

Giugno

## “*S’arricogghi u’ fummentu*”

Una volta, quando il lavoro nei campi era duro e sudato, il contadino aspettava, con ansia e palpitazione, l’arrivo di giugno, il mese più atteso dell’anno, perché ad esso erano legate le speranze della sua famiglia, la cui sorte dipendeva da una buona raccolta.

In quel mese, il grano, riguardato con trepidazione e curato con amore fin dalla semina, come un bambino in fasce, era giunto alla completa maturazione e doveva essere mietuto.

Ammirando l’ondeggante mare di bionde spighe, il contadino si sentiva fiero del suo lavoro e dimenticava il sudore versato, le fatiche, le preoccupazioni, le paure che avevano accompagnato la crescita di quel prezioso cereale, mentre qualche lacrima di gioia e di soddisfazione gli opacizzava quella bella visione.

Gli venivano in mente gli antichi proverbi: “*Quannu u’ fummentu si curca, u’ patruni si susi*” e “*Quannu canta ‘a calannaredd(r)a, l’omu di la campagna s’arruspighia*” e constatava che ormai “*‘a staciuni*” era arrivata e bisognava dare inizio alla mietitura, così come ricordava il proverbio “*a giugnettu, ‘a fauci ‘npettu*” e anche “*a giugnu ‘a fauci è ‘npugnu*”.

Però, mentre faceva queste constatazioni, non dimenticava, con preoccupazione e paura, la nomea che la tradizione “*appioppava*” a Sant’Antonio, la cui festa è calendarizzata il 13 giugno, a piena mietitura, e che ricordava che Sant’Antonio è “*‘u santu chi fa tririci ràzzie e quattordici male azioni*”, a ricordo di improvvisi temporali o di inspiegabili incendi o di assalti di numerosi stormi di “*aridd(r)i*”, che, talvolta, avevano distrutto interi raccolti.

Così, dopo aver partecipato in chiesa al “*triduo*” perché il Santo si applicasse a concedere le tredici grazie e si distogliesse dal compiere le quattordici male azioni, il contadino dava inizio al “*rito*” della mietitura.

Nel giorno stabilito, “*all’albicedd(r)a*”, prima che si facesse giorno, “*li jurnateri*” si presentavano sul luogo di lavoro con i “*causi di ‘ntoccu*”, con un largo cappello in testa e, per proteggersi da eventuali ferite che si potrebbero procurare con la falce, con il braccio sinistro coperto da “*‘na manichedd(r)a di cannavazzu*”,

con “*‘u pitturali*” e i “*cannedd(r)i*” alle dita indice, medio e anulare della mano sinistra.

Così “*armati*” sembravano tanti “*gladiatori*” pronti a scendere nell’arena ad affrontare altri gladiatori o belve feroci.

Anche i mietitori scendevano in campo, non per affrontare altri “*jurnateri*” o immaginarie creature, ma per affrontare le spighe che, spinte da un venticello, ondeggiavano, incerte se volessero sfuggirli o maliziosamente invitarli.

La giornata iniziava con un rituale propiziatorio, ma il loro saluto non era rivolto a “*Cesare*”, come avveniva nelle arene romane da parte dei “*morituri*”, ma a Dio, alla Madonna e alla Sacra famiglia.

A capo scoperto, col cappello di paglia in mano e con la falce in pugno, dopo essersi fatti il segno della croce, esclamavano: “*Viva Diu, Gesù e Maria, San*



*Giuseppi e la cumpagnia; scatta lu ‘nfernu e triunfa Maria*”. Poi, ripetendo: “*A ‘nnomu di Diu, ch’è ‘nnomu sicuru*”, chini sotto il grande cappello di paglia, cominciavano a “*tagghiari*”.

Sollevando, di tanto in tanto, la testa il proprietario, in cuor suo,

mietitura a mano

“*scialava*”: vedeva le “*manate*” di spighe aumentare e diventare “*èmmiti*” e poi “*regne*” e successivamente “*cavadd(r)unci*” ed infine “*timugna*”.

Poi, quando tutte le spighe erano mietute, la trepidazione sembrava essere finita.

Ma, ricordava il saggio “*vidd(r)anu cu ‘i scarpi grossi e ‘u cirivedd(r)u finu*” che quelli più anziani di lui erano soliti dire che “*mentri ch’a timugna resta ‘u fummentu, ‘un si tu sulu ‘u patruni, ma su centu*”.

Pertanto, rifletteva: “*megghiu rìri chi sacciu, chi rìri chi sapìa*” e, allora, con la “*ristuccia*” legata a mazzi, si costruiva “*‘u pagghiaru*” e lì trascorreva le notti a vegliare il suo “*tesoro*”.

Nel frattempo, si sceglieva il sito da destinare per “*l’aria*”, il posto che doveva servire per la “*cacciata*”, la battitura delle spighe per liberarne i chicchi di grano, prima dalla spiga e poi dalla pula.

Così i “*cavadd(r)unci*” venivano “*strauliati*”, trasportati accanto all’*aia* e si cominciava la seconda fase della raccolta.

“*Sparpaghiate le regne*” dentro l’*aia*, due mule aggiate a coppia, con gli occhi quasi coperti da larghi paraocchi, battevano le spighe, girando ad andatura modesta e cadenzata, guidate da un contadino posto al centro dell’*aia*, che scandiva la battitura con un canto che aveva duplice scopo: incitare e dare il ritmo al passo degli animali e, nello stesso tempo, chiedere ancora la protezione di Dio e dei Santi, tra i quali San Marco, che era ritenuto il santo propiziatorio dei venti.



battitura del grano con gli animali

Contemporaneamente, altri contadini, con “*a trarenta di lignu arrunzavanu*” le spighe sotto gli zoccoli degli animali.

Poi, quando, ad intervalli, gli animali venivano fatti riposare e dissetare, entravano “*i spagghiatura*” che sollevavano in alto paglia e frumento insieme che, ricadendo sul terreno, sotto la spinta del vento, si separavano.

Il frumento ottenuto veniva, poi, “*cirnutu*”, setacciato con l’apposito “*crivu d’occhii*” con il fondo a piccoli buchi.

Ciò fatto, era pronto ad essere “*nsaccatu*”, messo nei sacchi di “*iuta*” e , poi, conservato “*’ntra lu cannizzu*”, un silos fatto di strisce di canna intrecciate.

Ormai il frumento era “*arricugghiutu*”, “*i cannizzi chini*” e la paglia “*nchiusa*” nella “*pagghialora*”: era stata assicurata la tranquillità economica ed alimentare di quel nucleo familiare.



cannizzu ed altri strumenti da lavoro

Il contadino si sentiva finalmente sicuro e poteva, serenamente, affrontare “ ‘u *mmennu*”, la stagione invernale, proverbiale nemica di “ ‘i *puviredd(r)i*”.

La raccolta del grano, però, non era soltanto un momento, un “*atto dovuto*” della vita e del lavoro del contadino, ma anche un momento di forte socializzazione, un’occasione per rafforzare valori di vita comuni, vincoli di solidarietà.

Era un autentico spaccato di una Sicilia rurale.

Per quell’occasione, spesso, una massa di braccianti si spostava dal proprio paese e si trasferiva “*o feu*”, nei grandi latifondi dove si praticava una agricoltura estensiva.

Portavano con sé il loro essere uomini, il loro passato e quello del luogo di nascita, i riti, i proverbi, i modi di dire da mettere in comune con quelli degli altri e, contemporaneamente, ricevere dagli altri.

E non solo.

Era un momento di lavoro e di festa insieme, una festa dedicata anche alle tradizioni e al buon cibo.

Una festa che per il proprietario terriero si esprimeva, durante il trasporto del grano dai campi a casa, bardando gli animali, come nelle sfilate durante le feste patronali, con colorate testiere e con la “*sunagghiera*”, il sottogola, pieno di “*ciancianedd(r)i*” (campanelline).

Per i contadini questa festa avveniva non solo lavorando fianco a fianco, ma soprattutto seduti attorno ad un tavolo, ancora una volta, fianco a fianco, su una panca di legno.

Lo sforzo, al quale il fisico era sottoposto durante la giornata, richiedeva un’alimentazione piuttosto buona, anche se semplice.

Così , durante le brevi pause, quando si “*pigghiava ‘u muzzicuni*” o un “*tozzu di pani*”, accompagnavano la fetta di pane, tagliata da una profumata “*vastedd(r)a*” (ciambella) o da una “*lunnicedd(r)a*” (filone), con semplici spicchi d’aglio, precedentemente arrostito nella cenere calda, o, nei casi più felici, con “*tumazzu*” (formaggio stagionato) o “*sardi e tunnina salati*”.

Mangiavano quasi in silenzio per sentire solo il rumore dei denti, ma soprattutto, per non distrarsi dal sapore di quel povero ma salutare e squisito cibo.

Piccole cose, ma grandi per cuori semplici!

Ma la soddisfazione più grande, durante le varie merende della giornata, era davanti ad una “*’nzalatera d’ammogghiu*”, ad un piatto pieno di pesto siciliano.

Vi intingevano il pane e, prima di metterlo in bocca, alcuni, involontariamente, lo passavano sotto il naso. Si inebriavano a sentire l'odore di quel pesto composto di aglio, mandorle, foglie di basilico fresco, pomodoro appena raccolto, di formaggio di pecora grattugiato sopra.

Per loro era un'estasi!

Eppure... eppure lo mangiavano quasi ogni giorno, ed ogni giorno lo gustavano sempre di più.

Ma quel giorno era diverso: si era assieme.

Ma la gioia più grande avveniva a mezzogiorno davanti ad un piatto ripieno di "*maccarruna cu' l'agghia pistata*" (spaghetti col pesto) o di "*'ngnocculi ca' sarsa*", un piatto di pasta fresca, fatta dalle abili mani delle donne, condita con sugo di pomodoro.

Cosa avrebbero voluto di più?

Ma c'era qualche altra cosa. Le brave massaie pensavano a tutto.

C'erano la "*cucuzzedd(r)a*" e la melanzana fritte.

Poi, davanti ad un bicchiere di vino scioglievano la lingua.

Ognuno raccontava un modo diverso di fare il pesto o elogiava il sapore e la qualità di un tal tipo di zucca o melanzana e, qualche volta, si abbandonava a condividere i propri "*guai*", le proprie difficoltà con gli altri, gente che aveva conosciuta magari la mattina e che, forse, non avrebbe più avuto occasione di incontrare.

Ma oltre che per gli adulti, la raccolta del grano, soprattutto nella fase della battitura, era una grande festa per i bambini.

Approfittando delle pause dei contadini o per il pranzo o per fare riposare gli animali e dare loro un pò di biada, i bambini erano soliti saltare nell'aia ancora piena di grano e di paglia e fare "*cazzalatummuli*", capitomboli e, con le facce rosse di gioia, elettrizzati, gareggiavano a chi ne facesse di più in successione.

In quella gara esplodeva tutta la loro fanciullezza, la loro allegria.

Momenti che non dimenticheranno mai!

Purtroppo, alla luce del diffuso benessere attuale, quanto sopra scritto sembrerebbe una cosa irrealistica, eppure era un'attività vera che, per anni e anni, è stata praticata in questa nostra Sicilia, "*Magna Mater frugum*".

Ora tutto questo lavoro è affidato ad una macchina, una mietitrebbia, che, in mezza giornata, fa il lavoro per il quale occorreva più di una settimana.

Ora, è meno faticoso e meno sudato il lavoro nei campi, ma quanto poco socializzante.

Ora, dov'è la vita semplice, ma profonda in cui vivevano questi lavoratori della terra ? e poi... dove sono le facce giulive di tanti bambini?

Ora, purtroppo, molti giovani sanno soltanto che il pane si compra dal panettiere e la pasta al supermercato.

*Michele Russo*