non bastano più il conservatore e il custode; fra il personale dei musei si contano adesso anche i ricercatori.

Con questo non voglio dire che prima non c'erano studiosi che si occupassero dei musei, soltanto che ora incomincia un nuovo filone di ricerca che prende origine dalle stesse cose conservate nei musei. La organizzazione di esposizioni che dovevano mostrare gli ambienti di epoche passate il più « al naturale » possibile, richiedeva una preliminare attività di ricerca. Ed è proprio da qui che nasce per la prima volta l'interesse per lo studio scientifico della cultura materiale. In un primo momento questi studi erano strettamente legati a determinati materiali che più o meno casualmente si trovavano nei musei. In un secondo momento i nuovi oggetti che venivano acquistati dai musei rispecchiavano invece gli interessi dei singoli studiosi appartenenti al museo.

Soltanto più tardi negli anni Cinquanta, per es. in Danimarca, vengono create le prime cattedre universitarie di cultura materiale popolare. Queste nuove cattedre studiano per la prima volta gli oggetti della cultura materiale non più come materiali museografici ma cercando di conoscere il loro uso e le tecniche a loro legate. Ne risultano degli studi che necessariamente portano alla interdisciplinarietà. Le analisi sincroniche implicano lo studio del funzionamento totale dell'organizzazione economica e sociale della cultura studiata. Gli studi diacronici costringono alla collaborazione con gli archeologi e gli storici.

Questo tipo di ricerca crea una nuova leva di specialisti che lavorando in *équipe* con tutta una schiera di nuovi addetti ai musei: tecnici, architetti, fotografi, pedagogisti etc., faranno fare alla museografia un ulteriore salto che ha portato a una infinità di innovazioni nel mondo dei musei che sembrava così pietrificato. Alcune di queste novità comportano che per assurdo oggi si parla di musei parlando di istituzioni che non si occupano della funzione primaria di un museo,

cioè quella di conservare, come per esempio: il museo di sradicamento, l'ecomuseo e il museo laboratorio. Ma prima di descrivere queste esperienze guardiamo un momento lo sviluppo dell'attività di esposizione.

Fino alla seconda guerra mondiale continua il filone delle ricostruzioni di ambienti interni e esterni. In Scandinavia gli edifici antichi vengono trasferiti scrupolosamente pietra su pietra per intero nei musei all'aria aperta dove si cerca di creare intorno a ogni casa un ambiente naturale simile a quello del luogo di provenienza e gli interni si arredano con mobili, suppellettili e strumenti di lavoro di quella casa e della sua zona di provenienza. In altri paesi, come per es. la Spagna, questo sistema ha portato a delle vere e proprie copie create ex novo, mentre nei paesi dell'Est europeo e principalmente in Polonia si è arrivati precocemente a quella che oggi sembra la soluzione più idonea, la salvaguardia e trasformazione cioè in musei di edifici tipici delle varie regioni lasciandoli in loco e lasciando intorno ad essi per quanto possibile le colture orginarie.

Dopo la guerra ha inizio un'attività di mostre temporanee di tipo didattico su soggetti specifici. Sono spesso iniziative molto impegnative che comportano un precedente lavoro di ricerca. Mediante esse ogni oggetto esposto viene illustrato e ambientato attraverso l'uso di video-registrazioni, film, nastri, ricostruzioni ecc. Dopo tanta fatica è peccato disfare queste mostre « mostri » e così esse finiscono spesso con entrare a far parte dell'esposizione permanente del museo. Ovvero vengono prestate ad altri musei, così sono nate le mostre itineranti. Queste mostre si rivolgono a tutta la popolazione e in particolare alle scuole. In questo periodo si è sviluppata una tecnica di collaborazione fra scuole e musei molto avanzata. Dalla visita guidata si è arrivati ai corsi d'istruzione per i professori. Corsi che spiegano come usare la mostra e i materiali messi a disposizione dei professori, cui viene offerta la possibilità di usufruire di un'aula dove fornire agli allievi una prima dimostrazione in loco (si presume che l'oggetto sia stato già studiato in classe) e dove fargli fare le ricerche che di solito si basano su questionari distribuiti dal Museo e adattati ai vari livelli di età. Un ulteriore passo nella collaborazione fra musei e scuola è costituito da piccole mostre itineranti che possono essere allestite nei locali delle scuole. Tali mostre sono sempre corredate da istruzioni per i professori e questionari per gli allievi. Un altro servizio che comincia a diventare comune è la scatola-museo per la classe. Una cassetta contenente una quindicina di oggetti museografici o copia di oggetti su uno specifico soggetto viene data in prestito per un certo periodo il che dà la possibilità non solo di fare arrivare il museo nei paesi piccoli e distanti da grossi centri ma anche di toccare e usare gli oggetti. Pratica che deriva dai musei-laboratori di cui vorrei dire meglio. Queste istituzioni, delle quali il Historisk arkaeologisk forsoegscenter a Roskilde è fra i primi del mondo, nascono proprio dalla collaborazione fra l'archeologia e l'etnologia. Per spiegare per es. certe forme di asce di pietra preistoriche si è cercato di immaginare concretamente il loro uso. Ven-

gono munite di un manico supposto e si cominciano gli esperimenti, si miete, si tagliano alberi ecc. Da qui si arriva persino a costruire la casa della preistoria con gli strumenti della preistoria e di vivere dentro queste case, con i vestiti di allora etc. Queste esperienze vengono fatte prima dagli studiosi e poi anche da dilettanti e dai bambini delle scuole, che per esempio possono vivere con i loro insegnanti cinque giorni in un villaggio preistorico. Questo tipo di « esperimenti imitativi » possono sembrare romantici o superficiali, nati come sono anche essi come i musei all'aria aperta da esigenze industriali. Questa volta è il cinema a essere il colpevole. Servivano ricostruzioni di ambienti e di vita per film ambientati nella preistoria e degli studiosi venivano incaricati di fare le ricerche preliminari. Ma proprio da un film è venuto il risultato più singolare di questo tipo di ricerca. Nel film veniva bruciata una delle case preistoriche ricostruite e dalle ceneri e da i segni che la casa e gli oggetti hanno lasciato nelle ceneri gli scienziati hanno potuto fare dei confronti utilissimi con i resti di case bruciate nella preistoria, tanto che è una pratica che è stata ripetuta ancora parecchie volte. Questo tipo di sperimentazioni contraddicono quella che era l'immagine tradizionale delle scienze umane. Oggi anche queste possono fare esperimenti concreti e non rimanere legate alla sola magia delle parole.

Per quel che riguarda l'ideologia della pratica nella visita al museo è cosa ormai certa che si ricordano molto meglio le cose viste, se si è provato a toccarle e a farle funzionare. Il coinvolgimento attivo è uno dei metodi più in voga in questo momento e ha portato al museo di « sradicamento ». Un esempio di questo tipo è l'ecomuseo Le Creusot - Montceau - les Mines in Francia. Questo museo non ha una esposizione permanente ma considera tutto il territorio come facente parte del museo e organizza ricerche e mostre temporanee su soggetti di interesse attuale per la popolazione, che continuamente viene coinvolta nelle attività del Museo. Per esempio se si allestisce una mostra, volendo la si potrebbe anche chiudere mezz'ora dopo in quanto la sua funzione non era quella di esporre degli oggetti ma di coinvolgere la popolazione nella ricerca.

A questo punto un museo è diventato davvero una istituzione molto varia e in molti paesi una serie di nuove leggi hanno preso atto di questo sviluppo e dato la base per ulteriori cambiamenti. Queste nuove leggi prevedono spesso un decentramento dei musei su basi regionali. In Svezia la legge nuova risale al 1965 e una parte delle regioni ha già realizzato questi musei regionali che a seconda dei casi risultano vecchi musei di capoluoghi preesistenti o sono musei creati ex novo. Oltre all'attività di conservazione, ricerca e divulgazione, ai compiti di questi musei si aggiunge l'obbligo di essere il centro organizzatore di una rete museografica. Questo comporta oltre all'attività di consulenza la salvaguardia, la schedatura e l'eventuale trasformazione in musei minori di monumenti ed edifici di interesse storico e artistico, l'organizzazione di mostre itineranti da mandare nei centri minori, nelle biblioteche e nelle scuole. Tutto questo non si ottiene in un

giorno, ma è interessante vedere come questi musei hanno fatto dei piani di lavoro a lungo termine e come a poco a poco stanno riempiendo le caselle vuote.

Per quel che riguarda la Sicilia è ancora quasi tutto da rifare. Ma il momento è propizio. La Regione Siciliana ha da pochi mesi una nuova legge sui beni culturali anch'essa decentratrice. L'interesse per la cultura contadina si sta svegliando non soltanto tra gli intellettuali di città ma anche in molti gruppi locali. Dal punto di vista antropologico la Sicilia è la terra promessa. Anche se in via di estinzione la cultura contadina non è del tutto scomparsa e la memoria di tecniche non più in uso è ancora viva fra la gente. Bisogna però pianificare tenendo conto non solo dell'ottimo ma anche dell'esistente e del possibile.

Propongo di immaginare un piano per una rete di musei etnografici in Sicilia in questo modo: l'istituzione di un museo etnologico regionale, il Museo della civiltà siciliana, eventualmente con due sezioni, una a Palermo e una nella parte orientale dell'Isola. Questa istituzione dovrà coordinare la rete degli altri musei, che possono essere di vari tipi; locali: organizzati in un edificio tipico della zona, ottimi esempi già esistenti sono quelli della Casa Museo di Palazzolo Acreide e del Museo del lavoro contadino di Campobello di Mazara; monografici: tonnara, miniere, industria, saline, etc. un esempio può essere quello del Museo delle Marionette, a questa categoria si potrebbe aggiungere anche il Museo Pitrè che converrebbe non riordinare secondo nuovi criteri ma mantenere come testimonianza di un certo tipo di museografia, come d'altronde auspicato da una parte dei partecipanti al convegno « Museografia e Folklore » tenuto nel 1967 a Palermo. Un tipo di museo un po' particolare sta sorgendo nell'ambito della Cattedra di Antropologia culturale a Palermo; data la sua natura scientifica si organizzerà come centro pilota; il suo compito principale sarà di tenersi al corrente dei criteri museografici più avanzati e di porsi come organo di consulenza sia per la Regione che per i centri locali nonché come promotore di ricerche, scuola per futuri museologi e centro di documentazione.

Il museo regionale oltre ad essere coordinatore dovrebbe provvedere a organizzare dei servizi centralizzati a disposizione di tutti gli altri musei, come potrà essere l'organizzazione di un magazzino centrale « ragionato » che può contenere oggetti in sovrappiù negli altri musei ed eventualmente ridistribuirli a quei musei a cui potrebbero servire o momentaneamente per una mostra o definitivamente. Altri compiti potrebbero essere: l'organizzazione di schedature unificate ed un centro di restauro con scuola di restauratori; un centro di documentazione, biblioteca, nastroteca, etc; un reparto di consulenza e educazione, allestimento mostre, corsi per insegnanti e scuola di animatori culturali per i musei.

So di avere tralasciato l'enumerazione di molti compiti del museo regionale, tra gli altri quelli amministrativi. La mia è però soltanto una proposta. I molteplici servizi che io sommariamente ho attribuito a un eventuale museo regionale si potrebbero anche suddividere fra i singoli musei già esistenti, eventualmente

diretti da un Istituto Regionale. Tutta la formazione del personale dei musei potrebbe essere compito delle Università. Si potrebbe prefigurare un corso di laurea con un primo grado dopo due anni per tecnici, restauratori e animatori e un secondo grado dopo altri due anni per i ricercatori. Si potrebbe anche pensare a richiedere un tirocinio di uno o due anni in un museo fra il primo e il secondo corso.

Un impianto museografico nuovo ha un vantaggio su quelli passati; quello di non avere i magazzini stracolmi di doppioni di oggetti, e deve porsi come meta principale lo studio preventivo di quali edifici, monumenti e paesaggi salvaguardare e anche programmare gli oggetti che serviranno all'arredamento di questi stessi edifici quando saranno diventati museo o monumenti locali, per potere dare attraverso essi un'immagine la più ampia possibile delle culture passate e presenti di una regione. Per quanto aperto deve essere un museo a tutte le esperienze culturali, non deve mai dimenticare che il suo compito primario rimane sempre quello di essere la memoria oggettuale della cultura di cui si occupa.

BIBLIOGRAFIA

« *Acta Museorum Italicorum Agriculturae* ». *Centro di Studi e Ricerche di Museologia Agraria, Notiziario n. 1*, in *Riv. di Studi dell'Agricoltura*, XVI, 1 (apr. 1976), pp. 155-160.

ALEXANDER E., *Museums and how to use them*, London 1974.

Annali n. 5 (estate 1975), numero monografico sulla cultura materiale.

ARGAN G. C., *La prospettiva del museo*, in *Futuribili*, nn. 30-31 (1971), Roma.

L'arte nella vita del Mezzogiorno d'Italia (mostra di arti figurative e di arti applicate nella Italia meridionale), Roma 1953.

BAZIN G., *The Museum Age*, Bruxelles 1969.

BJARNHOF S., *Om konservering og konservatorskolen* [Sulla conservazione e la scuola dei conservatori], in *Kunst og Museum*, IX, 1, pp. 1-11.

BOESEN G., *Danish Museums*, Copenaghen 1966.

BOURDIEU P., DARBEL A., *L'amore dell'arte. I musei d'arte europei e il loro pubblico*, Firenze 1972.

BOYHUS E. M., *Museumsundervisning i Danmark* [Insegnamento di museografia in Danimarca], in *Museumsnytt*, 1 (1977), pp. 53-55.

BOYHUS E. M, *Museernes behov for uddannelse og efteruddannelse* [Il bisogno dei musei di educazione e post-educazione], in *Museumsmagasinet*, 2 (1977), p. 5.

BRAUDEL F., *Capitalismo e civiltà materiale*, Torino 1977.

BRAVO G. L., *Musei e politica culturale*, in G. L. BRAVO (a cura di), *Classi, tradizioni, nuova cultura*, Ivrea 1976.

BRINGÉUS N. A., *Perspektiven der schwedischen Ethnologie*, in *Ethnologia Europaea*, II-III (1968-69), pp. 86-92.

CARANDINI A., *Archeologia e cultura materiale*, Bari 1975.

CASELLI G., GUERRINI S., *Viaggio nella cultura contadina*, Firenze 1976.

CASSANELLI, DELFINI, D'AMICO, MARRONE, *La scuola nel museo e nella città*, Firenze 1978.

CIRESE A. M., *Oggetti, segni, musei*, Torino 1977.

CIUTI B. (a cura di), *Cultura popolare, scuola, territorio*, Torino 1979.

COCCHIARA G., *La vita e l'arte del popolo siciliano nel Museo Pitrè*, Palermo 1938.

COLEMAN L. V., *Muséographie: architecture et aménagements des musées d'art. Conference internationale d'études*, Madrid 1934, 2 voll..

COLEMAN L. V., *Museum Buildings*, vol I: *A planning Study*, The American Association of Museums, Washington 1950.

COLES J., *Forsoeg med fortiden* [Archeologia sperimentale], Aarhus 1975.

CRESSWELL R., GODELIER M., *Outils d'enquête et d'analyse anthropologiques*, Paris 1976.

CUISENIER J., *Le Musée National des Arts et Traditions Populaires et le Centre d'Ethnologie Française*, in *Le Courrier du CNRS*, 4 (avril 1972), pp. 2-8.

CUSUMANO A., *Museo Etnografico « Storia e lavoro a Campobello di Mazara ». Catalogo del Museo*, Mazara s.d. [ma 1978].

EMILIANI A., *Musei e museologia*, in *Storia d'Italia*, V, p. 1615 sgg., Torino 1973.

EMILIANI A., *Dal museo al territorio 1967-74*, Bologna 1974.

EMILIANI A. et alii, *Una politica dei beni culturali*, Torino 1974.

ERIXON S., *Skansen, le premier musée en plain air*, in *Art populaire. Travaux du Ier congrès internationale des arts populaires, Prague 1928*, Paris 1931, pp. 135-138.

FENTON A., *Studi di storia della cultura materiale in Gran Bretagna con particolare riferimento alla Scozia*, in *Quaderni Storici*, 31, XI (gen.-dic. 1976), numero monografico sulla cultura materiale, pp. 54-68.

FINOCCHI A., SILVESTRI M., *Settori-scuola: una proposta da discutere e da verificare*, in *Beni*

culturali. Notiziario del Centro per i Beni Culturali in Lombardia, n. 1 (luglio-agosto 1978).

FORNI G., *Il convegno nazionale di museografia agricola sul tema: il lavoro contadino. Bologna 10-12 gennaio 1975*, in *Acta museorum agriculturae*, Praga 1974, IX-X, 1-2, pp. 135-145.

FORNI G., *Musei agricoli e musei di storia dell'agricoltura, musei etnografico folcloristici chiusi e all'aperto*, in *Riv. di Storia dell'agricoltura*, XIV, 1 (apr. 1974), pp. 3-16.

FORNI G., *Museologia in agricoltura. Le esperienze straniere e le possibilità in Italia*, in *Italia Agricola*, (ott. 1976).

FREDIANI G., *Per la creazione a Milano dell'Istituto Nazionale per la Storia dell'Agricoltura italiana. Atti Congr. Naz. St. Agr. 1971*, Milano 1972.

FRESE H.H., *Anthropology and the Public: The Role of Museums*, in *Mededingen Rijksmuseum voor Volkenkunde*, Leiden 1960.

FRIIS L., *A museum under your arm*, in *Danish Journal*, 77, pp. 24-25.

FRIIS P., *Salvage what can be salvaged-and remember the present*, in *Danish Journal*, 77, pp. 36-39.

GAMBI L., *Qualche indicazione per una nuova museografia delle società rurali*, in *Quaderni Storici* 31, cit., pp. 321-330.

GIANFRANCESCHI, VETTORI I., *Museo, scuola, città, per la riorganizzazione e l'uso didattico dei Beni Culturali a Brescia*, Brescia 1978.

GIANOLA G.B., SORDI I., TOGNI R., *Il museo etnografico di Premana*, in *Mondo popolare in Lombardia*, 4. *Como e il suo territorio*, Milano 1978, pp. 295-313.

GILMAN B.J., *Museum Ideals of Purpose and Method*, *Cambridge* (Mass.) 1918.

GUTHE C.E., *So you want a good museum. A guide to the management of small museums*. The American Association of Museums, Publ. New Series, 17 (1957).

HANSEN H.O., *Living like their ancestors*, in *Danish Journal*, 77, pp. 26-31.

HEINE N.G., *Dansk Landbrugsmuseum* [*Il museo di agricoltura danese*], in *Tidsskrift for Landoekonomi*, VI 1951), pp. 269-283.

HOFRÉN E., HVARFNER H., RENTZHOG S., ZACHRISSON S., *70-talets museum. Samspel. Kontakt. Komunikation* [Il museo degli anni 70. Collaborazione. Contatto. Comunicazione], Stokholm 1970.

IMBERCIADORI, POLITI F., *Riflessioni su una mostra etnografica della campagna toscana*, in *Riv. di Storia dell'Agricoltura*, XIII, 1 (apr. 1973), pp. 93-99.

Indagine sulla didattica dei Beni Culturali in Italia e all'estero, a cura del Centro fra Ricercatori per i Beni Culturali in Lombardia, Milano 1977.

KJERSGAARD E., *The amateurs*, in *Danish Journal*, 77, pp. 8-23.

KJERSGAARD E., *The new National Museum at Moelleaaen*, in *Danish Journal*, 77, pp. 40-45.

La cultura popolare in Piemonte. Atti del Convegno. Bajo Dora (Borgofranco d'Ivrea) 29-30 gen. 1977, a cura di Zanone Poma, Torino 1977.

LASSEN H., *Goer museerne nytte?* [Sono utili i musei?], in *Koebstadsmuseet « Dan gamle by »*, Aarhus, 1975, pp. 25-32.

LOSCHE R.P., *New Design in Exhibitions*, New York, 1954.

LUCKHURST K.W., *The Story of Exhibitions*, London - New York 1951.

MAALENE [*Gli obbiettivi*], *Dansk tidsskrift for museumsformidling*, n. 1 (1976), numero monografico sugli obbiettivi dei musei.

MANNONI L., MANNONI T., *Per una storia regionale della cultura materiale: i recipienti di Liguria*, in *Quaderni Storici*, 31, cit., pp. 229-260.

MARINOV V., *On the Terminology and Classification of Bulgarian Plough Irons*, in *Tools and Tillage*, II, 2 (1973), pp. 119-125.

Medierne [I mezzi], *Dansk tidsskrift for museumsformidling*, n. 2 (1977), numero monografico sui mezzi di mediazione museale.

MEONI M. L., *Centro di documentazione sul lavoro contadino*, in *I.D.R.A.*, 3 (Siena, ag. 76), pp. 24-26.

MICELI S., *Ricerca deduttiva per un museo critico del mondo popolare*, in *Uomo & Cultura*, VI, n. 11-12 (gen.-dic. 1973), pp. 245-251.

MINISSI F., *Conservazione dei beni storico artistici e ambientali. Restauro e musealizzazione*, Roma 1978.

MOERCH S., *Hvad kan universiteterne tilbyde en museumsuddannelse?* [Che cosa possono offrire le università per una educazione museografica?], in *Museumsmagasinet*, 2 (1977), p. 5.

MORENO D., QUAINI M., *Per una storia della cultura materiale*, in *Quaderni Storici*, 31, cit., pp. 5-37.

Museografia e folklore. Atti del Seminario di Studi, Palermo 21-23 nov. 1967, in *Architetti di Sicilia*, n. 17-18 (gen.-giug. 1968). Con interventi di G. Bonomo, A. Buttitta, D. Carpitella, A. M. Cirese, G. D'Anna, A. Fundarò Damiani, G. Perusini, G. Piccitto, G. Pirrone, A. Rossi, A. Samonà, G. Samonà, R. Schenda, M. Znamierowska Prüfferowa.

Museums: imagination and education, UNESCO Serie: Museums and Monuments, XV, Paris 1973.

Il museo: istituzione e architettura, *Casabella*, 443 (gen. 1979), numero monografico.

NASELLI C., *La mostra interprovinciale di arti popolari siciliane*, in *Lares*, VII, 4 (dic. 1936), pp. 233-252.

NELLEMANN G., *Fortiden er allerede begyndt. Nye forslag i en sparetid* [Il passato è già cominciato. Nuove proposte in tempi di risparmio], in *Museumsmagasinet*, 2 (1977), pp. 7-8.

Oldtidsbyen ved Lejre 1964-74, Historisk Arkaelogisk Forsoegscenter, Lejre 1974.

The Organisation of Museums, UNESCO Serie: Museums and Monuments, IX, Paris 1959.

PAVIA R., *Cultura materiale, territorio, patrimonio culturale*, in *Quaderni Storici*, 31, cit., pp. 331-347.

PAZDUR J., *Storia e etnografia nell'esperienza della rivista K.H.K.M., 1953-1974*, in *Quaderni Storici*, 31, cit., pp. 38-53.

Per una esposizione d'etnografia italiana in Roma nel 1911, a cura del Comitato esecutivo per le feste del 1911 in Roma, Roma 1909.

Per una esposizione di etnografia italiana in Roma nel 1911, pref. di P. Villari, Firenze 1911.

Per un museo metropolitano, *Hinterland*, I, 4 (lug.-ag. 1978), numero monografico.

PITRÈ G., *Mostra etnografica siciliana. Catalogo illustrato della Mostra etnografica siciliana in occasione della Esposizione Nazionale di Palermo 1891-92*, rist. anas. con introd. di A. Uccello, Palermo 1968.

PIVA A., *La fabbrica di cultura. La questione dei musei in Italia dal 1945 ad oggi*, Milano 1978.

PONI C., *Per un archivio popolare: il Museo di San Marino di Bentivoglio*, in *Quaderni Storici*, 31, cit., pp. 310-320.

RASMUSSEN H., *The Origin and Development of the Danish Folk Museum*, in *Dansk Folkemuseum and Frilandsmuseet*, Copenaghen 1966, pp. 7-36.

RASMUSSEN H., *Classification Systems of European Ethnological Material*, in *Ethnologia Europaea*, IV (1970), pp. 73-97.

RIVIÈRE G. H., *Le musée de plein air des Landes de Gascogne*, in *I.C.O.M.* (mai 1974), pp. 87-96.

The Role of Museums in Education. Australian UNESCO Seminar, Sydney 1966.

ROMANO G., *Documenti figurativi per la storia delle campagne nei secoli XI-XVI*, in *Quaderni Storici*, 31, cit., pp. 130-201.

RUDLOFF-HILLE G., *Hilfsbuch der Museums-Arbeit*, Dresden 1953.

SACH F., *Proposal for the Classification of Pre-industrial Tilling Implements*, in *Tools and Tillage*, I, 1 (1968), pp. 3-27.

SCHMIDT L., *Kulturgeschichtliche Aspekte in der österreichischen Volkskunde*, in *Kulturgeschichtliche Perspektiven, Jahrbuch des Instituts für österr. Kulturgeschichte*, Bd 1, 1, Eisenstadt 1971.

SEBESTA G., *Museo provinciale degli usi e costumi della gente trentina*, S. Michele all'Adige 1973.

SKOV S., *Koldinghus Museet 1890-1965*, Kolding 1965.

SMED V., *Skal museumsfolk have en saerlig uddannelse?* [È augurabile una educazione specifica per i lavoratori dei musei?], in *Museumsmagasinet*, 2 (1977), p. 4.

STEENSBERG A., *Kulturhistorie som universitetsfag* [Storia della cultura come insegnamento universitario], in *Fortid og Nutid*, XIX (1955), pp. 143-158.

STEENSBERG A., *Undervisningen i materiel folkekultur og museerne* [Insegnamento di cultura materiale e i musei], in *Fortid og Nutid*, XX (1957-59), pp. 395-404.

STEENSBERG A., *Universitetsundervisningen i folkelivsforskning i Koebenhavn* [L'insegnamento universitario di Storia delle tradizioni popolari a Copenaghen], in *Folk Liv*, XXIII, 2 (1960), pp. 63-65.

STEENSBERG A., *Etnologien som historisk videnskab* [L'etnologia come scienza storica], in *Norveg. Folkelivsgranskning*, 11 (1964), pp. 45-62.

STEENSBERG A., *Research on Material Culture in Denmark*, in *Current Anthroplology*, IX, 5 (1968), pp. 454-455.

STEENSBERG A., *Materiel Folkekultur. En foreloebig oversigt over teorierne om kulturens vaesen og metoderne til dens unforskning* [Cultura materiale popolare. Rassegna provvisoria sulla natura della cultura e i metodi per lo studio di essa], Brede-Lyngby 1968.

TARDIEU S., *Ricerche sulla vita domestica rurale nella Francia preindustriale (XIX - XX s.): questioni di metodo*, in *Quaderni Storici*, 31, cit., pp. 69-84.

Les techniques muséographiques et l'éducation de base, UNESCO Serie: Etudes et documents d'education, n. 17, Paris.

Temporary and Travelling exhibitions, UNESCO Serie: Museums and Monuments, X, Paris 1963.

THYRRING U., *Museumsuddannelser og Museer* [Educazione museografica e Musei], in *Museumsmagasinet*, 3 (marzo 1978), pp. 4-5.

THIERY A., *Nuove strutture del museo per una lettura dell'ambiente e per una diffusione dei beni culturali*, in *Il museo come esperienza sociale. Atti del convegno nazionale*, Roma 1972.

TOSCHI P., *Problemi museografici della etnografia italiana*, in *Osservatore Romano*, 7 dic. 1947.

Training of Museum Personal / La formation du personal des Musées, London 1970.

UCCELLO A., *La Casa-museo di Palazzolo Acreide*, Siracusa 1972.

UCCELLO A., *Folklore Siciliano nella Casa Museo di Palazzolo Acreide*, Siracusa 1972.

VARAGNAC A., *Archéocivilisation de la maison*, in *Ethnologia Europaea*, IV (1970), pp. 159-162.

WITT T., *Hvad med museerne?* [E i musei?], Herning 1977.

WITT T., *En Museumshoejskole* [Una scuola superiore per i musei], in *Museumsmagasinet*, 3 (marzo 1978), p. 5.

WITTLIN A. S., *The Museum, its history and its task in education*, London 1949.

ZETTERBERG H. L., *Museums and Adult Education*, London 1968.

ZIPPELIUS A., *Handbuch der europäischen Freiluchtmuseum*, Köln 1974.

ZNAMIEROWSKA-PRÜFFEROWA M., *Ethnographic Museum Collections in Poland*, Wroclaw 1966.

ZNAMIEROWSKA-PRÜFFEROWA M., *Ethnomuseology and its Problems*, in *Ethnologia Europaea*, IV (1970), pp. 203-206.

s.t.ass.
stampatori
tipolitografi
associati
s.p.a.
via notarbartolo, 26
palermo
tel. 29 27 80
marzo 1980

QUADERNI DEL CIRCOLO SEMIOLOGICO SICILIANO

1. Silvana Miceli
Struttura e senso del mito

2. Vincenzo Rotolo
Il linguaggio calcistico in Grecia

3. Rocco Vanasco
Lingua e tecnica della canzone «Maravigliosamente» di Giacomo da Lentini

4. Mario Giacomarra
Strutture semantiche e attanziali nelle canzoni di Bernardo di Ventadorn

5. Antonino Di Sparti
Linguaggio pubblicitario. Analisi linguistica di un corpus pubblicitario di sigarette americane

6. Maurizio Del Ninno
L'analisi dei miti in Cl. Lévi-Strauss: lessico metodologico

7. Alessandro Ferrara
Grammatica del testo: semantica e pragmatica

8-10. AA. VV.
Strutture semiotiche e strutture ideologiche

11. Maria Caterina Ruta
Codici sociali e codici culturali