

Maria Martines

Racconti su Trapani



Maria Martines

Racconti su Trapani

*'Na città ri Trapani nascivi.
'No Diu trinitariu cririvi.
Matri e nonna addivintai
e, maestra ri scola, 'nsignai.
Cuntai i cunta nall'anni
a picciriddri e ranni.*

Finito di stampare nel mese di luglio 2026 da QUICK service
© 2026 Maria Martines

Il presente volume non ha finalità di lucro per l'autrice ed è reperibile sul sito
www.trapaninostra.it.

Presentazione

Il presente volumetto contiene brani tratti da libri già pubblicati sul sito www.trapaninostra.it, e i cui titoli sono via via citati.

L'idea di fare una silloge dei racconti riguardanti la città di Trapani, in cui sono nata e cresciuta, è sorta dal desiderio di fare conoscere i giochi dei bambini, la vita dei giovani e degli adulti, le abitudini, i mestieri, gli svaghi, i cibi, la fede, e tanto altro ancora dei concittadini vissuti molti anni fa.

Gli episodi, visti oggi alla luce dello scorrere galoppante della modernità, sembrano appartenere a un mondo leggendario. È bene dunque riportarli alla memoria di coloro che vivono ancora, ma soprattutto farli "rivivere" alle nuove generazioni, la cui esistenza sembra dipendere esclusivamente da chat, selfie, ecc., quasi perdendo la possibilità di assaporare il gusto delle relazioni con gli altri, con il mondo che ci circonda e, perché no?, anche con Dio.

È necessario perciò partire dalle "radici", anche se relativamente recenti, che hanno contraddistinto la vita di questa nostra città, perché – come si continua a ripetere – "Senza memoria non c'è futuro".

Ed ecco i brani dedicati ai bambini e che hanno loro come protagonisti:

"I giocattoli di un tempo", "Il battesimo delle bambole", "Personaggi in cerca di autore", "Il varo delle barche", "Il gioco del *triritichiti*", "Il Musichiere", "Sotto a chi tocca".

Vi sono pure quelli diretti sia ai bambini che ai grandi:

"La casa sugli scogli", "La *Mamma Drau*", "Quando i 'morti' portavano i doni".

E quelli riguardanti la vita di fede:

"Il Signore senza dita", "I *sepulcri*, luoghi di risurrezione", "I Misteri raccontano", "Tutti in parrocchia", "Un sogno d'altri tempi", "La processione del *Corpus Domini*", "Una riflessione sulla processione dei Misteri", "San Francesco di Paola, protettore della gente di mare".

Non mancano, a tale proposito, figure emblematiche della Chiesa trapanese:

"Il servizio del vescovo Domenico Amoroso - Nel ricordo di mons. Gruppuso", "In memoria di padre Adragna".

E poi le visite a luoghi tradizionali della città o, per meglio dire, del rione dove abitavo:

"Le gite al Lazzaretto", "Le passeggiate a Torre di Ligny"; e a quella cittadina più notevole: "La chiesa di San Domenico e la sua sto-

ria"; oppure i brani legati ai ricordi cittadini: "I cari vecchi filobus", "Una città in mezzo al sale".

Vi sono pure i racconti propriamente storici:

"La vita in tempo di guerra", "Tradizioni perdute", "I giovani di cinquant'anni fa".

Per non parlare delle tradizioni alimentari:

"Il cuscus", "La pasta con le sarde", "Le cassatelle di ricotta", "Il gusto dei pesci".

Sono presenti esempi cittadini di vita:

"Un mirabile esempio di pietà popolare", "La nonna Iona", "Una testimonianza di fedeltà".

Vi sono inoltre brani dedicati alle attività umane di una volta:

"I lavori di un tempo", "Mio padre Giuseppe, carpentiere", "Un racconto dedicato alle donne - Le grandi pulizie", "Una vita da pescatore", "Le botteghe dei calzolai", "Le antiche taverne", "Un valente pescatore di pesci - *Peppi picciuttuni*", "La vita in una famiglia di pescatori".

E quelli di volontariato sociale:

"Insieme per una città più accogliente"; e di aggregazione sociale: "Quando i cinema erano pieni", "Quando anche le chiese erano piene".

O quelli a sfondo politico:

"Grazie, signor Sindaco", "C'erano una volta i circoli politici".

E, per finire, è presente la nostra tradizione linguistica:

"Proverbi e detti della tradizione trapanese", con relativi significati, e "Conversazioni sul dialetto".

Tutti da leggere per riscoprire la saggezza di coloro che ci hanno preceduti.

L'autrice

***Da "La maestra racconta ai bambini...
...e anche ai grandi"***

Anni 2000-2010

dagli otto anni in su

I giocattoli di un tempo

Una volta ci si accontentava di giocattoli molto semplici.

Le femminucce preferivano le bambole, che non erano di plastica come quelle di oggi, bensì di gomma o di cartone rivestito da una gestura colorata. Le articolazioni delle braccia erano collegate fra di loro, così pure quelle delle gambe: sicché, se si girava un arto, si muoveva anche l'altro. Mettendo coricata la bambola, si abbassavano le palpebre. Alcune bambole avevano, dentro la pancia, una suoneria, che permetteva loro di "piangere": bastava solo girarle a pancia in giù e poi rialzarle. Anche alle bambole, però, succedevano piccoli incidenti: talvolta, un braccio si staccava, oppure un occhio non si apriva più; altre volte, un ginocchio si "sbucciava" o la suoneria si guastava.

In questi casi, si portavano all' "Ospedale delle bambole", un negozio-laboratorio, dove venivano rimesse a posto.

Gli altri giocattoli delle bambine erano, per lo più, di legno: mobili, passeggini, seggioloni; e anche di paglia, come le carrozzine. Cucine, pentolame e stoviglie erano di metallo smaltato.

A poco a poco, questi giocattoli vennero sostituiti con quelli di plastica.

I maschietti si contentavano di meno. Ai più poveri bastava lo *strummalo*, una specie di trottolina, formata da una palla di legno, con un emisfero conico, su cui era infisso un chiodo e, attorno ad esso, si attorcigliava uno spago. Con forza, si buttava a terra dalla parte del chiodo: lo spago si srotolava e lo *strummalo* *firriava*, proprio come una trottole.

I bambini più grandi usavano anche le fionde, che costruivano con un rametto a forma di Y, le cui due assicelle erano collegate da un elastico di gomma, dove veniva collocata la pietra da tirare. Anche il monopattino era un attrezzo artigianale: bastava collegare ad angolo retto due tavolette di legno e collocare, sotto quella inferiore, alcune rotelle; un piccolo manubrio, fissato sulla parte superiore dell'altra tavoletta, serviva per tenersi e ...andare.

I ragazzi giocavano pure con le *palanche*, monete antiche (che allora venivano considerate inutili), lanciate per terra, in direzione di un'altra moneta, fissata come meta. La vinceva il giocatore che si avvicinava di più con la sua *palanca*.

Il battesimo delle bambole

Al tempo della mia infanzia, quando si riceveva in regalo una bambola (allora non era facile, come adesso, acquistare o ricevere un dono), era consuetudine, per le bambine che abitavano nel mio quartiere, "battezzarle". Confezionavamo la vestina bianca con i ritagli di qualche abito di comunione che le nostre mamme ci cucivano. Poi si usava "celebrare" il rito col "sacerdote" che battezzava con l'acqua, ungeva la fronte con l'olio e faceva "assaggiare" il sale all'incolpevole "neonato", portato in braccio dalla mamma e avente vicino il papà. Immane, il padrino e la madrina, che si distinguevano perché portavano le candele. Vi erano, poi, tutti gli altri invitati del quartiere.

Ma la cosa più bella era la festa che, con il rinfresco, faceva seguito a quella celebrazione.

Il ricevimento, di solito, si dava nell'androne di un palazzo, dove abitava un'amichetta, e si restava lì per tutta la durata della festa, fino a quando, almeno, qualche inquilina non mandava via gli invitati. In tal caso, si cambiava "locale".

Il rinfresco consisteva, secondo le possibilità della "mamma" del "battezzato", in biscotti, dolci caserecci, confetti riciclati e un liquore ottenuto con le caramelle sciolte nell'acqua e servito nei bicchierini – giocattolo.

Quando la festa era fatta a casa, si ballava con la musica di grossi dischi, fatti girare nel "grammofono".

Naturalmente, era obbligo per gli invitati portare un regalo alla bambola: poteva essere un pettinino o una spazzola, un paio di scarpe o un vestito a maglia, confezionati per l'occasione dalla nonna, con resti di lana di diversi colori.

Un giorno mi ritrovai invitata, appunto, a una festa di battesimo. Portai in regalo un braccialetto in finta filigrana, che avevo tolto dal collo di una bottiglietta di profumo di mia madre. Mi sembrò un regalo bellissimo! Lo confezionai per bene e con esso mi presentai alla cerimonia. Ma quale fu la mia delusione, quando scoprii in che cosa consisteva il rinfresco! Erano dei biscotti lunghi, spezzati a metà e inframezzati da una sorta di crema al cacao. Poi, non c'era altro!

Allora ripresi il braccialetto che avevo già donato, scusandomi di non voler partecipare alla festa, poiché il mio regalo non valeva certamente quanto il rinfresco che veniva offerto.

Me ne andai, lasciando i festeggiamenti, ovviamente, risentiti e irritati per il mio comportamento!

Personaggi in cerca d'autore

L'androne dei palazzi, dove si dava il ricevimento per le feste di battesimo delle bambole, era un locale polivalente: infatti, veniva pure utilizzato per le rappresentazioni teatrali e per spettacoli di vario genere.

Quando noi bambini organizzavamo una recita teatrale, non vi era un solo autore che preparava i testi, ma tutti eravamo coinvolti: alcuni pensavano alle battute, altri agli apparati scenici. L'assegnazione delle parti veniva decisa in base alle capacità espressive e interpretative degli attori. Un bambino, nel ruolo di "regista", li dirigeva.

Gli arredi della scena, di solito, venivano forniti dalla famiglia di un interprete, che aveva la residenza nella casa dove avveniva la rappresentazione. I costumi degli attori erano riciclati, dalle mamme, fra la roba smessa.

A volte, si doveva comprare qualche oggetto della scena; in questo caso, lo spettacolo aveva un "costo" e si richiedeva agli spettatori di contribuire alle spese, pagando, alla cassiera, il biglietto di dieci lire (corrispondente al costo di una stecca di liquirizia o di una tavoletta di cioccolato). Dopo aver assolto il suo compito, la cassiera andava a sedersi e assisteva alla rappresentazione con gli altri spettatori.

Le sedioline in legno della platea le portavamo, ciascuno, da casa.

Come palcoscenico, si utilizzava il pianerottolo rialzato, rispetto al piano dell'androne. Ad esso gli attori accedevano da uno degli appartamenti contigui, dove, alla fine di ogni atto, si cambiavano d'abito. Qualche bambino provvedeva pure, durante il cambio di scena, a sistemare gli arredi.

Gli attori non sempre ricordavano le parti e, quando mancava il suggeritore, recitavano "a soggetto". Pur non conoscendo Pirandello e il teatro moderno, spesso "uscivano" dal loro ruolo, impersonandone qualche altro, suggerito dalle situazioni che si venivano a creare. Se, per esempio, entrava in sala un nuovo spettatore e andava a sedersi, uno degli attori si rivolgeva a lui, dicendogli: "Se vuoi assistere allo spettacolo, paga il biglietto come gli altri!".

Il varo delle barche

Abitando in una zona marina, con un porto peschereccio e alcuni cantieri navali, era facile, per noi bambini, seguire le fasi di costruzione di una barca da pesca e assistere al suo varo in mare. Alcuni ragazzini, poi, si divertivano pure a costruire piccole imbarcazioni che assomigliavano molto alle zattere. Inchiodavano le assi e le "calafatavano" con la stoppa, poi le verniciavano; quindi, piantavano nel mezzo dello scafo un "albero maestro", su cui issavano la vela.

Quando la barca era pronta, la imbandieravano per il varo. Legavano alla poppa una corda, che collegavano ad un verricello, e mettevano la barca in riva al mare, incuneandola fra due slitte parallele, su cui collocavano un po' di grasso per farla scivolare.

Una bottiglietta, attaccata alla chiglia, costituiva l'ultimo momento della preparazione al varo.

Un "sacerdote" pronto, con "l'acqua benedetta", aspergeva la barca con un mazzetto di alghe.

Un gruppo di bambini si raccoglieva attorno all'imbarcazione per assistere al rito, e qualcuno, per festeggiare, batteva due coperchi di metallo, mentre la madrina afferrava la bottiglietta e dava il colpo finale.

Non restava che girare il verricello, lasciando libera la fune, e la barca scivolava in mare.

L'avvenimento era seguito da un lancio di biscotti per aria, che i bambini facevano presto ad afferrare prima che cadessero a terra.

Il proprietario, poi, si tuffava in mare per recuperare la barca che, nel frattempo, aveva preso il largo.

Il gioco del *tririticchiti*

Spesso, con gli altri bambini del quartiere, giocavo a *tririticchiti*.

A quel tempo, per le vie e le piazze del rione dove abitavo, non passavano macchine e, quindi, era facile per noi bambini organizzare giochi all'aperto. Uno di questi era, appunto, il *tririticchiti*.

Si segnava sul terreno, con un pezzo di legno o una pietra, se era in terra battuta, e col gesso o col carbone, se era asfaltato, il confine di un grosso rettangolo, con il lato minore alla base, suddiviso in dieci caselle, due per ogni riga. Si contrassegnava, dunque, ogni casella con un numero, dispari della fila sinistra e pari di quella destra, iniziando dalla prima casella a sinistra, col numero uno, e terminando con il dieci, dell'ultima casella a destra.

Un semicerchio, alla base del rettangolo, segnava la zona di partenza. Da qui, il giocatore lanciava una pietra su una casella, a piacere, della fila di sinistra e, saltellando con un piede, senza toccare le linee, arrivava fino alla casella dove si trovava la pietra. Si chinava per raccoglierla e, con essa, sempre saltellando su un piede, giungeva fino alla nona casella; da lì, passava sulla decima e ritornava alla base sulla fila di destra.

Vinceva, chi riusciva a lanciare la pietra, centrando la casella più lontana, e a fare il giro, rispettando le linee e senza cadere.

Il gioco aveva tantissime varianti che noi bambini ci divertivamo a combinare.

"Il Musichiere"

Un gioco che facevamo noi bambini, appena iniziati alla TV, era quello del "Musichiere", uno spettacolo musicale che trasmettevano alla televisione, insieme a un altro gioco a quiz, che pure imitavamo e che si chiamava "Lascia o raddoppia?".

Il gioco, che riprendevamo dal "Musichiere", proponeva alcune canzoni da indovinare ed era diviso in due parti: una riguardava il testo dei brani; l'altra, la musica.

Durante la prima fase del gioco, un bambino disegnava sul terreno (con un pezzo di legno o col gesso) ciò che il titolo o le parole di una canzone gli suggerivano. Il concorrente che indovinava il titolo, a sua volta, doveva proporre agli altri, attraverso il disegno, il testo di nuove canzoni.

La seconda parte del gioco consisteva in una gara di corsa, oltre che in quella, più propriamente, musicale. Infatti, due partecipanti, seduti su due sedie a dondolo, al via del capogioco, mentre un altro bambino intonava una canzone, dovevano correre per andare a suonare una campanella, collocata ad alcuni metri dalle sedie. Chi riusciva a suonare per primo la campana, doveva dire il titolo della canzone.

Siccome, però, la campanella era posta su uno sgabello, a volte vi era una lotta fra i due "concorrenti", che, essendo arrivati insieme, se la contendevano.

Sotto a chi tocca!

Per giocare a nascondino, si doveva fare la conta per sapere chi andava "sotto". Di solito, i giocatori si disponevano a cerchio e, al via del capogioco, "buttavano" un numero, aprendo le dita. Il capogioco ne calcolava il totale e poi iniziava a contare, cominciando dal compagno alla sua sinistra e, facendo il giro, fino al giocatore corrispondente al numero della somma.

A quest'ultimo toccava andare "sotto", cioè doveva rivolgere la faccia verso il muro e contare fino a trentuno, per dare il tempo ai compagni di nascondersi. Dopo, andava alla loro ricerca e, se ne scovava uno, doveva correre verso il muro per "liberarsi", prima del compagno. Andava "sotto" l'ultimo giocatore che non riusciva in tempo a "liberarsi".

Allora, però, non capivo perché, colui che faceva il tocco, non andasse mai "sotto", nè mi rendevo conto del fatto che, a volte, iniziasse a contare da se stesso, invece che dal compagno alla sua sinistra.

Lo capii molto più tardi, quando divenni un po' più svelta nei calcoli, ma, essendo ormai una signorinella, non giocavo più a nascondino.

Il bambino che faceva la conta era bravo in matematica e aveva capito che, per non andare "sotto", l'unico caso in cui doveva iniziare da se stesso a contare, era quando il numero corrispondeva a un multiplo di quello dei giocatori; in tutti gli altri casi, poteva iniziare tranquillamente dal compagno alla sua sinistra, perché lui non sarebbe uscito.

La matematica, dunque, aiuta a fare i furbi, ma aiuta pure chi, da essi, non vuole lasciarsi abbindolare.

La casa sugli scogli

Mia nonna abitava in una casa costruita sugli scogli, con due ampie finestre che si affacciavano sul mare di tramontana, nell'estrema punta sud occidentale dell'Italia.

In estate, si avvertiva, oltre che il buon odore del mare, anche la sua frescura, e non si soffriva mai il caldo, grazie proprio a quelle finestre-frigorifero, nei cui davanzali, la nonna riponeva le bottiglie con l'acqua e le ciotole con le pietanze.

Quando da bambina, e poi anche da ragazza, mi trovavo in quella casa, ogni tanto tralasciavo il ricamo a tamburello e mi affacciavo alla finestra, per ammirare lo splendido panorama. Nello sfondo si vedeva la distesa del mare, racchiusa, a destra, dal monte Erice e, a sinistra, poco distante, da una chiesetta edificata anch'essa sugli scogli e dedicata a san Liberale, nel cui sagrato si ritrovavano i bambini del quartiere per giocare o cercare, fra gli scogli, le vongole e i granchi. Uno scoglio, a forma di pesce, proprio dirimpetto alla casa, segnava la meta delle loro gare di nuoto.

In inverno, per attenuare il freddo dell'abitazione, la nonna accendeva il *cufuni*, uno scaldino a carbonella, che noi nipoti ci contendevamo per avere vicino.

Quando soffiava forte il vento, si sentiva, specialmente di notte, il fragore del mare che sbatteva contro gli scogli e non faceva dormire. La nonna, allora, pensava all'unico figlio maschio, pescatore come lo era stato mio nonno, e diceva a voce bassa: "*Bedda Matri mia, 'sa unn'è a st'ura cu stu malu tempu!*".

Oggi, sotto quelle due finestre non ci sono più scogli, ma una strada, costruita nel corso degli anni. E se mi capita di passare da lì, mi fermo sotto la finestra dell'antica cucina e ripenso alle buone zuppe di pesce che mia nonna conservava su quel davanzale.

La Mamma Drau

Quando, da bambina, volevo avventurarmi in un luogo insicuro, mia madre, per farmi paura, mi diceva che là c'era la *Mamma Drau*. A quel tempo non conoscevo la sua vera storia, forse perchè, essendo un fatto raccapricciante, i grandi non lo raccontavano a noi bambini.

Mamma Drau era stato l'appellativo dato a uno schiavo turco di nome Muhammad Dragut (nome deformato, appunto, in *Mamma Drau*), fuggito con la moglie di Serisso, un ricco pirata trapanese. Il marito tradito si vendicò, uccidendo prima *Mamma Drau* e poi la moglie.

Allora immaginavo, invece, la *Mamma Drau* come una donna, vestita di nero e con un grande mantello pure nero addosso, con cui avvolgeva i bambini.

Tra i luoghi pericolosi e vietati vi erano le mura di tramontana della mia città, che io intravedevo, percorrendo la strada che portava a scuola. Tante volte avrei voluto salire una lunga scalinata che portava nell'antico cammino di ronda delle mura, per vedere cosa c'era sopra, ma poi mi trattenevo perché avevo paura della *Mamma Drau*.

Così pure, non osavo oltrepassare le mura attraverso un arco, detto di Porta Ossuna, che immetteva in un porticciolo, dove erano tirate a secco alcune barche di pescatori.

Quando, poi, essendo cresciuta abbastanza, capii che la *Mamma Drau*, come l'avevo immaginata, non era mai esistita e, durante una gita scolastica, andai a fare una passeggiata sulle mura, vidi un panorama stupendo, da uno dei posti più antichi e meglio conservati della mia città.

E nella piccola spiaggia di Porta Ossuna (oggi ripulita e risistemata insieme alle mura), al posto della tanto odiata *Mamma Drau*, c'è un piccolo altare con l'icona della Madonna di Trapani: *'a bedda Matri* dei pescatori e della città che a Lei è stata affidata.

"Il Signore senza dita"

Nella mia famiglia, mio padre è sempre stato molto devoto a san Giuseppe, un po' perché ha il suo stesso nome, un po' perché svolgeva la sua stessa professione.

Per tantissimi anni si è interessato, insieme ad altri artigiani del legno, a organizzare la processione del Santo, nel giorno a Lui dedicato. Gli stessi falegnami si sono presi cura, per molto tempo, della manutenzione del gruppo ligneo che rappresenta, appunto, san Giuseppe che tiene per mano il piccolo Gesù.

Una volta, durante la preparazione per il trasporto in processione, si staccarono alcune dita dalla mano di Gesù. Gli amici falegnami si rammaricarono per l'accaduto spiacevole, ripromettendosi di far restaurare al più presto la scultura. Ma passò il tempo senza che se ne fece nulla.

Mio padre, allora, incollò le dita al loro posto e vi passò sopra un po' di vernice per coprire le giunture.

Ripreso dagli organizzatori, per il fatto che il lavoro doveva essere fatto da un restauratore specializzato, si giustificò così: "Non mi sembrava giusto lasciare per tanto tempo il Signore senza dita".

dai nove anni in su

I sepolcri, luoghi di risurrezione

Ogni anno, il Giovedì Santo, la Chiesa celebra la ricorrenza dell'Eucaristia, istituita da Gesù durante l'ultima cena con gli Apostoli e seguita dalla lavanda dei piedi.

Alla fine di questa celebrazione, nel primo giorno del Triduo pasquale, è prassi consolidata della Chiesa porre nel repositorio le ostie consacrate, che dovranno servire per la comunione del giorno successivo. Ogni chiesa addobba, come un giardino, il luogo che accoglie questo "miracolo dei miracoli" – come è definita l'Eucaristia dallo scienziato Antonino Zichichi.

È abitudine dei cristiani, girare per alcune chiese, la sera del Giovedì Santo, per sostare in adorazione davanti a quest'Unico Sacramento. Nel gergo popolare, i repositori, che conservano il Corpo e il Sangue di Gesù "vivo", vengono chiamati, impropriamente, "sepolcri".

Da bambina, quando facevo il giro delle chiese con mia madre per visitare i sepolcri, non riuscivo a capire come mai Gesù moriva il venerdì e, invece, il giorno precedente, si andasse a visitare quelle che, per me, erano delle tombe.

Col tempo capii che quei tabernacoli, abbelliti e resi degni dai "giardini", sono luoghi di risurrezione e non di morte, speranza e certezza di quella Risurrezione, in cui culminerà la Passione e la Morte di Gesù.

I Misteri raccontano...

La Processione dei Misteri che si svolge a Trapani, il giorno del Venerdì Santo, è molto antica. I nostri nonni ci raccontavano che anche i loro nonni assistevano a quelle processioni, e la tradizione si perde nella memoria del tempo.

Quei venti gruppi in legno, tela e colla, opere di artisti trapanesi, che si snodano per le vie del centro storico, dal primo pomeriggio del venerdì, ininterrottamente, fino al mezzogiorno del sabato successivo, sono sempre gli stessi da quasi quattro secoli, anche se col tempo sono stati restaurati e qualcuno di essi è stato aggiunto o sostituito nell'arco degli anni. Sono cambiati solo gli addobbi floreali, più ricchi e ricercati di una volta, le bande musicali, sempre più numerose, che li accompagnano, le persone che seguono il corteo e le donne vestite in nero, di cui alcune scalze, che stanno vicino alla Madonna Addolorata.

Anche i portatori a spalla sono cambiati nel corso degli anni (o vanno invecchiando quelli che ci sono già stati), ma è rimasto immutato lo spirito di sacrificio che li contraddistingue, oggi come ieri. Una volta chiesi a uno di loro se era solo il motivo economico che lo spingeva a sobbarcarsi quella fatica non indifferente. Rispose che nessun compenso poteva ripagare quella prestazione, fatta col cuore più che con le spalle. E un altro mi confidò che, portando quel peso, gli sembrava di alleggerire la croce di Gesù. La Processione dei Misteri fa parte ormai della nostra cultura popolare e rappresenta "l'orgoglio di noi trapanesi": possono toglierci tutto, ma non i Misteri.

Ci siamo nutriti di questo "latte" fin da bambini e, per mezzo di essi, abbiamo imparato a conoscere e ad emozionarci per i fatti della Passione e della Morte di Gesù.

Per la verità, da bambini, non li accoglievamo molto bene. Ci incutevano paura gli incappucciati, dalla tunica rossa e la visiera bianca, che precedevano il lungo corteo, al ritmo dei tamburi.

Dopo che sfilavano loro, iniziava, da parte nostra, la sfilza di domande sul significato dei gruppi che scorrevano, via via, "sopra" i nostri occhi, e a cui, puntualmente, gli adulti a noi vicini si apprestavano a dare le risposte.

Chi è quella donna, con quei due, che piange? Perché l'angelo ha il calice in mano, mentre alcuni dormono? Chi è quell'uomo con la torcia accesa? E l'altro con la spada? Perché quel gallo è appollaiato lassù? Perché Gesù è affacciato al balcone? Chi si lava in quella bacinella? Perché quegli uomini tirano la croce con le corde?...

E si continuava a chiedere, finchè non si vedeva passare il sepolcro, col corpo "esanime" di Gesù, e la Madonna coperta dal mantello nero. Poi non vi era più nulla, e restava in noi tanta tristezza. Abituati alle fiabe a lieto fine, quella storia, vera, ci deludeva.

Ci sarebbe piaciuto vedere, a conclusione della processione, un gruppo con Gesù risorto, magari in un giardino, vicino al sepolcro vuoto, e Maria Maddalena che discuteva con lui.

Da qualche anno, la mattina della domenica di Pasqua, esce in processione la statua di "Gesù Risorto", con l'accompagnamento musicale di una banda che esegue brani gioiosi, e non quelli tristi del Venerdì Santo.

Il desiderio di noi bambini di un tempo si è avverato.

Le gite al "Lazzaretto"

Il Lazzaretto fu costruito alcuni secoli fa, per ospitare i malati di peste. Circondato dal mare e isolato dal resto della città, era unito – e lo è ancora – alla terraferma attraverso una strada prospiciente il mare, da una parte e dall'altra.

Non più utilizzato da molto tempo per lo scopo a cui era stato destinato, una volta (quando ancora non vi era il porto peschereccio) era meta di pescatori, che vi ormeggiavano attorno le loro piccole imbarcazioni, e di famiglie, che si recavano là a fare le gite, a piedi o in bicicletta, soprattutto nei giorni di Pasquetta e dell'Ascensione.

Per noi bambini di allora era una festa seguire le varie comitive di gitanti. Alcuni di essi si fermavano per l'intera giornata, consumando il pane e companatico che si portavano da casa; altri, ed erano la maggioranza, vi si recavano nel pomeriggio. Era un modo per stare insieme all'aria aperta e fare nuove amicizie. Un marinaio faceva la spola con la sua barca, trasportando i passeggeri che volevano visitare la Colombaia, un castello sul mare, a pochi metri dal Lazzaretto.

Noi bambini approfittavamo di quelle giornate per organizzare giochi e passatempi. Così, mentre i maschi giocavano a pallone o a nascondino, le femminucce preferivano le cordicelle e le palle. Soprattutto le più piccole giocavano a palla, fatta rimbalzare sul muro del Lazzaretto; e, mentre accompagnavano il lancio con battute di mani e giravolte, ripetevano la filastrocca:

"Pallina dorata, dove sei stata? Dalla nonnina.

Che cosa ti ha dato? Una pallina.

Dove l'hai messa? Nella taschina.

Fammela vedere. Eccola qua!"

Le più grandicelle usavano le funi per farle roteare e saltarvi sopra. Nel gioco di gruppo, si designava prima, facendo la conta, la bambina che doveva saltare, mentre altre due dovevano fare roteare la corda, tenendola alle estremità. A ciascuna delle compagne del gruppo veniva assegnato il nome di un frutto o di un ortaggio. Mentre la piccola atleta saltava, si ripeteva una filastrocca con i nomi dei frutti e degli ortaggi, corrispondenti alle compagne.

Il gioco era interrotto quando la bambina inciampava sulla fune; allora il suo posto veniva preso da un'altra, avente il nome dell'ultimo frutto che veniva pronunciato. Così si riprendeva e si continuava, finché, stanche di giocare, andavamo a raccogliere le margherite che crescevano, rigogliose, attorno al Lazzaretto.

Le passeggiate a “Torre di Ligny”

Di solito, si facevano durante l'estate, a piedi o in bicicletta, e si era sempre in gruppo: le ragazzine, o più raramente le mamme, badavano ai bambini più piccoli.

Il percorso di un centinaio di metri conduceva all'antica torre, che si trovava – e si trova ancora oggi – proprio nella punta estrema di un piccolo promontorio, su un ammasso di scogli. Sia da una parte che dall'altra della strada, prospiciente il mare, si godeva uno splendido panorama. Sullo sfondo si stagliavano le tre isole Egadi e, più vicino, l'isolotto di Formica.

A quel tempo, per la strada non transitavano macchine, e noi bambini eravamo liberi di scorrazzarvi.

La zona era frequentata dai pescatori che andavano a fare *trimulina*, cioè a raccogliere l'esca, che si trovava abbondante tra uno scoglio e l'altro del mare di tramontana, dietro una chiesetta dedicata a San Liberale. In questo litorale, alcuni abitanti del rione approfittavano della bella stagione per farsi il bagno.

Sul lato opposto della strada, nella spiaggetta della *Barracchedda*, si recavano invece le donne, accompagnate da parenti o amiche, per lavare a mare, e poi risciacquare nell'acqua dolce, la lana grezza, con cui avrebbero riempito i materassi delle figlie, prossime al matrimonio. Scendevano con i loro sacchi di lana sulle spalle, per un pendìo ripido e scosceso. Portavano pure i secchi e le *bagnere* di metallo, pieni di acqua, che riempivano alle fontanelle sparse, qua e là, agli angoli delle strade.

Noi bambine, spesso, aiutavamo a lavare la lana e a metterla ad asciugare sugli scogli, coprendola con le reti per non farla volare. Le nostre compagne, nipoti o sorelle della futura sposa, ci invitavano pure alla "esposizione del corredo" che veniva fatta a casa, per amici e parenti, un mese prima delle nozze. Per noi era una festa anche quella.

Nelle nostre passeggiate, ci spingevamo fino alla piazzuola antistante la torre e, a volte, facevamo il giro attorno ad essa, percorrendo uno stretto marciapiede che rasentava le mura e separava la torre dalla scogliera sottostante, contro cui si infrangevano le onde del mare, già profondo.

La torre era abitata da due anziani coniugi; ogni tanto veniva a trovarli il figlio pittore.

A noi bambini, quei due vecchietti incutevano un po' di timore, ma

nello stesso tempo ci facevano tenerezza a vederli così soli in una torre lontana dalle altre abitazioni.

La donna era gentile con noi; e una volta ci invitò pure a visitare la torre. Vi si accedeva da una porticina e, all'interno, vi erano degli enormi stanzoni con tre grandi vetrate, ciascuna su un versante del mare; un'altra finestra dava, invece, sulla piazzuola. Poi i due vecchietti morirono e la torre restò per molti anni disabitata. In seguito fu adibita a museo preistorico (il cui direttore, per una strana coincidenza, si chiamava Torre); e quando, da grande, mi ritrovai a farvi visita, mi ritornò alla mente l'immagine viva di quella vecchia guardiana che accoglieva i visitatori.

Tutti in parrocchia

La chiesa rappresentava un luogo di incontro per i bambini del mio rione e di quelli vicini. La domenica ci si ritrovava tutti insieme per il catechismo e la messa.

Per noi bambine era un giorno speciale perché indossavamo l'abito della festa e portavamo pure la borsetta, in cui riponevamo qualche spicciolo per l'elemosina e due fazzoletti, uno per il naso e un altro, lindo e ricamato, da mettere in testa; a differenza delle signore, che coprivano il capo con la "veletta" o col cappello.

Di solito, si andava in chiesa in compagnia della mamma o di qualche amichetta, e si cercava di arrivare prima che iniziasse la messa, per non correre il rischio di restare in piedi.

Della messa, che si celebrava in latino, non capivo un granché; mi limitavo, allora, a ripetere i gesti degli altri, oppure guardavo in giro, osservando le persone e le sculture della chiesa. Quando il sacerdote diceva "*Ite, missa est*", mi rendevo conto che la messa era finita e si poteva tornare a casa.

Uscendo, sostavamo nel sagrato per salutare gli amici e i parenti e per vedere il manifesto pubblicitario, col film che veniva proiettato il pomeriggio nel salone parrocchiale. Per lo più, era un film di avventura, per accontentare i maschietti, oppure riguardava storie di bambini o di animali. I classici erano: *I tre moschettieri*; *Marcellino pane e vino*; *Torna a casa Lassie*.

Il costo del biglietto, di cinquanta lire, era accessibile a tutti; qualcuno, che non se lo poteva permettere, entrava gratis.

Alla fine del film, noi bambini ci scambiavamo sensazioni e opinioni, e poi, prima che si facesse buio, restavamo ancora un po' a giocare.

In prossimità del Natale, il film era sostituito da una recita di poesie e da canti natalizi, interpretati dai bambini, con la guida dei catechisti.

Anche i ragazzi più grandi erano attratti dalla parrocchia, ove praticavano attività sportive, soprattutto il calcio.

L'ambiente della parrocchia era familiare, perché quasi tutti, grandi o bambini, da piccoli vi avevamo frequentato l'asilo.

Ricordo quando – ancora bimba – stavo insieme ad altri coetanei in un grande salone, che era stato il refettorio dell'antico convento attiguo alla chiesa. Là, seduti sui banchi, ascoltavamo le maestre, imparavamo le poesie e le canzoncine e giocavamo. Poi tiravamo fuori dai nostri cestini di vimini ciò che la mamma aveva preparato e pranza-

vamo insieme in un lungo tavolo. L'odore della minestra, cucinata all'asilo, si mescolava a quello dei mandarini, facili da sbucciare, e della marmellata di cotogne, contenuta in un grosso vaso di compensato di legno, che le maestre spalmavano sulle fette di pane e distribuivano ai bambini.

Nelle belle giornate di sole, uscivamo a giocare in un piccolo atrio.

Nonostante ciò, tante volte mi prendeva la nostalgia della libertà e della vita all'aria aperta: avrei voluto correre in bicicletta, saltare sulla corda, oppure passeggiare in riva al mare, per vedere le barche. Pensavo pure alle mie bambole, che avevo lasciato, a casa, dentro una carrozzina di paglia. Mi capitava, perciò, di piangere spesso, e mia madre dovette ritirarmi dall'asilo.

Il cuscus

Posso ben dire che il cuscus, per me, più che un piatto è una tradizione legata a vissuti ed emozioni dell'infanzia.

Di solito, quando in famiglia si cucinava il cuscus, era una festa, per la presenza di tanti invitati: zii, cugini e nonni. La sua preparazione, inoltre, costituiva quasi un rito.

Si iniziava la mattina presto. Gli uomini portavano a casa grossi pesci, presi nella nottata precedente, e le donne si mettevano al lavoro in cucina, mentre noi bambini assistevamo a tutte le fasi di questo "rito".

Per prima cosa erano approntati gli utensili necessari alla preparazione del cuscus: la *mafaradda*, recipiente molto ampio in creta smaltata, e la *pignata*, una pentola con i fori per la cottura a vapore, anch'essa di creta.

L'ingrediente più importante era la semola adatta per questa pietanza: le donne addette alla cucina se ne procuravano due o tre chili, quando gli invitati erano tanti.

Si prendeva un pugno di questa semola e la si buttava nella *mafaradda*, versandovi dentro qualche sorso d'acqua, quindi si *'ncucciava*, cioè si girava con la mano aperta attorno alle pareti della grossa ciotola, finché la semola si amalgamava bene con l'acqua e si ottenevano delle piccolissime palline.

Quindi, si metteva la semola *'ncucciata* nella *pignata*, sul cui fondo era stato, prima, deposto uno strato di due o tre cipolle finemente affettate.

Si continuava così a *'ncucciare*, finché tutta la semola era trasferita nella *pignata* e, qua e là, si inserivano alcune foglie di alloro. La *pignata*, così preparata, si poneva sopra *'u quararu*, una pentola di alluminio, colma d'acqua, e si attorcigliava bene, nel bordo, un salsicciotto di farina impastata, per non fare uscire il vapore; quindi, si metteva *'u quararu* sul fuoco e vi si lasciava per un paio d'ore, mescolando qualche volta e aggiungendo mezzo pugno di sale.

Durante la cottura del cuscus, le donne pulivano i pesci e preparavano con essi la zuppa. Facevano appena soffriggere con molto olio d'oliva, in un grande tegame, qualche grossa cipolla tritata, quindi buttavano giù un'abbondante quantità di pomodori freschi, già pelati e tagliuzzati. Si faceva cuocere a fuoco basso questo sugo, mescolando spesso, finché era ristretto; quindi, si aggiungeva l'acqua fino a metà altezza del tegame e si faceva continuare la cottura finché il brodo bolliva e il pomodoro era quasi tutto sciolto.

A quel punto, si "calavano", dentro, i pesci già puliti e salati, cominciando da quelli più grossi e duri. Quando la cottura dei pesci era ultimata, si "arrotondava" il gusto con le spezie, il sale e l'olio, e si spegneva il fuoco.

A parte, si preparava il pesto dentro un mortaio, mettendo insieme abbondante prezzemolo, aglio e mandorle cotte e già sbucciate. Non appena il pesto era ridotto in poltiglia, lo si versava nella zuppa, mescolandolo leggermente per non rompere i pesci, e si rimetteva subito il coperchio al tegame per non raffreddare la zuppa.

Nel frattempo, il cuscus già cotto si versava di nuovo nella *mafarradda* e lo si *abbeverava* col sugo della zuppa, passato attraverso un colabrodo. Si mescolava velocemente e si copriva con un tovagliolo e una grossa coperta, lasciandolo riposare per mezz'ora. Durante questo tempo, si preparavano le tavole, e gli invitati si sedevano, aspettando di essere serviti. Noi bambini, spesso, non trovavamo posto a tavola e ci sedevamo sui gradini della scala che dal pianterreno conduceva al piano superiore.

E mentre i grandi mangiavano con appetito il cuscus con la forchetta, noi piccoli, invece, dopo tante ore di attesa, lo divoravamo col cucchiaino, e già qualcuno andava a chiedere il bis.

Un sogno d'altri tempi

Una nonna, di nome Agata, racconta che, da bambina, aveva dei desideri speciali. Uno di questi era quello di vedere sorgere il sole, ma, da casa sua, non si scorgeva l'orizzonte dalla parte dell'est. Un giorno chiese perciò, alla mamma, il permesso di dormire a casa della nonna, dove avrebbe avuto la possibilità di contemplare l'alba.

La bambina fu accontentata e si recò a casa della nonna.

Per andare nella stanza esposta a est, in cui avrebbe dormito, passò dalla camera delle zie, Clemenza e Rosaria, dove vi era, sopra il comodino, una statuetta di san Francesco di Paola. Agatina, come era solita fare, baciò il suo cordone.

La bambina, infatti, era devota al Santo e in particolari ricorrenze indossava, in segno di voto, come pure faceva la mamma, il caratteristico saio marrone dei frati minimi.

La notte sognò san Francesco di Paola, e lei gli disse: "Io ho pure l'abito che lei porta, e anche la mia mamma!".

E il Santo: "Sì lo so, anche Clemenza una volta l'aveva!".

La mattina seguente, la bambina si svegliò molto presto e si alzò per godere lo spettacolo del primo sorgere del sole.

Ritornata a casa, chiese alla mamma: "Anche la zia Clemenza aveva, una volta, l'abito di san Francesco di Paola?".

La donna rispose che la zia, da qualche tempo, non lo portava più. Chiese, però, alla bambina come mai avesse fatto quella domanda. E la figlia raccontò il sogno.

La mamma, piena di stupore, riferì poi il fatto alla sorella Clemenza, la quale, anche lei meravigliata, decise di rifarsi l'abito che, da tempo, non aveva più.

Un mirabile esempio di pietà popolare

Da sempre, il cristiano ha manifestato la sua religiosità in una forma genuina e semplice, con segni esteriori di devozione, quali i pellegrinaggi, le visite ai santuari, le processioni, la venerazione delle reliquie, ecc. Nelle processioni che si svolgono a Trapani, questo sentimento si riscontra ancora in alcune persone, che seguono, talvolta scalze, i sacri cortei.

Un fatto, di cui sono venuta a conoscenza, mi ha talmente sbalordita che lo voglio, a mia volta, raccontare.

Tanti anni fa, una giovane sposa desiderava tanto diventare madre, ma i figli che concepiva non vedevano la luce oppure morivano in tenerissima età.

Dopo questi fatti luttuosi della sua vita, la giovane, in preda alla disperazione, si rivolse a sant'Alberto, di cui aveva dato il nome al suo primo figlio, già deceduto. Pregò questo Santo, che è patrono di Trapani insieme alla Madonna, affinché intercedesse presso Gesù, in modo che le fosse tenuto in vita il figlio che avesse concepito.

A conferma di tale preghiera, promise che sarebbe andata per tutta la vita, insieme al figlio, dietro la processione di sant'Alberto. Di lì a qualche anno, la donna divenne madre di un bambino, che chiamò Alberto. Da allora, ogni anno condusse con sé il piccolo, prima in braccio e poi per mano, dietro la statua del Santo a cui si era rivolta.

Dopo quattro anni dalla nascita di Alberto, la giovane divenne di nuovo madre: questa volta nacque una femminuccia e le diede il nome di Maria, per devozione all'altra – più importante – santa patrona di Trapani. Così, la donna, a piedi e scalza, portava con sé anche l'altra figlia, nei pellegrinaggi che faceva da casa sua al Santuario della Madonna, durante i quindici giorni precedenti la festa a Lei dedicata, recitando preghiere e rosari.

L'ultimo giorno della quindicina, la bambina indossava sempre il vestito bianco del "voto", che la mamma faceva cucire appositamente (e continuò a farlo fino all'anno del matrimonio della figlia).

Dopo quattro anni dalla nascita di Maria, ebbe ancora un altro figlio, cui diede il nome di Giuseppe.

I primi due figli, dunque, per tantissimi anni, assecondarono la devozione della madre, accompagnandola, l'uno, dietro la processione di sant'Alberto e, l'altra, nelle quindicine alla Madonna.

Così, la donna, ottantenne e già bisnonna, nonostante qualche problema ai piedi, continuò a fare, scalza, i suoi annuali pellegrinaggi, percorrendo diversi chilometri.

dai dieci anni in su
La nonna Iona

La mia nonna materna era una donna semplice e timorata di Dio. La ricordo sempre con un grembiule che le copriva il vestito, lungo quasi fino ai piedi.

Quando da ragazza, per farle compagnia, dormivo a casa sua, constatavo che lei non andava a letto, se prima non recitava il rosario. Le sue letture preferite erano il Vangelo e le vite dei Santi, che spesso raccontava a noi nipoti. La domenica, poi, non tralasciava mai di andare a messa, anche se aveva a pranzo la sua numerosissima famiglia.

Considerava i figli una benedizione di Dio e, secondo quanto mi raccontava mia madre, c'era una grande festa a casa, quando veniva al mondo una nuova creatura. Ebbe otto figli e ne perdette due, e forse ne avrebbe avuti ancora, se il nonno non fosse andato a lavorare in America, dove rimase per un lungo periodo di anni.

Non la sentii mai gridare o pronunciare una brutta parola, anche se i piccoli nipoti, a volte, la facevano disperare.

Quando l'aiutavo a fare le grandi pulizie, mi regalava mille lire (per me, ancora ragazzina, era una cifra consistente). Allora la trattenevo dicendole che, se avesse fatto la stessa cosa con tutti gli altri nipoti, sarebbe rimasta senza soldi. Lei replicava: "Non ci pensare, per ora ci sei tu e li do a te; quando verrà qualche altro, farò la stessa cosa".

Pur avendo tantissimi nipoti, non si dimenticava mai di nessuno. Conosceva i gusti di tutti e conservava sempre, per questo o quel nipote, ciò che cucinava.

Si preoccupava a non essere di peso e aveva rispetto per tutti. Ricordo di lei un piccolo, ma significativo episodio. Essendo mio nonno affetto da una malattia alla pelle che curava a casa, vivendo di pensione, riceveva dalla Cassa Mutua di allora le medicine necessarie e le garze idrofile, che servivano per la disinfezione delle piccole ferite procurate dalla malattia. Mia nonna allora diceva: "Non è necessario che diano anche il cotone, già fanno tanto a fornirci le medicine!".

Morì in età molto avanzata, avendo alle spalle una lunga fila di rosari!

La processione del *Corpus Domini*

Tanti anni fa, da giovane, mentre mi trovavo ad Assisi, potei vedere una bellissima processione del Corpus Domini, preparata dalle varie confraternite presenti nella cittadina francescana.

Tutte le strade erano tappezzate di fiori, disposti in modo da formare vari disegni: calici, ostie, grappoli d'uva, spighe di grano e quella sigla IHS, di cui non conoscevo il significato e, solo dopo, seppi che erano le iniziali delle parole latine *Iesus Hominum Salvator* (Gesù Salvatore degli Uomini).

Anche nella mia città, una volta, la processione del Corpus Domini era molto sentita! (Addirittura, mia madre mi raccontava che ogni parrocchia organizzava una processione nel proprio quartiere).

Da bambina assistevo meravigliata a questa sfilata. Anche i balconi delle case erano "vestiti a festa" con lenzuola e coperte ricamate. Ricordo che mia nonna usciva dal baule, qualche giorno prima, quelle tele preziose, imbiancandole e stirandole per l'occasione.

Noi nipotini provvedevamo a "scorollare" i petali delle rose, che ci servivano, poi, per tirarli sul sacro corteo. Gli uomini pensavano a sistemare fuori le luci. Tutto doveva essere preparato bene, perché passava *u Signuri*. Infatti, nel nostro dialetto, la parola Signuri è riferita solo a Dio. Un uomo non viene chiamato *signuri*, ma *cristianu*, anche se, paradossalmente, appartiene a un'altra religione. (Questo semplice fatto linguistico sta a dimostrare come la nostra cultura e il nostro umanesimo affondino le radici nel Cristianesimo. L'essere umano, in quanto tale, appartiene a Cristo: da Lui è stato rigenerato e a Lui tende).

Oggi avverto la nostalgia di quei "segni", che ormai sono quasi svaniti.

I lavori di un tempo

Ricostruendo la storia di Trapani, facevo notare agli alunni come il volto della nostra città fosse profondamente cambiato nel volgere di alcuni decenni. Molti prodotti, che oggi si vendono nei negozi e nei centri commerciali, una volta erano realizzati nelle piccole botteghe artigiane, sparse per le vie principali della città. Da bambina – percorrendo la strada per andare a scuola – scorgevo, attraverso le porte aperte dei vari laboratori e delle officine, tanta gente che lavorava: il sarto imbastiva, su un lungo tavolo, i pezzi dei vestiti o dei cappotti; la ricamatrice faceva il punto pieno su una tovaglia, con la sua macchina da ricamo; la merciaia rivestiva di stoffa i bottoni di latta; il corallaio rifiniva col cesello un cammeo; il calzolaio modellava la pelle su una forma di legno per confezionare un paio di scarpe; la modista intelava un cappello; lo stagnino riparava con lo stagno pentole e recipienti di metallo; il pastaio metteva ad asciugare gli spaghetti sulle assi; e poi c'era il falegname, il ferraio, la pantalonaia, la camiciaia e, persino, la rammagliatrice di calze di nailon (che non si buttavano via, appena sfilate). In qualche altra bottega venivano impagliate le sedie di legno.

C'era pure "l'ospedale delle bambole", dove facevano bella mostra le "pupe" sventrate o mutilate, in attesa di essere riparate dall'esperto puparo, che realizzava anche i caratteristici "pupi siciliani".

In un angolo del corso principale della città, la Loggia, vi era il chiosco delle bibite, stile Liberty, dove *u' zu Tuzzu* preparava tisane di gramigna, acqua con anice e limonate. Nell'angolo opposto, alcuni bambini, richiamati dal buon odore dello zucchero caramellato, facevano ressa attorno al casotto del caramellaio, intento a lavorare la sua pasta filante color miele.

Poco più in là, un lustrascarpe, seduto su uno sgabello col poggiatesta, per poche lire, portava a lucentezza le calzature dei passanti.

In primavera, durante le passeggiate domenicali, un fioraio distribuiva le violette alle donne, e i fidanzati o i mariti non potevano fare a meno di acquistare.

Nella bella stagione, incontravo per strada i carrozzini dei gelatai, con la caratteristica divisa e il berretto a busta, che suonavano la campanella per attirare i bambini.

In autunno, i gelati venivano sostituiti dai pupi di zucchero e dalla frutta *marturana* (dolci di pasta reale), che gli ambulanti vendevano a sorteggio nei vari rioni. Nel periodo natalizio, invece, andavano a ruba

le *sfince* (frittelle di pastella) e lo zucchero filato.

Nel quartiere dove abitavo, la mattina molto presto, passava il venditore di gelsi, con il cesto sulle spalle. Subito dopo, don Giovanni distribuiva il latte fresco per le case. Poi arrivava, con un grosso triciclo attrezzato, il formaggiaio che richiamava i clienti col solito ritornello: "Date ai vostri bambini formaggio fresco e *tumma* fresca, roba di sostanza, roba bella; cento grammi, cinquanta lire, formaggio fresco e *tumma* fresca!".

A volte veniva un "caseario" che faceva la ricotta con il latte fresco, mescolato con acqua di mare; e le donne del rione accorrevano con le ciotole per comprarla ancora calda e con tutto il siero. Dalle campagne arrivavano pure gli ambulanti con i caratteristici carretti siciliani, pieni di frutta e verdura fresca. Seguiva il venditore dei carciofini cotti e poi quello dei fichi d'India sbucciati.

Nel primo pomeriggio, dal panificio di don Paolo uscivano le coto-gne fumanti, cotte nel forno ancora caldo del pane.

In un incrocio strategico del mio rione, dentro un casotto in pianta stabile, una vecchina friggeva le *panelle* (frittelle con farina di ceci) e, quando faceva caldo, vendeva le *rattate* (granite con ghiaccio grattugiato) alla menta o al limone.

La domenica pomeriggio, girava per il quartiere, *abbanniannu* (annunciando a gran voce, come in un bando) le mercanzie, il venditore di *caccavetta* e *simenza* (arachidi e semi di zucca tostati), che grandi e piccini compravano e sgranocchiavano per "passare il tempo".

Tutti i pomeriggi, si vedevano per le strade gli ambulanti che, azionando una manovella, mettevano in funzione i pianini e, dopo ogni canzone, chiedevano un'offerta col piattino. Ogni sera, poi, un ragazzino "strillava" l'uscita del quotidiano locale con i fatti sensazionali.

Quasi ogni mese, arrivava, con la sua Fiat 600, il solito fotografo che, di volta in volta, sceglieva panorami diversi (e non ne mancavano in un rione quasi tutto circondato dal mare), come sfondo per le riprese dei piccoli clienti.

Di tanto in tanto, giungeva l'arrotino, che faceva girare la mola, montata sul carrozzino, azionando un pedale; oppure l'artigiano che riparava *piatta e lemma* (piatti e ciotole di creta) con mastice e fil di ferro zincato (come ricorda anche Pirandello nella novella "La giara").

Più raramente, venivano i cantastorie, a raccontare le antiche leggende, mentre mostravano, in sequenza, i cartelloni illustrati. Le donne, sedute davanti la porta di casa, spesso tralasciavano i loro lavori di cucito o di ricamo e accorrevano presso gli ambulanti.

Anche mia nonna paterna aveva l'abitudine di stare sull'uscio per

lavorare le reti, servendosi di una lunga spoletta avvolta di filo di cotone e di un cilindretto di legno, per la misura delle maglie. In una tintoria vicina, alcuni marinai immergevano le reti da pesca dentro una grossa vasca fumante di un liquido scuro, colorato con lo *zappino*, corteccia di pino che i bambini scorticavano dai tronchi, giacenti nei cantieri navali, e vendevano per pochi soldi ai tintori.

Nella sua bottega annerita, don Carmelino teneva ammonticchiato il carbone, che vendeva in chili a quanti non usavano ancora i fornelli a gas per cucinare.

Là vicino sostava, col suo carretto, il ferravecchio, che acquistava oggetti vecchi di ferro o di metallo.

Al Largo delle Ninfe, la piazza principale del rione, facevano capolinea i filobus (poi soppiantati dai più moderni, ma inquinanti, autobus), e i tranvieri aspettavano il loro turno di lavoro nella tabaccheria della *'za Maricchedda*. In un grande piazzale in terra battuta, antistante i cantieri navali, *mastru* Gianmaria, *u 'cannavaru* (il canapaio), andando all'indietro (da cui il detto siciliano *"iri n'arrè comu u' curdaru"*, riferito a chi regredisce e non migliora nel lavoro), allungava la corda, le cui filacce, di canapa, di *zabbarino* (agave) o di cocco, erano attorcigliate da un attrezzo a forma di croce, collegato ad una ruota che un ragazzo faceva girare con una manovella.

I pescatori, con le coppole in testa per ripararsi dal sole, stendevano le reti smagliate sul lungomare e le rammendavano, trattenendole con l'alluce infilato in una maglia; poco più in là, alcuni artigiani intrecciavano le nasse (grosse ceste di giunco per la pesca delle aragoste); mentre, in un grande magazzino, alcune operaie cucivano insieme i teli per confezionare le vele, ordinate dai *mastri marina*, i carpentieri delle piccole imbarcazioni in legno.

Quando arrivava al porto un peschereccio, si accorreva a vedere i pescatori che scaricavano sul molo le cassette dei pesci ancora vivi e guizzanti e che i *"rigattieri"*, pronti, acquistavano e caricavano sui camion-frigorifero, per portarli fuori città o rivenderli al vicino mercato del pesce all'ingrosso. Da lì, poi, i pesci, ricoperti di ghiaccio, venivano rivenduti al dettaglio nella *chiazza*, una storica pescheria all'aperto del centro cittadino.

Le cassette di legno per i pesci venivano costruite, in una bottega, da saltuari manovali e venivano trasportate da traini, tirati a mano o da cavalli.

Una vicina "macchina del ghiaccio" (ubicata in una piazzetta che, ancora oggi, ricorda nel nome quell'antica attività) produceva enormi blocchi di ghiaccio, che venivano rivenduti, interi o tritati, al costo di

dieci lire al chilo, non solo ai marinai, ma anche alle persone che, a casa, non avevano ancora il frigorifero.

A pochi metri dalla casa dove abitavo, un bottaio costruiva i barili di legno, che servivano ai salatori per conservare alici, sardine o sgombri sotto sale. Altri tipi di pesce venivano salati ed essiccati al sole (e poi le mamme o le nonne arrostitavano e sbriciolavano in mezzo alle insalate).

Il sale costava poco perché era prodotto (e lo è, di meno, ancora oggi) nelle vicine e sconfinite saline, contrassegnate da numerosi mulini a vento, che oggi, purtroppo, non sono più utilizzati.

Nel periodo della pesca del tonno, passavano i camion con i grossi tonni pescati nel Canale di Sicilia e diretti al vicino conservificio ittico; qui erano lavorati, e la carne veniva salata oppure cotta e conservata sott'olio, in scatola, come si faceva pure con altri pesci.

I lavori di una volta erano più semplici e umili di quelli di oggi; la fatica si accettava con maggiore spirito di sacrificio e il frutto del lavoro, anche se modesto, era considerato una benedizione di Dio.

La chiesa di San Domenico e la sua storia

Al periodo della dominazione normanna risaliva la piccola chiesa di Santa Maria la Nova, ubicata nell'unica collinetta dell'antica città di Trapani. In quella chiesetta furono sepolte le salme di Isabella, figlia del re Luigi IX di Francia, e del suo consorte Teobaldo di Navarra, insieme ad altri illustri personaggi.

Ecco come avvennero i fatti, secondo la ricostruzione dello storico Mario Serraino, nella sua *Storia di Trapani*.

Mentre la Sicilia era sotto il dominio angioino, il re Carlo d'Angiò convinse il fratello Luigi IX, re di Francia, detto il Santo, a mettersi a capo dell'VIII Crociata per andare a combattere l'emiro di Tunisi.

Il re francese partì nel 1270 insieme ai suoi tre figli, Filippo, Giovanni e Isabella, il consorte di questa, Teobaldo di Navarra, e altri notabili. La crociata fece tappa a Trapani per i rifornimenti e si diresse a Cartagine, dove però l'esercito francese fu colpito dalla peste; morirono migliaia di combattenti e lo stesso re di Francia.

I resti mortali del re furono bolliti e deposti in due bare. Una, contenente le ossa, fu consegnata all'erede Filippo III per essere trasportata a Parigi; l'altra, con le carni, fu data a Carlo d'Angiò per portarla nel Duomo di Monreale.

La flotta francese aveva a bordo il re Filippo III, sua sorella Isabella, il cognato Teobaldo, altri personaggi della corte e il resto dell'esercito. Nell'altra flotta, diretta verso la Sicilia, vi era il re Carlo d'Angiò con il suo seguito.

Durante il viaggio, le due flotte furono colte da una violenta tempesta nel canale di Sicilia e furono costrette ad approdare nel porto di Trapani, anche perché il morbo aveva colpito buona parte degli imbarcati, fra cui gli stessi sovrani Isabella e Teobaldo. Le due bare, contenenti i resti mortali di san Luigi, furono depositate nella piccola chiesa dell'Annunziata, fuori le mura della città; e gli altri componenti della spedizione, onde evitare il contagio della peste alla popolazione, furono ospitati nel caseggiato con l'orto, annessi alla chiesetta, che erano stati donati nel 1250, dalla famiglia Abbate ai Carmelitani, e non ancora utilizzati.

Dopo la morte di re Teobaldo e della regina Isabella, avvenuta il 4 dicembre del 1270, i francesi partirono via terra da Trapani, con le due bare, e ne lasciarono una nella cattedrale di Monreale; poi proseguirono per Parigi, dove portarono l'altra bara, accompagnata dal corteo reale.

Le salme di Teobaldo, di Isabella e degli altri illustri personaggi furono, invece, sepolte a Trapani, nella piccola chiesa di Santa Maria la Nova, fondata sull'acropoli cittadina, come il duomo di Monreale, dal re normanno, anch'egli crociato, Guglielmo II.

Nel 1289, Giacomo II d'Aragona concesse, ai Padri predicatori domenicani (che, reduci dalle crociate, occupavano a Trapani la piccola chiesa del Gesù, alla Giudecca), l'officiatura della chiesa di Santa Maria la Nova.

Essi costruirono un convento e incorporarono la chiesetta ad una chiesa più grande che, solo molto più tardi, nel 1513, cambiò la sua denominazione in San Domenico. Vicino all'altare maggiore fu posta un'iscrizione che, ancora oggi, ricorda quegli antichi avvenimenti e la sepoltura dei principi reali.

La chiesa fu pure legata ad un'altra sepoltura "illustre".

Nel 1318, un luttuoso avvenimento colpì la famiglia del re Federico III, succeduto al fratello Giacomo II d'Aragona.

Il figlioletto Manfredi, all'età di dodici anni, trovandosi a Trapani col fratello Pietro, mentre cavalcava fuori le mura, nella spiaggia chiamata "Rena", cadde da cavallo e perse la vita.

Il re Federico accolse la richiesta, da parte dei rappresentanti della municipalità trapanese, di seppellirlo nella chiesa di Santa Maria la Nova, dal momento che là erano già stati sepolti altri principi reali.

Un'epigrafe, posta a destra dell'altare maggiore, ricorda quest'altro avvenimento.

Oggi, della struttura originaria della chiesa, a navata unica con dieci cappelle laterali, restano l'abside e la cornice del rosone trecentesco gotico-chiaramontano. Risale probabilmente ai primi del Quattrocento la torre campanaria. Il convento ha due chiostri, uno quadriportico e l'altro porticato su due lati. Tra l'abside e il campanile si trova la cappella dei Crociati, con interessanti affreschi del sec. XIV e XV.

Tra le pitture, la chiesa conserva: il quadro di S. Pietro martire, del Carreca; i quadri di S. Domenico, S. Caterina e S. Tommaso, di autori ignoti; due quadri di Rosario Matera, posti nelle pareti laterali della Cappella del Crocifisso. Interessante è l'affresco collocato vicino all'ingresso.

Si possono ammirare, inoltre, la statua di S. Vincenzo Ferreri di Mario Ciotta, il gruppo della Madonna del Rosario, con S. Domenico e S. Caterina, di scuola napoletana, posto sopra l'altare maggiore.

Di notevole pregio è l'antico simulacro del SS. Crocifisso, in legno, nella cappella omonima, che la tradizione attribuisce a Nicodemo e che i Padri domenicani portarono dall'Oriente. Esso è stato per secoli

oggetto di venerazione da parte del popolo trapanese. Il miracolo più eclatante del venerato Simulacro è quello risalente al 1642, allorché, davanti alla folla orante, il braccio del Crocifisso si schiodò e porse il pane a un bambino di quattro anni che, inginocchiato, a gran voce glielo chiedeva.

Una testimonianza di fedeltà

Non sempre è facile accettare la sofferenza, e quando capita di conoscere una storia, che riguarda la fedeltà al proprio credo fino a "toccare il fondo", non si può fare a meno di raccontarla agli altri, compresi i bambini.

È la storia finale di un uomo, deceduto all'età di cinquantatré anni, per gli esiti perniciosi di un'epatite virale, mentre era ricoverato all'Ismett di Palermo, nella vana attesa di un trapianto di fegato.

Dopo aver praticato, da giovane, diverse attività di atletica leggera, si era appassionato di biliardo sportivo, diventando, molti anni fa, campione italiano di carambola.

Poi, avendo incontrato il Signore, aveva tralasciato questa sua passione, insieme a tante altre, e si era reinserito nella Chiesa cattolica, che da tanto tempo non frequentava più, dedicandosi all'approfondimento della Parola di Dio e alla preghiera.

Dopo alcuni anni di studio e riflessione, aveva ricevuto il ministero di evangelizzazione e svolgeva il suo mandato sia nella sua parrocchia che in altre della diocesi.

Neanche i suoi alunni erano esenti dal "contagio" della fede che professava apertamente. Prima di iniziare la sua lezione di inglese, intratteneva per pochi minuti i ragazzi, pregando insieme a loro.

Intelligente conoscitore di sette e nuovi movimenti religiosi, da buon "soldato di Cristo", si prodigava per la difesa della fede cattolica, rafforzando, attraverso gli insegnamenti che accuratamente preparava, quella dei cristiani, e riconducendo sulla via del Vangelo quanti se ne erano allontanati, smarrendosi nei meandri delle altre religioni.

Non "mollava la preda", se non quando la riportava in chiesa, proprio come, da pescatore subacqueo, immergendosi in mare come Cola Pesce, riemergeva in superficie, solo dopo aver preso due o tre polpi.

Continuò la sua opera di apostolato, nonostante la malattia avesse danneggiato il suo corpo, e lui, ripetute volte, veniva trasportato in ospedale. Fra un coma e l'altro, quando si riprendeva un po' nelle forze, si concedeva un bagno a mare, perché – diceva – lo rilassava. Non trascurò mai, malgrado le sue precarie condizioni di salute, la messa domenicale né la preghiera di lode, che si svolgeva il sabato nella sua parrocchia, alle quali assisteva su una sedia a sdraio.

Una volta, essendo stato dimesso dall'ospedale e non volendo rinunciare alla preghiera del sabato, poiché non si reggeva per cammi-

nare, volle restare in macchina, davanti alla chiesa, per partecipare, almeno esternamente, alla lode.

E il Signore gli concesse pure di partecipare all'ultima preghiera di lode terrena, un altro sabato, dopo la messa del suo funerale, sdraiato dentro una bara.

Non ebbe mai paura della sofferenza, ma del fatto che, a causa di essa, potesse rinnegare la fede. Fu forte sino alla fine e se ne andò di venerdì, come il nostro Signore, non inchiodato a una croce, ma intubato e immobilizzato ad un lettino del Centro Trapianti, già martirizzato da tanti interventi chirurgici, ma assistito da quegli amici fedeli che lui aveva "portato" in chiesa.

Prima di chiudere gli occhi alla realtà terrena, da vero atleta ed esperto della Parola di Dio, ha sicuramente detto, ripetendo le parole di San Paolo: "Ho combattuto la buona battaglia, ho terminato la mia corsa, ho conservato la fede. Ora mi resta solo la corona di giustizia che il Signore, giusto giudice, mi consegnerà in quel giorno; e non solo a me, ma anche a tutti coloro che attendono con amore la sua manifestazione".

Nel brano dell'Apocalisse (21,1-4), proposto nella messa funebre in suffragio, era fra l'altro proclamato: "Vidi poi un nuovo cielo e una nuova terra, perché il cielo e la terra di prima erano scomparsi e il mare non c'era più".

Chissà se, nella Gerusalemme celeste dove già si trova, ha nostalgia del mare!

Da "La maestra raccontai...

...solo ai grandi"

Anni 2002-2012

Grazie, signor Sindaco

Di solito, la città di Trapani emerge alla ribalta delle cronache per fatti di mafia o di malaffare politico; più raramente per eventi positivi o di immagine.

Recentemente, poi, secondo uno studio non so fino a quanto attendibile pubblicato da un quotidiano nazionale, la città falcata (l'antica Drepanon, miticamente cara a Cerere) è risultata agli ultimi posti, per vivibilità, fra le città italiane.

Chi ha condotto l'indagine forse non sapeva che Trapani vive "gomito a gomito" con il comune di Erice e che alcuni servizi sono ubicati nel territorio contiguo, alle falde del vicino Monte Erice, con cui forma un unico agglomerato urbano.

Fra questi servizi vi sono: l'ospedale civile S. Antonio (al posto di quello vecchio e poco confortevole, non più utilizzato, di Piazza Luca-telli, nel centro di Trapani), l'università con il teatro (che ha rimpiazzato, l'antico teatro Garibaldi, nel centro cittadino, distrutto dalla guerra), i presidi sanitari (che hanno bisogno di spazi più ampi e confortevoli per soddisfare le esigenze sempre più crescenti dei cittadini), il carcere S. Giuliano (che ha sostituito, già da molti anni, il vecchio carcere cittadino, ormai invivibile per i detenuti), lo stadio provinciale (che ha soppiantato del tutto, ormai da molto tempo, il vecchio cittadino Campo Aula, per le dispute delle partite dei colori granata).

Situazione a mio parere ineludibile, dal momento che la città, effigiata con cinque torri nello stemma, (ormai densamente popolata e molto trafficata) è circondata su tre lati dal mare e, quindi, si è espansa nell'entroterra; a meno che, per essere più vicini al centro cittadino, non si vogliano ubicare i predetti servizi sul mare: ma ciò sarebbe una realtà irraggiungibile e da "Mille e una notte". Per la verità, esiste già, in mezzo al mare, come simbolo caratteristico della città, la Colombaia (l'antico Castello di Mare, voluto da Amilcare, e un tempo adibito a carcere), ma è abbandonata all'incuria e sta andando in rovina.

Ho viaggiato molto negli anni giovanili e ho visitato molte città, ma non cambierei Trapani con nessun'altra città al mondo.

Per chi ci vive, come me, dalla nascita, sa quanto sia stato fatto per farla emergere dalle rovine della guerra e dal sottosviluppo.

Ricordo – ero ancora bambina – le macerie dei palazzi diroccati dai bombardamenti della guerra, molte strade in terra battuta e i servizi essenziali non completamente presenti.

Nel rione dove abitavo, in particolare, non arrivava l'acqua nei rubinetti di casa e mia nonna mi mandava a riempire i secchi dalle autobotti, inviate dal Comune, che giravano per i quartieri.

La strada, che passava davanti la mia casa vicina al mare, era in "sabbia" battuta, con pezzi di scogli che spuntavano qua e là e su cui, correndo, sistematicamente inciampavo e cadevo, o sbandavo quando andavo in bicicletta.

L'attuale porto peschereccio di Piazza Scalo d'alaggio non c'era ancora. Sulla sua riva, con lo sfondo del vecchio Lazzaretto e del villino Nasi, vi era una spiaggia, con la sabbia scura per la presenza di pece, su cui erano tirate a secco le piccole imbarcazioni da pesca.

La mia infanzia (...e la mia casa) era "ritmata" dai rumori e dalle scosse provocate dalle mine, fatte esplodere nei fondali, per permettere alla escavatrice (la draga) di rimuovere e asportare i materiali raccolti.

Al posto dell'attuale lungomare Dante Alighieri, nella litoranea nord, a partire dall'antico "Castello di Terra" (contro cui oggi è addossato il Palazzo della Questura) e dal vecchio cinema Odeon (che oggi non esiste più), iniziava una lunga distesa di sabbia, interrotta dal Campo Coni, sorto successivamente. I palazzi hanno preso, man mano, completamente il posto delle case basse o di qualche piano. Con il tempo è sorto pure il Palasport di Piazzale Ilio e sono state realizzate tante altre opere.

Negli ultimi anni, lo sviluppo della città è stato molto più rapido. Il centro storico ha ripreso vita, dopo anni di abbandono, grazie all'opera di un sindaco, che ha seguito i lavori cittadini, recandosi personalmente in bicicletta nei cantieri che, via via, erano aperti.

È stato ripristinato il basolato delle strade principali; sono state restaurate le antiche mura di tramontana, che pochi trapanesi conoscevano perché l'accesso era poco raccomandabile a causa dei topi, della sporcizia e, più anticamente, dei bordelli (ecco perché mia madre non voleva che salissi, da bambina, la scala che conduceva a quelle mura e mi impauriva dicendomi che lassù c'era la "*Mamma Drau*"); è stata ripulita la costa del porticciolo sottostante e portata alla luce una spiaggia, prima ricoperta da un'alta vegetazione selvaggia e da rifiuti di ogni genere. Anche l'antico Mercato del Pesce, nel centro cittadino, (che una volta sorgeva fuori dalle mura della città per motivi igienici) è stato "ripulito" e non più adibito a luogo di vendita di pesci al minuto. Sono stati pure restaurati alcuni palazzi storici.

Pochi anni fa, un angolo delle mura di mezzogiorno, il Bastione dell'Impossibile (fatto costruire da Carlo V) è venuto alla luce, do-

po essere state rimosse alcune botteghe addossate alla sua parete, che ne impedivano la visione. La città si è così riappropriata di un pezzo importante della sua storia.

Anche il vicino porto navale ha acquistato valore, grazie soprattutto all'opera di ampliamento e di consolidamento delle banchine. E' stata fondamentale, però, la Coppa America, con le gare nautiche disputate nel mare di Trapani, per fare conoscere e apprezzare la città nel mondo. Da allora, moltissimi turisti, sbarcati dalle navi da crociera, che approdano nel nostro porto, oppure quelli che arrivano dal vicino aeroporto di Birgi, popolano, specialmente in estate, le vie della città. I commercianti, che prima avevano parecchie difficoltà ad andare avanti, hanno finalmente tirato un sospiro di sollievo. Inoltre, si sono aperti nuovi ristoranti, bed and breakfast, bar e luoghi di ritrovo.

Ultime, fra le più importanti opere comunali vi sono: la riqualificazione della piscina olimpionica e la nuova sistemazione di Piazza Martiri d'Ungheria che, con la statua troneggiante di Sant'Alberto, patrono di Trapani, costituisce un interessante biglietto da visita per chi si immette nel centro cittadino.

Certo, c'è ancora molto altro da fare! (Es.: Togliere i cani randagi dalle strade e dalle spiagge e controllare che i padroni di quelli portati a spasso si muniscano di sacchetto e paletta per raccogliere gli escrementi. Poi bisogna adoperarsi per sviluppare la città nella dimensione artistica, ivi compresa la buona musica dal vivo,...).

Per questo, servono solo validi e competenti amministratori che pensino agli interessi della città, piuttosto che a quelli personali.

Ora, il sindaco che ha governato saggiamente la città negli ultimi dieci anni, per due mandati consecutivi, lascia l'impegno di primo cittadino, per scadenza della sua carica.

I cittadini trapanesi di buona memoria non lo dimenticheranno. Grazie, signor Sindaco!

Insieme per una città più accogliente

Solitamente è difficile che gruppi di volontariato si mettano insieme per stilare un documento comune. Eppure può accadere. L'iniziativa è partita nel novembre del 2007, allorché alcune associazioni di ispirazione cristiana (Avulss, Azione Cattolica, Cif, Famiglie numerose, Moica, Movimento per la Vita) presenti nel territorio di Trapani, riflettendo sul Piano Pastorale 2007-2008, "Di te si dicono cose stupende, città di Dio! – La carità nella polis", del Vescovo della Diocesi, mons. Francesco Miccichè, misero a punto un decalogo, avente come tema "La città è la tua casa: rendila più bella".

Si trattava (e si tratta) di rispettare alcune semplici regole.

1. Deposita la spazzatura negli orari stabiliti, avendo cura di fare la raccolta differenziata per il vetro, la plastica, la carta e le lattine. Costa qualche minuto di tempo in più, ma fa la differenza!
2. Porta sempre con te un sacchetto per raccogliere i rifiuti e i materiali di scarto dei prodotti consumati durante una passeggiata o un picnic. Eviterai la tentazione di buttare per terra le cartacce, i fazzoletti usati o i mozziconi di sigaretta.
3. Non buttare cicche di sigarette dall'auto in movimento: è un gesto scorretto, non sai se colpirai qualcuno e, soprattutto, rischi di dare origine a piccoli incendi.
4. Non dimenticare paletta e sacchetto per raccogliere gli escrementi del tuo cane. Esso ha diritto alla passeggiata, i tuoi concittadini ai marciapiedi puliti.
5. Se vai a spasso con i bambini, ricordati di portarli in bagno prima di uscire, oppure ricorri ai bagni degli esercizi pubblici. Per adulti e piccini, per tutti, le strade o i cortili più bui non possono essere usati come wc!
6. La strada non è una sputacchiera. Utilizza i fazzoletti che avrai cura, poi, di non buttare per terra. Chiediti sempre: "Lo farei sul pavimento di casa mia?".
7. Non scrivere e non sporcare i muri della tua città: fanno parte della nostra storia.

8. Impara ad usare l'automobile solo quando è strettamente necessario. Andare a piedi o in bicicletta: è rilassante, fa bene, è economico. Evitarai pure di inquinare l'aria.
9. Evita gli schiamazzi notturni, ma anche di giorno è rispettoso avere cura di evitare rumori inutili. Suona il clacson solo se è necessario.
10. Cura e tieni puliti i davanzali della tua casa. Abbellisci con piante ornamentali i tuoi balconi. Sarà più bella la tua casa e la casa di tutti: la tua città.

***Da "La maestra racconta...
...a giovani e adulti"***

Anni 2011-2018

Maggio 2014

La vita in tempo di guerra

Sono nata nel dopoguerra e ho vissuto l'infanzia durante il periodo della ricostruzione. Ricordo ancora le macerie che, via via, venivano rimosse e le case diroccate che, pian piano, ove era possibile, venivano ricostruite. Ma ciò che rimane particolarmente vivo nella mia memoria è il pianto delle madri per i figli caduti in guerra o presi prigionieri e mai più rilasciati dai tedeschi. Ricordo pure i tanti mutilati delle braccia o altri sopravvissuti alla guerra, a cui mancavano le gambe e si muovevano con le stampelle o le sedie a rotelle.

Nella mia famiglia, gli orrori della guerra venivano tramandati attraverso i racconti dei miei genitori e dei parenti.

In quel periodo bellico, mio padre era imbarcato in una nave da guerra, svolgendo il servizio di carpentiere; poi prese la pleurite e, per curarsi, fu esonerato dal servizio militare. Nel gennaio del '43 si sposò e si trasferì, con mia madre e altri familiari, a Torre del Greco, in provincia di Napoli, dove lavorò in un cantiere navale. All'urlo delle sirene, che avvisavano dei bombardamenti aerei vicini, si correva nei rifugi per ripararsi dalle bombe. Una volta, quasi per miracolo, mio padre fu salvato da un paesano che lo tirò a forza dentro un ricovero sotterraneo: immediatamente dopo, una bomba cadde e scoppiò proprio in quel punto. Successivamente, per sfuggire ai rastrellamenti dei tedeschi, quando si spostava in bicicletta dal luogo del lavoro a casa, si travestiva da donna. I generi di prima necessità scarseggiavano o addirittura mancavano. Il pane era razionato e si comprava con la tessera, ma il fornaio vendeva pure quello di contrabbando. La pasta, quando era possibile procurarsi la farina, si faceva a casa; così pure si confezionavano, o si accomodavano dalla roba smessa, gli indumenti per i familiari.

Quando finì la guerra, i miei genitori con la mia sorellina di pochi mesi, a bordo di un veliero, ritornarono a Trapani.

I racconti degli altri parenti, su quel triste periodo della nostra storia, non sono molto dissimili.

Alle prime avvisaglie della guerra, i miei nonni di parte materna, con i propri familiari, sfollarono a San Vito Lo Capo, in provincia di Trapani, dove trovarono accoglienza presso parenti. In seguito, quando gli attacchi aerei divennero più frequenti, si trasferirono a Isola delle Femmine, in provincia di Palermo, dove avevano dei parenti. Mio nonno, dal momento che il porto di Trapani non era più si-

curo, ormeggiava il suo peschereccio a Termini Imerese e raggiungeva a piedi e con mezzi occasionali il paese dove risiedevano i suoi familiari.

Con lo sbarco degli Alleati in Sicilia, gli abitanti di Isola delle Femmine accolsero festosamente i militari americani, anche perchè distribuivano alla popolazione alimenti di vario genere. Alcuni di essi, poi, essendo figli di emigrati da quella località, ebbero occasione di riconoscere e abbracciare i loro parenti.

Durante il periodo della guerra, nella mia città, gli alimenti di prima necessità, come pane, farina, latte, zucchero, ecc., erano razionati; solo nelle campagne si trovavano più liberamente al mercato nero.

Per ammortizzare gli scossoni dei bombardamenti, gli androni dei palazzi erano rivestiti internamente con sacchi di sabbia. La sera, in prossimità dei raid aerei, le aperture delle case venivano oscurate o si tenevano le luci spente. Al suono delle sirene, si correva nei rifugi.

Dai racconti di coloro che hanno vissuto quel drammatico periodo è emerso che mai più si dovrebbe ricadere nella terribile calamità della guerra.

Tradizioni perdute

Una volta, soprattutto in occasione di festività religiose, vi erano delle usanze che, via via, sono andate scomparendo.

La notte di Capodanno, per "salutare" l'anno vecchio, si usava buttare la roba vecchia dai balconi e, come oggi, si facevano i botti, ma erano meno pericolosi. Nei giorni di inizio d'anno, i sacerdoti andavano nelle case per benedirle.

Particolarmente sentita era la festa del Carnevale. In questi giorni ci si vestiva in maschera, grandi e bambini, si usciva per le strade e si andava per le case a far visita a parenti e amici, senza farsi riconoscere. Sui balconi o sui davanzali delle finestre, poi, alcuni bruciavano *a nanna e u nannu*, fantocci di cenci su un'ossatura di legno o di paglia. La sera si organizzavano feste a casa: si ballava e si mangiavano frittelle di pasta frolla.

Nel periodo di Quaresima, si osservavano strettamente le prescrizioni che dava la Chiesa sul digiuno e l'astinenza (in ricordo dei quaranta giorni trascorsi da Gesù nel deserto). Non si facevano feste e non si ascoltavano canzoni alla radio (ancora non vi era la TV nelle case). L'unico evento che staccava il digiuno quaresimale era la festa di san Giuseppe, giorno in cui si vedeva passare la processione, sgranocchiando magari *caccavetta* e *simenza* (semi di arachidi e di zucca tostati), e si preparava a casa la *cubbaida*, dolce di zucchero caramellato con mandorle o semi di sesamo.

La Pasqua costituiva una vera festa: un'esplosione di gioia, dopo i cupi giorni della Quaresima. I bambini, soprattutto, aspettavano con ansia, come d'altronde anche oggi, l'apertura delle uova di cioccolata.

Il giorno dell'Ascensione si usava andare al mare per lavarsi gli occhi, oppure, quando ciò non era possibile, qualcuno della famiglia andava a raccogliere l'acqua di mare con una bottiglia o un recipiente e la portava a casa affinché i familiari facessero le abluzioni agli occhi. In questo giorno, come pure si faceva a Pasquetta, intere famiglie si muovevano, a piedi, in bicicletta o in Vespa (solo pochissime famiglie avevano la macchina, la Topolino), verso le periferie della città, per lo più vicine al mare. Si restava là tutto il giorno, consumando il pranzo preparato a casa, oppure si arrostitavano i pesci, soprattutto sarde, sulla brace. Era un modo per trascorrere una giornata in allegria e fare amicizia con altre famiglie.

Per le feste dei santi particolari, molti genitori facevano indossare ai propri figli le tunichette votive.

La mattina del giorno dedicato alla Commemorazione dei defunti, era abitudine dei bambini andare a cercare sotto il letto, o in luoghi nascosti della casa, i giocattoli (poco costosi e spesso costruiti a casa) o gli indumenti che confezionavano le mamme, oppure i "pupi di zucchero" (riproduzioni di personaggi cavallereschi) o i vassoi con la *frutta marturana* (dolci di pasta di mandorle) o con le noci e le castagne.

Per San Martino, i panettieri sfornavano i *mufuletti* (pagnotte impastate con semi di anice), che spesso regalavano ai clienti e che poi si consumavano inzuppate nel vino cotto. In questo giorno erano pure prodotti, e lo sono ancora, i caratteristici biscotti di San Martino, preparati con farina, zucchero e semi di anice.

La sera precedente la festa di santa Lucia, oppure la mattina presto, si cucinava la *cuccia*, frumento cotto con ceci e fave, insaporito con foglie di alloro e buccia d'arancia. La *cuccia* si condivideva poi con il vino cotto. L'usanza ricordava un'antica carestia avvenuta a Trapani e cessata proprio il giorno di santa Lucia con l'arrivo al porto di una nave carica di frumento. I ragazzi, la mattina presto, giravano per le case, percuotevano le porte e gridavano cantilenando: "*Va susitivi ch'è tardu, va' mangiativi 'a cuccia e s'un mi nni rati a mia, a pignata vi scattia*" (Alzatevi che è tardi, andate a mangiare la "cuccia" e se non ne date a me, la pentola vi scoppi).

La festa di Natale si viveva per lo più come una ricorrenza religiosa, soprattutto la notte. Immane erano i presepi nelle case (e non gli alberi di Natale). Caratteristiche di questo giorno (così come per l'inizio dell'anno) erano le *sfince*, frittelle di pasta frolla, e i "bambinelli" di pasta reale.

I giovani di cinquant'anni fa

Quando ancora non c'erano i computer e i telefonini, né tanto meno le discoteche, la vita dei giovani era molto diversa da quella di oggi.

I giovani di cinquant'anni fa, solitamente, si incontravano al centro della città per passeggiare e parlare fra di loro. I giorni feriali erano impegnati per lo studio: la mattina a scuola e il pomeriggio a fare i compiti. A volte si andava a fare shopping (per lo più le ragazze) o ci si recava a casa dei compagni per studiare insieme.

Il sabato pomeriggio si usciva per fare una passeggiata o andare a una festa organizzata a casa dei compagni di scuola. Di solito, si rientrava a casa all'ora di cena. Più raramente, si usciva il sabato sera e, comunque, si andava a casa di parenti o conoscenti della propria famiglia, per giocare a carte o ballare. In questo caso, i genitori, prima di mezzanotte, andavano a prelevare le proprie figlie.

Spesso, chi non aveva ancora a casa la TV, si recava il sabato sera, con i propri familiari, a casa di parenti o amici per assistere a qualche programma di varietà. Il giovedì sera, invece, si andava a vedere un gioco a quiz, "Lascia o raddoppia"?, condotto da Mike Bongiorno. La stessa cosa si faceva durante le serate del Festival di Sanremo. Queste occasioni permettevano ai giovani di rimanere ancora un po' legati alla famiglia.

La domenica mattina ci si recava a messa, e il pomeriggio, di solito, si andava al cinema, in compagnia di amici o parenti. All'uscita dal cinema, c'era l'abitudine di fare qualche passeggiata nel corso principale, la "Loggia", e, prima di cena, si rientrava a casa.

Nel tempo libero, non essendo la TV ancora molto diffusa, si leggevano libri o fotoromanzi, che si scambiavano con gli amici o i compagni di scuola, oppure si ascoltava musica dal giradischi.

Personalmente, nei ritagli di tempo, oltre che leggere, mi piaceva cucire o lavorare all'uncinetto.

Anche se il telefono di casa era allora un mezzo di comunicazione, non era usato dai giovani con la stessa frequenza di oggi e, talvolta, a causa dei costi delle telefonate, si era ripresi dai genitori, quando si trascorreva molto tempo al telefono. Non essendoci ancora internet, le biblioteche erano abbastanza frequentate dai giovani, soprattutto universitari.

Questi si riunivano nel loro circolo per parlare, leggere o ascoltare musica. Per la festa della matricola, organizzavano uno spettacolo

mattutino e una serata danzante. Ambedue gli eventi costituivano una grande occasione di incontro, non solo per gli universitari ma anche per i giovani delle scuole superiori. Le matricole universitarie, poi, erano sottoposte a dei pegni da scontare: poteva essere un oggetto strano da trovare o una lunga marcia a piedi, oppure invitare gli amici al bar, ecc.

A Carnevale, ci si organizzava per andare a ballare, insieme a parenti o amici; ma le ragazze sempre in compagnia degli adulti.

Nei giorni di Pasquetta, Ascensione o Primo maggio, le famiglie amiche organizzavano gite con il pullman, a cui partecipavano i ragazzi insieme agli adulti. Durante il percorso si cantava o si raccontavano barzellette e sbocciavano le prime simpatie e i primi innamoramenti. Di solito, le mete erano località turistiche, e lì si passava la giornata: la mattina si andava a visitare i siti archeologici o di interesse storico e, a metà giornata, ci si fermava su un prato per fare colazione al sacco; se pioveva, ci si riparava in qualche bar. Di pomeriggio si ballava all'aperto, con la musica di un mangiadischi.

A volte, rientrando la sera con il pullman, si sostava presso la casa di villeggiatura di qualche famiglia facente parte della comitiva. Lì si restava un po' a parlare e a scherzare o si concludeva la giornata cucinando insieme e mangiando la pasta con il pesto.

Durante l'estate, di mattina si andava al mare con gli amici. Nello stabilimento balneare, i giovani si riunivano attorno al juke-box per ascoltare le loro canzoni preferite: cinquanta lire bastavano per una canzone, con cento lire se ne ascoltavano tre. In spiaggia, dopo il bagno, a una certa distanza dai bagnanti che prendevano il sole, si giocava in due a tamburello o con il cerchio, che veniva lanciato da un giocatore con due bacchette e preso al volo dall'avversario con le sue.

Nel pomeriggio, si facevano lunghe passeggiate alla marina. A volte si andava a prendere il gelato o ci si sedeva allo chalet per rinfrescarsi con una granita.

L'estate era il tempo propizio per dedicarsi agli hobby e ai passatempi; chi preferiva il nuoto o la pesca subacquea, chi la bici o i patini a rotelle, chi le bocce o il biliardino; i più sedentari prediligevano, invece, il gioco delle carte o la dama.

A volte, nelle calde sere d'estate, si andava al teatro della "Villa Margherita", per assistere a concerti e ad opere teatrali o liriche.

Più raramente, quando faceva troppo caldo, per prendere un po' di aria fresca, si saliva a Erice con le automobili, Topolino, Seicento o Millecento, messe a disposizione da chi le possedeva.

***Da "La maestra racconta...
...ai vicini e ai lontani"***

Anni 2018-2019

Marzo 2018

Una riflessione sulla Processione dei Misteri

Qualcuno considera la processione dei Misteri, che si svolge a Trapani il Venerdì Santo, un mero fatto folkloristico, quasi uno spettacolo. Evidentemente, non è per tutti così.

In realtà, con questa "manifestazione" vengono visualizzate, per mezzo di venti gruppi di personaggi in legno, tela e colla, le ultime fasi drammatiche della vita terrena di Gesù.

Per gli spettatori è come se si trovassero a Gerusalemme venti secoli fa e assistessero ai misteri della passione; perché è vero che alcuni discepoli, da testimoni, trasmisero i fatti che si svolsero, ma è pur vero che la stessa gente di Gerusalemme, secondo il racconto dei Vangeli, era presente a quegli eventi.

Del resto, essa accorreva quando si verificavano vicende clamorose, di cui si aveva notizia attraverso il passaparola, mancando allora i mezzi attuali di comunicazione di massa.

Molta di quella gente era stata pure presente alla predicazione di Gesù e aveva assistito ai suoi miracoli; tanti di loro erano stati beneficiati o guariti, e probabilmente vi erano pure quelli che avevano mangiato i pani e i pesci che Gesù aveva moltiplicato. Ecco perché, in massa, lo avevano accolto all'entrata in Gerusalemme. Il racconto della Passione nei tre Vangeli sinottici inizia con la congiura dei capi dei sacerdoti e degli anziani del popolo, per catturare Gesù. Come, di fatto, avvenne. "Una grande folla con spade e bastoni, mandata dai sacerdoti e dagli anziani" (Mt 26,47 ss.) fu presente all'arresto di Gesù, operato dalle guardie, per segnalazione di Giuda Iscariota.

In quella occasione, Gesù riprese la folla: "Come se fossi un ladro siete venuti a prendermi con spade e bastoni. Ogni giorno sedevo nel tempio a insegnare e non mi avete arrestato".

Quando Gesù venne condotto nella casa del sommo sacerdote Caifa, era presente una parte della gente di Gerusalemme, rappresentata dagli scribi e dagli anziani. Essi gli sputarono in faccia, lo percossero, e i servi lo schiaffeggiarono.

Anche nell'udienza davanti a Pilato, erano presenti i capi dei sacerdoti e gli anziani, e tutta la gente stava fuori del pretorio per non contaminarsi e poter mangiare la Pasqua. Pilato si rivolse ai Giudei per chiedere se volevano che rimettesse in libertà Barabba o Gesù. La folla, sobillata dai capi dei sacerdoti e dagli anziani, chiese di rimettere in libertà Barabba e crocifiggere Gesù. E qui vi è la scena della la-

vanda delle mani da parte di Pilato. La folla aveva deciso il verdetto.

I soldati, a quel punto, dopo avere dileggiato e schernito Gesù, lo flagellarono e lo condussero per crocifiggerlo.

Durante il percorso verso il luogo della crocifissione, ricompare la gente di Gerusalemme, e un uomo di Cirene è costretto a portare la croce di Gesù.

Mentre, alle donne che si battevano il petto, Gesù dice: "Figlie di Gerusalemme, non piangete su di me, ma piangete su voi stesse e sui vostri figli".

Una donna, impietosita, si avvicinò e gli asciugò il volto con un sudario.

La gente, che si era radunata al Golgota, assistette alla sua crocifissione. Alcuni lo insultavano, così come gli scribi e gli anziani.

Molte donne avevano seguito Gesù fin sotto la croce.

Durante la sua agonia, qualcuno gli porse, su una canna, una spugna inzuppata di aceto, probabilmente per sedare la sofferenza. Dopo la morte di Gesù e i fatti straordinari che succedettero, come il terremoto, le rocce spezzate, il buio e i morti resuscitati, la gente impaurita si dileguò e se ne ritornava battendosi il petto. Il centurione, che aveva assistito alla sua morte, disse: "Veramente costui era il Figlio di Dio".

Un uomo di Arimatea provvide alla sepoltura di Gesù, cedendo il sepolcro che aveva fatto scavare per sé.

Pilato, poi, ordinò di mettere le guardie per sorvegliare il sepolcro, affinché il corpo di Gesù non venisse rubato.

La notizia della resurrezione, diffusa dalle guardie, fu silenziata da una "manciata di monete", data dai capi dei sacerdoti, evidentemente per evitare ulteriori disordini a Gerusalemme e conseguenze per il loro potere.

Ecco, la gente di Gerusalemme siamo tutti noi, che assistiamo per le strade della città agli eventi della passione e morte di Gesù, resi presenti dai gruppi in processione del Venerdì Santo.

Agosto 2018

Mio padre Giuseppe, carpentiere

Quello del carpentiere navale non era solo un lavoro per mio padre, ma una vera e propria passione.

Aveva imparato il mestiere da suo padre, nonno Totò, che costruiva e riparava imbarcazioni di piccolo cabotaggio. Lo ricordo da bambina, quando – ormai anziano – non si recava più al cantiere, e svolgeva piccoli lavori di carpenteria nella bottega, comunicante con la casa a pianterreno, in cui abitava con la nonna.

Il cantiere dove lavorava mio padre era distante qualche centinaio di metri dalla nostra casa e, di solito, egli lo raggiungeva in bicicletta. La sua giornata lavorativa iniziava alle sette del mattino e si concludeva alle otto di sera, con una breve pausa per il pranzo, che consumava a casa con la famiglia. Spesso, però, non potendo tralasciare il lavoro, rientrava più tardi per il pranzo, e mia madre apparecchiava per noi tre: lei, me e mio fratello.

A volte rimaneva al cantiere, dopo che gli operai erano andati via; allora gli portavamo la cena e aspettavamo che completasse il lavoro, finché tornavamo tutti insieme a casa.

Il cantiere non era molto grande. All'ingresso giacevano lunghi tronchi. All'interno, allogato in un angolo, sotto una tettoia, vi era il verricello, con il cavo d'acciaio arrotolato, per tirare a secco o rilasciare le imbarcazioni in mare. Nell'ampio spazio in terra battuta, sostavano barche e pescherecci in costruzione o in fase di riparazione. In un grande capannone risaltava, anche per il rumore assordante che faceva quando era in moto, la segatrice elettrica; e, intorno, vi erano cassette di legno (le *scalavie*) con gli attrezzi da lavoro, suddivisi in base alla loro funzione: asce e martelli grossi e piccoli; tenaglie, morsetti, giraviti; verrine (*birrini*), trapani a mano ed elettrici; scalpelli, pialle e piallette, seghetti, raspe e lime. Appesi ai chiodi delle pareti stavano le seghe a telaio rettangolare, quelle a due manici e i segacci (*sirraculi*), cioè lunghe seghe con un manico.

Sugli scaffali di un grande armadio erano riposte le scatole di cartone, con chiodi e viti di diversa misura, carte vetrare, latte di vernice, stoppa e pece per il calafataggio. In uno stipetto più piccolo erano conservati i fogli con i disegni delle barche. Ammassati per terra, erano stesi gli *albi* (modelli in legno di parti dello scafo). Sullo sfondo si stagliava un lungo banco da lavoro, dove era fissata la morsa, per bloccare il pezzo che si lavorava. Il pavimento era sempre cosparso di

trucioli e segatura, dall'odore caratteristico e inconfondibile.

A casa, di sera, dopo il rientro e la cena, spesso mio padre si dedicava ai disegni delle barche, piccole o grandi, che doveva costruire. Tracciava i modelli in scala su grossi fogli di carta pergamenata e, a volte, tirava fino a notte fonda.

Nel nostro quartiere, abitato soprattutto da pescatori e gente di mare, tutti conoscevano mio padre, *mastru Pinu*, perché almeno una volta si erano rivolti a lui per qualche riparazione o costruzione di piccoli arnesi da pesca.

Durante il varo di un peschereccio di nuova costruzione, accorreva tanta gente del rione per partecipare alla festa, per cui vi era l'uso di distribuire i "biscotti fantasia" agli ospiti. Se il proprietario del peschereccio era benestante, venivano offerti i bignè, con la crema bianca o al cioccolato, e lo spumante.

Per due volte, quando ero ragazza, mi capitò di fare la madrina, rompendo la bottiglia di spumante sul dritto di prora.

Mio padre era veramente contento quando, osservando il peschereccio che aveva preso il largo, constatava che la linea di galleggiamento, segnata sulla carena, coincideva esattamente con la linea dell'acqua. A tale proposito, tante volte ripeteva che le sue barche non potevano affondare.

Era molto devoto a san Giuseppe, perché portava il suo nome e, come lui, lavorava il legno; e si adoperava, il giorno della sua festa, per fare uscire la statua del Santo in processione.

Nel poco tempo libero da impegni di lavoro al cantiere, a casa si dedicava alla manutenzione di porte e finestre e anche ad opere di muratura e pitturazione.

Quando scarseggiava il lavoro a Trapani, si recava nella vicina località di Mazara del Vallo, per prestare la sua opera in un cantiere navale. La mattina si alzava molto presto per raggiungere la stazione con la bicicletta, che lasciava in custodia, per prendere il treno. La sera rientrava tardi. Durante un lungo periodo, ci trasferimmo tutta la famiglia nel luogo dove lavorava.

Quando, poi, a Trapani, trasferì la sua attività in un cantiere di Porta Galli, il lavoro divenne più pesante, perché costruiva pescherecci di grosse dimensioni.

Essendo assorbito dal lavoro per molto tempo, stava poco con la famiglia; di noi figli, se ne occupava soprattutto mia madre. Di sera, a volte la portava al cinema, e noi bambini restavamo a casa della nonna. La domenica, quando era libero, ci portava, a turno, in giro, prima con la Vespa e, molto tempo dopo, con la Seicento. Personal-

mente, non sentivo molto la sua assenza, perché trascorrevo parte del mio tempo con i nonni, gli zii e i cugini. In particolare, mi piaceva andare a casa delle zie con i figli ancora piccoli, che tenevo in braccio e coccolavo.

Quando lasciai il lavoro al cantiere, ormai divenuto logorante per l'età, non tralasciai di costruire barche. Faceva modellini in legno di varie forme e dimensioni, che poi regalava a parenti e conoscenti.

Morì vecchio, con la passione delle barche sino alla fine.

Novembre 2018

Quando i “morti” portavano i doni

Per noi bambini di alcuni decenni fa, il due novembre, giorno della Commemorazione dei defunti, era una festa.

Ci alzavamo di buon'ora la mattina per andare a cercare, in luoghi nascosti della casa, i doni che, secondo quanto ci raccontavano i genitori, ci avevano portato di notte i nostri cari defunti, di cui perciò non avevamo paura.

Di solito, erano indumenti confezionati a casa o piatti pieni di noci, castagne, *frutta marturana* (dolci con pasta di mandorle), caramelle; oppure erano giocattoli o pupi di zucchero, rappresentanti eroi della tradizione cavalleresca siciliana. Si trovavano nei posti più disparati e, a volte, impensabili della casa: sotto il letto, dentro gli armadi, dietro le tende, sotto le coperte o i cuscini, dentro i cassetti. E per noi bambini era una fatica cercarli, ma era una gioia appena li trovavamo: ciò voleva dire che i morti ci avevano pensato e ci volevano bene.

Personalmente, trovavo qualche maglione o un vestito (confezionati da mia madre, ma io credevo che fossero stati i morti a farli). Ricordo, in particolare, un completino di gonna e gilet, in panno lenci verde, con applicazioni di fiori in panno di colori diversi, e vi erano pure abbinati un berretto a spicchi e una borsetta. Fra i giocattoli, ricordo un servizietto di bicchierini (che poi utilizzai per le feste di battesimo delle bambole) e un bambolotto seduto sul seggiolone, sul cui sedile vi era un buco in cui era inserito un vasino, che raccoglieva la “pipì” del bambolotto, quando gli si dava da bere. Altri doni graditi furono una vaschetta da bagno, comprensiva di sapone e spugna, e una cucina a forno, con il pentolame necessario in metallo, compreso il tegame per cucinare i pesci.

Una volta trovati i doni a casa, correvo in quella dei nonni per vedere se anche là ne scovavo altri.

Piena di riconoscenza nei confronti dei defunti, per tutto quel ben di Dio che avevano elargito, volentieri mi accingevo a far loro visita al cimitero insieme ai miei genitori. Per l'occasione indossavo il vestito nuovo che avevo ricevuto quel giorno in dono. Mia madre, poi, oltre ai fiori e ai lumini che avrebbe depositato nelle tombe dei defunti, portava anche il pane e un po' di *frutta marturana*, che avrei consumato al cimitero durante la sosta in qualche cappella. Per tale moti-

vo, non mi lamentavo mai di essere stanca, anche se giravamo un'intera mattinata per i vari loculi.

La visita al cimitero era pure l'occasione per incontrarsi con parenti e conoscenti; mentre i grandi parlavano fra di loro, noi bambini scherzavamo fra di noi e ci raccontavamo cosa ci avevano portato i morti.

E, quando eravamo in età scolare, l'indomani era un gran parlare in classe fra noi alunne (allora le classi erano distinte in maschili e femminili), per informarci vicendevolmente su ciò che avevamo ricevuto in dono.

Oggi, quella che per noi era una festa è stata sostituita indegnamente, qualche giorno prima, dalla festa pagana di Halloween, che però assomiglia a una carnevalata, con risvolti anche malefici.

Settembre 2018

Un racconto dedicato alle donne

Le grandi pulizie

Una volta, le pulizie di casa, che si facevano alla vigilia delle feste (comprese quelle di Ferragosto), erano molto impegnative e richiedevano parecchi giorni, quando la casa era di discrete dimensioni.

Si iniziava, di solito, con la camera da letto. Si levavano i soprammobili e si staccavano dalle pareti le immagini sacre: si pulivano e si portavano in un'altra stanza; così come le sedie e le poltrone. Si toglievano le coperture dal letto e si mettevano per lavare, mentre i tappeti e i materassi (che allora erano riempiti di lana), poiché ancora non erano diffusi gli aspirapolvere, si uscivano nei balconi e si battevano, lasciandoli al sole. Le spalliere del letto e le reti, oppure le assi di legno e i sostegni di ferro (*i trispa*) del letto, una volta puliti, venivano portati in un'altra stanza, insieme ai cassetti del comò e ai comodini, anch'essi svuotati e puliti.

Si procedeva, dunque, con lo svuotamento dell'armadio. Con la scala, poi, si staccavano le tende dalla zinefra, per essere lavate. Dopo avere spostato l'armadio e il comò, si spolverava il tetto e le pareti della stanza, con l'aiuto della scala e di una scopa ricoperta da uno straccio e munita di un manico lungo (*'a scupatettu*).

Veniva rimossa, pertanto, con una scopa (stavolta col manico corto) la polvere dal pavimento e si procedeva con la spolveratura dell'armadio e del comò, sopra e sotto, fuori e dentro, e si passava l'olio per i mobili. Quindi, si staccava la luce e si puliva e lucidava il lampadario. Così pure, veniva pulita con uno straccio umido la zinefra, si lavava la finestra o il balcone e si lucidavano i vetri.

Per ultimo, si lavava il pavimento, di cemento o di marmo, con acqua saponata, si risciacquava e si asciugava con lo straccio, rimettendo a posto i mobili rimossi. Quando il pavimento era asciutto, vi si passava la cera, si lasciava asciugare e poi si lucidava (a mano) con uno strofinaccio asciutto; solo più tardi nel tempo, venne usata la lucidatrice.

A quel punto, si rientravano i mobili, le reti, i materassi e gli arredi, e si mettevano a posto gli indumenti, calzando un paio di ciabatte pulite e facendo attenzione a non scivolare. Si rifaceva il letto, mettendo la biancheria pulita, e si sistemavano gli indumenti nell'armadio e nel comò.

A volte, una giornata non bastava per finire il lavoro.

Per le altre stanze, si procedeva allo stesso modo. Per la sala da pranzo, in particolare, si uscivano dalle credenze i servizi di piatti, bicchieri e tazzine, per lavarli.

Più impegno richiedeva la cucina, con gli armadietti, la credenza e il frigorifero (quando anch'esso entrò nella casa). Si lavavano tutte le stoviglie e il pentolame di alluminio, e si mettevano al sole per farli asciugare bene.

Alla fine, si puliva il ripostiglio (altra grossa fatica), l'ingresso, il corridoio e, per ultimo, il bagno.

Dopo tanti giorni di lavoro, le donne, pur se stanche e affaticate, avevano la forza di andare dal parrucchiere, prima della festa, per sistemarsi i capelli, e... forse anche dal medico, per curare lo stress da affaticamento.

Erano i tempi in cui le palestre non erano molto frequentate, almeno dalle donne, perché la ginnastica si faceva a casa.

Oggi sono cambiati i metodi di rigovernare e pulire la casa. Un grosso aiuto lo danno gli elettrodomestici, e molte donne, avendo la possibilità economica, si fanno aiutare dal personale di servizio.

Dicembre 2018

Quando i cinema erano pieni

I cartelloni pubblicitari dei film in proiezione nelle sale cinematografiche di Trapani erano esposti sotto l'arco di via Torrearsa, a due passi dalla rinomata pasticceria di Colicchia. Soprattutto nel periodo invernale e specialmente il sabato sera, durante la consueta passeggiata in questa via (in continuazione del più noto corso Vittorio Emanuele, la *loggia*), vi si accorreva per scegliere il film da vedere l'indomani, essendo liberi dal lavoro o dalla scuola (almeno coloro che non erano attratti dagli eventi sportivi domenicali).

Si era fra gli anni '50 e '60, quando il cinema, oltre allo sport, costituiva una delle poche possibilità di svago, al tempo in cui la televisione nelle case non era ancora tanto diffusa.

Di solito, si sceglieva il film, i cui protagonisti erano famosi: Totò, Vittorio De Sica, Gina Lollobrigida, Sofia Loren, Renato Rascel, Aldo Fabrizi; ma anche attori stranieri: Liz Taylor e Gary Cooper.

I generi che andavano di più erano quelli comici, ma anche quelli storici, i western e le storie d'amore.

Le sale cinematografiche erano note: l'Ariston, il cinema Fontana (King), l'Ideal (in via Sieri Pepoli), l'Odeon (nei pressi del Castello di Terra) e, più fuori del centro cittadino, il Moderno (oggi Royal), il Vespri (allora sull'omonima via), il Diana, l'Olimpia (allora in via Fardella, prima di via Marsala) e, ancora oltre, l'Arlecchino e il cinema Garden (all'aperto, poi dismesso).

L'Ariston era la sala più importante del centro cittadino. Per accedere alla galleria, vi erano ampi spazi con le vetrine, dove erano esposti vestiti e accessori di moda dei negozi della città e, soprattutto, le donne si fermavano a guardare.

Tutti, benestanti e non, si recavano al cinema. La gente, poi, si vestiva bene, almeno quelli che se lo potevano permettere. Ricordo che molti, sia uomini che donne, portavano il cappello.

Il costo del biglietto non era tanto caro (i gestori guadagnavano di più in base al numero degli spettatori) e c'era la possibilità dell'abbonamento. I meno abbienti usufruivano, con la tessera dell'ENAL (l'ente per il dopolavoro), di un prezzo molto ridotto. I bambini pagavano metà biglietto.

Anche le sale erano predisposte in maniera da facilitare chi non poteva spendere molto. Vi era, infatti, la possibilità di scegliere tra la platea, ubicata a piano terra, a prezzi più popolari, e la galleria, al pia-

no superiore, per chi poteva spendere di più.

Quando i film erano colossali, bisognava andare al cinema molto tempo prima dell'inizio e fare una lunga fila al botteghino, rischiando che la sala si riempisse e non ci fossero più posti a sedere. Ed erano molti gli spettatori che accettavano di restare in piedi per tutta la durata del film, pur di vederlo.

Per i film comici le risate erano assicurate. Ricordo che, da bambina, ridevo solo vedendo la faccia di Totò o di Alberto Sordi, prima ancora che parlassero.

Interi famiglie, con i bambini, si recavano al cinema, nella sicurezza della vedibilità. I film vietati ai minori di 14 o di 18 anni erano molto rari e, comunque, non presentavano scene a cui è dato di assistere oggi, pur non essendo vietati.

Fermandosi nella hall, prima dell'inizio degli spettacoli o per fare i biglietti al botteghino, vi era la possibilità di incontrarsi con parenti e amici per salutarli e scambiare due chiacchiere con loro.

Le maschere, poi, accompagnavano con un faretto gli spettatori ai posti, specialmente quando le luci in sala erano già spente e lo spettacolo era iniziato.

Prima del film, vi era il cinegiornale, oltre alla pubblicità e ai film in programmazione.

Durante l'intervallo, passavano, tra i corridoi della sala, i ragazzi del bar, con la divisa e il berretto a busta, per vendere agli spettatori bibite o dolci. D'estate era la volta dei gelati: Motta o Algida. E i bambini pestavano i piedi per avere comprati i classici "pinguini" ricoperti di cioccolato.

A volte, dopo il cinema, d'estate si prendeva il gelato da Savona (via delle Arti) o da Aiuto (via Crociferi, sotto la sala ricevimenti barocca di palazzo Ripa) o allo chalet della marina. Oppure, se faceva freddo, si andava a prendere la pizza da Calvino o da Gianguzzi.

Spesso le sale cinematografiche fungevano da teatro. E anche per le rappresentazioni teatrali, la gente accorreva numerosa, attratta dalla notorietà di attori o cantanti. In estate, vi era il teatro all'aperto della Casina delle Palme e quello di Villa Margherita. Sia l'uno che l'altro erano frequentati da spettatori di vari ceti sociali. Per le opere liriche, vi era la possibilità delle serate in prima visione (più care) e quelle in seconda, accessibili ai meno abbienti.

Nostalgia di quei tempi? Ebbene sì: tanta.

Dicembre 2018

Quando anche le chiese erano piene

Quando le messe si celebravano ancora in latino, la gente accorrevava in massa ad assistere alle celebrazioni domenicali.

Alcune donne, non comprendendo il latino, e forse neanche il mistero di ciò che si celebrava, recitavano il rosario a bassa voce, sgranellando la coroncina. E ciò era comprensibile, anche perché neppure ai bambini di sei e di sette anni, che si preparavano a ricevere la comunione, veniva spiegato ciò che era difficile capire persino ai grandi. Ci si limitava al Catechismo di Pio X, che consisteva nell'imparare a memoria il questionario con domande e risposte e che costituiva, con i Dieci comandamenti, il lasciapassare per poter ricevere i sacramenti della Comunione e della Cresima.

Per chi ha studiato quel questionario, sono rimaste impresse sia le domande che le risposte. Ne ricordo alcune delle tante:

D. Chi ci ha creato?

R. Ci ha creato Dio.

D. Chi è Dio?

R. Dio è l'Essere perfettissimo, Creatore e Signore del cielo e della terra.

D. Dov'è Dio?

R. Dio è in cielo, in terra e in ogni luogo: Egli è l'Immenso.

D. Per qual fine Dio ci ha creati?

R. Dio ci ha creati per conoscerlo, amarlo e servirlo in questa vita, e per goderlo poi nell'altra, in paradiso.

Nonostante quello sforzo intellettuale, i bambini frequentavano numerosi e con piacere il catechismo.

A messa, andavano accompagnati dai genitori. Quando i banchi erano tutti occupati, c'erano a disposizione le sedie in legno, con i sedili intrecciati di corda, che si prendevano in affitto, al costo di cinque lire ciascuna. E allorché erano prese pure quelle, soprattutto quando si arrivava in ritardo, si restava in piedi per assistere alla messa domenicale. Nelle grandi celebrazioni delle notti di Natale e di Pasqua, tantissima gente restava in piedi.

A Trapani, le chiese erano numerose e tutte ben frequentate. Alcune di esse, oggi, sono chiuse.

Quelle del Centro storico erano certamente le più decorate e affrescate, e attiravano l'attenzione dei bambini, perché raccontavano,

con gli affreschi o i grandi quadri, alcune scene del Vangelo e dell'Antico Testamento.

Per pregio artistico, spiccavano: la cattedrale di San Lorenzo, la chiesa del Collegio dei Gesuiti, la chiesa di Maria SS. dell'Itria (o di Santa Rita); ma erano di valore anche: la chiesa delle Anime Sante del Purgatorio, di San Nicola, la chiesa della Badia Nuova, quella di San Domenico, di San Pietro, di Santa Maria di Gesù e, le più piccole, Sant'Agostino, l'Immacolatella e San Francesco di Paola.

Nella punta di Trapani si trovava l'antica e caratteristica chiesetta di San Liberale, costruita sugli scogli dai pescatori di corallo; e, via via risalendo, vi erano la chiesa dei Cappuccini, oggi abbandonata, l'Addolorata e la chiesa di San Francesco d'Assisi con il grande convento, che sono ancora funzionanti.

Andando oltre la città più antica, si trovavano: la chiesa Maria Ausiliatrice, con l'oratorio dei Salesiani, l'antica chiesa del Sacro Cuore di Gesù (poi ricostruita), per arrivare al Santuario della Madonna di Trapani.

Altrettanto frequentate erano le chiese più nuove, che via via vennero costruite, e quelle del territorio contiguo del Comune di Erice.

Perché oggi le chiese, rispetto al passato, sono più spopolate?

Sicuramente, quelle del Centro storico, per progressiva diminuzione della popolazione, dovuta a denatalità e al trasferimento verso le periferie, a causa delle abitazioni, che diventano sempre più vetuste, senza la possibilità di restaurarle.

Il motivo principale delle chiese svuotate è, tuttavia, la progressiva perdita della fede. Soprattutto il benessere ha portato a questo: televisione, telefonini, PC, divertimenti, svaghi, donne lavoratrici, con meno tempo da dedicare ai figli per l'educazione alla fede. Di conseguenza, anche le vocazioni sacerdotali vengono meno.

Le nuove generazioni hanno diverse attrattive, che spesso le distolgono e le disorientano. E la messa non è certamente competitiva a tutto ciò, ma è un affare di coscienza.

Bisognerebbe amare Dio al di sopra di tutto, per poterlo pregare e ringraziare. E soprattutto chiedersi: "Per qual fine Dio ci ha creati?".

Ma il Catechismo di Pio X non si usa più.

I cari vecchi filobus

Da pochi anni avevano fatto capolino gli autobus, ma i vecchi filobus dal colore verde, quasi a testimoniare – senza emissioni tossiche – il rispetto per l'ambiente, arrancavano ancora, sicuri della strada che facevano, attaccati come erano, con le due aste, ai fili elettrici della linea aerea, che si prolungavano parallelamente alla strada.

Iniziavano e concludevano la loro corsa al capolinea di via Carolina, dopo aver fatto il giro a Largo delle Ninfe, e sostavano davanti al panificio di don Paolo.

Sia il conducente che il bigliettaio (perché ancora non c'era la biglietteria automatica) approfittavano della sosta per fare una capatina nella tabaccheria della *za Mariccheddra*, dove compravano le sigarette o scambiavano due chiacchiere con la gente del luogo. Poi ripartivano con i passeggeri, già all'inizio abbastanza numerosi, e percorrevano la città in tutta la sua lunghezza.

Alle fermate a richiesta, salivano i nuovi passeggeri e, via via, il "carrozzone" si riempiva tutto, e in tanti restavano pure in piedi.

A volte saliva il controllore per verificare che tutti fossero in possesso del biglietto o che qualcuno, approfittando della confusione, avesse tralasciato di farlo.

Quando si faceva strada lunga, valeva la pena servirsi di questo mezzo pubblico. Del resto, il biglietto di venti o venticinque lire, corrispondente al costo di una brioche con l'uva passa, non era poi tanto caro.

Da bambina, facevo uso del mezzo, allorché, con mia madre o mia nonna, mi recavo a far visita a qualche parente lontana o al Santuario della Madonna di Trapani.

La marcia lenta del veicolo permetteva di ammirare con calma i palazzi, le chiese e i monumenti della città e osservare la gente che la abitava.

Così, nella prima parte del percorso in cui emergeva la zona più popolare, si vedevano i venditori ambulanti o qualche donna che *scutulava* i tappeti dal balcone, oppure i bambini che giocavano per strada, dato che, oltre ai mezzi pubblici, erano pochissime le macchine che circolavano.

Giunti al corso principale, più signorile, anche per le facciate più austere dei palazzi, cambiava l'aspetto della città. Tanta gente passeggiava o faceva gli acquisti nei negozi. Sbirciando dentro le botte-

ghe, gli artigiani lavoravano.

Il grosso veicolo girava, poi, per via Torrearsa, dove si ammiravano le due antiche torri con i rispettivi archi.

Ogni tanto si sentiva la musica proveniente dal vicino negozio di Costantino, che pubblicizzava i dischi in vendita, alzando il volume del giradischi.

Di fronte la strada, c'era il mercato del pesce, dove, di mattina, la gente accorreva per comprare il pesce fresco, pescato nella precedente nottata.

Si imboccava, così, la via Garibaldi, che costituiva la parte più "aristocratica" della città. Ne era un esempio la chiesa di Santa Rita (chiamata la chiesa dei ricchi), la cui facciata lasciava immaginare l'interno. Di fronte il Liceo Scientifico, c'era la cartoleria Giarizzo. Si arrivava, dunque, a piazza Vittorio Veneto, con il nuovo municipio e il palazzo stile Liberty delle Poste, per passare davanti la Villa Margherita, dove tanta gente, comprese le mamme con i loro bambini, varcava il cancello per respirare un po' d'aria salubre.

Poi l'attenzione era attratta dalla vasca del Tritone, con le sue acque zampillanti, e dalla grande piazza, con la statua di Vittorio Emanuele II.

Iniziava, così, la lunga via Fardella, il viale alberato a due corsie, puntellato qua e là da panchine, onde permettere ai pellegrini, che si recavano a piedi al Santuario della Madonna, di riposarsi un po'. La vista degli alberi era rilassante e terminava con l'attuale Piazza Martiri d'Ungheria (dove era ubicato l'antico Dazio), allora senza la statua di Sant'Alberto e la rotonda con i vari svincoli.

Ci si immetteva, dunque, nella via Conte Agostino Pepoli, per arrivare così al Santuario della Madonna, la meta destinata, preceduta dall'antica vasca, dove una volta i cavalli e gli asini, e non i filobus o gli autobus, si abbeveravano.

La corsa era terminata e, con essa, lo sguardo su una città, vista con gli occhi di una bambina da un mezzo pubblico, oggi non più esistente.

Una vita da pescatore

Salvatore è un pescatore che conosco fin da quando era ragazzino, perché la sua famiglia abitava vicino casa mia.

Sono andata a trovarlo nel locale dell'ittiturismo, gestito dal figlio maggiore, per fare una chiacchierata.

- Salvatore, quando hai iniziato a fare il pescatore?
- *Fin dall'età di cinque anni, mio padre mi portava al mare con lui per vederlo pescare.*
- Quando frequentavi la scuola elementare, come facevi?
- *Per la verità, non la frequentavo regolarmente, perché andavo pure a lavorare con mio padre.*
- Quindi, hai imparato il mestiere di pescatore da tuo padre.
- *Sì. Mio padre aveva una piccola barca a remi. Era necessario che andassi a lavorare, perché occorreva sostenere la mia famiglia, che era povera.*
- Fino a quale età sei rimasto con tuo padre?
- *Fino a 17 anni, quando mio padre morì.*
- Allora, hai continuato ad andare al mare da solo?
- *Andavo a lavorare con qualche amico. Avevo la barca a remi e l'attrezzatura che mi aveva lasciato mio padre.*
- E hai continuato a fare così per molto tempo?
- *Trascorsi pochi anni, mi sono imbarcato su una nave mercantile e ho continuato a fare il mestiere di marinaio. Sono rimasto imbarcato sulle navi per quattro anni, ritornando a Trapani solo per brevissimi periodi di tempo. Quell'esperienza mi è servita.*
- Che hai fatto dopo?
- *Quando sono ritornato definitivamente a Trapani, ho ripreso il mio primo mestiere di pescatore. Andavo a pescare con un socio che aveva una barca a motore, mentre io mettevo l'attrezzatura che era stata di mio padre.*
- Che tipo di pesca facevate?
- *Andavamo a pescare i caponi.*
- E poi?
- *A trent'anni circa ho pensato di rendermi autonomo e, con i soldi guadagnati durante gli anni d'imbarco sulle navi, ho comprato*

una vecchia barca a motore.

- Lavorando autonomamente, con qualche aiutante, riuscivi a guadagnare tanto da mantenerti?

- *Sì, lavorando duramente.*

- Che tipo di reti usavi?

- *Usavo le opare (adatte per la pesca delle ope) e le reti a strascico. Adoperai poi la rete sciabica (a maglia più piccola), per pescare il cicirello (tipo di pesce di piccole dimensioni).*

- Hai continuato a lavorare sempre con la stessa barca?

- *Dopo cinque anni di lavoro con questa barca, che si era ormai fatta più vecchia, ero riuscito a mettere qualcosa da parte e ho pensato di provvedere ad un peschereccio nuovo.*

- A chi ti sei rivolto per farlo costruire?

- *A tuo padre, mastro Pinu, noto costruttore navale di un cantiere di Porta Galli. Con qualche contributo, il peschereccio è stato portato a termine, e sono riuscito a pagarlo prima del varo. Gli ho dato il nome di "Nuovo Salvatore", riprendendo quello della barca a remi che aveva avuto mio padre.*

Poi, Salvatore si è rivolto verso un grande poster murale, attaccato alla parete del locale, dove erano riportate le fasi di costruzione della nuova barca, e mi ha chiesto:

- *Chi riconosci fra queste persone?*

- Questo è mio padre – ho notato con una certa commozione. – E la madrina per il varo chi è?

- *La mia fidanzata, che poi è diventata mia moglie.*

- Sei riuscito, dunque, in seguito, a crearti una famiglia. Quanti figli hai avuto?

- *Tre figli: due maschi e una femmina.*

- Hai insegnato anche ai tuoi figli il mestiere di pescatore?

- *Quando erano liberi da impegni scolastici, e soprattutto durante le vacanze estive, portavo i miei figli maschi a pescare, muniti di un regolare libretto di navigazione. Il maggiore è riuscito anche a laurearsi. Tutti e tre i miei figli si sono creati le rispettive famiglie.*

- Come riuscivi a conciliare il lavoro, con le esigenze della famiglia?

- *Non ho mai trascurato la famiglia per il lavoro, anche perché ero impegnato di notte ed ero a casa di giorno.*

- Con la tua nuova barca, hai continuato il tipo di pesca che adottavi prima?

- *Ho modificato la rete per il cicirello, inventando una nuova scia-*

bica, di cui ero molto geloso. Con questo tipo di pesca, sono potuto andare avanti più serenamente. Quando la pesca del cicirello è iniziata a scarseggiare, mi sono armato a cianciolo (tipo di pesca con la lampara e la rete circolare). Così ho potuto mantenere discretamente la mia famiglia. Poi sono ritornato alla pesca del cicirello.

- Sei riuscito, grazie al tuo lavoro, a farti una casa propria?

- Sono soddisfatto di ciò che ho acquistato con la fatica, aiutando anche i miei figli.

- Nel rione dove abitavamo, la tua famiglia aveva il soprannome di Maiulinu (polipetto). Erano i tempi in cui ogni famiglia di pescatori e questo lo abbiamo ricordato insieme aveva un nomignolo. Così vi erano i Chimenti (da Clemente, il nome del capofamiglia), i Racchella (da Rachele, la nonna), i Sansuna (dal cognome Sansone), i Piscianpunta (dal fatto che qualcuno della famiglia aveva fatto la pipì dalla punta della barca); e a mio nonno lo chiamavano u picciuttuni (ragazzone), forse perchè era di corporatura robusta, ma anche valente nel suo lavoro.

- Sì, è vero, ognuno aveva un soprannome. Tuo nonno era conosciuto per essere andato fino in Alaska a pescare i salmoni e i merluzzi.

- Hai trovato difficoltà o hai attraversato particolari tempeste, durante la tua vita di pescatore? Racconta qualche episodio.

- Ho trascorso anche brutti momenti a causa del maltempo, ma l'episodio più brutto è stato quando sono caduto a mare. Ancora oggi sono grato ai miei compagni di pesca, che mi hanno aiutato a risalire a bordo, e anche a san Francesco di Paola, di cui sono devoto e che, credo, mi ha soccorso nel salvataggio.

- Dunque, credi in Dio, in Gesù, alla Madonna e ai Santi?

- Sì, ci credo, anche se non vado spesso in chiesa. Ad agosto del 2018, mi hanno proposto di mettere a disposizione il mio peschereccio per trasportare, per mare fino al porto, la statua della Madonna di Trapani, secondo il rito annuale. E io, volentieri e con grande emozione, ho accettato. Naturalmente, ho dovuto sistemare e pitturare la barca, rendendola idonea a questo rito, importante per la città di Trapani, ma soprattutto per me.

(Questo ricordo ha commosso anche me, considerando che il peschereccio, su cui era stata portata la Madonna, era stato costruito da mio padre).

- Oggi vai ancora a pescare?

- Ancora oggi vado a lavorare perché la pensione è insufficiente. Non faccio più la vita di prima a causa dell'età, avendo 76 anni, ma

quando sono libero, sto nel mio magazzino a rammagliare le reti o a fare piccoli lavori di manutenzione degli attrezzi di pesca. Se nascessi un'altra volta... farei ancora il pescatore!

Il mio grande rammarico è che non trovo giovani disposti ad andare a pescare, mettendo anche a disposizione la mia barca. Ho motivo di credere che l'attività della pesca, se continua così, possa a poco a poco tramontare. I giovani arrivano ai 18 anni per prendere il libretto del lavoro ed essere in regola, ma a questa età viene loro difficile intraprendere questa attività abbastanza faticosa, perché non sono stati abituati fin da ragazzini; contrariamente a ciò che succedeva una volta. Sarebbe necessario istituire scuole-lavoro per i ragazzi, come avviene negli istituti professionali.

Dopo l'intervista, Salvatore mi ha mostrato, su un'altra parete del locale, il modello in scala dello scafo disegnato da mio padre; poi ha voluto che seguissi, su uno schermo, le riprese di una trasmissione televisiva nazionale, con la scena del suo peschereccio all'opera.

P.S.: In ringraziamento dell'intervista concessa, ho regalato a Salvatore, per l'attività di ittiturismo del figlio Natale, il libro sulle ricette di pesci e crostacei, che avevo vinto, qualche anno prima, alla tombola di Natale (v. "Una tombola profetica" pag.190 ss., da *La maestra racconta...a giovani e adulti* – www.trapaninostra.it).

Gesù, infatti, dice: "Gratuitamente avete ricevuto, gratuitamente date!"

La pasta con le sarde

Nel primo libro della serie *La maestra racconta...*, dedicato ai bambini e anche ai grandi, esponevo come era vissuta nell'ambiente familiare la preparazione del cuscus, piatto tipico della cucina trapanese.

Un'altra pietanza che, facendo pure parte della cucina tradizionale, suscita in me ricordi ed emozioni vissute durante l'infanzia è la pasta con le sarde.

Una volta, questi pesci si trovavano in grandissima quantità nel Canale di Sicilia e, proprio per questo, costavano poco.

Per loro natura, sono pesci semplici che si prestano ad essere cucinati in tanti modi.

Riporto la ricetta della pasta con le sarde, così come veniva preparata in famiglia.

Pesci poco costosi, dunque, ma anche condimento a buon mercato. L'ingrediente principale, oltre alle sarde, era il finocchietto selvatico, tipica pianta spontanea della macchia mediterranea. Mia madre mi mandava a comprarlo dalla *Lisciannara* (dal nome del marito Alesandro), nella bottega, non tanto lontano da casa, in cui erano vendute erbe tipiche. Per un chilo di sarde ne occorreva un mazzetto. Altri ingredienti necessari erano i pomodori ben maturi (mezzo chilo), l'uvetta sultanina (20g) e i pinoli (20g), anch'essi tipici della vegetazione siciliana. Mia madre usava pure la scorza raschiata di parmigiano (l'unico ingrediente non siciliano). Poi occorreva qualche cipolletta, un ciuffetto di prezzemolo e due o tre spicchi d'aglio rosso di Nubia (località vicina a Trapani), il sale e il pepe e una buona cucchiata di olio extra vergine d'oliva (anch'esso frutto delle campagne trapanesi). L'altro ingrediente indispensabile era naturalmente la pasta (500g) (che si produceva nei pastifici della città), possibilmente bucatini o spaghetti grossi. Dapprima si pulivano i finocchietti, togliendo i gambi più duri, e si mettevano a cuocere in una grossa pentola, con acqua abbondante, per circa un'ora, aggiungendo un cucchiaino di sale.

Durante la loro cottura, si pulivano le sarde. Le mani esperte delle donne, vissute nell'ambiente marinaro, riuscivano a pulire un chilo di sarde in una mezz'ora. Si immergevano i pesci in una vaschetta con l'acqua tiepida e si tagliava, a ciascuna sarda, dapprima la testa, togliendo le interiora, poi si apriva lateralmente e si toglieva la lisca con

la coda; quindi, con una maestria eccezionale, si spellava. Dopo che le sarde erano pulite, si lavavano per bene, si scolavano e si cospargevano di sale.

Si preparavano perciò i pomodori. Si mettevano a bagno con l'acqua calda, per poterli spellare facilmente, e si spezzettavano.

Una volta cotti i finocchietti, si tiravano fuori, scegliendo le parti più tenere, e si lasciava nella pentola il brodo di cottura. Quindi, si tagliuzzavano grossolanamente e si mettevano in un tegame con una cucchiata d'olio e la cipolla finemente affettata, e si lasciavano ammorbidire a fuoco lento. Poi si aggiungevano le sarde, si mescolava il tutto e si univano i pomodori, il prezzemolo tritato, i pinoli, l'uvetta, gli spicchi d'aglio sminuzzati e la scorza di parmigiano.

Si lasciava così cuocere a fuoco lento per circa un'ora, mescolando spesso. Infine, si arrotondava il gusto con il sale e il pepe.

Intanto, si metteva di nuovo sul fuoco la pentola con l'acqua di cottura dei finocchietti e, appena bolliva, si buttava giù la pasta. Mentre essa cuoceva, si faceva leggermente tostare in una padella, a fuoco basso, una buona quantità (100g) di mollica di pane grattugiata, mescolando sempre con un cucchiaino di legno. Quando essa era appena tostata, si aggiungeva un cucchiaino di olio e si continuava a mescolare ancora un po', per non farla bruciare, e si spegneva il fuoco.

Non appena la pasta era cotta al dente, si scolava, si condiva con il sugo delle sarde e si *impiattava*. Poi, ogni piatto si cospargeva con la mollica tostata.

L'appetito per tutti, grandi e piccoli, era assicurato.

Ottobre 2018 - Febbraio 2019

Proverbi e detti della tradizione trapanese

Un tempo non tanto lontano, il dialetto siciliano era una lingua corrente e, quando ancora non era stato quasi completamente soppiantato dall'italiano, era intriso di proverbi e detti che si intercalavano per arricchire e colorire il linguaggio stesso.

Essi stavano a testimoniare la saggezza e il grado di cultura del popolo siciliano.

Oggi è difficile raccogliere questi detti, dal momento che molti sono dimenticati, altri sopravvivono a stento. Sono andata alla ricerca degli uni e degli altri, e il risultato è stato ben modesto, rispetto alla mole di proverbi che una volta facevano parte della lingua parlata.

Ecco quelli che ho rinviangato fra i ricordi della mia infanzia, e che ascoltavo dalle persone anziane, e quelli che sono riuscita a trovare grazie anche alla collaborazione di parenti e amici, che cortesemente me li hanno forniti.

Per comodità di approccio, li ho raggruppati per tematiche. Il gruppo più numeroso è quello inerente alle *Tradizioni e antica saggezza*; segue il gruppo sulla *Povertà e ricchezza*, quello sul *Tempo e la natura* e l'altro sul *Matrimonio e la famiglia*.

Tradizioni e antica saggezza

A matinata fa a jurnata. La mattina fa la giornata. (Iniziare a lavorare di buon mattino fa sembrare più lunga la giornata).

Vali cchiù un pisci ratu chi un pisci mangiatu. Vale di più un pesce dato che un pesce mangiato. (Dando agli altri il poco, si riceve di più).

Pistari l' acqua 'no murtaru. Si dice anche in italiano. (Ripetere le stesse cose, senza nessuna utilità, o senza raggiungere lo scopo prefissato).

Vinniri acqua e siminari ventu. Facile la traduzione. (Affaticarsi inutilmente).

Muzzica e 'un pari. Morde e non sembra. (Si dice di colui che si mostra migliore di ciò che è realmente).

Campa cavaddru chi l' erba crisci. Lo stesso che in italiano. (Vivere spensieratamente, senza impegnarsi molto).

U saccu vacanti 'un sta addritta. Il sacco vuoto non sta in piedi. (Chi è digiuno, stenta a stare in piedi per la fame).

Senza pilota varca 'un camina. Senza pilota, la barca non può andare avanti. (In una comunità è necessario che vi sia una guida che indirizzi il percorso).

Né visita ri mortu senza risu, né spusalizu senza chiantu. Facile la traduzione, e chiaro il significato. (Il riso e il pianto fanno parte della natura umana e si manifestano anche nelle occasioni imprevedibili).

L'omu 'un si misura a parmu. L'uomo non si misura a palmo. (Per valutare una persona, non basta solo guardare l'aspetto esteriore).

Forza ri giuvani e cunsigghiu ri vecchiu. Forza di giovane e consiglio di vecchio. (Nelle attività umane, oltre la capacità dei giovani, vanno tenute presenti la saggezza e l'esperienza degli anziani).

Cu taci accunsemi. Traduzione e significato chiari. (Il silenzio è assenso).

Cu avi u cori cuntentu, sempri canta. Chi ha il cuore contento, canta sempre. (Talvolta la gioia si manifesta nelle espressioni esteriori di una persona).

Ri l'opira si canusci u maestru. Facile la traduzione letterale. (Da ciò che si fa, si evidenzia ciò che si è).

O ti manci sta minestra, o ti etti ra finestra. Proverbio detto anche in italiano. (È un invito ad accettare ciò che si ha, anche se non piace).

Cu pecura si fa, u lupu si lu mangia. Chiara la traduzione. (A essere troppo docili, si può essere sopraffatti dai prepotenti).

U pumu frariciu vasta tutti l'autri. La mela marcia guasta tutte le altre. (Basta un solo malvagio per influenzare gli altri).

Amuri, bidrizzi e dinari sunnu tri cosi c'un si ponnu ammuccari. Amore, bellezza e ricchezza sono tre cose che non si possono nascondere. (Infatti, si manifestano con evidenza).

Mettiri 'nzemmula atti e cani. Mettere insieme gatti e cani. (È controproducente che stiano insieme persone molto diverse e che abitualmente sono in contrasto fra di loro).

Fari cociri a focu lentu. L'espressione letterale è chiara anche senza traduzione. (Il significato ha varie accezioni. Si riferisce alla possibilità di fare cambiare opinione a qualcuno, già renitente, con argomenti e atti, via via più convincenti, piano piano, senza che se ne accorga; ma vuol dire pure danneggiare qualcuno, usando metodi lenti e progressivi, spesso malevoli, per scopi a volte perfidi).

A cursa longa, si virinu i cavaddri. A corsa lunga si vedono i cavalli. (Una persona si giudica dopo che essa abbia fatto un lungo percorso di vita).

Quattru occhi virinu megghiu di rui. Quattro occhi vedono meglio che due. (Significato chiaro: due persone vedono meglio le cose, piuttosto che una sola).

Aviri a nasca tisa. Letteralmente: avere il naso allungato. (Si tratta di una persona, soprattutto donna, intrigante e prepotente).

Allustrari i balati. Lucidare il basolato. (Si dice di una persona disoccupata che impiega il tempo a passeggiare per le vie del centro storico – quello di Trapani, in particolare – lucidando, appunto, il lastricato).

Fari un riscursu senza testa né cura. Fare un discorso senza testa né coda. Così si dice pure in italiano. (Parlare in modo ingarbugliato e senza senso, tanto da non farsi capire).

Pigghiari u pisci pa cura. Prendere il pesce per la coda, perchè dalla testa può scivolare via. (Non lasciarsi sfuggire le occasioni ed essere pronti per coglierle in modo adatto).

Finiri comu u scavvacchiu na stuppa. Finire come lo scarafaggio nella stoppa. (Cadere in una trappola inaspettata e inestricabile).

Canta chi ti passa. Proverbio usato anche in italiano. La traduzione è superflua, il significato è chiaro. (I momenti brutti della vita vanno superati, distraendosi e pensando che sono solo di passaggio).

Assummary comu l' ogghiu a mmari. Venire a galla come le meduse. (Ricomparsire all'improvviso, dopo essere scomparsi per tanto tempo).

U stessu mortu 'mpara a chianciri. Lo stesso morto insegna a piangere. (Sono le stesse situazioni della vita che suscitano la capacità di affrontarle e determinano i relativi comportamenti).

Acqua ravanti e ventu rarré. Acqua davanti e vento dietro. (È un'espressione della tradizione marinara e si usa quando si supera una difficoltà, certi che vi sono le condizioni per andare avanti).

Iri cu ventu 'n puppa. Andare con il vento in poppa. (Espressione marinara che indica la possibilità di affrontare le situazioni della vita, avvantaggiati da condizioni molto favorevoli).

Iri n' arré comu u curdaru. Andare dietro come il cordaro, nella sua attività di avvolgere la corda. (Si tratta di una persona che regredisce nel suo lavoro o negli studi, anzichè andare avanti).

Arristari sulu l'occhi pi chianciri. Rimanere soltanto gli occhi per piangere. (Ciò può avvenire quando si ha perso tutto nella vita e non si intravede nessuna possibilità di ripresa).

Mangiarisi a don Cola cu tutta a sunata. Mangiarsi don Nicola con tutta la suonata. (Ignota l' origine del proverbio. In un banchetto, consumare tutto con ingordigia, abbuffandosi. Ma anche consumare

tutte le proprie sostanze... e anche quelle degli altri).

Cchiù nenti si fa, cchiù nenti si voli fari. Letteralmente: più niente si fa, più niente si vuole fare. (Il significato è chiaro: la pigrizia alimenta altra pigrizia).

Chiamari u zoppu p'aiutanti. Chiamare lo zoppo per aiutante. (Farsi aiutare da chi ha difficoltà proprie).

Un fari né cauru né friddu (usato in senso riflessivo). Non essere toccati né dal caldo né dal freddo. (Rimanere imperturbabili e insensibili di fronte a notizie o eventi, sia positivi che negativi).

Cu pratica u zoppu 'mpara a zuppicari. È ovvia la traduzione. Il proverbio è usato anche in italiano. (Vuole significare: Chi frequenta le cattive compagnie ne assimila i vizi).

Fingisi orvu, surdu e mutu. Fare finta di essere cieco, sordo e muto. (In certe situazioni o provocazioni, è meglio passarvi sopra, senza ribattere, perchè si ha tutto da perdere).

Nenti vitti e nenti sacciu. Niente ho visto e niente so. (È l'atteggiamento omertoso della mentalità mafiosa).

Aranciu 'ngiurà a cufuruna. Il granchio prende in giro la tartaruga. (Una persona lenta e neghittosa, ma anche piena di difetti, prende in giro un'altra persona per gli stessi difetti).

A ussu tu, a ussu iò. In silenzio tu, in silenzio io. (Fare le cose senza farsene accorgere o senza palesarle).

U divertimentu porta 'ntressu. Il divertimento porta incidenti o guai. (Una vita gaudente e spensierata può portare a esiti spiacevoli).

Vinnisi taula e trispa. Vendersi assi (per letti) e tripodi. (Ridursi in povertà, senza un letto per dormire, dopo una certa agiatezza).

Pigghiarisi a manu cu tuttu u peri. Prendersi la mano con tutto il piede. (Concedersi delle licenze illegalmente, senza permesso, o approfittare dell'aiuto ricevuto, diventano arroganti e prepotenti).

St' iornu a ttia e dumani a mmia. Oggi a te e domani a me. (Le vicende lieti e tristi della vita, a turno, toccano a tutti gli uomini).

Muzzica e 'un pari. Morde e non si vede. (Si dice di uno che arraffa senza farsene accorgere, oppure offende celatamente con le parole).

Calari a testa comu l' asini. Semplice la traduzione. (Acconsentire senza ragione. Dire sì incondizionatamente).

Na manu lava l' altra. Una mano lava l'altra. (Si dice, anche in italiano, quando ci si aiuta vicendevolmente).

Agghiuttiri 'na pinnula amara. Inghiottire una pillola amara. (Accettare malvolentieri un fatto doloroso).

Era beddru u piddrusinu, ci iu a atta e ci pisciau. Era bello il prezzemolo, vi è andata la gatta e vi ha fatto la pipì. (È detto in senso ironico: a un episodio spiacevole, se ne aggiunge un altro nuovo che ne peggiora la situazione).

Chiddru ch'è meu è meu, e chiddru ch'è tò è puru meu. Quello che è mio è mio, quello che è tuo è pure mio. (Appropriarsi indebitamente di ciò che non appartiene).

Scutulari l'ali. Scuotere le ali. (Scrollarsi di dosso egoisticamente ogni responsabilità per accollarla sulle spalle degli altri).

Comu ti l'a ddiri: 'n canzuna o 'n cantannu? Come te lo devo dire: con una canzone o cantando? (Quando non si capisce o non si vuole capire ciò che si dice).

Si parla ru riaulu e spuntano i corna. Si parla del diavolo e spuntano le corna. (A volte, si parla di una persona e inaspettatamente compare o succede qualche fatto che la riguarda).

Cancianu i paroli, ma a musica è sempri a stessa. Chiara la traduzione. (Quando si vuole camuffare il significato di ciò che si dice, cambiando le parole).

Anniarisi a mmari cu tutti i scarpi e i quasetti. Annegare in mare con tutte le scarpe e le calzette. (Si dice metaforicamente di una persona che scommette tutto e alla fine si ritrova... in mezzo ai guai).

All'omu tortu e a fimmina vili, racci lu sò e lassali iri. All'uomo perfido e alla donna indolente, dà il loro... e lasciali andare. (Certe persone è meglio lasciarle perdere).

A scinniri tutti i santi aiutanu. Chiara la traduzione. (La discesa è più facile della risalita. Ciò metaforicamente succede anche nelle situazioni facili della vita; è più faticoso superare quelle difficili).

S' u sceccu un voli viviri, ammatula friscarici. Se l'asino non vuole bere è inutile fischiarli. (Si dice di una persona pigra e indolente).

Lassa r'impastari e va tocca u culu e addrini. Interrompe di impastare e va ad accertarsi se le galline hanno fatto le uova. (Non essere stabili nel lavoro, passando con disinvoltura da un'attività a un'altra).

Cu afferra un turcu è so'. Chi prende un turco, è suo. (Il proverbio risale al tempo della pirateria saracena nel Mediterraneo ed era un invito a vendicarsi autonomamente. È detto nel senso che qualcuno si sente autorizzato a fare a un'altra persona quello che vuole).

Agghica e sarva, a matri tua. Piega e conserva: te lo dice tua madre. (È un invito a non perdere molto tempo in un affare e a concluderlo presto).

'Un mi tuccari, chi mi lassu. Non mi toccare, ché mi sciolgo! (È detto di una persona fragile, permalosa e che si offende facilmente).

U celu lu ittau e a terra l'apparau. Il cielo lo ha buttato e la terra lo ha raccolto. (Si dice di un persona insignificante e priva di carattere).

U immurutu 'n mezzu a via, u sò immu 'un su talia. Il gobbo in mezzo la via non vede la sua gobba. (È detto di una persona che non si accorge dei suoi difetti, ma piuttosto guarda quelli degli altri).

Scaccia serpi chi naticchi. Schiaccia serpi con le natiche. (Fa il male senza farsene accorgere, da sornione).

Vanni pisa e Lorenzu abbannìa. Giovanni pesa e Lorenzo proclama la mercanzia ad alta voce. (Si dice di due persone che scendono a patti per imbrogliare. Non c'è da fidarsi di nessuno dei due).

Essiri un mrogghiapopulu. Essere un "imbrogliapopolo". (Si dice di qualcuno che vive raggirando gli altri).

Ciccu toccami; mamma, Ciccu mi tocca. Facile la traduzione. (Chiedere aiuto per essere liberato da qualcuno, dopo averlo provocato).

Aiutu, aiutu, c'a casa carìu. Aiuto, aiuto, poiché la casa è caduta. (Chiedere il soccorso, quando è ormai troppo tardi. Bisognava pensarci prima).

Tira, tira, c'a corda si rumpi. Chiara la traduzione e facile il significato. (A furia di insistere e di accanirsi, si rischia di rovinare tutto).

Arristari curnutu e vastuniatu. Rimanere cornuto e bastonato. (Corrispettivo proverbio italiano: avere il danno oltre che le beffe... e le bastonate).

Pi ffari 'na beddra 'nsalata, pocu l' acitu e 'na bona ogghiata. Per fare una buona insalata, poco l'aceto e una buona oleata. (Il significato può anche essere riferito all' invito nel ricercare ciò che è essenziale e necessario nelle cose).

Rarìci, soccu c' è 'n taula 'un si rici. Radici, cosa c' è in tavola non si dice. (È la risposta sarcastica, quando viene chiesto cosa si è mangiato a tavola).

Cu lassa 'a vecchia p' a nova, cchiù chi va, cchiù tintu s' attrova Chi lascia la vecchia per la nuova, col tempo si trova peggio. (È meglio accontentarsi di ciò che si ha).

S' un pungi, 'un nesci sangu. E al contrario: *pungi, chi nesci sangu.* Se non pungi, non esce sangue, e anche al contrario. (Se un fat-

to drammatico non tocca personalmente, si rimane indifferenti e insensibili).

'A larga 'un ci veni, a stritta 'un ci trasi. Larga non gli viene, stretta non gli entra. (Non essere contenti di nulla o essere sempre insoddisfatti).

Cu sparti, si pigghia a megghiu parti. Chi fa le parti, si prende la parte migliore. (È chiaro il significato in tutti i sensi).

Tutti iò ci li chiantai i chiova o Signuri? Tutti io li ho piantati i chiodi al Signore? (Si dice per un fatto personale particolarmente tragico e doloroso, come se tutto ciò costituisca un castigo da parte di Dio o un riscatto da pagare).

A ppicca a ppicca, 'un pari. Poco per volta, non si nota il peso di ciò che si fa. (È il metodo dei piccoli passi per raggiungere un obiettivo).

Amicu e vardati. Guardati dall' amico. (In italiano si dice: dal nemico mi guardo io, dall'amico mi guardi Dio).

Aviri 'a risposta 'nfilata n' augghia. Avere la risposta infilata nell' ago. (Rispondere prontamente senza pensare).

'Nfilarisi ca lisineddra. Infilarsi con la lesina. (È detto di chi si accaparra pian piano, ma con fraudolenza, la fiducia degli altri, per interessi personali e talvolta perversi).

Sbattisi a testa mura mura. Semplice la traduzione e chiaro il significato. (Non sapere cosa fare per uscire da una situazione difficile e ingarbugliata).

Aviri 'a utti china e 'a mogghi 'mbriaca. Si dice anche in italiano. (Non si può avere tutto; a volte bisogna scegliere fra due opportunità spesso contrastanti).

'Mpara l'arti e mettila ri parti. Impara l'arte e mettila da parte. (Tutto può servire nella vita).

Miscari u riavulu cu l'acqua santa. Si usa l'espressione anche in italiano. (Mettere insieme una cosa cattiva con una buona).

Santu appizzatu a mmuru. Santo appeso al muro. (Dalle apparenze si direbbe una persona santa, invece non lo è).

Arristari comu cincu liri scanciati. Restare come cinque lire scambiate. (Rimanere frastornati e amareggiati per un avvenimento inaspettato e spiacevole).

Virisilla petri petri. Vedersela fra le pietre. (Il significato corrisponde all'italiano: vedersela veramente brutta).

'Unn'essiri né carni né pisci. Non essere né carne né pesce. (È chi non assume posizione né per l'una né per l'altra parte, rimanendo ipocritamente neutrale).

Essiri un mortu misu addritta. Essere un morto messo in piedi. (Inetto e incapace di prendere una decisione).

Mettiri a coppula o lupo. Mettere il berretto al lupo. (Essere intraprendenti, rischiando molto).

Fari ureddra frarici. Fare diventare gli intestini guasti. (Innervosirsi per situazioni spiacevoli, fino a stare male).

Ci voli u ventu 'nchiesa, ma no astutari i lampi! Ci vuole il vento in chiesa, ma non tale da fare spegnere le candele! (Ci vuole equilibrio nel valutare le varie situazioni della vita: l'esagerazione per eccessiva meticolosità può arrecare danno).

È comu l'ovu: cchiù coci, cchiù duru addiventa. E come l'uovo: più cuoce, più duro diventa. (Si dice di una persona che mostra di non capire e, nonostante le spiegazioni, si intestardisce sulle sue posizioni).

Ficu, carimi n'mucca! Fico, cadimi in bocca! (Si dice dell'indolente che non prende iniziative e aspetta passivamente che le situazioni si risolvano da sole).

Quannu u piru è maturu, cari sulu. Quando la pera è matura, cade sola. (Aspettare le condizioni favorevoli perchè gli eventi si maturino).

Viriri vulari un porcu cu l'ali. Vedere volare un maiale con le ali. (Assistere a situazioni assurde e irreali).

Valiri quantu u rui ri briscula. Valere quanto il due di briscola. (Si dice di una persona che conta poco).

U carvuni, s'un tinci, mascaria. Il carbone, se non tinge, imbratta. (Il male e le cattive frequentazioni lasciano segni più o meno gravi).

U capurali si nni storna e carria cimici e corna. Il caporale cambia casa e trasporta cimici e corna. (Uno che cambia ambiente, porta con sé, oltre che le sue cose, anche il suo carattere e i suoi vizi).

Essiri banneru cannavazzu. Essere una bandiera di stoffa grezza. (Farsi coinvolgere secondo le convenienze. Non avere un carattere fermo e deciso).

A pignata 'ncomuni 'un vugghi mai. La pentola in comune non bolle mai. (Quando si è in tanti a prendere una decisione, non si arriva mai a una conclusione).

Cu la voli cotta e cu la voli crura. Chi la vuole cotta e chi la vuole cruda: riferito, naturalmente, alla pasta. (In un discorso comune, ciascuno esprime la propria opinione, ritenendola giusta).

Viriri u pilu nall'ovu. Vedere il pelo nell'uovo. (Accorgersi esageratamente delle minuzie insignificanti)

Fatti a nomina e va' cuccati! Fatti la nomina e va' a coricarti! (Créati una buona reputazione, e dopo puoi stare tranquillo!).

Megghiu riri: chi sacciu! Chi diri: chi sapia! Meglio dire: che so! Piuttosto che dire: se sapevo! (Convieni valutare sempre con discernimento le conseguenze delle proprie azioni, per non avere brutte sorprese, poi).

Vèstiri u pupu. Vestire il pupo. (Coprire le apparenze o fare sembrare le cose diverse da quelle che sono).

'Na cirasa tira l'autra. Una ciliegia tira l'altra. (Ogni azione, ne attira un'altra: buona o cattiva).

Fa' u beni e scordalu! Fa' u mali e pensaci! Chiara la traduzione ed esplicito il messaggio. (Quando si fa il bene, non bisogna aspettarsi di essere ricompensati. Riflettere quando si fa il male, per non ricaderci, dopo).

'Na petra chi ruzzulìa 'un si sapi unni va a parari. Un sasso che rotola non si sa dove va a finire. (Se si dà avvio a un'azione cattiva, le conseguenze sono imprevedibili).

Fari trasiri u sceccu p'a cura. Fare entrare l'asino dalla coda. (Si dice di una persona che vuole affermare, a tutti i costi, una sua verità, contro ogni logica).

Pigghiarisi l'orvu pi cumpagnu. Prendersi il cieco per compagno. (Non essere avveduti nello scegliere una persona che guidi nelle situazioni difficili della vita).

Supra i bozza, chiaia. Sopra gli ematomi, le piaghe. (Si dice quando si aggiungono repentinamente, alle difficoltà, altri problemi da superare).

Essiri tuttu ahi e moru. Letteralmente: essere tutto ahi e muoio. (Lamentarsi sempre, anche per malesseri non gravi).

Aviri u carvuni vagnatu. Avere il carbone bagnato. (Essersi macchiati di qualche colpa e cercare di nascondersela).

Cchiù 'nfunnu emu, cchiù pisci pigghiamu. Più in fondo andiamo, più pesci prendiamo. (È detto in senso sarcastico: indagando profondamente si possono scoprire molte altre cose, anche negative).

Cu mancia fa muddrichi. Chi mangia fa molliche. (Ognuno lascia traccia del suo operato, inteso più nel male che nel bene).

'Un si sapiri rari mancu un pugu 'no n'occhiu. Non sapersi dare neppure un pugno in un occhio. (Non sapere fare niente e neppure impegnarsi per imparare).

Essiri pasta revia. Essere pasta senza sale. (Si dice di una persona incapace di prendere iniziative).

Riri pani pani, vinu vinu. Dire pane pane, vino vino. (Riferire le cose esattamente come stanno, senza tralasciare nulla).

S'unn'è chissu, ràpimi chiddru. Se non è questo, aprimi quello. È un gioco dei bambini per indovinare in quale mano, racchiusa a pugno, è nascosto un oggetto. (È facile indovinare la soluzione di un caso, quando se ne conosce quella contraria).

U pisci feti ra testa. Il pesce si guasta dalla testa. (Una persona o una società può essere influenzata dalle azioni malvage di chi sta a capo).

Raccumannari a pecura o lupu. Chiara la traduzione. (Raccomandare una persona fragile a un'altra inaffidabile).

'Na goccia caruta 'nterra addiventa fangu. Facile la traduzione. (Si intende una donna che, concedendosi facilmente, perde la sua dignità e il suo decoro).

U sceccu porta a pagghia e u sceccu si la mangia. L'asino... (Si dice in occasione di qualche banchetto, allorché un invitato porta le vivande che servono, ma è solo lui che le consuma).

U Signuri runa u pani a cu 'unnavi i renti. Il Signore dona il pane a chi non ha i denti. (Il Signore provvede alle sostanze di chi magari non ha la capacità di metterle a frutto).

U lettu è rosa, s'un si rormi s'arriposa. Il letto è rosa, se non si dorme, ci si riposa. (Il riposo è necessario, anche se non si dorme).

Mentre chi lu piruzzo camina, lu curuzzu sciala. Quando il piede cammina, il cuore si risollewa. (Le passeggiate fanno bene allo spirito).

Quannu u atto 'un c'è, i succi abballano. Quando il gatto non c'è, i topi ballano. (Quando manca chi sorveglia, ognuno fa quello che vuole).

O malatu a cui unn'hai cura, vacci a sira quannu scura. Al malato a cui non tieni, va' da lui la sera, quando fa buio. (Se non ti preoccupi per una persona malata, vai a trovarla quando ormai è troppo tardi).

Tannu s'aiuta u valenti, quannu u sulì è gghiuntu a punenti. Allora si aiuta il furbo, quando il sole è giunto a ponente. (Lo scansafatiche si dà da fare quando ormai è troppo tardi e non c'è più bisogno di lui).

Nè di vennari né di martiri 'un si sposa né si parti. Di venerdì e di martedì non ci si sposa, né si parte. (Perché si pensava che portava male).

Pigghia a facci e ghetta 'nterra. Prendi la faccia e buttala a terra. (Subire un'umiliazione).

Fatti vili, chì ti giuva. Fatti pigro chè ti giova. (Per l'indolente c'è sempre qualcuno che prende il suo posto).

Stinnigghia u peri finu c'u linzolu teni. Distendi il piede fino a che il lenzuolo basta. (Non conviene fare più di quello che si può).

Càriri sempri addritta comu i atti. Cadere sempre in piedi come i gatti. (Avere ragione a tutti i costi. Dimostrare la verità a modo proprio).

Ririri rarrè u mussu. Ridere dietro la bocca. (Corrisponde all'italiano: "Ridere sotto i baffi"; e significa, appunto, ridere senza farsene accorgere, in maniera sorniona, quasi contenti di essersi fatti beffe degli altri).

Chianciti picciriddri, scupatici a casa, c'a mamma vi l'accatta la cira-rasa. Sono le parole di una canzone siciliana: "Piangete, bambini; scopatele la casa, così la mamma vi compra le ciliegie che chiedete. (Con la protesta, ma anche con il servizio, si può conquistare la benevolenza e ottenere ciò che si richiede).

Si mangiau a fogghia. Si è mangiata la foglia. (Capire l'imbroglio, il sotterfugio nascosto, dietro un fatto apparentemente normale).

Acqua passata 'un macina u mulinu. Il mulino non macina con l'acqua già passata. (Non vale la pena ricordare il passato, perchè ormai non porta alcun beneficio).

Caminari cu ventu 'nfacci. Semplice la traduzione. (Andare avanti con difficoltà).

Cu va a mannara mangia a ricotta. Chi va all'ovile mangia la ricotta. (Farsi furbi, approfittando delle occasioni).

Cu a bbona 'unn'a voli, a tinta 'un ci pò mancari. Chi non vuole ciò che è buono, non gli può mancare ciò che è cattivo. (Bisogna discernere e accettare le cose buone, altrimenti si incorre in quelle cattive).

Parlari picca è miricina. Parlare poco è medicina. (Ciò vale sia per chi parla, che per chi ascolta).

Fari beni e' porci. Fare bene ai maiali. (A volte il bene fatto non viene considerato, anzi viene bistrattato).

Farisi u giummu comu i turchi. Farsi il fiocco (la treccia) come i turchi. (Rendere intricato un fatto, tanto da non farsi capire).

O pirùtu pirùtu, veni l'angelu e l'aiuta. A colui che è alla fine, viene l'angelo e l'aiuta. (Quando ormai sembra persa ogni speranza, viene qualcuno in soccorso).

Megghiu testa ri sarda chi cura ri balena. Meglio testa di sarda che coda di balena. (Meglio essere considerati in un contesto piccolo e umile, che essere disprezzati in uno grande e altolocato).

Iri 'npararisu cu tutti i scarpi e quasetti. Andare in paradiso con tutte le scarpe e le calzette. (Essere considerati virtuosi e splendere per rettitudine).

Passata a Culummara, addiu Casalicchiara. Passata la Colombaia – castello di mare, all'imboccatura del porto di Trapani –, addio abitanti di Casalicchio, antico rione del centro cittadino. (Una volta partiti da Trapani, non si ritorna più. Così si diceva dei migranti che andavano via per lavoro).

Cu avi l'omini pi la via, ava ddiri sempri: mischina mia! Chi ha gli uomini per la via deve dire sempre: Povera me! (Un detto delle donne trapanesi, specialmente dell'ambiente marinaro, che avevano gli uomini della famiglia lontani per lavoro).

E ora, invento un proverbio anch'io:

Cu c'era, lassa i piratozzi. Chi c'era, lascia le impronte. (Prima o poi si scopre la verità).

Povertà e ricchezza

U picca m'abbasta, assai m'assuvecchia. Il poco mi basta, il molto mi avanza. (È un invito o un proposito a essere parsimoniosi e accontentarsi di poco).

Mancia, du tò mancia, e du tò sazziatinni. Mangia di ciò che hai e saziati del tuo. (È meglio accontentarsi di ciò che si ha, piuttosto che aspettarsi qualcosa dagli altri).

Quannu a panza è china, si tiranu cauci. Quando la pancia è piena, si tirano calci. (Quando si è ricchi o si sta bene, si disprezzano le cose umili e ci si lamenta inutilmente).

I sordi ru risparmiaturi si li mancia u sciampagnuni. I soldi del risparmiatore se li mangia lo scialacquatore. (Spesso i soldi o le sostanze di chi risparmia, vanno a beneficio, o sono sperperati, da chi non se li è guadagnati).

Aranci, pateddri e funci, spennni assai e nenti manci. Granchi, vongole e funghi di mare, spendi molto e niente mangi. (Attenzione nel comprare cibi che costano molto, ma che saziano poco).

Arristari cu l'occhi chini e chi manu vacanti. Restare con gli occhi pieni e con le mani vuote. (Essere a un passo dalla felicità e dal benessere, senza poterli raggiungere).

A ricchizza 'n tanti è puvirtà. Chiara la traduzione. (La ricchezza, frammentata in tante parti, rende poveri).

Cu cchiù spenni, menu spenni. Chi più spende, meno spende. (Il proverbio si riferisce alla qualità di ciò che si compra, considerando anche il suo prezzo).

Cu 'na manu runa e cu l'autra leva. Con una mano dà e con l'altra sottrae. (Si dice di chi fa il doppio gioco: sembra concedere, ma di fatto sottrae).

A campana fa dimmi e dammi. Facile la traduzione. (A volte è necessario chiedere, ma bisogna anche essere disposti a dare).

Megghiu u picca st'ornu, chi assai rumani. Meglio il poco oggi, che il molto domani. (Vale la pena accontentarsi del poco che si ha, e non aspettarsi grandi cose per l'avvenire, perchè si può restare delusi).

Vinnisi puru i chiova ra mmura. Vendersi pure i chiodi dei muri. (Vendere, per bisogno, tutto quello che si ha, rimanendo poveri).

Addrina chi camina, porta a uzza china. Gallina che cammina, porta il gozzo pieno. (Quando si è attivi, si guadagna).

Sparagna a farina mentri a coffa è china; picchè quannu è sbacantata, servi a nenti a sparagnata. Risparmia la farina mentre il sacco è pieno, perchè quando è vuoto non serve a nulla risparmiare. (Conviene risparmiare quando si è nell'abbondanza; perchè nella povertà non si può fare).

Abbunanza unn'ha fattu mai caristia. L'abbondanza non ha mai fatto carestia. (Approfittare dell'abbondanza mentre c'è).

Mangiarisi finu all'ultimu centesimu. Letteralmente: mangiarisi fino all'ultimo centesimo (delle vecchie lire). (Significa dare fondo alle proprie sostanze, riducendosi in povertà).

Senza rinari 'un si nni canta missa. Senza denaro non si celebra la messa cantata. (Per fare cose sfarzose ci vogliono i soldi).

Fa' u misteri chi fai, s'unn'arricchisci camperai. Fa' il mestiere che fai, se... (Meglio fare ciò di cui si è abili, piuttosto che rischiare di fare ciò di cui si è incompetenti).

Tra amici e parenti 'unn'accattari e 'un vinniri nenti. Traduzione e significato chiari. (È un consiglio per stare in pace, almeno con le persone più vicine).

L'arma a Diu, u corpu a terra e a rrobba a cu tocca. L'anima a Dio, il corpo alla terra e la roba a chi tocca. (A Dio compete l'aspetto spirituale di ogni persona; alle cose materiali e all'eredità deve pensarci l'uomo).

Cu fa cridenza senza pignu, perdi l'amicu, a rrobba e l'ingegnu. Chi fa credito senza garanzia, perde l'amico, la roba e l'ingegno. (Es-

sere prudenti nel fare un prestito, esigendo almeno un pegno di ciò che è stato ceduto temporaneamente).

O servu pazienza, o patruni prurenza. Al servo pazienza, al padrone prudenza. (Il servo deve sopportare il padrone, ma questi non deve essere troppo esigente per non perdere il servo).

Cu picca avi, caru u teni. Chi possiede poco, se lo tiene caro. (Il povero tiene a quel poco che ha).

Cu avi rinari campa felici, e c'unn'avi perdi l'amici. È facile la traduzione. (La ricchezza fa vivere bene, la povertà allontana gli amici).

Cu campa rrittu, campa afflittu. Chi vive onestamente non si arricchisce. (Spesso, infatti, la ricchezza è frutto di disonestà).

U sazziu 'un criri all'addiunu. Chi è sazio non crede a chi è a digiuno. (La ricchezza fa distogliere l'attenzione dai poveri).

U munnu è tunnu: cu nata e cu va 'n funnu. Il mondo è rotondo: chi nuota e chi va in fondo. (Oggi a te, domani a me).

Na casa ri Gesù, soccu trasi 'unn esci cchiù. Nella casa di Gesù, ciò che entra non esce più. (Chi si impossessa arbitrariamente di un bene, difficilmente lo ridà al legittimo proprietario).

O caru accostacci, o mircatu pensaci. Avvicinati a ciò che costa caro, sta' attento a ciò che costa poco. (Una mercanzia che costa molto, in genere, dà più garanzie di quella che costa poco).

Tempo e natura

Cu tempu e c'a pagghia maturanu i zorbi. Col tempo e con la paglia maturano le zorbe. (Indica la pazienza di aspettare il tempo della maturazione degli eventi).

Viriri i stiddri ri mezzgiurnu. Vedere le stelle a mezzogiorno. (Cioè, faticare in un'impresa in modo impressionante, oppure affrontare una difficoltà o un dolore atroce).

Bon tempu e malu tempu 'un dura tuttu u tempu. Buon tempo e cattivo tempo non dura tutto il tempo. (Nella vita si alternano vicende buone e cattive. Il benessere, così come il malessere, non dura sempre).

Austu riustu, capu ri mmennu. Agosto assolato, principio d'inverno. (Una volta, ad agosto, vi erano le prime piogge torrenziali che annunciavano la fine della stagione estiva e l'inizio di quella autunnale).

Ri Santa Lucia a Natali un passu cani, ri Natali a l'annu novu un passu r'omu. Facile la traduzione. (Il solstizio d'inverno, il 22 di-

cembre, segna il limite tra l'autunno e l'inverno, allorché le giornate sembrano allungarsi, poiché inizia a fare buio più tardi).

Chiovi assuppa viddrani. Piove in modo da inzuppare i contadini che, nonostante la pioggia, continuano a lavorare. (Piovigginna lievemente, ma ci si bagna lo stesso)

U sciroccu abbinci a stati, u sciroccu abbinci u mmennu. Lo scirocco previene l'estate; lo scirocco previene l'inverno. (Ma si dice anche dei segni che preannunziano gli eventi della vita).

Quannu chiovi e friddu fa, 'n casa r'autri 'un si ci va. Quando piove e freddo fa, a casa d'altri non si va. (In effetti, quando c'è maltempo, piace stare nella propria casa, al calduccio).

Quannu chiovi, 'un sicca nenti. Quando piove, non secca nulla. (Quando vi sono le condizioni favorevoli nella vita, si sta bene).

Metti 'n terra chi Diu governa. Semplice la traduzione. (All'uomo compete solo di seminare, ma è Dio che fa crescere la pianta. Ciò avviene pure nelle vicende della vita).

Matrimonio e famiglia

Beatu l'aceddru chi fa u niru o so paiseddru. Beato l'uccello che fa il nido al suo paese. (È importante crearsi una famiglia nel proprio paese, fra i propri cari, o nella patria di appartenenza).

Casa senza fimmina 'npuvirisci. La casa senza donna impoverisce. (È l'antico proverbio italiano: La donna è l'angelo della casa).

Nuddru si pigghia s'un si rassumigghia. Nessun uomo sceglie una donna che non gli rassomigli. E viceversa. (In italiano si dice: Dio li fa e tra loro li accoppia).

Matrimoni e viscuvati, du celu su distintati. Le scelte matrimoniali o sacerdotali sono destinate dal Cielo. (E tali scelte, se non sono vocazioni, risultano fallimentari).

Amari c'un ti ama è tempu persu. Semplice la traduzione e chiaro il significato. (Affinchè una coppia riesca bene, vi deve essere un amore vicendevole).

Figghi nichi, vai nichi; figghi ranni, vai ranni. Figli piccoli, guai piccoli; figli grandi, guai grandi. (Il significato è chiaro: i problemi e i pensieri per i figli aumentano con la loro età).

Parla ca soggira, chi senti a nora. Parla con la suocera, e sente la nuora. (Se vuoi comunicare qualcosa di spiacevole a una persona, parla con il suo antagonista o nemico).

Per finire, un proverbio in latino, scritto all'ingresso di una clinica fra Trapani e Erice: *Virtute et labore, parvae res crescunt.*

E anche questi proverbi sono “cresciuti”, grazie alla collaborazione di amiche e conoscenti.

Conversazioni sul dialetto

Il dialetto siciliano, e particolarmente quello trapanese, a parte i proverbi, è ricco di vocaboli, espressioni, sfumature, non traducibili nella lingua italiana.

Mi capitava tante volte a scuola di non trovare il corrispettivo vocabolo italiano a uno in dialetto. Così pure, non segnavo come errori, nei compiti degli alunni, alcune espressioni dialettali (che sottolineavo solo), difficilmente riscontrabili in italiano.

Ricercando nella mia memoria, ho scovato alcuni di questi vocaboli.

Abbanniari è annunciare, come in un bando, gridando a mo' di cantilena, le mercanzie, proprio dei venditori ambulanti. Non vi è il corrispettivo preciso nella lingua italiana. Non rende l'idea nè "proclamare" nè tantomeno il semplice "divulgare".

Ammugghiari u pani è il gesto che si fa per consumare una zuppa, in cui si *ammogghia* (il termine può avere anche il significato di prendere moglie), cioè si insaporisce, più che inzuppare del tutto, il pane nel brodo, per renderlo più appetitoso.

Un'espressione a cui non si fa tanto caso è *acqua ri celu*, riferito alla pioggia. In realtà, c'è un senso religioso in questo termine, perché l'acqua, provvidenziale elemento della natura, viene dal cielo, cioè è Dio che la manda. Infatti, chi lavora la terra, nei periodi di siccità, prega il Signore perché la elargisca.

Un verbo poco traducibile è *annacari*, cioè dondolare una culla (*naca*), al ritmo di una nenia, per fare addormentare il bambino.

Il termine ricorre nell'*annacata* dei portatori dei Gruppi dei Misteri, nella processione del Venerdì Santo, che si svolge a Trapani. I portatori, infatti, si muovono seguendo il ritmo delle marce funebri, suonate dalle bande per tale evento.

Arriminari non è mescolare, ma far muovere, come nel caso di *arriminari* la pasta o il sugo, cioè girarli con la paletta per non farli attaccare nel fondo. Si può anche dire a una persona: "*Un t' arriminari*", cioè, "Non muoverti da lì".

Calari è un termine che si usa in riferimento alla pesca, come *calari a rizza*, che si usa anche nel corrispettivo italiano "calare le reti". Indica il movimento calmo dei marinai che pian piano immergono le reti in mare per la pesca.

Il termine dialettale della nostra tradizione si usa anche in cucina. Si dice infatti: *calari a pasta*, e non "buttare giù la pasta", perché, con l'acqua che bolle, il gesto del buttare la pasta con decisione può causare schizzi di acqua calda e scottature. La stessa cosa avviene con la zuppa di pesci, perché, calandoli, cioè immergendoli con garbo nell'acqua che bolle, si evita che i pesci si rompano.

Il termine può essere adatto anche alla fuga di san Paolo, lungo le mura di Damasco, da cui si "calò" lentamente. In questo caso, si potrebbe usare anche il verbo *pinnuliari*, che significa "lasciarsi cadere piano piano", quasi pendolando, cioè somigliando ad un pendolo attaccato alla fune.

Un altro vocabolo dall'ampio significato, usato nel dialetto siciliano, è *cannalati*, che sono i canali attraverso cui passa l'acqua. Possono essere le grondaie, i tubi dell'acqua potabile e quelli di scarico dell'acqua sporca nelle fognature.

Se i *cannalati su' attuppati*, cioè otturati (a prescindere se l'acqua è potabile o meno), bisogna provvedere a *stupparli*, cioè a sturarli.

I *cocci* sono piccoli elementi, spesso pallottoline. Si dice, per esempio, di un *coccio* di uva (acino), d'oliva, di pasta e anche del *coccio* di una collana o di un rosario (non necessariamente una perla), oppure di una piccola parte di un tutto, che non è solo, come in italiano, il frammento di un vaso rotto.

Da questo vocabolo deriva il verbo *'ncucciari*. In particolare, è detto di un'azione che si svolge in cucina per preparare il cuscus, piatto tipico (quello con i pesci) della cucina trapanese. Si tratta di *'ncucciari*, cioè amalgamare la semola con l'acqua, fino a ridurla a pallottoline.

Il recipiente di creta che serve per *'ncucciari* è la *mafaradda*, dalla forma di tronco di cono rovesciato, sulle cui pareti, roteando con la mano, si *'ncoccia* la semola, che, così ridotta in palline, si mette nella *pignata*, pentola di creta con i buchi, per la cottura a vapore. Questa viene posta sopra il *quararu* (una pentola molto grande), pieno d'acqua, dato che il cuscus non si prepara mai per poche persone. Fra il *quararu* e la *pignata* del cuscus si attorciglia *u cucciddratu*, cioè un rotolino di farina impastata, per non fare uscire il vapore dai bordi.

Simili al cuscus sono i *frascastuli*, cioè pallottoline di semola un po' più grosse, che si ottengono con più acqua e che si mettono ad asciugare, per cuocerli, poi, nel brodo di legumi o ortaggi. Il termine *frascatuli* deriva, forse, proprio dal fatto che una volta si mettevano ad asciugare nelle scatole di cartone, per non farli disperdere.

Scuruddrari, letteralmente "scorollare", è lo sciogliere un intreccio o liberare, per esempio, le teste di aglio incastrate in una treccia, o i fiori da una ghirlanda. *Scuruddrari* è pure staccare la corolla dallo stelo o i petali dalla corolla. In questo caso, si potrebbe creare un neologismo "scorollare", che non esiste nella lingua italiana (un po' come il recente vocabolo "petaloso", un fiore ricco di petali). Esiste "scoronare", che è togliere la corona, ma non è *scuruddrari*.

Scutulari: non è il semplice scuotere, ma piuttosto lo scrollarsi di dosso, accompagnato dal movimento del corpo (in italiano la possibile traduzione è infatti "scrollare"). È lo *scutulari* di una tovaglia, di una coperta, di un lenzuolo o di uno straccio, quasi ritmato dal movimento delle braccia che si muovono per liberare dalle molliche o dalla polvere ciò che si *scotula*, oppure semplicemente per fargli prendere aria. Si dice pure *scutulari l'ali*, cioè scuotere le ali per liberarle dalla pioggia o dalla polvere (gesto tipico degli uccelli).

Squagghiari. È qualcosa di diverso dallo sciogliere (un laccio, dalle catene, ecc). *Squagghiari* (come nell'italiano "squagliare") è il passaggio dallo stato solido a quello liquido, quindi una liquefazione. Si dice del gelato, del burro, della neve. Così pure si *squagghia* l'oro per modellare vari oggetti.

Ma *squagghiari* ha anche il significato metaforico di "sparire", non vedere più, finire. Così, come il denaro e le ricchezze, anche una persona che scompare e non si vede più, *squagghia*, come in italiano "se l'è squagliata".

Spiricuddrari, letteralmente "speduncolare", cioè, togliere i peduncoli, come le parti verdi del pomodoro e delle fragole.

Spirugghiari, traducibile in italiano con "sbrogliare" (una matassa, un affare intricato), vuole anche dire "sbrigare" (una faccenda, una pratica, ecc).

Spirugghiarisi, significa "sbrigarsi", fare presto, ma è più incisivo.

Trantuliari si riferisce al movimento quasi sincronico che avviene durante una scossa di terremoto, o quello di un dente che sta per cadere; oppure significa scuotere, con movimenti ripetuti, qualcuno che dorme, per farlo svegliare. *U trantuliuni* è un movimento brusco e inaspettato.

Vastari, non è solo “guastare”, ma anche “cambiare in peggio”. *Si vastau u tempu*, vuol dire “è peggiorato il tempo” (meteorologico); oppure *si vastau a festa*, cioè “la festa è andata in malora”. Si può dire pure *vastari* un abito, cioè, scucirlo e adattarlo per fare un altro indumento.

Zacquariari, cioè agitare l’acqua. Quasi simile è *zammatiari*, che significa giocare con l’acqua.

E potremmo continuare, ma per ora ci fermiamo qui.

Marzo 2019

C'erano una volta i "circoli" politici

Erano disseminate per le vie della città, ma anche per quelle dei comuni limitrofi, queste sezioni dei partiti, che si riconoscevano perché avevano esposto, sulla porta d'ingresso o sul balcone della sede, oltre che la denominazione del partito, scritta a grossi caratteri, anche il simbolo che lo contrassegnava.

Le più numerose erano le sezioni della Democrazia Cristiana (che allora aveva la maggioranza al Parlamento), avente come simbolo lo scudo bianco con croce rossa e la parola *Libertas*, e il cui programma si ispirava alla dottrina sociale della Chiesa e alle idee di don Sturzo e De Gasperi.

Seguivano, per numero, le sezioni del Partito Comunista Italiano, con il simbolo della "falce e martello", di colore giallo su drappo rosso, che si ispirava alla dottrina di Marx e di Lenin; con un programma simile a quello del PCI, era il Partito Socialista Italiano di Nenni, pure con falce e martello, ma neri su fondo bianco, e quello Socialdemocratico, più moderato e riformista, di Saragat, con il simbolo del "sole che sorge". Vi erano poi le sedi del Partito Repubblicano Italiano, connotato simbolicamente dall'"edera", che si rifaceva al programma di Mazzini, opponendosi al regime monarchico e al fascismo; e quello del Movimento Sociale Italiano, con la "fiamma tricolore", che si ispirava alle idee del fascismo, contro il marxismo e il liberalismo, e arroccandosi su posizioni di una destra rigida. Vi era pure il Partito Monarchico Italiano, per i nostalgici del regime monarchico, legati ai valori patriottici e nazionalisti, rappresentato dalla effigie della "stella e corona".

Era presente, inoltre, il Partito Liberale Italiano, il cui logo era la bandiera italiana su fondo bianco, che si rifaceva alle idee di Benedetto Croce e che raccoglieva gli oppositori del fascismo e i sostenitori dei ceti più borghesi.

Gli iscritti alle varie sezioni erano numerosi. Per ricevere la tessera occorreva avere un'età superiore ai diciotto anni e condividere il programma. Per la DC, il retro della tessera riportava il pensiero di qualche politico importante, come quello di Alcide De Gasperi (nel '56) o Amintore Fanfani (nel '59).

I circoli rappresentavano luoghi di aggregazione, in cui i soci si riunivano per discutere di politica locale e nazionale, di sport e di cronaca giornaliera. Alcuni leggevano i giornali o giocavano a carte. Per le fe-

ste di Carnevale, si addobbavano i saloni con stelle filanti e maschere di carta, e si organizzavano serate danzanti.

Era un modo, per i soci, di stare insieme festosamente con le rispettive famiglie, ma anche per attirare nuovi simpatizzanti.

Nell'approssimarsi di elezioni amministrative o politiche, queste sezioni si animavano per la propaganda. Ai comizi che organizzavano nelle piazze, accorreva tantissima gente, specialmente quando gli oratori, che presentavano il programma, erano i leaders dei partiti o personalità influenti. Per le strade, gli altoparlanti delle automobili pubblicitarie annunziavano tali appuntamenti, mentre dai finestrini venivano lanciati i volantini, con i nomi dei candidati in lista, e i bambini di allora li raccoglievano per piegarli e costruire, con essi, barchette e razzi.

I muri della città "risentivano" di questa euforia partitica, giacché riportavano slogan, scritti probabilmente di notte, con il colore rosso (per la sinistra), o nero (per la destra), da giovani (o anche adulti: chi lo sa?) più estremisti. A volte, sotto la scritta, era riportata la sigla del partito di appartenenza, più o meno ufficiale; oppure, questi slogan di differenti partiti comparivano uno sotto l'altro, smentendosi a vicenda.

Oggi, con lo sconvolgimento dei partiti storici e con lo sviluppo dei nuovi mezzi di comunicazione, è cambiato pure il modo di riunirsi e di fare propaganda. Sono caduti i riferimenti ideologici, sono sorte nuove aggregazioni di potere e, almeno ufficialmente, sono scomparse le sedi dei partiti. Solo alla vigilia delle elezioni, i candidati fanno propaganda nei comitati elettorali, aperti per l'occasione.

Ho parlato di tutto ciò con Gennaro Conte, presidente per trent'anni delle ACLI della provincia di Trapani.

- Come rappresentante di queste associazioni cristiane di lavoratori italiani, aveva contatti con gli iscritti alle sezioni trapanesi dei partiti?

- *Essendo un'associazione apartitica, avevamo contatti più con le segreterie provinciali dei partiti, al fine di contribuire, con il nostro messaggio, alla vita socio-politica della comunità trapanese, con particolare riguardo al mondo del lavoro, dei giovani, degli emarginati e dei migranti.*

- Personalmente, ha avuto modo di conoscere, in queste sezioni cittadine e federazioni provinciali dei partiti, leaders politici di rilevanza nazionale?

- *Della DC ho conosciuto personalmente alcuni politici, come Ferdinando Russo, Carlo Donat Cattin, Ciriaco De Mita, Aldo Bassi, Fran-*

co Foschi, Michele Marotta, Giacomo Schettini. Ho conosciuto pure vari esponenti delle amministrazioni locali e regionali.

- Che "aria" tirava nelle varie sezioni, anche per effetto delle "correnti" che caratterizzavano ogni partito?

- Personalmente, posso parlare della DC. In occasione delle elezioni dei membri della segreteria provinciale, vi erano dispute fra le varie correnti: morotea, dorotea, fanfaniana, forze nuove, ecc. Tuttavia, la corrente dorotea e la morotea prevalevano e si alternavano nella guida della segreteria provinciale del partito e nelle sezioni periferiche; mentre in quella di Borgo Madonna prevalevano i morotei.

- Come vivevano i giovani l'adesione o l'iscrizione ai partiti di allora?

- C'erano giovani iscritti che frequentavano le sezioni, portando una certa vitalità e idee nuove, ed erano molto disponibili nelle campagne elettorali.

- Rimpiange quei tempi?

- Ricordo quei tempi soprattutto per gli ideali che ispiravano le azioni di allora. Vi era entusiasmo e maggior spirito di sacrificio di oggi.

***Da "La maestra racconta...
...cose nuove e cose antiche"***

Anni 2019-2020

Novembre 2019

Una città in mezzo al sale

Una volta, Trapani era quasi completamente circondata dalle saline. Col tempo, le case e le strade hanno preso il loro posto. E oggi, rispetto a quegli anni lontani, sono rimaste solo le saline che si estendono nei paesi contigui della costa meridionale della città.

Il silenzio di queste distese è interrotto dal volo degli uccelli acquatici. Per il resto, è solo poesia.

L'oru biancu ri Trapani

*'Ntanti ricinu a sò biddrizza,
com'un picciriddu appena natu
e ammiratu pi la sò bianchizza.*

*Iddru pari comu ru Celu ratu
e 'un si cura c'u suli lu coci,
tantu arresta sempri 'mmaculatu.*

*E si capità chi unu lu noci,
iddru 'un si sapi addifenniri
e mancu sapi ittari na vuci.*

*Iùncinu chi catteddri ri ìnchiri
i salinara pi fari i munzeddri,
cu tutt'a siti ch'è dura a vinciri.*

*E quanti ci nni vonnu ri catteddri
pi putiri purtari tuttu u sali!
Ri vaddia, i mulini tantu beddri!*

Le botteghe dei calzolai

Un tempo le scarpe usate non si buttavano via, ma si facevano riparare dai *mastri scarpai* delle botteghe sparse per la città; di esse, ve ne erano alcune nel rione dove abitavo, per lo più alloggiate nei sotterranei delle case o in miseri bugigattoli.

I calzolai erano persone semplici, che riuscivano a guadagnarsi "il pane quotidiano", quasi facendosi concorrenza fra di loro. Qualcuno, per arrotondare, suonava pure nella banda musicale della città, durante le processioni e le feste patronali.

Alle botteghe situate negli scantinati, si accedeva da una porticina aperta esteriormente, scendendo alcuni scalini, oppure si lasciavano le scarpe da riparare al calzolaio, rimanendo all'imboccatura dell'ingresso.

L'interno della bottega era un po' simile per tutte. L'elemento comune era il desco, con gli arnesi più importanti da lavoro: il piede di ferro, su cui veniva calzata la scarpa da riparare, il trincetto, il martello, la pinza, la raspa, un grosso lapis, la scatola con i chiodini, il barattolo di colla col pennello. Gli strumenti meno usati erano riposti alla rinfusa in una cassetta di legno, poggiata vicino la sedia del calzolaio; a terra, qua e là, vi erano pezzi di cuoio; ammonticchiate in un angolo della piccola stanza, giacevano le scarpe da riparare; alle pareti erano appese le forme in legno di varie misure, con le suole di ferro.

La bottega più "importante" del rione era situata nello scantinato di un palazzo signorile. Si raggiungeva, superando il portone principale (allora, di giorno, sempre aperto, come del resto erano aperti gli altri portoni delle case) e attraversando l'androne, per scendere nella bottega, per mezzo di una scaletta di pietra. All'interno, quasi sempre, vi era gente che lasciava le scarpe da riparare o ritirava quelle pronte. Alcuni clienti restavano un po' a scambiare due chiacchiere con il calzolaio, che, assorto nel suo lavoro sul desco, riusciva a intrattenere la conversazione.

Oltre che per fare risuolare le scarpe o per far mettere i sopratacchi, i clienti portavano pure quelle da donna, con i tacchi di legno spezzati e con la pelle scorticata. In quel caso, i tacchi venivano sostituiti con quelli nuovi e ad essi veniva incollata un'altra pelle. Quando il calzolaio non era provvisto della merce di ricambio, i clienti stessi provvedevano, acquistandola in un negozio specializzato per articoli da calzoleria.

A volte, era piacevole vedere il calzolaio mentre esercitava il suo mestiere: segnare sul cuoio, con il grosso lapis, le sagome di solette o tacchetti, per poi ritagliarli, incollarli e piantarli con i chiodini sulle suole o sui tacchi.

La bottega riceveva luce, di mattina, dall'alto di una stretta finestra, che si affacciava sulla piazza principale e lasciava passare un cono di luce che si proiettava sul desco.

Caravaggio, sicuramente, ne avrebbe preso spunto per un suo dipinto, mettendo il ciabattino al posto di san Matteo, della famosa *Vocazione*, e i clienti della bottega al posto dei personaggi della taverna; sul desco, poi, avrebbe collocato gli arnesi del calzolaio, invece che le monete, riscosse da Matteo, e il taccuino con la penna e il calamaio, necessari al suo esercizio di esattore delle imposte.

Quel cono di luce, tuttavia, non durava tutto il giorno; di pomeriggio la bottega era scarsamente illuminata da un'altra finestra con l'inferriata, esposta a mezzogiorno; sicché il calzolaio, prima ancora che il sole giungesse al tramonto, chiudeva la bottega.

Perché racconto questi fatti? Perché ricordare il passato è importante per guardare il presente.

Oggi, è difficile in città trovare botteghe di calzolaio. Forse perché il lavoro è umile e poco remunerativo, o forse perché non si trovano clienti disposti a farsi riparare le scarpe.

P.S. In un mio precedente racconto "I lavori di un tempo" (da *La maestra racconta ai bambini... e anche ai grandi*) parlavo dei lavori che si svolgevano una volta a Trapani. Tra essi, accennavo pure ai calzolai che, artigianalmente, producevano le scarpe, ma non a coloro che le riparavano. Perciò, ho dedicato più spazio a questo lavoro semplice e umile.

Le antiche taverne

Non avevano insegne davanti alla porta per indicare la loro presenza, le due botteghe di vino del rione, perché tutti gli abitanti del luogo le conoscevano.

Ciascuna era gestita da un anziano: una da *'u zu Pasquali* e l'altra da *'u zu Vartulu* (a quel tempo, tutti i conoscenti si chiamavano con l'appellativo di *zu* o *za*, davanti al nome proprio). Dei due, però, solo *'u zu Vartulu* era mio parente, in quanto sposato con una zia di mia madre, *'a za Maria*, che lo aiutava nella conduzione della taverna.

Una volta, questa *putìa ru vinu* – come mi raccontava mia madre – era tenuta dalla mia bisnonna materna, *'a mamma ranni* (dal nome francese *grand-maman*, mentre il nonno era chiamato *papà ranni*) come a ricordare, anche nel nome dei nonni, la presenza angioina nella storia della nostra terra di Sicilia.

Nella taverna, la *mamma ranni* talvolta preparava la zuppa di ceci per i clienti. Inoltre, si usava che il proprietario di una barca, dopo un buon pescato, offrisse da bere ai marinai.

Mi sono ricordata di queste antiche osterie, osservando un quadro di Pablo Picasso, *La bevitrice di assenzio*, in occasione della ricerca che portavo avanti sui "particolari" dei dipinti. Il quadro mostrava, appunto, una cliente dell'osteria davanti a una bottiglia di seltz e a un bicchiere.

Nelle taverne del mio rione, come probabilmente anche in quella rappresentata dal pittore spagnolo, si vendevano, oltre al vino, bibite molto semplici, come le acque seltz, le gassose al limone, al caffè e all'arancia. L'acqua seltz era contenuta in sifoni, spesse bottiglie colorate di vetro da un litro, con un rubinetto di metallo, munito di una levetta per spruzzare l'acqua gassata. Ogni sifone costava venti lire, più dieci lire di vuoto.

Le bibite gassose erano invece vendute in bottigliette da mezzo litro circa, al costo di quindici lire, più cinque lire di vuoto.

Per non pagare le bottiglie vuote, i clienti compravano quelle piene, lasciando i vuoti che portavano da casa.

Settimanalmente, poi, veniva *'u cazzusaru*, con un piccolo autocarro scoperto, per scaricare le cassette di legno con le bottiglie piene e portare via quelle vuote, prelevate dal retrobottega.

D'estate si acquistavano le bibite fresche, con il prezzo, ovviamente, maggiorato. Non essendoci ancora i frigoriferi funzionanti a elet-

tricità, le bibite venivano tenute al fresco nella *ghiacciera*, una cassa di legno col coperchio, rivestita internamente da una lamiera di zinco; il ghiaccio, che l'oste comprava a blocchi, si manteneva dentro per un certo tempo, avvolto in una tela di sacco. Anche il ghiaccio veniva venduto ai clienti che ne facevano richiesta, al prezzo di dieci lire al chilo.

Il vino, invece, era contenuto in grosse botti, munite di rubinetto. Era venduto a litri, utilizzando le bottiglie che si portavano da casa. Anch'io, da bambina, andavo alcune volte a comprarlo, mandata da mio nonno, con un bottiglione da due litri. In realtà, però, ne riportavo a casa meno di due litri, perché bevevo per strada il vino contenuto nel collo della bottiglia, facendo attenzione a non superare quella dose, per evitare che mio nonno se ne accorgesse e incolpasse l'oste (chissà perché, col tempo, sono diventata completamente astemia!).

Il vino era servito nella taverna anche "al minuto", per i clienti che volevano bere là qualche bicchiere. In quel caso, l'oste lo serviva in grossi bicchieri, con le scanalature verticali, allineati su una mensola, sopra la quale vi era appeso un cartoncino scolorito, con l'immancabile immagine di san Francesco di Paola (protettore dei pescatori); e i "bevitori" sedevano sulle panche di legno, addossate alle pareti della taverna. A volte capitava che bevevano qualche bicchiere in più, e i risultati si vedevano per strada, con le "performance" dei soliti ubriacconi.

Col tempo, quelle antiche taverne sono state sostituite dai più moderni e attrezzati bar; mentre rimangono i punti vendita del vino, sia sfuso che in bottiglie di marca, in negozi che poco assomigliano a quelle povere bettole.

***Da "La maestra racconta...
...storie per tutti"***

Anni 2020-2022

Luglio 2020

San Francesco di Paola, protettore della gente di mare

Il ricordo della tradizione trapanese, circa la venerazione di questo Santo, è stato suscitato in me da un'antica stampa, ritrovata (come tanti altri "cimeli") fra le mie carte.

Si vede il Santo attorniato dalle didascalie e dalle immagini che riportano i suoi miracoli.

Rivedendole, mi ha colpito soprattutto il miracolo dell'attraversamento dello Stretto di Messina, "a bordo" di un mantello. Ecco perché gli sono devoti i marinai.

La venerazione per san Francesco di Paola è molto antica.

È significativo, a tale proposito, il racconto presente in un mio precedente libro ("Un sogno d'altri tempi", in *La maestra racconta ai bambini... e anche ai grandi*, www.trapaninostra.it).

In particolare, era venerato (e lo è più modestamente ancora) nell'ambiente dei pescatori, che tenevano a casa, in bella vista, l'immagine di questo Santo; oppure la statua raffigurante il Santo era collocata in una nicchia, scavata appositamente in una parete dell'androne.

La vista di quel vecchio, con il saio scuro e il bastone, suscitava in me molta soggezione.

Il giorno della sua festa, si organizzava una grande processione, cui partecipava il ceto della marineria, sia di pescatori che di naviganti.

Si portava (come si è continuato a fare ogni anno) la statua del Santo, attorniato da grossi ceri accesi, su un carro, spinto dai fedeli, al suono gioioso di una banda musicale. Durante la visita al porto, tutti i pescherecci venivano imbandierati per l'occasione e, al passaggio del carro, suonavano le loro sirene.

A conclusione della serata, vi erano i giochi d'artificio.

Anche i bambini, per lo più, figli di pescatori, partecipavano a loro modo alla festa. Portavano in processione, infatti, una piccola statua di san Francesco di Paola, collocata su una *vara*, munita di stanghe e portata a spalla dagli stessi bambini. La *vara* era appositamente adornata di fiori, che una volta i bambini raccoglievano nei prati dell'antico Lazzaretto (poi sede della Lega Navale), dove crescevano, in quel tempo primaverile, le margherite.



In un periodo successivo, i piccoli portatori si facevano regalare i fiori dai fiorai o da altri fedeli.

Una piccola cassetta serviva per raccogliere le offerte, presso gli antichi rioni, dove portavano in processione la statua del Santo. Le soste e le riprese delle marce venivano annunziate dai colpi di *ciaccola*, lo strumento a percussione che serviva pure ai portatori dei Misteri di Trapani, il Venerdì Santo.



Oggi, questo piccolo rito sopravvive a stento, ma rimane lo stesso suggestivo.

Agosto 2020

Le cassatelle di ricotta

I *cassateddri* sono i dolci caratteristici locali, che si tramandano ormai di generazione in generazione. Le preparava mia nonna e continuò a farlo mia madre.

La ricotta, ingrediente base, allora era prodotta, cuocendo il latte di pecora, con l'aggiunta del caglio, in grosse pentole, dagli stessi pastori (e non nelle apposite aziende casearie, come avviene oggi). Ed essi la mettevano a sgocciolare in *fasceddri*, cestini cilindrici di vimini, per farla poi pervenire alle botteghe, dove era venduta ai clienti.

Per tanti anni conservai una *fasceddra* per la ricotta. Poi la regalai al mio fornitore abituale di generi alimentari, affinché la appendesse all'uscio della bottega, per ricordare ai clienti – come si faceva una volta – che vi era disponibile la ricotta fresca per la vendita.

Quando ero bambina, mia madre mi mandava ad acquistare mezzo chilo di ricotta ben sgocciolata da *u zu Asparinu*, il pizzicagnolo del rione, che aveva la bottega vicina al panificio di *ron* Paolo, dove acquistavo pure mezzo chilo di farina.

Una volta a casa, seguivo tutte le fasi di lavorazione dei dolci.

Mia madre versava la farina (lasciandone un po' a parte, da usare durante la lavorazione) sul ripiano pulito del tavolo di legno; faceva una fossa al centro del mucchio e vi rompeva un uovo; aggiungeva un cucchiaino di olio d'oliva, due cucchiaini di zucchero e un pizzico di sale. Dava una mescolata grossolana con le mani (allora a casa non si usavano le macchine moderne per impastare) e andava versando, a poco a poco, qualche cucchiainata d'acqua tiepida, finché tutto l'impasto si amalgamava.

Raramente, al posto dell'acqua, vi aggiungeva un bicchierino di vino Marsala dolce.

Lasciava a me un po' di impasto, affinché continuassi a lavorarlo.





Quando tutta la pasta diventava morbida, si divideva in quattro parti, e ciascuna forma arrotondata si spianava *cu sagnaturi*, un mattarello di legno, affusolato alle estremità (che mio padre aveva costruito), fino a estendere la pasta in un disco, dal diametro di 30 cm e dallo spessore di qualche centimetro.

Da esso si ricavavano dei piccoli dischi, imprimendo il bordo di un bicchiere per ritagliarli.

Per fare questa operazione, di solito mia madre mi faceva usare un bicchiere a calice, che pressavo sulla pasta, dalla parte della base; mentre lei si dedicava a preparare la ricotta, schiacciandola con la forchetta e amalgamandola con 200 g circa di zucchero e una bustina di cannella in polvere. (Oggi si usa aggiungere pezzettini di cioccolato e anche di frutti canditi).



Si distribuiva, così, una cucchiaiata di crema di ricotta su ciascun dischetto di pasta. Per chiudere le cassatelle occorreva, poi, un atto di maestria: si restringeva il bordo di ciascuna, unendolo a tratti con le dita, fino a formare un canestrino a forma di stella.

Quando tutti i canestrini erano pronti, mia madre provvedeva alla friggitura, con olio d'oliva, in una grossa padella di ferro. Le cassatelle si facevano dorare da una parte e dall'altra, e non avveniva che la crema fuoriuscisse (come invece succede oggi).

Naturalmente, non aspettavo che tutte le cassatelle erano fritte, perché di soppiatto ne sottraevo qualcuna per mangiarla ancora calda... e scottarmi la lingua.

***Da "La maestra racconta...
...storie di servizio"***

Anno 2023

Giugno 2023

Il servizio del Vescovo Domenico Amoroso

Nel ricordo di mons. Gruppuso

Nominato Vescovo di Trapani, mons. Domenico Amoroso, salesiano proveniente da Messina, inizia il suo ministero, indicando alla Comunità diocesana un cammino pastorale, per poter realizzare una Chiesa dal volto credibile. La credibilità della comunità cristiana, per il vescovo Amoroso, doveva essere strettamente legata all'esercizio della carità. La comunità cristiana è credibile, solo se manifesta chiaramente la certezza dell'amore di Dio per ogni uomo.

Mons. Amoroso realizza uno dei suoi primi incontri pastorali, andando a trovare i detenuti della Casa Circondariale di Trapani. Si presenta come un sacerdote qualsiasi e bussa per poter entrare nell'Istituto di pena.

Grande è la meraviglia degli operatori e degli agenti, che vengono avvicinati con cordialità, uno ad uno. Il direttore accompagna il Vescovo nei vari reparti della Casa Circondariale ed egli manifesta tutto l'amore che la Chiesa diocesana intende riservare ai detenuti.

Mentre ero parroco della Parrocchia San Lorenzo Levita a Xitta, il vescovo Amoroso mi propone la direzione della Caritas Diocesana. In quegli anni, la Caritas era ancora fortemente legata all'assistenza.

Grande fu la mia meraviglia nel sentire la proposta del Vescovo. Devo confessare che non avevo capito molto sul senso della Caritas, così come l'aveva voluta papa Paolo VI. Manifestai le mie perplessità al Vescovo, il quale per tutta risposta mi disse: "Considerando che non conosci niente della Caritas, proprio per questo ti ho scelto; dovrai capire che cosa vuol dire Caritas, ti formerai adeguatamente e dovrai indicare a tutta la diocesi il cammino pedagogico della Caritas, come l'ha voluto papa Paolo VI".

Mi disse ancora: "Ricorda che la Caritas deve grattare le coscienze di ogni cristiano, perché impari a mettere in pratica il comandamento dell'amore, così come lo vuole nostro Signore".

Confesso che uscii dal colloquio con il Vescovo con le idee confuse, ma con la certezza che quanto voleva il Vescovo era certamente l'unico modo per rendere la Chiesa, sempre più, dal volto credibile.

Sostenuto dal Vescovo, iniziai la mia formazione, per capire e proporre poi il cammino pedagogico della Caritas, sia diocesana che parrocchiale, a tutta la comunità diocesana e, quindi, a ogni singolo cristiano. Il primo impegno era quello di creare una reale osmosi con le dimensioni della pastorale, cioè, la dimensione profetica, la dimensione liturgica e la dimensione caritativa. Gli uffici della diocesi erano impegnati a mettere al centro la carità, come verifica dell'essere cristiano; tutto questo doveva rifluire in maniera evidente nella celebrazione dell'Eucarestia domenicale, dove il cristiano, dopo l'ascolto della Parola e la partecipazione al sacrificio eucaristico, si sentiva portato ad amare i fratelli, a costruire una vera fraternità cristiana e a farsi carico dei bisogni dei fratelli.

A partire da questa esperienza di fede, nascono in diocesi i segni dell'amore cristiano verso i fratelli più emarginati. Per questo, il vescovo Amoroso sollecita la comunità cristiana a farsi carico dei bisogni dei più emarginati. Nasce, pertanto, a Trapani, il centro di Accoglienza Badia Grande, sia per gli immigrati che per le persone senza fissa dimora. Ad Alcamo, con la collaborazione fattiva delle parrocchie, viene aperto un centro di accoglienza per gli immigrati e per i poveri del territorio.

A Calatafimi viene avviato un centro per accogliere i giovani del territorio. Viene aperto, anche a Trapani, un centro di accoglienza per i ragazzi provenienti da situazioni familiari difficili e viene istituito un centro per accogliere i malati mentali.

Tutto questo doveva essere basato sulla gratuità, come segno di amore da parte della comunità cristiana nei confronti delle situazioni di disagio, presenti nel territorio, anche come esercizio concreto di carità, dovere di ogni cristiano.

La comunità diocesana, poi, veniva sensibilizzata nei momenti forti dell'anno liturgico, con l'Avvento di Fraternità e la Quaresima di Carità, a manifestare segni concreti di carità, che la Parola di Dio e la partecipazione alla santa Eucarestia avevano suscitato nel cuore di ogni cristiano.

Tutto questo per dire che la carità non può essere facoltativa, ma è l'impegno concreto di ogni cristiano e la verifica dell'essere realmente cristiano.

Era necessario, pertanto, mettere al centro della pastorale i bisogni della comunità, cercare di individuarli attraverso i centri di ascolto

e provvedere, infine, con l'impegno di tutti, a sollevare i più poveri dal bisogno e dall'indigenza, e inserirli concretamente all'interno delle comunità parrocchiali.

Non è possibile ascoltare la Parola, partecipare alla santa Eucarestia e non sentirsi responsabili dei bisogni dei fratelli. Ogni cristiano, attraverso l'esercizio dell'amore di Dio, costruisce attorno a sé una vera fraternità, secondo quello che dice l'Apostolo Giovanni: "Chi dice di amare Dio che non vede e non ama il fratello che vede, è un bugiardo".

Mons. Gaspare Gruppuso,
parroco della Cattedrale
"S. Lorenzo" di Trapani

P.S. Al ricordo di mons. Gruppuso, aggiungo che il vescovo Amoroso manifestò una grande cura per la liturgia.

Furono sue le iniziative volte ad adeguare, secondo i criteri del Concilio Vaticano II, i luoghi liturgici della Cattedrale S. Lorenzo di Trapani: l'altare con il ciborio, l'ambone monumentale con il sottostante fonte battesimale, la cattedra del Vescovo e la sede del parroco (v. "Una catechesi mistagogica", pag. 165-169 da *Un Teorema di Dio*, II vol. www.trapaninostra.it).

Mons. Amoroso fu inoltre un appassionato cultore della Sacra Scrittura e trasmise questo amore agli altri (v. "Ultimo discorso del vescovo Amoroso", testo citato, pag. 114-119). Personalmente, devo anche a lui l'interesse maturato per lo studio della Bibbia e, a suo tempo, in memoria del vescovo Amoroso, feci la dedica della Bibbia a fumetti da illustrare, per i ragazzi, pubblicata sul sito della Cattedrale.

***Da "La maestra racconta...
...storie di fede, di speranza e di carità"***

Anno 2023-2025

Febbraio 2025

Un valente pescatore di pesci

Peppi picciuttuni

Il nonno materno, dopo aver lasciato la sua vita di pescatore, a causa dell'età avanzata, trascorreva parte del suo tempo nella *baracca*, il capannone dove erano depositate le reti da pesca e l'equipaggiamento della "Santa Rita", il peschereccio su cui aveva continuato a lavorare il figlio, come capitano.



Mentre *sarciva* le reti strappate, era sempre assorto nei pensieri. Sicuramente la sua mente andava ai tempi lontani, quando nel 1909, all'età di 25 anni, aveva lasciato la sua terra, Isola delle Femmine (vicino a Palermo) ed era andato a lavorare in America.

La nonna era incinta di alcuni mesi e non si sentì di seguirlo. Durante i lunghi anni di assenza del nonno, rimase a casa per accudire la bambina, che era nata, e dedicarsi ai tipici lavori femminili di allora, con i vari filati e tessuti, "passati" nell'antica macchina da cucire Singer. Rimase devota e fedele al marito, come Penelope in attesa di

Ulisse, ma, a differenza della famosa tessitrice di Itaca, riceveva sal-tuariamente dal nonno le lettere e il denaro per continuare a vivere. La sosteneva la fede e la speranza, e pregava con il rosario per il marito lontano (cosa che continuò a fare per tutta la sua numerosa famiglia, nel resto della sua vita).

Il nonno si era stabilito in California, dove aveva un fratello, e lì aveva continuato a fare il pescatore.

Nel periodo della pesca dei merluzzi e dei salmoni in Alaska, si trasferiva là per andare a pescare. I pesci, poi, venivano salati e trasportati nei porti della California. Dai pescatori e dagli abitanti di quelle zone marittime, il nonno era chiamato *Peppi picciuttuni*, per la sua prestanza fisica e l'abilità con cui praticava l'arte della pesca.

E quella fama si diffuse, tanto che, molti anni dopo, quando alcuni "compaesani" della California venivano dalle nostre parti, in visita ai parenti che avevano lasciato per emigrare in America, cercavano di *Peppi picciuttuni* e andavano a trovarlo, come se fosse stato Garibaldi (e, forse anche inconsciamente, per distinguerlo o assimilarlo all'Eroe dei due Mondi, avente lo stesso nome e i cui volontari, nella famosa "Impresa dei Mille", erano detti, appunto, *picciotti*).

Mio fratello mi ha pure raccontato che, al tempo in cui era imbarcato su una nave con equipaggio italiano, durante un viaggio in California, mentre si trovavano nel porto di Los Angeles, vennero a bordo due pescatori della vicina località di San Pedro e portarono un contenitore pieno di granchi, a disposizione dell'equipaggio, essendo anche essi di origine italiana.

Mio fratello, sapendo già che il nonno era conosciuto da quelle parti, si presentò dicendo che era nipote di *Peppi picciuttuni*. I pescatori accolsero la notizia con entusiasmo e confermarono che la fama di *Peppi picciuttuni* era rimasta nelle zone di pescatori della California.

Evidentemente, il nonno, nell'ambito della pesca e non delle battaglie, come il generale nizzardo e appassionato della vita marinara trascorsa per oltre dieci anni in America, era stato a suo modo un altro "eroe dei due mondi".

Una volta il nonno mi raccontò un episodio risalente al periodo di permanenza in California. Mentre si trovava in un ristorante di San Francisco, seduto vicino al suo tavolo vi era Charlie Chaplin con alcuni amici. Naturalmente, ne fu meravigliato e contento.

I camerieri servirono pollo arrosto ai commensali presenti, persone comuni e semplici, che non si decidevano a mangiare, perché non sapevano usare la forchetta e il coltello e, per rispetto dell'illustre

ospite, non avrebbero voluto adoperare le mani per prendere il pollo, come erano abituati a fare. Charlot si accorse di questo loro imbarazzo, allora afferrò una coscia di pollo con le mani, la portò alla bocca e la mangiò con appetito. Gli altri commensali apprezzarono il gesto con una corale e sonora risata e, in risposta alla performance del rinomato comico, presero anch'essi il pollo con le mani e lo mangiarono.

Quando il nonno tornò dall'America, trovò la figlioletta, lasciata quando ancora non era nata, che aveva già undici anni. Dopo pochi anni, ripartì per l'America, lasciando un'altra figlia, questa volta già nata (mia madre), per ritornare ancora dopo qualche anno.

Si stabilì definitivamente a Trapani, con la famiglia e i figli che via via aumentarono, fino al numero di otto.

Continuò a fare il pescatore su un peschereccio, in società con un altro pescatore. Successivamente, aprì un piccolo conservificio ittico per la salagione dei pesci, cui si dedicò per alcuni anni, mentre svolgeva pure il mestiere di pescatore.

Poi, quando già era nonno, si ritirò dalle sue attività, ma tutti continuarono a identificarlo come *Peppi picciuttuni*.

Dopo alcuni anni dalla sua morte e, molto più tardi, di quella della nonna, feci celebrare una messa in suffragio nella chiesetta di S. Liberale, frequentata dai nonni e vicina alla loro abitazione di un tempo (v. "La casa sugli scogli", pag. 21-22, in *La maestra racconta ai bambini... e anche ai grandi*), con questa intenzione: "Per *Peppi picciuttuni* e la sua famiglia".





P.S.: Ringrazio mio nipote Davide che, oltre a passare al computer i racconti manoscritti di questo libro, ha ricostruito l'albero genealogico della nostra famiglia, anche attraverso Internet, fornendomi notizie su mio nonno, utili a questo racconto.

La vita in una famiglia di pescatori

D - Nella, il tuo nome ci ricorda la comune appartenenza a una famiglia di pescatori.

R – Infatti. In effetti mi chiamo Melchiorra, come la nonna paterna. Nella è il mio secondo nome, nato dal desiderio di mia madre di "salvarmi la vita", come mi raccontava sempre, perché pensava che questo nome, Melchiorra, fosse molto, troppo, impegnativo per una ragazza degli anni '60 e '70, in un periodo nel quale i costumi erano in costante evoluzione o, per meglio dire, "modernizzazione", come era consuetudine dire in quegli anni. Mia madre non avrebbe voluto chiamarmi così, ma sapeva che avrebbe dato un dispiacere a mia nonna, se non lo avesse fatto. E dare un dispiacere a mia nonna era qualcosa di impensabile per lei. Allora si inventò una scappatoia: pensò di darmi un secondo nome. Ma quale? E con quale motivazione? Certo non poteva dire a mia nonna che il suo nome non le piaceva e voleva che io potessi farmi chiamare dai miei coetanei in modo diverso. Poi, non so come, si ricordò che mio padre aveva avuto una sorella morta giovanissima, a causa di una febbre che negli anni '20 del secolo scorso aveva mietuto migliaia di vittime, e così, in onore di questa mia povera zia, per buona pace di tutti, trovò il mio secondo nome: Nella.

Scoprii molti anni dopo che, in realtà, il mio secondo nome spuntava fuori da un diminutivo, non del nome Antonella come pensa la maggior parte della gente, bensì di Melchiorra. Infatti, la mia famiglia paterna è originaria di Isola delle Femmine, comune di Palermo, dove, allora si parlava esclusivamente in dialetto siciliano. Anche i nomi avevano la loro traduzione in siciliano, e il nome Melchiorra era Micciona. Ed ecco che il vezzeggiativo diventava Micciunedda che poi veniva accorciato in..... Nedda. Tradotto in italiano, Nella. Insomma, per farla breve, mia madre voleva eliminare il nome Melchiorra dalla mia vita ed invece me lo aveva appioppato per ben due volte.

D - In quale peschereccio era imbarcato tuo padre e quale mansione vi svolgeva?

R – Il peschereccio di mio padre era denominato "Prima Santa Rita". Mio padre ne era proprietario ed armatore, insieme a un suo cognato, Pietro Gianni. Le mansioni di mio padre sul peschereccio erano molteplici: innanzitutto era il Capitano, ma quando mancava il

motorista assumeva anche quella mansione, e lo stesso faceva con il capopesca. Mio padre aveva una predilezione per la tecnologia ed arricchiva la barca con gli strumenti più all'avanguardia. Fu tra i primi a Trapani ad avere il radar e l'eco scandaglio Lorenz, che gli consentiva di trovare i banchi di pesce anche a grandi profondità. La barca era armata per affrontare diversi tipi di pesca mediterranea: l'armatura per la pesca a strascico, il "cianciolo" utilizzato per i banchi di pesce azzurro, la rete per i tonni e il palangaro per il pesce spada. Negli anni '70, dato il ritrovamento di banchi di preziosissimo corallo rosso del Mediterraneo, armò anche lo strascico per il corallo.

D - Verso quali mari si spingeva con i marinai per andare a pescare e, soprattutto, per trovare i pesci? Che tipo di pesci si prendevano?

R – La barca di mio padre era abbastanza grande per gli standard dell'epoca. Imbarcava un equipaggio di 18 persone ed era in condizione di andare ovunque, all'interno del Mediterraneo. I territori di pesca erano normalmente i banchi in mare aperto, per la pesca azzurra con il "cianciolo", o nelle vicinanze delle coste isolate delle Egadi, di Lampedusa, Pantelleria e... dell'Africa del nord, nei quali stazionavano i pesci da scoglio che venivano catturati con la rete a strascico.

D - E, naturalmente, la cucina di casa era condizionata dai pesci portati a casa. Racconta quali pietanze preparava la mamma.

R – Mia mamma non era molto portata per la cucina. Faceva cose buone – anche perché aveva a disposizione sempre il migliore pesce fresco – ma molto semplici e veloci. Il pesce era declinato in tutte le possibili variazioni, specialmente le sarde che d'estate mio padre portava in grande quantità. Perciò le sarde venivano fritte, arrostiti, *al-linguate*, fatte a tortino con le patate, con i carciofi, con la mollica e i pinoli, insomma, con qualunque cosa mia madre trovava in dispensa e che le consentisse di cambiare menù. In inverno invece si mangiava il pesce da zuppa, in brodo con la pasta, alla *matalotta*, in bianco, al forno... e poi gamberi e calamari. Quanti gamberi ho mangiato da bambina e da ragazza! Mio padre portava a casa quelli dell'ultima pescata, quella dell'alba. Li portava a casa alle sette di mattina e mia madre li cucinava a mezzogiorno. Ricordo che erano sempre troppi, allora quelli in più mia madre li conservava in frigorifero e con rammarico diceva: "Che ne faccio? Mah, peccato buttarli, li conservo, casomai li butterò domani". Poi mio padre andò in pensione, vendette

la barca e finirono QUEI pesci. Ancora adesso, ogni tanto, ricordo il profumo di quei gamberi. Non l'ho mai più risentito.

D - A parte la cucina, come si svolgeva la vita nella tua famiglia? Dove abitavate?

R – Fino a quando sono sopravvissuti i miei genitori, la mia vita è stata una continua coccola. Erano persone meravigliose. Innamorati l'uno dell'altra, avevano creato un nucleo familiare all'interno del quale era tangibile l'affetto, l'armonia e l'allegria. Noi figli eravamo costantemente coccolati, circondati di cure ed attenzioni e forse un po' viziati. Ma eravamo stati abituati al rispetto verso le persone. La frase che ricordo ricorrere spesso da parte di mio padre era: non fare agli altri ciò che non vorresti fosse fatto a te. Abitavamo – ed io ancora ci vivo – nella casa di famiglia, in prossimità di quello che è il monumento emblematico della città: la torre di Ligny. Una casa sul mare, costruita sugli scogli, che mio nonno acquistò nei primi anni del dopoguerra e nella quale ha vissuto al primo piano, fino al matrimonio di mio padre. In quell'occasione venne ristrutturata la casa al primo piano e anche quella del piano terra, dove si trasferirono i miei nonni. I miei genitori andarono a vivere al primo piano, e mia zia Maria (Marietta) costruì una seconda elevazione, dove andò a vivere con la sua famiglia.



D - Cosa faceva tuo padre, nel tempo libero dalla pesca, quando il peschereccio era in porto, a causa del maltempo o per fermo biologico?

R - Mio padre non amava stare al di fuori della sua famiglia. Non frequentava gente estranea, non aveva amici. Questo non lo catalogava certamente come un asociale, era una persona amabile e anche simpatica, con un grande senso dell'umorismo. Semplicemente amava stare in famiglia. Quando uscivamo, andavamo a trovare gli zii, e i nostri giochi erano condivisi con i cugini, con i quali, ancora adesso, nonostante le distanze che la vita a volte impone, rimane saldo un forte rapporto affettivo. Il ricordo più bello è legato alle feste di Natale, quando ogni pomeriggio si andava a giocare a carte tutti, zii e cugini, a casa della zia Gina o della zia Nazarena. E poi i pranzi delle feste, tutti insieme.

Nei giorni normali, mio padre faceva un sacco di lavoretti di manutenzione a casa, a poco a poco aveva organizzato un piccolo laboratorio di falegnameria e costruiva anche mobili per casa che ancora fanno la loro parte. Come ultima chance, quando proprio non aveva niente da fare, si dedicava al suo passatempo preferito: le parole crociate e, nel frattempo, guardava la televisione. Gli piacevano i western, i telefilm della serie "A team" e rideva a crepapelle con i film di Bud Spencer.

Nelle sere d'inverno, quando a causa del mare grosso stava a casa e la marea gli sembrava promettente, lanciava una lunga lenza dal balcone di casa - la nostra casa è costruita sugli scogli -, la legava ad una bombola del gas che tenevamo come riserva, annodava una pezzuola sopra la lenza, rientrava dentro casa e si sedeva davanti alla TV. Quando il movimento della pezzuola indicava che qualcosa stratonava la lenza, si alzava, con calma, ammiccando sornione, rimetteva il giaccone, usciva fuori e tirava su la lenza, spesso pescando dei bei pesci.

D - È stata anche una vita di sacrifici per voi familiari, oltre a quella di tuo padre.

R - A dire il vero io non ricordo di avere fatto alcun sacrificio. Certo, il lavoro imponeva periodi di assenza e, quando non c'era, il papà un poco mancava. Ma non erano mai periodi lunghi, tornava sempre nell'arco di pochi giorni. Credo che questa sia stata anche una sua scelta, legata al fatto che voleva stare vicino alla sua famiglia, vedere crescere i suoi figli. Quando ero molto piccola, mio padre andava a pescare in Sardegna e mancava diverse settimane. Credo che questo

gli pesasse molto, infatti poi non andò più così lontano, era sempre a due, massimo tre giorni di distanza da Trapani. È stato sempre vicino a noi.

D - Come si concluse la vita di tuo padre?

R - Mio padre era un gran fumatore, come la maggior parte di coloro i quali erano nati in un'epoca in cui fumare era uso comune. Mio padre svolgeva anche un lavoro che implicava lunghe, silenziose e spesso solitarie veglie notturne. È morto a settant'anni per un cancro ai polmoni.

D - La vita che tu fai oggi e il lavoro che svolgi hanno qualche collegamento con la vita che conduceva tuo padre, e anche tua madre?

R - No, il mio lavoro, le mie consuetudini di vita e la mia formazione mi portano a vivere in maniera molto diversa dalla loro.

D - Conservi ancora cari ricordi di lui, insieme a quelli di tua madre?

R - Conservo moltissimi ricordi dei miei genitori, tutti molto cari. Erano una coppia molto affiatata, allegra, ambedue legatissimi alla famiglia, molto affettuosi con i figli. Sapevano compensare con un amore assoluto qualunque pena, dolore, delusione, dovesse capitare a noi figli. La parola giusta per il nostro sentire è: protezione. Riuscivano, anche nelle avversità, a farci sentire protetti.

D - E la vita continua. Oggi hai un nipotino che è la gioia di tutta la famiglia.

R - Infatti. Nel mio affrontare la maternità prima e la "nonnanza" adesso, mi rendo conto di quanto l'esempio dei miei genitori mi sia rimasto dentro. Non le parole, non i paternalismi, quelli non c'erano quasi mai, ma gli atti, i comportamenti, l'educazione sociale. Mio nipote, quasi certamente, non sarà un abitante del mare come mio padre e la sua vita sarà molto diversa da quella che abbiamo vissuto io e i miei fratelli, ma certamente anche in lui ci sarà un retaggio di quella che è stata la nostra storia familiare.

Il "gusto" dei pesci

Marcel Proust, un grande autore francese – come ricordo nella Presentazione al libro *La maestra racconta... storie per tutti* – fa risaltare il racconto della famosa trilogia, *Alla ricerca del tempo perduto*, a una "maddalena inzuppata nel tè", che aveva suscitato in lui emozioni e ricordi della sua vita passata.

La stessa cosa, ma con un cibo diverso, succede anche a me, giacché l'alimentazione dell'infanzia, e poi della giovinezza, era costituita prevalentemente da pesci. Il "gusto" di quei pesci, con i ricordi di quei tempi lontani, ritorna ogni volta che mi capita di mangiarli.

Trattando di pesca e di pescatori, mi sembra opportuno farlo anche con i pesci, questi esseri viventi delle acque con le loro specie – come racconta il libro della Genesi (1,20-23) – creati da Dio al "quinto giorno", insieme agli uccelli del cielo. "Dio vide che era cosa buona" e li benedisse.

Ora, quanto deve essere "cosa" più buona per coloro che mangiano i pesci (e non gli uccelli, che per molti, compresa me, sono belli solo da guardare!, Mt 6,25-26). E non è neppure un caso che Gesù per la moltiplicazione dei pani, abbia usato pure i pesci.

Certo, sulla tavola della mia famiglia, con pescatori, proprietari di pescherecci e costruttori di barche (v. "Presentazione della cantica del Purgatorio a fumetti", inserita in questo libro), non mancavano mai pesci, molluschi e crostacei, preparati in mille modi.

Per la maggior parte, erano sgombri e sarde, che i pescatori prendevano in grande quantità: a volte seicento, ottocento e anche mille cassette di questi pesci azzurri. Cosa che non avviene più ai nostri giorni, con l'impoverimento della fauna marina, dovuta a cause diverse (surriscaldamento dei mari, pesca intensiva dei tempi passati, tipo di rete usata, inquinamento, ecc).

La preparazione di questi pesci in cucina richiedeva tempo e passione.

Di solito, mia madre preparava gli sgombri, liberandoli prima dalle interiora, poi li lavava e li cospargeva di poco sale, quindi li arrostita sulla griglia, in un fornello della cucina, oppure in una piccola "fornacella" a carbone, collocata fuori, nella chiostrina di casa.



Una volta cotti, li irrorava con un pesto di aglio e origano, arrotondato con un filo di aceto. E il profumo stuzzicava l'appetito, prima ancora di sedersi a tavola.

Un altro modo di cucinare gli sgombri, era quello di tagliare la testa, oltre che togliere le interiora, infarinarli e friggerli appena, per poi "calarli" nella salsa di pomodoro, insaporita con il basilico, dove i pesci finivano di cuocere. O, ancora, gli sgombri erano cotti nell'acqua con abbondante sale e, una volta scolati, venivano liberati dalle lisce e dalle teste, e conditi con olio d'oliva, succo di limone e (a preferenza) una spruzzata di origano. Questa preparazione, detta *scapece*, permetteva di conservare gli sgombri fino all'indomani, in un tempo in cui non c'era il frigorifero in tutte le case. Si cucinavano pure alla pizzaiola o alla *matalotta*, con cipolla, pomodoro e olio d'oliva.

La fine delle sarde era simile, ma in certi casi un po' differente da quella degli sgombri. Venivano arrostiti e cucinati come questi pesci, ma vi era una preparazione diversa per "calarli" nella salsa. Questo "rito" richiedeva più tempo.

Dapprima le sarde venivano liberate dalle squame, raschiandole con un coltello, poi, con una perizia straordinaria, erano tolte le lisce e spellate. La polpa, così ridotta, veniva impastata insieme a

uova, mollica, formaggio pecorino, prezzemolo e un tantino di sale, fino a renderla omogenea. Venivano fatte, dunque, delle polpette ben arrotondate e, poi, fritte. Solo allora erano "calate" nella salsa aromatizzata, dove finivano di cuocere.

Un modo usuale di cucinare le sarde, diliscate e appiattite, era quello di friggerle, dopo averle passate nell'aceto e nella farina (le *al-linguate*).

Mia nonna materna, invece, sapeva preparare delle ottime sarde a beccafico, disponendole a strati, dopo averle diliscate, su un tegame cosparso di olio d'oliva, e condite con mollica, prezzemolo, pecorino, uva passa, pinoli, aglio e alloro. Anche qui, l'apprezzamento per la nonna da parte dei nipoti era assicurato. Un altro piatto caratteristico, preparato da lei, era la pastina in brodo con questi umili pesci. Ma il vero capolavoro in cucina, di cui tutti erano maestri, era la classica "pasta con le sarde", piatto tradizionale della cucina trapanese (di cui ho descritto la preparazione dettagliata in un precedente racconto: "La pasta con le sarde", pag. 76-77, In *La maestra racconta... ai vicini e ai lontani*).

Mio padre le metteva pure sotto sale, profumandole con origano, a strati, in una scatola di latta, oppure in un apposito recipiente di vetro che chiudeva con un disco di legno, pressato da una grossa pietra. Di tanto in tanto, aggiungeva un po' di salamoia per non fare asciugare le sarde. In questo modo si conservavano per alcuni mesi e, all'occorrenza, venivano prelevate, dissalate e condite con olio.



Poi vi erano le zuppe di pesci di varie specie e dimensioni (scorfanì, *sirrani*, pesci S. Pietro, pesci martello, *saraghi*, *luvari*, anguille, *occhi beddri*, *runchi*, *tracini*, *sareddri*, *opi*, dentici, cernie, *cipuddri*, *mustie*, *praie*), preparate con prezzemolo, aglio e mandorle, pestati insieme, e ben condite con olio d'oliva; oppure con cipolla, pomodoro e l'onnipresente olio d'oliva. Naturalmente, nelle nostre tavole familiari, non poteva mancare il cuscus con i pesci, piatto tipico della cucina araba e ben "integrato" in quella trapanese (di cui racconto i particolari per la preparazione, e non solo, con il brano "Il cuscus", pag. 62-64, in *La maestra racconta ai bambini... e anche ai grandi*).

Lo sapevano cucinare tutti: madre, nonne, zie, e persino il nonno Peppe, pescatore, anche se non amava tanto mangiarlo (diceva scherzosamente, infatti, che era il mangime delle galline), e si limitava a pulire i pesci, con cui preparava la zuppa.

Era maestro nello *scucciare*, cioè strappare la pelle dai gattucci, per preparare 'a *ghiotta*, cioè la zuppa con patate, pomodoro e cipolla, tipica dei conviti serali di Capodanno (v. "Un racconto per i bambini più grandi - Quei conviti di Capodanno", pag. 53-56, In *La maestra racconta... ai vicini e ai lontani*).

Una zuppa che consumavo, talvolta, a casa della zia Ciccina, con lo zio Nino pescatore e capitano, era la zuppa di merluzzi, con aglio, prezzemolo e olio d'oliva. Ci si inzuppava il pane, e io, da ragazza, lo davo da mangiare, insieme al pesce liberato dalle spine, alle mie cuquette, Nella e Giacometta, ancora piccole.

Vi erano, poi, i classici *ritunni*, buoni da arrostiti, e ancora *ope*, da cucinare in tanti modi, e i pesci per frittura, fra cui le famose e oggi quasi scomparse, le squisite *minnole*, piene di uova e che si accompagnavano con la pasta al pesto alla trapanese (v. "Polenta e capriolo", pag 45-46 in *La maestra racconta ai bambini... e anche ai grandi*). Le *minnole* venivano pure cosparse abbondantemente di sale e messe ad asciugare, per adoperarle poi arrostiti e sbriciolati nelle insalate di papate e pomodoro. E come erano buone, accompagnate alle pagnotte con il lievito naturale e cotte nel forno a legna.

Finivano pure fritti i pesci pettine, le sogliole, le aguglie, le viole, i merluzzetti, l'*attarina*, i fanfali, i *sirrani*, i *lappani*, le *chiape* e i *luvari*. Le triglie, invece, oltre che fritte, si gustavano pure "alla livornese", con aglio, prezzemolo, alloro e olio d'oliva. Fra i pesci da friggere, vi era il *cicireddru*, di cui oggi ne è limitata la pesca: i più piccoli, quasi diafani, a *nunnata* (neonata), erano mescolati con farina e uova e ridotti a pastella da friggere; gli altri, pure di piccole dimensioni, erano cucinati in acqua, con aglio, prezzemolo e poco sale, e conditi con olio e limone.

A fine primavera e all'inizio dell'estate, la facevano da padroni: il tonno, proveniente dalle tonnare di Favignana, e il pesce spada; ambedue buoni da arrostiti, si cucinavano pure in modi diversi. Soprattutto il tonno era squisito, se era cotto nella salsa, dopo averlo infarinato e un po' fritto. Era pure lavorato nei conservifici ittici locali, dove veniva conservato sotto sale nei barilotti di legno o sott'olio nelle scatole di metallo. Tutte le parti del tonno venivano utilizzate e salate.

Nei pressi della casa in cui abitavo c'era pure lo stabilimento di Nino Castiglione, in piazza Scalo d'alaggio, nella cui prossimità è sorto successivamente l'attuale porto peschereccio.



Nelle botteghe, la carne del tonno veniva venduta sott'olio a peso, e quella meno pregiata e sbriciolata, *'a busunagghia*, costava poco.

Di grande pregio erano soprattutto le uova, insaccate e salate. Si compravano a fette nelle botteghe, e poiché non erano care come oggi, a casa se ne faceva abbastanza uso, consumandole con il pane, dopo averle messe un po' "a bagno" con olio d'oliva.

L'autunno era il tempo della pesca dei caponi, che venivano cucinati in vari modi.

E veniamo ai molluschi e ai crostacei.

Piccoli granchi, patelle, *puntunara* e *gongolongò* andavamo a raccogliarli, noi bambini di allora, fra gli scogli della vicina chiesetta di San Liberale, della Torre di Ligny o nei pressi del Lazzaretto e del villino Nasi.

In questo modo, non costavano nulla, contrariamente a quanto diceva un proverbio trapanese: "*Aranci, pateddri e fungi, spenni assai e nenti mangi*". A casa, le mamme li cucinavano e noi estraevamo la

polpa e la mangiavamo, così com'era, senza condimento. I ricci, invece, erano pescati dai ragazzi del rione: si tagliavano a metà e si gustavano, con il pane inzuppato nell'ovario (correndo pure il rischio non solo di pungersi con gli aculei, ma anche di prendere l'epatite o il tifo, anche se il mare era più pulito e meno inquinato di quello di oggi). Le cozze sì che si potevano mangiare cotte, in zuppa alla marinara, con il pane. Che delizia!

Un mio cugino era esperto, con la sua attrezzatura subacquea, a scovare i polpi, restando immerso per molto tempo come Cola Pesce. Poi riemergeva, mostrando i suoi "trofei".

I polpi, di solito, venivano bolliti e portati a tavola ancora fumanti e con i tentacoli che sembravano guizzanti.

Era una festa per tutti e si faceva a gara per avere la testa!

Mia madre e mia nonna li cucinavano pure con la salsa di pomodoro. Altra prelibatezza!

Poi vi erano i grossi granchi e le aragoste, che si consumavano più raramente (v. "Il sogno delle aragoste", pag. 24-25, in *La maestra racconta ai bambini... e anche ai grandi*).

Per non parlare delle tartarughe di mare, dalla carne prelibata e raffinata, cucinata pure con la salsa di pomodoro. Oggi, del tutto un sogno, poiché è vietata la pesca.

Più frequentemente a tavola erano presenti i gamberetti, le sepioline, i calamaretti, i *maiulini*, che si gustavano fritti o alla marinara. Le seppie e i calamari più grossi, una volta tolte le lische e le interiora, venivano invece cucinati ripieni. Erano una specialità di mia madre, che poi facevo gustare anche ai miei nipoti, quando lei non c'era più.

Una volta, a una tombola di Natale, vinsi un libro di ricette per cucinare pesci, molluschi e crostacei. Naturalmente non lo usai, ma lo regalai al figlio di un amico pescatore e che era gestore di un ristorante di ittiturismo (v. "Una tombola profetica", pag. 190-192, in *La maestra racconta...a giovani e adulti*, e anche "Una vita da pescatore", pag. 72-75, in *La maestra racconta...ai vicini e ai lontani*).

Qualcuno dirà: "Cosa centrano i pesci, e tanto più la pesca, con il tema del presente libro, relativo alla fede, alla speranza e alla carità?".

C'entrano. Pensiamo alla fede che, da sempre, ha sostenuto i pescatori, a cominciare dalla risposta data da Simon Pietro a Gesù: "Maestro, abbiamo faticato tutta la notte e non abbiamo preso nulla; ma sulla tua parola getterò le reti" (Lc 5,5).

I pescatori trapanesi, sin dai tempi antichi, sono stati particolar-

mente devoti alla Madonna, patrona di Trapani, e a S. Francesco di Paola. Ne sono testimonianza le processioni, a cui ancora oggi partecipano, e le immagini di questi santi, presenti sia nelle barche che nelle case dei pescatori. (v. "S. Francesco di Paola, protettore della gente di mare", pag. 13-15, in *La maestra racconta... storie per tutti*, e anche "La fede delle persone semplici", pag. 96-98, in *La maestra racconta... cose nuove e cose antiche*, al solito sito). Inoltre, alle barche e ai pescherecci sono stati dati spesso i nomi di questi santi e di altri: Salvatore, Santa Maria, San Pietro e Giacomo, Santa Rita, ecc.

Poi vi sono le chiese, che nella nostra storia cittadina sono state fatte costruire dai pescatori, come la chiesetta di San Liberale, ex voto dei pescatori di corallo, e quella della Madonna di Custonaci; ubicate entrambe in zone abitate da pescatori. Ma anche le chiese di San Pietro e di San Francesco di Paola, costruite in prossimità dell'antico porto di Trapani, e nei cui rioni abitavano non solo pescatori, ma anche naviganti e gente di mare, in generale.

E ancora, vi sono le vie che nella toponomastica cittadina (che alcuni, sconsideratamente, vogliono togliere per sostituirli con nomi più moderni) ricordano i nomi dei santi legati alla pesca: via S. Pietro, S. Andrea, S. Giacomo, S. Giovanni e S. Filippo (questi due ultimi nel vicino Comune di Erice), S. Francesco di Paola, S. Liberale; e anche i nomi delle attività svolte e ruotanti attorno alla pesca: via dei Pescatori, via Corallai, via Bottai, via Cordai, via Funai, via Tintori (che tingevano le reti), via Baracche (magazzini e depositi di equipaggiamenti marini), via Botteghelle (negozietti di artigiani e mercanti per gente di mare), via Scalo d'Alaggio (luogo di approdo per manutenzione e riparazione di piccole imbarcazioni e dove anticamente lavorava, come carpentiere, mio nonno e, poi, mio padre), via degli Stabilimenti (alcuni dei quali, per la lavorazione dei pesci), via Salato (luogo di salagione dei pesci), via Mercato del pesce (antico monumento del commercio locale), via dei Mulini (quelli a vento, occorrenti alla produzione del sale marino), via Piloti (di barche e navi), via Nasse (probabile luogo di lavorazione dei canestri di giunco per la pesca dei crostacei e dei calamari), vicolo Riccio di Mare (località vicina al mare di tramontana, dove forse abbondava questa famiglia di Echinidi), via Seppia (questa volta, della famiglia dei Sepidi).

Anche alcuni gruppi dei Misteri, in legno, tela e colla, che sfilano a Trapani il Venerdì Santo, ancora oggi sono affidati alle cure dei ceti dei pescatori, dei naviganti, dei bottai, dei tintori, dei carpentieri e costruttori navali, dei salinai, dei pescivendoli.

Quindi, tante attività ruotavano attorno alla pesca. Per non parlare

dei lavoratori e lavoratrici delle reti (che fino a pochi decenni fa, si producevano e si annodavano a mano) e delle vele, dei cordari o *cannavari*, dei costruttori di barche (v. "Mio padre Giuseppe, carpentiere", pag. 16-18, in *La maestra racconta... ai vicini e ai lontani*); e poi i calafati, i mercanti navali, i rigattieri, tra cui i cosiddetti "*tririci latrì*", i negozianti di attrezzature marine, i gestori e gli operai dei conservifici ittici, i costruttori di cassette di legno per i pesci, i *mastri carrari* e i carrettieri per la costruzione di carretti e traini e anche per il trasporto di attrezzi marinari (fra cui vi era lo storico "Nasone", che conduceva il suo traino, tirato da un mulo). Vi erano pure i commercianti che affittavano questi mezzi di trasporto. E poi gli addetti alla produzione del ghiaccio (in una storica piazzetta che ricorda ancora nel nome l'attività svolta per la conservazione del pesce).

E vi erano pure le scuole per le Attività marinare, che preparavano i ragazzi per il lavoro specializzato di padroni marittimi e motoristi sulle imbarcazioni da pesca, oltre l'Istituto Nautico (ancora esistente) frequentato soprattutto dai figli di pescatori e naviganti, che invece li abilitava a diventare macchinisti e capitani navali di lungo corso.

In questa trattazione sui pesci e sui pescatori, oltre la fede e la speranza, che sostenevano i pescatori, (ma anche coloro che erano impegnati nell'indotto della pesca) c'entra pure la carità (come dice S. Giacomo: "La fede senza le opere è morta", Gc 2,26, ma anche come dice S. Paolo, per cui la fede "si rende operosa per mezzo della carità", Gal 5,6), perché i pesci, dono di Dio, si regalavano non solo a parenti e amici, ma anche a chi non aveva la possibilità di comprarli. Ognuno dà quello... che pesca. È necessario far fruttificare i doni di Dio, perché come dice Gesù: "A chi ha sarà dato e sarà nell'abbondanza, ma a chi non ha sarà tolto pure quello che ha (Mt 13,12; 25,29).

Come dice pure il proverbio trapanese: "*Abbunanza unn'ha fattu mai caristia*" e anche "*Vali cchiù un pisci ratu chi un pisci mangiatu*". E la saggezza della tradizione conserva ancora tanti proverbi dedicati alla pesca e ai pescatori (v. "Proverbi e detti della tradizione trapanese", pag. 78-85 in *La maestra racconta... ai vicini e ai lontani*, dove vi è pure spiegato il loro significato).

Quando, poi, qualcuno continua a chiedermi come mai nei miei libri metessi insieme argomenti molto diversi, comprese le ricette di cucina – soprattutto di pesci –, rispondo con il "Proemio in endecasillabi", a rima alternata (in *La maestra racconta... ai vicini e ai lontani*, pag. 9), che qui riporto:

*Il Signore fornisce gli ingredienti:
sta a noi preparare le pietanze.
Ed ecco la varietà degli argomenti,
perché diverse sono le esperienze.*

Fra le "esperienze" di vita, vi sono i racconti del Vangelo, che si riferiscono ai miracoli, alle parabole e ai fatti della vita di Gesù, tra cui anche quelli aventi come tema: i pesci e i pescatori. Li cito, invitando a leggerli direttamente:

- La chiamata dei primi discepoli (Mt 4,18-22; Mc 1,16-20)
- Gesù predica sul lago (Lc 5,1-3)
- La pesca miracolosa (Lc 5,4-8)
- La tempesta sedata (Mt 8,23-27; Mc 4,35-41; Lc 8,22-25)
- Parabola della rete gettata in mare (Mt 13,47-50)
- Prima moltiplicazione dei pani e dei pesci (Mt 14,13-21; Mc 6,31-44; Lc 9,12-17; Gv 6,1-15)
- Gesù cammina sul mare (Mt 14,22-23; Mc 6,45-52; Gv 6,16-21)
- Seconda moltiplicazione dei pani e dei pesci (Mt 15,29-39; Mc 8,1-10)
- La tassa per il tempo (Mt 17,24-27)
- La terza apparizione di Gesù sul mare di Tiberiade (Gv 21,1-14)

E ritorna ancora alla mente il "quinto giorno" della Creazione: "Dio vide che era cosa buona"; ma anche il "sesto giorno": "E Dio creò l'uomo a sua immagine / a immagine di Dio lo creò / maschio e femmina li creò". Infine, "Dio vide quanto aveva fatto, ed ecco era cosa molto buona" (Gen 1, 26-31).

Perché, se Dio non avesse creato il genere umano, i pesci non sarebbero serviti a nulla... e neppure io avrei potuto scrivere questa "apoteosi" sui pesci e sui pescatori.

P.S.: Forse il lettore riterrà un po' lunga questa trattazione relativa ai pesci, ma, pur sempre "cosa buona", è ben poca cosa, rispetto alla già citata trilogia di Proust (che avevo letto in francese ai tempi giovanili dell'università).

Marzo 2025

In memoria di padre Adragna

Tutti conoscevano mons. Antonino Adragna, per avere svolto, per tantissimi anni, il suo ministero sacerdotale, come parroco, nella chiesa cattedrale S. Lorenzo di Trapani.

Nell'aprile del 2012, in occasione del 50° anniversario del suo sacerdozio, scrissi un brano in cui rilevavo l'importanza del sacerdozio nella Chiesa (v. "Racconto di un ministero", pag. 164-166, in *La maestra racconta...solo ai grandi*, www.trapaninostra.it).

A quel tempo frequentavo la Cattedrale, in quanto accudivo mio padre, che abitava in prossimità del centro storico. E continuai a frequentarla per altri anni, anche dopo la sua morte, quando ritornai a casa mia. Ebbi modo così di partecipare alla vita della comunità di S. Lorenzo.

Con i parrocchiani, e non solo, padre Adragna era sempre accogliente e disponibile alle sensibilità di ciascuno. Né lasciava andare mai a mani vuote i poveri che venivano a chiedere in Cattedrale. Andava a visitare i parrocchiani infermi che si trovavano a casa o negli istituti, e non trascurava la visita ai carcerati e ai defunti.

Era sempre puntuale alle messe giornaliere e notavo come le sue omelie, sia festive che feriali, erano state preparate con cura. Durante le celebrazioni non tralasciava mai la memoria dei defunti e rimarcava la presenza dei parenti, che ricordavano nella preghiera i loro cari.

Aveva sempre rispetto per tutti, senza distinzione di età, di condizione sociale, di religione, di genere, di opinione, di nazionalità, di colore della pelle.

Una volta, durante un'omelia, ricordando appunto il rispetto che bisognava avere per tutti, in occasione dell'elezione di Obama, come presidente degli Stati Uniti, disse: "Finalmente un uomo di colore alla Casa Bianca!".

A quelle parole mi risentii, non tanto per il colore della pelle di Obama, quanto per le sue vedute a favore dell'aborto. Non potei trattenermi, e allora dissi nella lingua che mi aveva insegnato mia madre: "*Padre Adragna, chi n'interessa si è biancu o niuru*, Obama è favorevole all'aborto!".

Il parroco non replicò, ma un'amica vicina di banco mi fece notare che non era quello il momento adatto per parlare.

Alla fine della messa, andai a scusarmi con lui per la mia impulsività. Ed egli, che conosceva l'impegno che conducevo nel Movimento

per la Vita, giustificò bonariamente, come era solito fare, il mio intervento loquace.

Dopo qualche tempo, quando fu noto il sostegno dato dal presidente Obama alle associazioni che promuovevano l'aborto, mi rivolsi di nuovo a padre Adragna – questa volta non durante un'omelia – e gli ricordai che l'intervento non canonico di allora aveva avuto un fondo di verità. Come il suo solito, accettò anche quest'altro "risentimento" da parte mia.

Era la stessa bonarietà che aveva mostrato una quarantina di anni prima, quando era vescovo mons. Ricceri, allorché in Curia si interessò nel fare modificare un errore sul certificato che avevo richiesto, in occasione del mio matrimonio. Nel documento rilasciatomi, risultava che ero figlia di N.N., e io ci tenevo a riconoscere i miei veri genitori che mi avevano dato la vita.

Una caratteristica di padre Adragna era quella di organizzare, con la comunità, pellegrinaggi in luoghi di culto, sia in Sicilia che nel resto dell'Italia o all'estero, e a cui partecipavano numerosi fedeli, non solo parrocchiali ma anche appartenenti ad altre comunità della diocesi.

Ne ricordo uno in Sicilia nell'aprile del 2007, a Piana degli Albanesi, di cui feci la "cronaca", pubblicata nella *Lettera aperta*, il periodico della Cattedrale, e che inserii nel libro che stavo scrivendo (v. "Un pellegrinaggio a Piana degli Albanesi e a Monreale", pag. 64-66- nel volume già citato). Durante il percorso in pullman, oltre che fare da guida ai parrocchiani per la recita del rosario, padre Adragna faceva anche da "direttore" nell'eseguire i canti, soprattutto quelli dialettali.

Il suo pezzo forte era "*U sciccareddru*", che intonava:

*Avia 'nu sciccareddru
ma veru sapuritu,
a mia mi l'ammazzaru,
poviru sceccu meu.
Chi beddra vuci avia,
paria un gran tinuri
sciccareddru di lu me cori
comu iu t'haia scurdari.
E quannu cantava facia:
i-ho, i-ho, i-ho [e imitava alla perfezione il verso del somaro, NdA]
sciccareddru di lu me cori
comu iu t'haia scurdari.*

E tutti i pellegrini lo accompagnavano in coro.

Mentre cantava così, mi veniva in mente il brano del Vangelo, re-

lativo all'entrata di Gesù a Gerusalemme (Mt 21,1-11; Mc 11,1-10; Lc 19,28-40; Gv 12,12-19). Mi sembrò allora di riconoscere in padre Adragna l'asinello che portava in groppa Gesù.

Anche i ritiri della comunità in luoghi "naturalistici" erano fatti, sì, all'insegna della preghiera e della programmazione delle attività da svolgere in parrocchia, ma pure della condivisione del cibo e dei canti fatti insieme, e animati, oltre che dai coristi della Cattedrale, anche dalle Suore "Nostra Signora di Fatima", che collaboravano alle varie attività caritative, liturgiche e della catechesi.

Un altro impegno di padre Adragna era quello di organizzare, insieme al comitato preposto a questo scopo, le feste in onore di San Lorenzo, a cui è dedicata la Cattedrale. Dopo la celebrazione in suo onore, il telo con l'immagine del Santo con la graticola era portato in processione e ad essa facevano seguito vari eventi (per lo più canti dialettali, eseguiti da gruppi folkloristici locali) e degustazione di panini imbottiti e dei biscotti caratteristici, le stelle di S. Lorenzo.

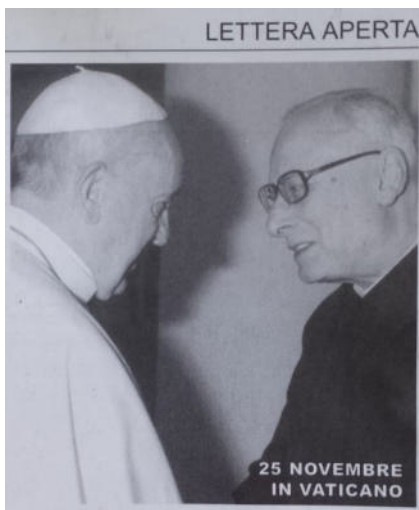
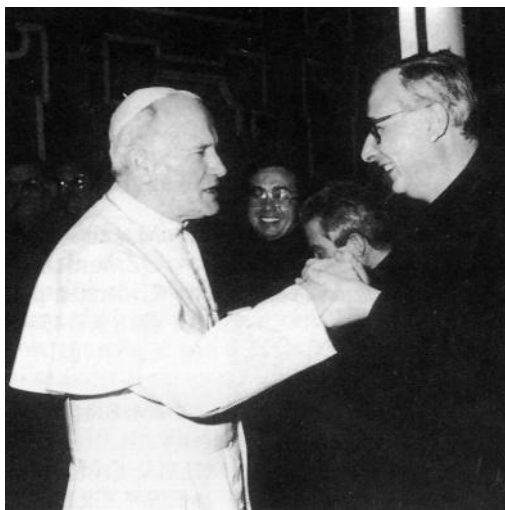
In occasione della festa del 2009, mi venne in mente di tradurre in dialetto trapanese l' "Inno in onore di S. Lorenzo", già scritto in latino, nel 348, da Aurelio Prudenzio Clemente e tradotto successivamente in italiano. Trascorsi i pomeriggi, tra la fine di luglio e i primi di agosto, di quell'estate particolarmente calda, sul terrazzo della casa di mio padre, dove mi trovavo, a tradurre quei versi dall'italiano al dialetto, aiutandomi con un vocabolario, prestatomi da una zia, pure lei insegnante elementare in pensione.

Sopportai quel sacrificio, fra caldo e sudore grondante, pensando a quello più "cocente" di S. Lorenzo, e riuscii a portare a termine la traduzione. Feci poi rivedere il testo da Maurilio Riccardo Savona, per una maggiore precisione lessicale nella traduzione. (v. *"Innu in onuri di San Lorenzu"*, pag. 96-94, nel libro già citato).

Quando presentai il testo, così tradotto, a padre Adragna, restò molto contento e propose che fosse pubblicato sulla "Lettera Aperta" e che venisse recitato durante i festeggiamenti di quel 10 agosto.

Per obbedienza al parroco, ma anche per onorare il Santo, mi sottoposi a quest'altro sacrificio (abituata a scrivere e non a recitare), che condivisi insieme a Maurilio, nel sagrato della Cattedrale, in presenza di un folto pubblico. Di sera, non faceva il caldo di quei pomeriggi, ma sopportavo le vampate di calore, che per l'emozione mi salivano in viso, pensando sempre alla graticola di S. Lorenzo.

Era il tempo in cui collaboravo alla "Lettera aperta", il periodico di cui padre Adragna era direttore da tantissimi anni, e a cui si dedicava con impegno e passione.



Nelle riunioni di redazione con i collaboratori, pur dando le direttive e impostando i contenuti per il giornale, padre Adragna non si imponeva con la sua autorità, ma ascoltava i pareri di tutti e rispettava le peculiarità di ciascuno.

Era pure molto sensibile alle tematiche legate alla vita. In occasione della Giornata per la Vita, celebrata la prima domenica di febbraio, ricordava il messaggio dei Vescovi italiani, diramato in occasione di questa giornata, e nel pomeriggio di domenica recitava in chiesa, con i parrocchiani, il rosario e la preghiera per la Vita.

Incoraggiava le iniziative del locale Movimento per la Vita, per combattere l'aborto volontario, e partecipava volentieri ai convegni che esso organizzava.

Una volta invitò i rappresentanti di questo Movimento a una tavola rotonda, dal tema: "Impegno e canali di intervento a favore della vita nascente", per sensibilizzare i giovani al valore della vita. (v. "I giovani della Cattedrale incontrano il Movimento per la Vita", pag.78-80, sul libro già citato).

E poi vi erano i vari ritiri spirituali, gli incontri di preghiera e di *lectio divina*, le varie novene, le adorazioni davanti al SS. Sacramento, le quindicine alla Madonna di Trapani, le liturgie penitenziali, le celebrazioni battesimali, quelle per le comunioni, le cresime, i funerali, i matrimoni, le unzioni degli infermi, le Vie Crucis, i ritiri spirituali con il clero, gli incontri con i catechisti, con i gruppi liturgici, con quelli caritativi della parrocchia e con tutti gli operatori pastorali, gli incontri diocesani, le processioni diocesane (a cui, instancabile, sempre

partecipava), le catechesi in occasione di festività particolari, le messe celebrate nella chiesa del Collegio e in quella di S. Domenico, specialmente i Venerdì di Quaresima, in cui si recitavano i misteri dolorosi, con l'ausilio dei pannelli illustrativi che venivano via via esposti nella cappella del Crocifisso, cosiddetto miracoloso (v. "La chiesa di San Domenico e la sua storia", pag. 134-137, in *La maestra racconta ai bambini... e anche a i grandi*).

Una volta l'anno, in occasione della festa di S. Giuseppe, si celebrava la messa nell'omonima chiesa di via Garibaldi. Vi erano pure le messe celebrate nei vari cortili delle case del centro storico, a cui partecipava un numero considerevole di fedeli.

E come dimenticare l'impegno profuso e la sollecitudine nel seguire i lavori relativi alla installazione della nuova cancellata, all'ingresso della Cattedrale e, successivamente, alla risistemazione dei luoghi liturgici (l'ambone con il fonte battesimale, l'altare con il ciborio, e la cattedra) voluti dal vescovo Domenico Amoroso? (v. "Una catechesi mistagogica", pag. 165-169, su *Un teorema di Dio*, II vol.)

Seguì pure con passione le sorti della squadra di calcio "Iuvenilia", sorta in Cattedrale e di cui fu presidente per tantissimi anni.

Promosse attività teatrali con i giovani, che coinvolgevano tutta la comunità.

Certamente l'incarico più impegnativo era stato quello di Direttore dell'Ufficio per l'Ecumenismo e il Dialogo della Diocesi di Trapani, poi divenuto anche regionale. Gli incontri della Commissione dell'U.E.D. avevano un cliché ben preciso. Si cominciava e si concludeva con la preghiera e, nella programmazione delle attività da svolgere, padre Adragna dava le direttive principali, poi ascoltava i pareri e i consigli dei componenti della Commissione, e alla fine prendeva le decisioni sul da farsi. Del resto, l'ascolto e il confronto leale devono iniziare, prima, *ad intra*, per proiettarsi, poi, *ad extra*.

Non mi dilungo nel raccontare i dieci anni di lavoro svolto dalla Commissione, con la direzione di mons. Adragna, perché ne ho esposto la sintesi nel lungo brano "Il servizio nell'Ufficio per l'Ecumenismo e il Dialogo - Impegno di una commissione diocesana" (pag. 64-76, in *La maestra racconta... Storie di servizio*), e in cui cito i temi dei vari incontri e i convegni che si organizzavano.

Le relazioni sono esposte nei libri che, di seguito, cito (tutti reperibili sul sito www.trapaninostra.it):

Da *Un teorema di Dio*, vol. II:

- "Chiesa cattolica, New Age, Spiritismo, Buddismo", pag. 131-162

Da *Un teorema di Dio*, vol. III:

- "Una relazione sui Testimoni di Geova", pag. 3-6;
- "Chiesa Cattolica, magia e satanismo", pag. 34-39;
- "Chiesa e Islam" (P. M. Borrmans), pag. 62-66;
- "Incontri tra Cattolici e Valdesi", pag. 66-67;
- "Una settimana ecumenica", pag. 67-68;
- "Il millenarismo", pag. 100-111.

Da *La maestra racconta... solo ai grandi*:

- "Quarant'anni di *Nostra Aetate*", pag. 55-57;
- "All'insegna della pace e della riconciliazione", pag. 61-62.

Padre Adragna, dopo il servizio in Cattedrale, continuò a svolgere il suo ministero sacerdotale nella parrocchia "Maria Ausiliatrice" e poi a Valderice, finché le forze glielo consentirono.

Morì il 28 marzo 2024.

Seppi la notizia della sua morte mentre ero a casa, per problemi di salute, e non potei neppure partecipare alle esequie celebrate in Cattedrale l'1 aprile 2024.

Mi ritornò allora alla mente la canzone dello "*Sciccareddru*".

Ora si presentava davanti a Gesù come quello *sciccareddru*, che Lo aveva portato in groppa. Solo che era il Signore, questa volta, a cantare la canzone:

*Avia 'nu sciccareddru ma veru sapuritu,
comu l'haia scurdari, poviru sceccu meu.
Chi beddra vuci avia, parìa un gran tinuri.
Sciccareddru di lu me cori, comu iu t'haia scurdari.
E quannu cantava facià...*

E padre Adragna ripeteva il verso, questa volta festoso, dell'asino, che tanto aveva allietato i pellegrini. Mentre gli angeli rispondevano in coro: "*Sciccareddru di lu me cori, comu iu t'haia scurdari.*"

Aprile 2025

La mia cara e "vecchia" Trapani

Un fotografo professionista, nello scegliere le riprese delle immagini, siano esse persone, animali, cose o paesaggi e scene, è motivato dal gusto personale e dalla creatività del momento, per cui coglie in ciò che intende fotografare quelle componenti che lo soddisfano emotivamente di più.

La stessa cosa può succedere a chi vuole "riprendere" e mettere per iscritto ciò che attira la sua attenzione e il suo interesse. Un caso particolare è quello di cogliere nella città, in cui si è nati e si è vissuti per tantissimi anni, quegli elementi di tipo affettivo-emozionale che entrano così a far parte della propria esperienza e vengono conservati nella memoria e nei propri scritti.

Mi metto, dunque, nelle vesti di un fotografo, e immagino di avere una macchina fotografica "retroattiva", tale da poter riprendere quegli aspetti di Trapani, che testimoniano il patrimonio della sua storia e la vita dei suoi abitanti.



Il primo scatto "retroattivo" lo farei sul tramonto del sole, in un tardo pomeriggio estivo, dalla spiaggia della "*Barraccheddra*", in fondo alla via Carolina, sull'estrema punta occidentale della città di Trapani, che è pure quella della Sicilia e, da un certo punto di vista, pure dell'Italia di sud ovest. Nei ricordi di bambina, avevo l'impressione che quel grande sole, a picco sul mare, si potesse raggiungere a nuoto, tanto sembrava vicino. Quello spettacolo della natura, da non perdere, è rimasto lo stesso fino ad oggi.



Rimanendo in quella zona, abitata durante la mia infanzia e la mia giovinezza, farei uno scatto sulle donne, con le gonne annodate sopra le ginocchia, che lavavano la lana nel mare adiacente alla strada che conduce a Torre di Ligny. Un altro scatto lo riserverei pure ai vecchi coniugi canuti, custodi dell'antica torre. (v. "*Le passeggiate a Torre di Ligny*", pag. 58-59, in *La maestra racconta ai bambini... e anche grandi*).

L'ambiente marinaro si presta bene alle foto, e allora non dimenticherei di farne qualcuna ai bagnanti del lato opposto, dietro la chie-

setta di San Liberale. Alcune donne facevano il bagno con il vestito, perché non avevano i soldi per comprarsi il costume, oppure per il pudore di mostrarsi scoperte.

I bambini, invece, andavano fra gli scogli a cercare le patelle e i piccoli granchi, raccogliendoli in una latta. Altro scatto. (v. "La casa sugli scogli", pag. 21,-22, sul testo citato).

Le strade del rione, e soprattutto il Largo delle Sirene e il Largo delle Ninfe, erano piene di bambini che giocavano a *tririticchiti*. È d'uopo riprendere qualche bambina che tracciava sul terreno col gesso, le caselle su cui poi saltare. (v. "Il gioco del *tririticchiti*", pag. 18-19).

Quando faceva freddo, si sceglieva di fare teatro negli androni dei palazzi. Uno scatto alla bigliettaia. (v. "Personaggi in scena d'autore", pag. 16-17). Oppure si giocava con i giocattoli, che non erano come quelli di oggi, e le bambine soprattutto "battezzavano" le bambole (v. "I giocattoli di un tempo", pag. 13-14, e "Il battesimo delle bambole", pag. 14-16). Come ricordo, farei una foto a una bambina, mentre "medica" il ginocchio sbucciato della sua bambola, e un'altra a un bambino che lancia a terra con lo spago il suo *strummalo*.

Capitava pure che i ragazzini mettevano in mare le barchette che loro stessi avevano costruito. Foto della scena (v. "Il varo delle barche", pag. 17-18, testo citato). I ragazzi più grandi, con i pantaloni corti, giocavano a calcio, nella piazza del Largo delle Ninfe. Altra foto.

E bisogna pure cogliere l'occasione di riprendere le scene durante le giornate primaverili di Pasquetta, dell'Ascensione e del Primo maggio, dedicate alle gite "fuori porta" che, nel caso specifico, si facevano nella zona del Lazzaretto (v. "Le gite al Lazzaretto", pag. 57-58). In questo caso, è obbligo fare qualche foto a una coppia di gitanti che giocavano a tamburello, o a qualche comitiva che consumava le uova sode col pane o le fave, cotte a casa e conservate in un contenitore di alluminio, *u camillinu*.

Oppure alle bambine che raccoglievano le margherite, attorno alle mura del Lazzaretto. Qualche ragazzino, invece, tentava di raggiungere a nuoto la Colombaia, dalla spiaggetta del Lazzaretto.

La domenica, poi, si andava tutti a messa nella chiesetta di San Liberale oppure in quella più grande di San Francesco d'Assisi. E qui è facile riprendere le donne e le bambine, aventi la veletta in testa per assistere alla Santa Messa (v. "Tutti in parrocchia", pag. 60-61).

Nel salone parrocchiale, poi, dove venivano proiettati film per ragazzi, risulterebbe commovente una ripresa dei bambini con le lacrime agli occhi, mentre assistevano alla scena di "Marcellino pane e vi-

no", dove il Crocifisso schiodava il braccio dalla croce per prendere il pane che gli portava Marcellino.

Una grande opportunità di foto può essere data dalla Processione dei Misteri, rito annuale trapanese del Venerdì Santo (v. "I Misteri raccontano", pag. 55-56, testo citato, e anche "Una riflessione sulla processione dei Misteri" pag. 10-12, in *La maestra racconta... ai vicini e ai lontani*).

Personalmente sceglierei qualche scatto sui bambini seduti in un marciapiede, mentre vedevano scorrere i gruppi statuari, sgranocchiando *caccavetta* e *simenza* (arachidi e semi di zucca tostati), forse inconsapevoli dei fatti drammatici che venivano rappresentati sopra i loro occhi; oppure sulle donne vestite di nero e velate, che seguivano scalze la "Madonna Addolorata", e qualcuna pure piangeva, perché ricordava il figlio o la figlia deceduta.

Un'altra processione, a cui partecipavano soprattutto le famiglie dei pescatori e dei naviganti, era quella di San Francesco di Paola. Qui gli scatti li riserverei ai bambini che accompagnavano la statua del Santo con un'altra piccola *vara*, su cui era posta una statuetta del Santo, protettore dei marinai, e richiamavano l'attenzione dei fedeli, agitando la *ciaccola* per ricevere una piccola offerta (v. "San Francesco di Paola, protettore della gente di mare", pag. 13-15 in *La maestra racconta... storie per tutti*", e anche "Un sogno d'altri tempi" in *La maestra racconta ai bambini... e anche grandi*).

Per la Processione del *Corpus Domini*, sceglierei invece le immagini dei fedeli che, dai balconi addobbati con teli ricamati, gettavano sul sacro corteo i petali di fiori (v. "La processione del *Corpus Domini*", pag. 94-95, in *La maestra racconta ai bambini... e anche ai grandi*,).

In occasione dell'epidemia del Coronavirus, vi fu la celebrazione essenziale, senza la processione del Santissimo Sacramento per le vie della città. Dopo una breve processione con il Santissimo, all'interno della chiesa cattedrale, il Vescovo, con i concelebranti, si fermò alla porta principale, dove Gesù sacramentato benedisse tutto il territorio parrocchiale e la città. Uno scatto, questa volta, molto triste. (v. "La celebrazione del *Corpus Domini*", pag. 157-159, in *La maestra racconta... cose nuove e cose antiche*).

Altra processione caratteristica della cultura religiosa trapanese era, ed è, quella che accompagna il simulacro della Madonna, patrona di Trapani. Ho un lontanissimo ricordo della processione con la statua originaria in marmo bianco, su un carro trainato dai buoi. È un ricordo che va immortalato con una foto "retroattiva". Un'altra la scatterei alla Madonna, quando era interamente ricoperta di ex voto d'oro dei fe-

deli, in ricordo delle grazie ricevute. Anche la processione di S. Alberto, altro patrono di Trapani, una volta era molto partecipata dai cittadini trapanesi, che seguivano la statua d'argento del Santo, dall'uscita fino all'entrata al Santuario, dedicato a Maria SS. di Trapani. Molti pellegrini trapanesi, inoltre, con le donne spesso scalze, si recavano a piedi al Santuario, in occasione della quindicina a Maria SS. e a S. Alberto. Altra foto-ricordo (v. "Un mirabile esempio di pietà popolare", pag. 70-72, in *La maestra racconta ai bambini... e anche ai grandi*).

Un rito che si svolgeva il Giovedì Santo era (ed è) quello della visita ai cosiddetti "sepolcri" (v. "I *sepulcri*, luoghi di resurrezione", pag. 54-55 del libro testé citato). Quei giardini fioriti sono degni di essere fotografati, insieme al repositorio contenente il Santissimo Sacramento.

Ricordiamo ora le chiese (anche quelle che oggi sono chiuse), tutte belle, che vale la pena visitare e fotografare (v. "Quando anche le chiese erano piene", pag. 49-53, in *La maestra racconta... ai vicini e ai lontani*).

Un particolare flash lo farei sull'antica cancellata verde, in legno, della cattedrale S. Lorenzo, poi sostituita con una di bronzo e ferro; e un altro, all'interno della chiesa, al grande dipinto sopra l'altare maggiore, simboleggiante Dio Padre, quando ancora non era stato costruito il ciborio che successivamente impedì l'intera visione del grande quadro (v. "Una catechesi mistagogica", pag. 165-169, in *Un teorema di Dio*, II vol.).

Fra le chiese più antiche, vi è quella di San Domenico, a cui è legata una parte interessante della nostra storia (v. "La chiesa di San Domenico e la sua storia", pag. 134-137, in *La maestra racconta i bambini... e anche ai grandi*).

Da fotografare, oltre alla facciata, che è rimasta pressoché intatta con la cornice del rosone trecentesco gotico chiaramontano, anche e soprattutto il simulacro del SS. Crocifisso in legno, situato nella cappella omonima, che è stato per secoli oggetto di venerazione da parte del popolo trapanese per i miracoli avvenuti.

Nella Chiesa di Trapani, il vescovo Domenico Amoroso rese un grande servizio per il bene della città (v. "Il servizio del vescovo Domenico Amoroso - Nel ricordo di mons. Gruppuso, pag. 158-160, in *La maestra racconta... storie di servizio*).

In sua memoria rimane una lettera molto toccante, indirizzata ai fedeli della diocesi di Trapani, in occasione della Pasqua 1997, quando già le sue condizioni di salute erano precarie (v. "Lettera di un Ve-

sco", pag. 110-113, in *Un teorema di Dio*, vol. II). Mons. Amoroso amò molto la Chiesa e fu anche un appassionato studioso della Sacra Scrittura che raccomandò vivamente di tenere sempre presente (v. "Ultimo discorso del vescovo Amoroso", pag. 114-119, volume citato). Egli, infatti, raccontava che la Chiesa è come un tavolino a tre gambe: la Sacra Scrittura, la Tradizione e il Magistero. Se viene meno una di queste gambe, il tavolino casca.

Prima di morire, lasciò pure un testamento (v. "Il testamento del vescovo Amoroso", pag. 163-165), in cui ricorda la Chiesa di Trapani, per cui aveva molto sofferto, e termina con un'ultima raccomandazione: "Amate la Chiesa che è Madre e Signora. A Lei, dopo che al Cristo e alla Madre sua e nostra, Maria, dobbiamo tutto. Vi benedico con affetto." Domenico Amoroso, vescovo di Trapani, 3 settembre 1994.

Come foto "retroattiva", ne scatterei una alla "Casa Domenico Amoroso", in via Errante, dove il Vescovo aveva aperto un centro di accoglienza per i ragazzi provenienti da situazioni familiari difficili e un altro per persone con disagio mentale.

E come dimenticare gli antichi cinema? (v. "Quando i cinema erano pieni", pag. 47-49, in *La maestra racconta... ai vicini e ai lontani*, al solito sito).

Emerge vagamente nella memoria la facciata dell'antico cinema Fontana (poi divenuto King) in Corso Vittorio Emanuele, e anche quella dell'ex cinema Ideal, ubicato in via Barone Sieri Pepoli, di fronte alla chiesa dedicata a S. Nicola. Da riprendere, rispettivamente, in due foto.

Memorabili rimangono pure i cartelloni pubblicitari dei film in proiezione nelle sale cinematografiche di Trapani ed esposti sotto l'arco di via Torrearso, a pochi passi dalla rinomata pasticceria Colicchia.

Da fotografare certamente quello che pubblicizzava un film avente come protagonista Alberto Sordi o Totò; oppure qualche colossal storico, come *Via col Vento* o *Ben Hur*.

E poi vi erano i filobus, per il trasporto cittadino, poi sostituiti del tutto dai più inquinanti autobus (v. "I cari vecchi filobus", pag. 72-75, in *La maestra racconta... ai vicini e ai lontani*, sul sito). Qualche foto può documentare questo mezzo dal colore verde e con le due aste collegate ai fili elettrici della linea aerea.

E che dire dei "circoli politici" che allora costituivano luoghi di aggregazione dei cittadini trapanesi? Gli scatti sui simboli dei partiti,

che contrassegnavano le sezioni di quei tempi, sono inevitabili. C'è l'imbarazzo della scelta fra la Democrazia Cristiana (avente come simbolo lo scudo bianco con croce rossa e la parola "Libertas"), il Partito Comunista Italiano (con il simbolo della "falce e martello", di colore giallo su drappo rosso), il PSI, il PRI, l'MSI, il PMI, il PLI... (v. "C'erano una volta i "circoli politici", pag. 109-111, sul medesimo testo citato). La vita politica di allora era fervorosa, e le sensibilità dei cittadini, nei confronti delle forze politiche caldegiate, erano manifeste nella partecipazione attiva. Qualche foto, con i muri della città, dipinti di slogan inneggianti a questo o a quel partito, potrebbe esprimere quel clima.

Anche negli sport cittadini dai colori granata, si manifestava entusiasmo da parte dei tifosi. Le partite domenicali di calcio, prima al "Campo Aula" e poi allo stadio Provinciale, erano molto frequentate, soprattutto dagli uomini.

E qui vale veramente la pena riprendere alcuni tifosi, mentre mostravano lo striscione con la scritta "Forza, Trapani".

A questo punto apro una parentesi per me un po' dolorosa. Molti anni fa, mio marito Gaspare Virgilio, oltre a essere uno sportivo appassionato del Trapani Calcio, faceva anche gratuitamente (un "vizio" di famiglia, di ieri come oggi) le radiocronache dallo stadio Provinciale. Pur non essendo una tifosa di calcio, ero "costretta", mentre rigovernavo la cucina, ad ascoltare le radiocronache che registravo, come chiedeva mio marito. Ogni volta che gridava "Retel!", a vantaggio della squadra cittadina, credevo che morisse di infarto, in diretta radiofonica dallo stadio. Morì il 26 luglio 1991, invece, per un melanoma recidivante. Nella fase terminale della sua malattia, notavo che le urine erano miste a sangue, colore granata, piuttosto che rosso.

Come memorial, fecero una partita amichevole di calcio, il cui incasso fu devoluto alla Lega per la lotta contro i tumori e, a quel tempo, istituirono pure una targa in sua memoria. Basta così.

Di quel periodo lontano rimangono ricordi all'inizio di un libro, che scrissi successivamente (v. "Il destino bussa alla porta", pag. 9-11, in *Un teorema di Dio*, vol. I).

Per chiudere la parentesi, può essere emblematica la foto "retroattiva" della testata giornalistica *Alè granata*, risalente agli anni '80 e a cui collaborava.

La città, dal dopoguerra, tempo della mia infanzia, si andò a poco a poco riprendendo (v. "La vita in tempo di guerra", pag. 44-46, in *La maestra racconta... a giovani e adulti*).

Per ricordare quel periodo della ricostruzione può essere utile una foto alla Casa del Mutilato, dove si recavano i mutilati o i reduci dell'ultima guerra, con le sedie a rotelle, per ricevere i sussidi necessari alla propria sopravvivenza. Oppure qualche altra foto che attesta le tante case diroccate dai bombardamenti, soprattutto nella zona del porto, e che col tempo sono state ricostruite; ma le migliaia di morti sotto i bombardamenti su Trapani del 22 giugno 1940 prima e di quello, più tremendo, del 6 aprile 1943, rimangono nella memoria della storia, e nessuno può mai più cancellare.

Vi era anche la difficoltà delle famiglie a riprendersi dallo sfacelo e dai traumi della guerra (v. "Il tricolore calpestato e diviso", pag. 83-84, in *La maestra racconta... cose nuove e cose antiche*). E qui farei una foto, invece, al tricolore sventolante.

È lodevole lo sforzo dei cittadini trapanesi a riprendere le attività sospese a causa della guerra e a fare rinascere la città.

In ciò è stato determinante il contributo di tanti onesti e laboriosi cittadini, ma anche, per certi versi, quello di alcuni amministratori locali che, nel tempo, si sono spesi per il benessere della città (v. "Grazie, signor Sindaco", pag. 160-163, in *La maestra racconta... solo ai grandi*, e anche "Il servizio alla città - Intervista a una candidata a sindaco", pag. 143-151, in *La maestra racconta... storie di servizio*).

È stato pure importante, per la rinascita della città, il ruolo delle associazioni di volontariato che, ieri come oggi, si sono prodigate nell'aiuto ai più bisognosi. (v. "Il servizio alla vita - Memorie di un'operatrice del CAV", pag. 23-26, "Il servizio agli "ultimi" - Impegno di una Fraternità religiosa", pag. 36-45; "Il servizio civile ai bambini disagiati - Incontro con un animatore", pag. 46-48; "Il servizio "salesiano" ai ragazzi - Sulle orme di don Bosco", pag. 49-50; "Il servizio nel volontariato - Intervista a un'operatrice dell'Avulss", pag. 51-54; "Il servizio delle Vincenziane - Sulle orme di S. Vincenzo de' Paoli", pag. 117-118, da *La maestra racconta... storie di servizio*).

Per non parlare del servizio reso ai poveri dalle parrocchie.

Con quali foto commemorare questi "servizi"? Direi con quelle delle operatrici (perché sono state più le donne) con le divise e i grembiuli, segni di servizio: Avulssine, Dame della Carità, Servi di Gesù povero, Unitalsi, e, perché no?, il campetto sportivo dell'oratorio Don Bosco, dove una volta giocavano i bambini e i ragazzi più poveri.

Da più parti, poi, si è sentita l'esigenza di rendere la città più vivibile, stilando anche un decalogo sempre attuale (v. "Un servizio delle Aggregazioni Laicali - Insieme per una città più accogliente", pag. 152-153). Come foto tenderei per quelle con esempi positivi, più che

negativi, come il giovane che porta a spasso il suo cane e raccoglie gli escrementi nel sacchetto adatto (e poi lo deposita negli appositi cestini); oppure un bidone della raccolta differenziata, davanti a un portone, (evitando di lasciare i rifiuti per strada), ecc.

Si è pure cercato di conservare, almeno nella memoria, le tradizioni che fanno parte della nostra storia (v. "Tradizioni perdute", pag. 50-51, in *La maestra racconta... a giovani e adulti*).

Una tradizione, ormai quasi scomparsa, è quella di "a nanna e u nannu, fantocci di cenci e paglia, bruciati durante la festa di Carnevale. Una foto su di essi, dunque, è d'obbligo.

Un'altra la farei, invece, sui ragazzini che percuotevano le porte delle case, la mattina presto del giorno di Santa Lucia, gridando agli abitanti di alzarsi per andare a mangiare la *cuccia*, frumento cotto con ceci e fave, tipica di quel giorno.

Fra le tradizioni, infatti, ci sono pure quelle che riguardano i piatti tipici della cucina trapanese. Nei giorni di festa, quando le famiglie erano riunite, si consumava il cuscus con i pesci, che non mancavano mai soprattutto nei rioni abitati dai pescatori (v. "Il cuscus", pag. 62-63, in *La maestra racconta ai bambini... e anche ai grandi*).

E qui è obbligatoria almeno una foto che riprende una donna mentre *'ncucciava* la semola.

O ancora, quando vi era una buona pesca di sarde, nelle famiglie di pescatori, e non solo, era preparata la pasta con questi semplici pesci. (v. "La pasta con le sarde", pag. 76-77, in *La maestra racconta... ai vicini e ai lontani*, sempre sul solito sito). La foto, questa volta, va fatta al piatto già preparato e cosparso di mollica tostata.

Altro piatto "povero" era la zuppa di lumache (v. "A gghiotta ri babbaluci", pag. 100-101, sul testo già citato). In questo caso riserverei una foto sulle lumache che dal colapasta, dove venivano poste per "spurgarsi", uscivano per andare in giro per la casa.

Nelle ricorrenze particolari, di onomastici o compleanni, si preparavano i dolci con la ricotta. (v. "Le cassatelle di ricotta", pag. 21-23 in *La maestra racconta... storie per tutti*). E qui non potrei esimermi dal fare una bella foto su un vassoio di cassatelle, come si preparavano una volta, senza gocce di cioccolato. E un'altra foto, come quella che è a corredo del racconto citato, sul cestino di vimini, dove anticamente veniva posta la ricotta per sgocciolare e, una volta svuotato, era appeso vicino alla porta del pizzicagnolo, per invitare i clienti a comprare la ricotta ancora fresca.

Naturalmente, vi erano altre specialità dolciarie che in gran parte

sono "sopravvissute", come le graffe (briosce fritte e poi farcite di ricotta), le cassate siciliane, gli sfincioni di San Giuseppe, i cannoli (v. "I cannoli di Colicchia", pag. 34, in *La maestra racconta ai bambini... e anche ai grandi*, al solito sito). E qui, per la gioia dei più golosi, non può mancare una grande foto-ricordo dei vassoi con questi dolci, una volta esposti, e in parte anche oggi, nella vetrina del rinomato pasticciere trapanese.

Poi vi erano i dolci stagionali e caratteristici di particolari giornate, come quelli preparati in occasione della memoria dei defunti: i pupi di zucchero (riproduzioni dei personaggi cavallereschi), la "frutta marturana" (dolci di pasta di mandorle), "gli ossi dei morti" (dolci non certo attraibili alla vista, ma che i bambini gustavano lo stesso). Anche qui, un'altra "dolce" ripresa fotografica.

Per San Martino, vi erano i classici biscotti preparati con farina, zucchero e semi di anice, che venivano venduti nelle pasticcerie ma anche nei panifici, dove si sfornavano, per tale festa, anche i *mu-fuletti* (pagnotte impastate con semi di anice). Ancora una foto-ricordo.

Per le feste di Natale e Capodanno, più che i panettoni, vi erano, e vi sono ancora, le *sfinci* (frittelle di pasta frolla), sia comprate nelle rosticcerie che quelle preparate a casa. Qui la foto va fatta a qualche donna che, con maestria, buttava nell'olio bollente le ciambelle modellate con le mani.

Per la festa di San Giuseppe, oltre ai classici sfincioni, già citati, si gustava la *cubbaida*, preparata a casa, con zucchero caramellato e mandorle o semi di sesamo (a prova di carie). Altra foto-ricordo.

A Pasqua, oltre alle uova di cioccolato con dentro le sorprese, vi erano (e vi sono ancora) gli agnelli realizzati in pasta reale.

Dopo tutta questa "abbuffata" di dolci, bisogna ricordare pure la saggezza della nostra storia e della cultura trapanese, tramandata attraverso i proverbi, che facevano parte ricorrente del parlare comune; oggi non più, per la "dismessa" del dialetto (v. "Proverbi e detti della tradizione trapanese", pag. 78-95, in *La maestra racconta... ai vicini e ai lontani*, e anche "Conversazioni sul dialetto", pag. 96-99). Di essi non faccio nessuna foto, ma bisognerebbe andare a leggerli.

Come fanno pure parte della nostra storia le saline di Trapani (v. "Una città in mezzo al sale" e la poesia "L'oru biancu ri Trapani", pag. 39, in *La maestra racconta... cose nuove e cose antiche*).

La foto dovrebbe rappresentare la scena delle ultime due terzine della poesia citata:

*Juncinu chi catteddri ri ìnchiri
I salinara pi fari i munzeddri,
cu tutt'a siti ch'è dura a vinciri.
E quanti ci nni vonnu ri catteddri
pi putiri purtari tuttu u sali!
Ri vaddia, i mulini tantu beddri!*

E, insieme ai salinari, c'era tutto un mondo lavorativo che ruotava attorno a Trapani. E quanti di quei lavori si sono persi col tempo!

I nomi di alcune strade cittadine li ricordano ancora, oppure sono riportati nei teli che coprono le *vare* dei Gruppi dei Misteri di Trapani, affidati, appunto, alle maestranze cittadine di arti e mestieri per la custodia e i riti.

Molti facevano parte dell'indotto della pesca, come menziono nel racconto "Il gusto dei pesci" del presente libro.

Alcuni anni fa ho cercato di riportarli alla memoria, nel brano "I lavori di un tempo" (pag. 128-132, in *La maestra racconta ai bambini... e anche ai grandi*).

A parte la pesca e l'attività mercantile e navale, soprattutto l'artigianato era fiorente a Trapani, con tanti mestieri: sarti, ricamatrici, merciai, pantalonai, camiciaie, tappezzieri, rammagliatrici di calze, modiste cappellaie, barbieri e parrucchieri, orafi e argentieri, corallai, scultori, pittori, stagnini, calzolai, bottai, salatori, tintori, conciatori di pelli, ortolani, fabbroferrai, muratori, carpentieri, scalpellini, arrotini, falegnami, ebanisti, impagliatori di sedie e intrecciatori di canestri e nasse, lavoratori di reti e cucitrici di vele, fiorai e ghirlandai, arrotini, rabberciatori di recipienti di terracotta, realizzatori e riparatori di pupi siciliani e bambole, fornai, pastai, dolcieri, caramellai, gelatieri, friggitori di *panelle* (impasti con farina di ceci) e *sfinci* (con pasta frolla), preparatori di *rattate* (granite di ghiaccio tritato con essenza di menta o limone).

E poi, non facenti propriamente parte degli artigiani, vi erano: i camerieri, i tavernai e i baristi, gli autisti di vari mezzi, i carrozzieri, gli albergatori, i carrettieri, i bottegai, gli ambulanti venditori di varie merci ("*caccavetta e simenza*", caldarroste, pupi di zucchero e bambole a sorteggio, latte e formaggio a domicilio, cotogne e carciofini cotti, gelsi), i ferravecchi, i cenciaioli...

E vi erano pure i cantastorie che, di tanto in tanto, venivano a raccontare, con i cartelloni illustrati, le antiche leggende, così come fa-

cevano i *pupari* con i pupi siciliani (v. pag. 89-90, in *La maestra racconta ai bambini... e anche ai grandi* ; "Didattica in azione - A Carnevale, il teatro dei burattini", pag. 65, in *La maestra racconta... cose nuove e cose antiche*).

Quante foto da fare! Ma fra tutti i lavori ne privilegierei due: una foto potrebbe ritrarre un antico ciabattino, mentre riparava una scarpa, nel chiuso della sua bottega, rischiarata da un cono di luce proveniente da una finestrella, inquadratura simile al dipinto del Caravaggio *La vocazione di S. Matteo* (v. "Le botteghe dei calzalai", pag. 92-93 del libro sopra citato). Un'altra foto dovrebbe mostrare un'antica taverna, con l'immagine di S. Francesco di Paola, appesa su una parete, e con i bevitori di vino da bicchieri di vetro scanalati. Anche questa foto potrebbe somigliare al dipinto di un altro grande pittore, questa volta spagnolo, Pablo Picasso, nella sua *Bevitrice di assenzio* (v. "Le antiche taverne", pag. 94-95).

E visto che si sta esaurendo il rullino della mia macchina fotografica "retroattiva", voglio dedicare gli ultimi scatti a un tema che sta a cuore a molti: quello giovanile. Del resto, ho iniziato questo breve saggio con la storia di Trapani, vista da una bambina di un tempo, e desidero concluderlo con i giovani.

Diverse volte, nei racconti scritti, ho fatto riferimento ai giovani, e anche in questa occasione desidero riprendere l'argomento, partendo dalla vita dei giovani, un tempo a me contemporanei. (v. "I giovani di cinquant'anni fa", pag. 109-111, in *La maestra racconta...a giovani e adulti*, solito sito). A dimostrazione di quegli anni, intendo scattare tre foto "estive", emblematiche di quel tempo: la prima, che riprende i giovani mentre passeggiavano alla "marina", il lungomare Viale Regina Elena, con il sole che aveva già superato il castello della Colombara; una seconda foto la scatterei, invece, su uno stabilimento balneare della spiaggia di San Giuliano, su un gruppo di quattro o cinque ragazzi e ragazze, attorno a un juke-box, mentre ascoltavano le loro canzoni preferite; per la terza foto sceglierei la scena, con un gruppo di giovani che ballavano il rock and roll, durante una gita, in uno spiazzo, a contatto con la natura e con la musica di un mangiadischi a batteria (v. anche "Il rock and roll in paradiso", pag. 159-160, in *La maestra racconta... solo ai grandi*). La scena richiama il dipinto *Boogie-woogie* del pittore siciliano Renato Guttuso (v. "I particolari dei dipinti: I giovani", pag. 137-138, in *La maestra racconta... cose nuove e cose antiche*).

Ho pure trattato precedentemente il tema "I giovani e la famiglia", con una testimonianza giovanile, cui ha fatto seguito l'analisi fatta da

un mio professore di pedagogia all'università, di cui riporto qualche breve pensiero (sempre attuale): "Appena usciti dall'infanzia, essi si danno, non contrastati, una vera e propria loro vita 'sociale' mai consentita in altri tempi, vivendo quegli 'ideali' trasmessi dai loro genitori: successo, denaro, potere, ambizione... Accontentati in tutto, nel periodo più delicato della loro crescita, sentono molto spesso "l'assenza" dei genitori, che, per vari motivi, vedono poco i figli. E mentre la presenza dei genitori diminuisce, entra prepotente nella vita dei ragazzi il mondo esterno, con messaggi di vario genere, immagini, riviste, spettacoli e quant'altro proposto dai mezzi di comunicazione... (v. "I giovani e la famiglia", pag. 140-142, e anche "La formazione morale dei giovani", pag. 143-147, "Decalogo per i genitori che intendono rovinare il proprio figlio", pag. 147-148, in *Un teorema di Dio. I vol.*). E qui farei una foto con alcuni giovani che oggi chattano al cellulare.

Inoltre, mi sono interessata ai giovani per alcuni anni, avendo fatto parte della Commissione di garanzia della Sicilia, per la selezione degli elaborati, prodotti dai ragazzi degli Istituti superiori, nei concorsi scolastici nazionali promossi dal Movimento per la Vita Italiano.

Leggendo gli elaborati dei ragazzi, ho potuto conoscere i loro punti di vista su tematiche concernenti la vita e il rapporto genitori-figli, e trarne perciò alcune considerazioni. (Consiglio vivamente di leggere: "Essere figli, una sfida, un'avventura", pag. 101-111, in *La maestra racconta... a giovani e adulti*).

Come membro del Movimento per la Vita di Trapani, mi è capitato di relazionare su alcuni incontri e convegni trapanesi, riguardanti temi giovanili (v. "Insieme per il ben-essere dei nostri giovani", pag. 76-78; "I giovani della Cattedrale incontrano il Movimento per la Vita", pag. 78-80, in *La maestra racconta... solo ai grandi*).

Oppure, sempre come aderente al MpV, proponendo un decalogo dalle dieci A (v. "Una cordata in favore di giovani", pag. 102, sullo stesso testo sopra citato).

E, infine, come catechista, mi è capitato di preparare alcuni giovani a ricevere i sacramenti della Comunione e della Cresima.

Più che arricchire loro, quegli incontri sono serviti molto anche a me (v. "Luca", pag. 174-175, in *La maestra racconta ai bambini... e anche ai grandi*; e anche "Lettura sapienziale di un dipinto", pag. 99-100, in *La maestra racconta... cose nuove e cose antiche*).

Ricordo quegli incontri catechistici, proponendo la foto di copertina del libro, con l'immagine della *Madonna del libro* di Sandro Botticelli.

Nel rullino della mia macchina fotografica "retroattiva" resta ancora un solo scatto. L'avevo lasciato per i giovani trapanesi che, da venti anni a questa parte, sono andati via da Trapani (tra cui anche i miei nipoti), per motivi di studio o di lavoro. Tra di loro vi sono pure quelli che si sono laureati e hanno conseguito una specializzazione non spendibile nelle "offerte lavorative" del nostro territorio (e, per quanto mi risulta, anche miei ex alunni). Vorrei provare a riprenderli tutti, ma neppure una foto gigante potrebbe contenerli. Sento perciò una grande amarezza nel cuore, che si associa a quella di tanti genitori o nonni che hanno visto i loro figli o nipoti lasciare la nostra città per andare in altre città italiane o anche straniere.

Trapani, così, va sempre più invecchiando.

Una volta i nostri emigranti partivano con una valigia di cartone e tante speranze, e qualcuno ritornava, anche dopo molti anni (v. *"Peppi picciuttuni"*, in questo libro). I nostri giovani partono con il trolley e non sappiamo se ritorneranno, anche se c'è sempre la speranza.

Ed è con la foto di un trolley che voglio concludere questo saggio sulla nostra cara e "vecchia" città di Trapani.



INDICE

Presentazione.....	3
--------------------	---

Da "La maestra racconta ai bambini... e anche ai grandi" (Anni 2000-2010)

I giocattoli di un tempo	6
Il battesimo delle bambole.....	7
Personaggi in cerca d'autore	8
Il varo delle barche	9
Il gioco del <i>tririticchiti</i>	10
"Il Musichiere"	11
Sotto a chi tocca!	12
La casa sugli scogli	13
La <i>Mamma Drau</i>	14
Il Signore senza dita	15
I <i>sepulcri</i> , luoghi di risurrezione	16
I Misteri raccontano... ..	17
Le gite al "Lazzaretto"	19
Le passeggiate a "Torre di Ligny"	20
Tutti in parrocchia.....	22
Il cuscus.....	24
Un sogno d'altri tempi	26
Un mirabile esempio di pietà popolare	27
La nonna Iona	28
La processione del <i>Corpus Domini</i>	29
I lavori di un tempo	30
La chiesa di San Domenico e la sua storia.....	34
Una testimonianza di fedeltà.....	37

Da "La maestra raccontai... solo ai grandi" (Anni 2002-2012)

Grazie, signor Sindaco	40
Insieme per una città più accogliente	43

Da "La maestra racconta... a giovani e adulti" (Anni 2011-2018)

La vita in tempo di guerra.....	46
Tradizioni perdute.....	48
I giovani di cinquant'anni fa	50

Da "La maestra racconta... ai vicini e ai lontani" (Anni 2018-2019)

Una riflessione sulla Processione dei Misteri	53
Mio padre Giuseppe, carpentiere	55
Quando i "morti" portavano i doni	58
<i>Un racconto dedicato alle donne: Le grandi pulizie</i>	60
Quando i cinema erano pieni	62
Quando anche le chiese erano piene.....	64
I cari vecchi filobus	66
Una vita da pescatore	68
La pasta con le sarde	72
Proverbi e detti della tradizione trapanese	74
Conversazioni sul dialetto	90
C'erano una volta i "circoli" politici	94

Da "La maestra racconta... cose nuove e cose antiche" (Anni 2019-2020)

Una città in mezzo al sale	98
Le botteghe dei calzolari	99
Le antiche taverne	101

Da "La maestra racconta... storie per tutti" (Anni 2020-2022)

San Francesco di Paola, protettore della gente di mare	104
Le cassatelle di ricotta	107

Da "La maestra racconta... storie di servizio" (Anno 2023)

Il servizio del Vescovo Domenico Amoroso nel ricordo di mons. Gruppuso.....	111
---	-----

Da "La maestra racconta... storie di fede, di speranza e di carità" Anno 2023-2025)

Un valente pescatore di pesci: <i>Peppi picciuttuni</i>	115
La vita in una famiglia di pescatori	119
Il "gusto" dei pesci	124
In memoria di padre Adragna	133
La mia cara e "vecchia" Trapani	140

