

Salvatore Corso



'Un ci rumpiri 'i cabbasisi



‘UN CI RUMPIRI ‘I CABBASISI

di Salvatore Corso

Detto che non si trova in molti vocabolari siciliani e che ormai, con il noto personaggio televisivo Montalbano interprete dei testi di Andrea Camilleri, appare comprensibile dagli italiani, se non altro per il senso assunto “non mi distrubare e non ci rompere...” .



Allusione a questo significato del termine si trova nel volume corposo del notaio trapanese Giuseppe Di Marzo, *Echi dialettali della vecchia Trapani*, Cosentino Arti Grafiche Trapani 2012 pagina 81: *Cabasisi: anche così chiamati i genitali maschili, particolarmente nell'eufemistica ingiunzione “‘Un ci rumpiri ... ‘i cabasisi”*; probabile un etimo arabo.

Sebastiano Macaluso Storaci, *Nuovo Vocabolario Siciliano-Italiano e Italiano-Siciliano*, Brancato Editore Palermo 2004 pagina 58, offre questa descrizione: *Cabasisa, sostantivo femminile in botanica. Specie di pianta da cui si trae un latte medicinale: Dolcichini, Dolzolini. Cyperus esculentus L.*



Dai due differenti testi si argomenta: il notaio trapanese, tramandata la derivazione araba del termine, ne riporta il plurale maschile *cabasisi*, da cui giustifica *anche* un'aggiunta di significato reticente e descritto *nella eufemistica ingiunzione*; l'autore del *Nuovo Vocabolario Siciliano-Italiano e Italiano-Siciliano* si ferma al sostantivo femminile in botanica, presentando *cabasisa* per evidenziarne il *latte medicinale* ed il corrispettivo termine diffuso in Italia.

Non sembra difficile ipotizzare che, più che in Sicilia, da Trapani sia partito *per scherzo* un diverso significato nella *eufemistica ingiunzione*.

La ricerca proseguita *online* recita: *Dolcichino: è una pianta della famiglia cyperaceae, cyperus esculentus*. E ancora più avanti: *Nei diversi dialetti italiani si nomina diversamente: Babbagigi (Toscana), Bacicci (Toscana), Bacicci (Italia), Bagigi (Veneto, Venezia), Bagigi (Italia), Bascisi (Sicilia, Messina), Basisi (Sicilia, Messina), Cabasisi (Sicilia, Messina), Cabbasisi di Trapani (Sicilia, Messina), Cipero esculento (Italia), Diente de cane*

(Campania), *Diente de cavallo* (Campania), *Dolceghini* (Veneto, Venezia), *Dolcichini* (Italia), *Dolcichini* (Toscana, Val di Chiana), *Dolciulini* (Toscana), *Dolzilini* (Toscana), *Dolzolini* (Veneto, Verona), *Mandole de terra* (Veneto, Verona), *Mandorla di terra* (Toscana, Val di Chiana), *Mandorla terrestre* (Toscana, Val di Chiana), *Mandorle di terra* (Italia), *Nissoele de terra* (Liguria, Genova), *Pendalocchi* (Liguria, Savona), *Trasi* (Liguria, Pontedecimo), *Trasi* (Toscana), *Trasi dolci* (Liguria, Pontedecimo), *Zigolo dolce* (Italia), *Ziparu* (Calabria), *Ziperi* (Veneto, Verona), *Ziperi* (Liguria, Pontedecimo), *Zizzoe de terra* (Liguria, Genova), *Zizzola terrestre* (Toscana).

Dopo questi accostamenti alle varie regioni, si deduce almeno la conoscenza estesa del frutto e la derivazione da un termine che in Sicilia si assomiglia in varie città ed a Trapani e Messina suona *cabbasisi*. Per questa dizione invalsa a Trapani si arguisce la trasposizione a Messina, città frequentata dai marinai, soprattutto in età aragonese, come attesta l'estensione nel 1315 di tutti i privilegi goduti dalla città dello Stretto, in quanto storicamente accertata. Da Messina il termine raggiunse certamente altre città, quantomeno in Italia.

Per questo giova ricorrere, a sostegno, ad un ampio brano del capitano d'armi Lazzaro Locadello (+1628), che frequentò Trapani e ne scrisse per primo la storia, raccogliendo notizie dagli anziani e dai documenti, nella sua opera manoscritta del 1595, con lo pseudonimo Giovan Francesco Pugnatore, *Historia di Trapani* (edita da tante copie manoscritte da Salvatore Costanza nel 1984). Pugnatore ne scriveva in fine della parte seconda sullo sviluppo del borgo a forma di falce, prima assai delle guerre romano-puniche, in quanto era un *emporion/ punto di scambi*, non solo *commerciali*, di Cartagine nella costa d'Africa. Pugnatore subito proseguiva trattando della presenza degli arabi, da lui denominati, come nella parlata attuale popolare, *Sarraceni/ Saracini*, avendo dedicato la prima parte al sito di Trapani e di Erice e delle isole intorno. Appunto a seguire la trattazione degli arabi, l'autore *forastiero* - si noti bene - aggiunge il commercio che da loro si incrementò anche di schiavi negri

che addirittura eleggevano per un giorno un loro re, da tutti acclamato. Da qui Pugnatore nella parte seconda alle pagine 66-68 precisava:



XVI. *Descrizione del frutto abacis in Trapani da' Sarraceni portato; e della sua coltura.*

Al tempo medesimo che i Sarraceni in Sicilia regnarono, vi furono da loro alcune cose arretrate, che alle delizie, più tosto che alla necessità, appartenenti ogn'or furono: come sono le cannemele, di cui si fa il zucchero, dall'Egitto in Palermo in prima portate, et indi in molte parti dell'Isola sparse; et in Trapani quella specie di piccioli frutti, che nella costa d'Africa in mezzo a le arene per altro tuttavia sterili naturalmente germogliano, *abacis* da' mori nomati²⁰, che grano caro nella lingua italiana (secondo alcuni) significa. Questi sono una specie di frutti lunghi e grossi quanto sono le picciole fave; hanno la scorza sottilissima come il formento, e di color poco più fosco di quella, e sono pur quasi come il formento bianchi di dentro; ma però al tatto ruvidi e scabri, per esser di fuori d'ogn'intorno nodosi. Sono di gusto dolce in guisa di castagne, e specialmente quando sono stati alcuni mesi raccolti. Questi nascono con diligente coltura, e non per sé, come affermano alcuni, che facciano al modo delle tartufole (le quali, libere di sotto di ogni radice, e di sopra in tutto di frondi, sono dalla morbidezza del terreno sole e per sé generate), ma sono propriamente radici, ovvero alcune parti più grosse di quelle, le quali nascono dalle cime d'alcuni loro costoni, state l'anno innanzi per piantarsi serbate. Onde anco sono perciò *piantimi* da' Siciliani chiamate, affine che

elle, piantate e coltivate che siano, producano l'anno seguente, sotterra germogliando, di questi frutti insieme con le lor radici congiunti.

Piantansi cosí fatte cime di primavera in paese arenoso et adacquatizzo, essendole il cretoso et asciutto nimico mortale; dove l'una accanto l'altra in lunghi solchi si pongono. Laonde, per esser l'arena ove nascono assai naturalmente bibace²¹, è bisogno di adacquarele sí spesso che sempre molli rimanghino; e di questo modo germogliando ogn'una di esse fa sotto terra gran numero di sottili radici, ciascuna delle quali fuor di sé poscia manda diversi di questi piccioli frutti, e sopra il terreno cresce in ampio cespuglio di varj steli, o sian costoni, copioso, in cima de' quali nascono certe foglie a modo di stelle radiose, e fra esse pure alcuni fiori lunghi in guisa di spighe, di colore piú bruno che rosso: i quali cespugli alla fine, circa il mese di settembre, insieme con le loro radici da terra si svellono, dalle quali questi frutti si levano. Et in questo ogni lor coltura finisce.

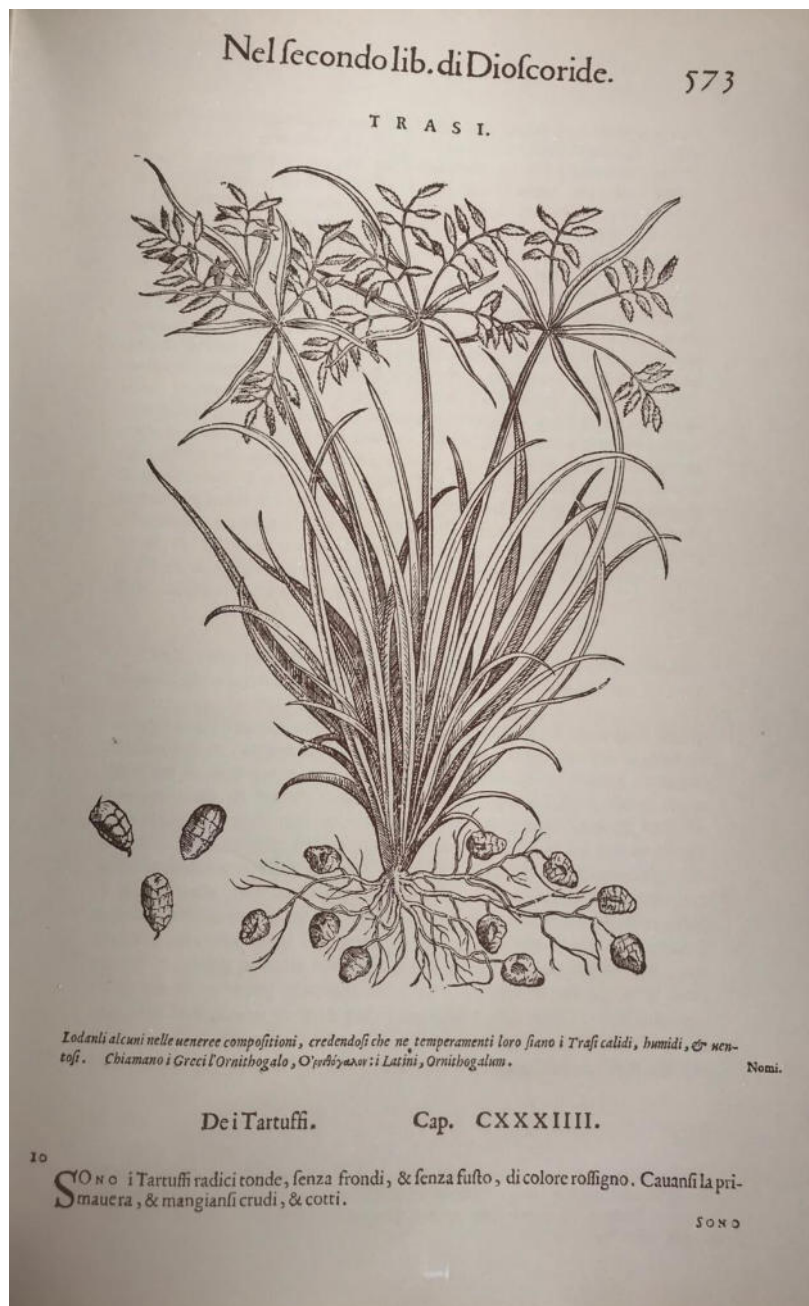
Hanno tai frutti diverse proprietà, le quali Pietro Andrea Mattiolo²² sotto il nome di trasi racconta, le quali presso a lui legger si ponno²³. E però qui basterà solo insomma di dirsi che essi sono nel numero di quelle cose che sono naturalmente umide e calde. I lochi che oggi in Europa di questi frutti producono sono: in Sicilia, la sola maremma di Trapani, di cui or qui propriamente si parla; Valenzia in Ispagna, dove pur, come qui, furon (secondo si dice) da Barberia recati; e Verona in Italia, dove eglino son trasi appellati. Benché dal dir il Mattiolo sotto tal nome parlandone, come che forse quello di *abacis* non sapesse, che eglino vi nascon per sé, si conosca che sian selvaggi, e cioè di quelli che senza coltura son dalla terra prodotti, nientidimeno non si ha per ragione da credere che la terra quivi da principio, cosí da sé, come or ve li manda, li producesse, ma se non che vi furono una volta piantati, da Trapani forse, o di Valenzia, o pur d'Africa ivi portati, e poi dal piantator loro lasciati per sé stessi allignare senza raccogliarli, onde inselvaggiti vi si hanno di modo che, per assai che or vi se colgan al tempo, sempre dalle radici che ogn'anno sotterra vi restano di novi ne insorgono: sí come pur anco fanno in un loco (secondo il suo padrone riferisce) discosto cinque miglia da Trapani, posto nel terreno del Castellaccio. E di ciò, che ora qui si dice, la verità forse apparere potrebbe quando sí diligentemente quivi la terra d'ogni reliquia lor si purgasse, che nulla radice piú di lor vi restasse, non essendo verisimile che la natural liberalità del terreno fosse quivi all'or tanta che da sé stesso vi ne tornasse a produrre degli altri. Questi selvaggi però (secondo pure l'istesso padron del loco, ove nascon a Trapani, dice) non son da' dimestici in altro differenti che nell'avere piú dolzore di quelli, ma tuttavia poco gustoso, e però vi son quasi in nullo pregio tenuti.

Onde poi venga che questo frutto in nulla parte di Sicilia, fuori che in Trapani, nasca, si potria agevolmente, quando in Verona e Valenzia non si vedesse che alligna, argomentar che ciò fosse per una certa occolta virtù da' venti africani portatavi, la quale col terreno arenoso quivi si communichi, e che poi impedita da grossi vapori della terra piú oltre di quel poco arenoso spazio, che è in su'l litto di questa città, naturalmente non passi. Ma il vedersi per prova che il terreno di Valenzia e quello di Verona son tanto d'Africa lunge, che da nullo suo vento non ponno qualità alcuna di quella contrada con esso ricevere, ci deve far credere che tutto ciò avvenga per poco studio che in Sicilia, et altrove, sia dalla gente posto in simil cultura, piú tosto che per alcun'altra cagione.

A questo punto l'insistente curiosità reclama di conoscere come mai il primo storico di Trapani dedichi una lunga trattazione ad un frutto conosciuto e gustato da lui e dai suoi interlocutori, consultati per raccogliere notizie sulla città marinara. Inoltre specifica il terreno *bibace/arenoso che assorbe facilmente l'acqua*, appunto la *palude Cepea*, come si legge nella nota apposta dal curatore, che si estendeva dall'odierna *piazza Martiri d'Ungheria* fino a poco prima del santuario della Madonna. E si ricordi che l'indicazione *'a rina/ l'arena, la sabbia* per gli anziani trapanesi era, fino a decenni addietro, la pianura che dalla Villa Comunale si estendeva verso la *palude Cepea* ed era indicata anche *fora portal fuori le mura*, quelle distrutte quasi totalmente dal 1862. Pugnatore precisava, inoltre, che si trattava di frutti, almeno inizialmente, selvaggi, reperibili nella zona *Castellaccio*, in periferia di Paceco, tuttora, invece, priva di qualsiasi coltivazione (Alberto Barbata, *Paceco II*, Koiné edizioni Trapani 2002).

Non per nulla il curatore dell'opera del Pugnatore, Salvatore Costanza, riportava le espressioni del medico e botanico senese Pier Andrea Mattioli (1500-1577), dove si legge il nome *trasi* adoperato in alcune città della Toscana: *Sono adunque i trasi radicette rosse come fave, ma lunghette, le quali nel seccarsi s'invizziscono e diventano cresphe: la cui pianta è quasi*

del tutto simile al cipero. Imperocché produce ella le foglie lunghe ed appuntate in cima; il gambo alto un gombito e qualche volta maggiore, e fatto a cantoni, nelle cui sommità sono le fogliette piccoline, che si distendono attorno a modo di stella, fra le quali sono i fiori rossigni e spicati. Ha assai quantità di radici, dalle quali pendono i trasi, fatti come s'è detto sopra, la cui midolla è bianca e la scorza rossigna e ruvida. La polpa interiore è dolce e di sapore veramente come di castagne...A Verona si mangiano doppo cena per un passatempo. Masticati con il guscio, il quale per esser ruvido e secco non si può inghiottire, ma si tien succhiato il liquore e sputansi fra tanto le scorze.



Lunga annotazione, corredata dalla fotografia dei *trasi-cabbasisi*, che valeva la pena riportare per approfondire quanto il notaio trapanese Giuseppe Di Marzo aveva *per scherzo* invitato a reperire un significato oltre il richiamo alle origini arabe.

Si deve pensare che Pugnatore, avendo citato il medico e botanico senese Mattioli, vi avesse osservato nel suo libro questa immagine dei *trasi-cabasisi* e avesse letto la didascalia sottostante: *Lodanli alcuni nelle veneree composizioni, credendoli che ne temperamenti loro siano i trasi calidi, humidi, etiam ventosi. Chiamano i greci l'Ornitogalo Ὀρνιθόγαλον, i latini Ornithogalum.* Frase che, in modo più scorrevole si può intendere: Gli abitanti di Siena, almeno alcuni, li esaltano nelle composizioni veneree/ nelle posizioni amorose, credendoli che nelle loro eccitazioni i trasi-cabasisi siano caldi, umidi, anche ventosi, a seguito di folate improvvise. I greci li chiamano *latte di uccello* e ugualmente i latini.

In questo caso dal frutto ci si ferma al *liquore bianco*, che si succhiava. Non si richiede molta fantasia per associarvi, seguendo il notaio trapanese, anche i genitali maschili.

Da tutto ciò appare consequenziale attribuire ai trapanesi gli inizi dell'altro significato, non secondario, ormai comprensibile da tutti in Italia.

Ancora sono da chiarire le modalità in cui ne può avvenire la “rottura” che, trattandosi di un frutto, era agevole come qualsiasi altro tubero. Tuttavia le ultime espressioni del Pugnatore sulla matrice araba della prima piantagione meritano di essere sottolineate: *...che il terreno di Valenzia e quello di Verona son tanto d'Africa lunge che da nullo suo vento non ponno qualità alcuna di quella contrada con esso ricevere. [Ciò] ci deve far credere che tutto ciò avvenga per poco studio che in Sicilia, et altrove, sia dalla gente posto in simil coltura, più tosto che per qualcun'altra cagione.* Come dire che ormai ai trapanesi non interessava, già a quel tempo, la coltivazione del frutto, ma qualcosa di diverso sentire.

Conclusione del lungo brano, questa, in cui, pur dilungandosi il Pugnatore sul frutto *abacis*, potrebbe alludere all'uso corrente, già in voga fra i

trapanesi anziani da lui interpellati per stendere la sua opera, come risulterebbe dall'inciso *per qualcun'altra cagione/ per un'altra motivazione*, proprio da riferire al detto invalso: ***'Un ci rumpiri...i cabbasisi .***