

FESTE, RITI, TRADIZIONI DELL'AUTUNNO

Il 21 settembre astronomicamente ha inizio l'autunno. È l'equinozio di autunno: il sole si trova nuovamente allo zenit dell'equatore, ma in senso inverso rispetto a quello di primavera perché passa dall'emisfero settentrionale dello zodiaco a quello meridionale.

In epoca ellenistica l'equinozio autunnale era consacrato a Mitra-Sole, considerato signore e animatore del cosmo. La Chiesa cattolica ha trasferito i suoi attributi e funzioni a San Michele Arcangelo la cui festa cade appunto subito dopo l'equinozio, il 29 settembre.

San Michele Arcangelo, come gli altri due Arcangeli San Gabriele e San Raffaele, non ha nella nostra provincia particolari devozioni. Così come non vi sono particolari festeggiamenti per la festa di San Francesco che cade il 4 ottobre.

Nei mesi di settembre e di ottobre, in fondo, non vi sono feste religiose e patronali essendo i più impegnati nei lavori agricoli quali la vendemmia e la raccolta delle olive. Ed è di questi due momenti della nostra vita dei campi di ieri che è opportuno ricordare qualcosa.

La vendemmia (*vinnigna*) inizia in genere, secondo l'andamento climatico e l'altitudine dei vigneti, dopo l'8 settembre, dopo la *Bammìna* (la Bambina, cioè il giorno che il calendario religioso dedica alla nascita della Madonna).

Qualche giorno prima il proprietario o il *curatulu* (castaldo) o il *soprastanti* (soprastante) *adduvavanu* (ingaggiavano) la *chiurma* (il gruppo di vendemmiatori formato da uomini e donne). Questi alla data fissata si recavano di buon'ora a piedi all'*antu* (al vigneto) portando con loro la *cartedda* (cesta) dove mettere l'uva raccolta, il *runcuneddu* (piccola falce) per tagliare *li rappi di racina* (i grappoli d'uva) e il *saccuni* (saccone) con il pane e gli effetti personali.

Quando la *chiurma* si era raccolta attorno al proprietario o al *curatulu* o al *soprastanti* questi ordinava: «*picciotti mittemu manu*»¹ ed assegnava ad ognuno dei vendemmiatori un *filaru* (filaro) di viti, mettendo in testa un *capofilaru*, un vendemmiatore più esperto che dava il ritmo del lavoro e controllava che il lavoro venisse svolto con attenzione. Anche qui all'inizio del lavoro si invocava la divinità: «*Sia laratu e ringraziatu lu Santissimu Sacramentu*»² e la *chiurma* rispondeva: «*Sempre sia laratu*»³.

1 Ragazzi cominciamo a lavorare.

2 Sia lodato e ringraziato il Santissimo Sacramento.

3 Sempre sia lodato.

Riempita la *cartedda*, i vendemmiatori, se il magazzino con il *parmentu* era vicino, andavano a svuotare le ceste o direttamente sul *parmentu* o nel *sirratizzu*, un tino di legno a forma di tronco di cono a due basi, se il magazzino era lontano l'uva raccolta si depositava o in un *sirratizzu* o su un telo posti sul terreno vicino al vigneto, dai quali veniva poi prelevata dal *vardunara*, il conduttore di una bestia con *varda* sulla quale erano legati due tini che si riempivano d'uva da scaricare poi nel *parmentu*.

Il *parmentu* era una vasca quadrangolare costruita all'interno del magazzino, sopraelevata rispetto al pavimento ed in leggera pendenza con un canaletto di scolo che dava in una concavità ottenuta nel pavimento (*lu zubbiiu*) o in un *sirratizzu*, dove si raccoglieva il mosto.

Nel *parmentu* l'uva veniva pigiata con i piedi dal *pistaturi* (pestatore). Questi aveva le gambe nude e grosse scarpe ai piedi. Si preferivano scarpe nuove perchè si diceva che con il mosto il cuoio si rinforzava.

L'uva veniva pigiata una prima volta a strati e poi una seconda volta (*lu ripistatu*). Il *pistaturi* si teneva ad una fune che pendeva dal soffitto con una mano e con l'altra teneva una pala di legno per rimuovere l'uva. La poltiglia rimasta sul *parmentu* veniva posta in *coffe* (bugnole) di canapa, sistemate, poi, nello *strincituri* (torchio) per essere torchiate. Il torchio, di legno, era formato da una base tonda di ferro, circondata da un canale per lo scolo del mosto. Su di essa si mettevano da quattro a sei *coffe* che venivano pressate da un blocco di legno collegato con una vite senza fine girata da una sbarra a mezzo di uno o di due uomini. Durante la *stritta* la vinaccia dava altro mosto che veniva prelevato con i *bigghioli* (buglioli, vasi di legno) e versato nelle botti che non si riempivano completamente, ma vi si lasciava un pò di spazio (*u cielu*) per evitare la fuoriuscita del mosto durante la fermentazione che spesso avveniva con violenta ebollizione. Per questo le botti si lasciavano senza il tappo superiore

Nelle *coffe* rimaneva il *vinazzu*, la vinaccia, che veniva buttata.

Al tramonto i vendemmiatori, che durante il lavoro avevano cantato, avevano raccontato barzellette, si erano beffeggiati a vicenda e si erano scambiate le *parti*, cioè strombotti improvvisati, *livavanu manu*, smettevano di lavorare, si lavavano e consumavano il pasto preparato dalle donne di casa e consistente, in genere, in una minestra di tagliatelle fatte in casa con fave. I pasti dei vendemmiatori erano più o meno uguali a quelli dei mietitori.

Dopo il pasto tutti, vendemmiatori, *pistaturi*, proprietario, *suprastanti* con le loro famiglie e con i vicini si riunivano per passare allegramente la serata. Alla luce delle *vampate* si cantava, si raccontavano fatti e barzellette, si giocava ed erano tipici giochi campagnoli.

Poi vendemmiatori e *pistaturi* andavano a dormire all'aperto o dentro un *casalinu* (casolare) su un pagliaio, mettendo per origliere il proprio *saccuni*.

All'alba il soprastante li svegliava al grido: *è ura di sdari* (è ora di alzarsi) e il lavoro riprendeva come prima.

Il mosto nelle botti fermenta, cioè batteri invisibili detti fermenti scompongono le sostanze zuccherine del mosto trasformandole in alcool e gas carbonico.

L'andamento della fermentazione si controllava introducendo dall'alto della

botte un pezzo di canna in modo che una piccola quantità di mosto si versava all'interno della canna senza intaccare molto la pellicola che si forma sul mosto. Il mosto raccolto nella canna si versava in un bicchiere e, dopo averne controllato la limpidezza, si *tastava* (assaggiava). Dopo circa 40 giorni il mosto diventa vino fatto e allora si provvede a *tramutarlo* (travasarlo). Anche questa era un'operazione complessa che andava fatta da persone esperte. Tolto il sughero che tappava il *purteddu* (sportello), un'apertura inferiore della botte, si faceva uscire il vino che si raccoglieva in un tino, fino a quando l'intorbidimento del liquido non denunciava che ormai nella botte c'era solo *fezza* (feccia). Allora si *spurtiddava* (si levava lo sportello) la botte e con un *rrastreddu* (rastrello) si tirava fuori la feccia che veniva posta in appositi sacchi di tela detti *sacchi di tramuta*. Questi sacchi erano aperti dai due lati e nel loro interno si inseriva un bastone di legno. Quindi si chiudeva con un laccio la parte inferiore del sacco insieme al bastone e si mettevano i sacchi dentro barili, si riempivano di feccia e si legavano sempre intorno al bastone nella parte superiore. Infine con appositi ganci si legavano in alto in una trave del magazzino che faceva uscire altro vino filtrato attraverso la tela del sacco.

La botte svuotata dal vino e dalla feccia veniva lavata con acqua e poi si faceva la *sulfarata*, cioè vi si lasciava bruciare all'interno lo zolfo che serviva ad asciugarla e ad uccidere eventuali resti di fermenti. Dopo di che si riempiva nuovamente di vino prelevato dai tini. La feccia restava a chi aveva fatto il travaso che la vendeva per l'estrazione di sostanze chimiche come il cremore di tartaro.

Tra la fine di ottobre e durante tutto il mese di novembre si raccolgono nelle nostre campagne le olive. L'uliveto si chiamava la *chiusa di l'alivi*, chiusa perchè probabilmente l'uliveto era chiuso, circondato da un muro.

Una volta questa raccolta era, così come la vendemmia, occasione di incontro di amici e parenti, un momento di sana allegria. Alla raccolta delle olive da terra provvedevano in genere, le donne ed i ragazzi, in ginocchio o accosciati, mentre gli uomini salivano sugli alberi.

Raccolte per prima le olive che erano cadute da sole per prematura maturazione o per il vento, si puliva il terreno sotto l'albero dalle erbe, dalle sterpaglie e dalle pietre. Sul terreno si distendevano poi *li tenni* (le tende) per facilitare la raccolta delle olive che gli uomini vi facevano cadere dall'albero. Gli uomini salivano sugli alberi arrampicandosi sui tronchi o a mezzo di scale e *sfilavano* le olive, cioè le staccavano dai rami lasciandole cadere. Raramente si procedeva alla battitura con lunghe pertiche perchè questo sistema spezzando anche le cime dei rami li danneggiavano, compromettendo la prossima fioritura.

Le olive raccolte dalle tende si mettevano nei panieri (*panara*) che poi venivano svuotati in sacchi di tela per essere portate al *trappitu* (frantoio).

Era usanza di non macinare subito le olive, ma si depositavano in piccoli box, detti *cammareddi* (camerette), per farle *apparire*, cioè per far perdere loro un pò d'acqua in modo da diminuire il volume e quindi diminuire il numero delle *macine* e quindi la spesa.

Una *macina*, cioè il quantitativo di olive che andava nella vasca del frantoio, era di circa 140 Kg. Nella vasca le olive, già lavate, venivano schiacciate da due grosse ruote di pietra dette *mole* che ruotavano su se stesse, azionate da un mulo che

girava con gli occhi bendati (almeno fino all'introduzione del motore elettrico). La poltiglia (*pasta*) ricavata veniva raccolta e sistemata nelle *coffe* che si ponevano nello *strincituri*, un torchio di legno, poi anche di ferro, fatto grosso modo come quello in uso per il mosto. Anche qui la vite senza fine era girata a mezzo di un *palu* (palo) che, dopo i primi giri che erano di poca fatica, si sostituiva con uno più lungo e più robusto detto *blanduni*.

Dal torchio, usciva olio misto ad acqua che si raccoglieva in un tino e si lasciava *arrisittari* (riposare) in modo che l'olio, essendo più leggero dell'acqua, rimaneva in superficie e si poteva raccogliere con lo *scrozzu* (romajuolo), un utensile di latta piatto che consentiva di prelevare l'olio delicatamente in superficie. L'olio ricavato si misurava mettendolo nei *cafisi*, recipienti di lamiera a forma di brocche della capienza di circa otto litri. Il primo olio era facile a raccogliersi, quando poi ne rimaneva poco si raccoglieva con il palmo della mano o con un *jummu di cannitu* (fiocco di canneto), l'inflorescenza di una canna verde. Nelle *coffe* rimaneva *lu nozzulu* (la sanza) che veniva poi utilizzata come combustibile. L'olio veniva raccolto dal proprietario delle olive o da un suo incaricato.

In un angolo del trappeto c'era *lu priatoriu* (il purgatorio), una vasca nella quale si riversava l'acqua che restava nel tino dopo aver tolto l'olio. Quando la vasca si riempiva, si levava un tappo che c'era in basso e si faceva uscire una metà d'acqua, vi si riversava altra acqua e si ripeteva l'operazione più volte fino alla fine della stagione delle macine. In superficie, a lungo andare, restava un piccolo quantitativo di olio che era di tutti e di nessuno e, perciò, veniva dato alle chiese per accendere le lampade al Santissimo o alle Anime del Purgatorio. Forse per questo, scrive il Guastella, la vasca veniva chiamata *purgatoriu*.

Li trappitara, cioè gli uomini addetti al trappeto erano: il *capurali* (caporale), il *macinaturi* (macinatore), l'*infanti* (il ragazzo), il *tira-in-punta* (tira in punta), il *duna-a-pettu* (dà di petto), il *duna-all'ossu* (dà all'osso). Il *capurali* era il più anziano ed il più esperto ed aveva la direzione e la responsabilità dei lavori, il *macinaturi* era addetto al frantoio e battendo la sua pala e fermando i giri della bestia avvisava che le olive erano ridotte in pasta, l'*infanti* metteva la pasta nelle *coffe*, il *tira-in-punta* era addetto al torchio e tirava l'estremità del palo all'indietro aiutato dall'*infanti*, il *duna-a-pettu* e il *duna-all'ossu amuttavanu* il palo, cioè lo spingevano in avanti a forza di petto e di spalla.

E torniamo alle feste religiose. Il mese di novembre si apre con due feste cristiane: il 1° festa di Ognissanti, commemorazione di tutti i Santi, anche di quelli ignoti ed il 2° commemorazione di tutti defunti.

La festa di Ognissanti trae origine da una tradizione nordica. Per i Celti il 1° novembre era il capodanno: in Irlanda lo si chiamava *Samuin* ed era preceduto dalla notte chiamata ancora oggi, in Scozia, *Nos Galan-gaef*, notte delle calende d'inverno.

Il giorno seguente, il 2, la Chiesa Cattolica commemora tutti i defunti: è un giorno di tristezza per gli adulti, nel ricordo dei cari scomparsi, tristezza che non vogliono trasmettere ai bambini. Quale espediente migliore di quello di far ricordare loro i parenti defunti in allegria, facendo loro trovare i doni «portati» dai morti!

In questo giorno, dice il Pitrè, i defunti si fanno «vivi», lasciano la loro paurosa

dimora e in frotte e alla spicciolata scendono in città portando doni, giocattoli, vestiti nuovi e quant'altro è in essi morti intenzione di donare ai fanciulli»¹. E lo stesso Pitrè ci riporta questa preghiera: «*Armi santi, armi santi/Iu sugnu uno e vuatrì siti tanti/Mentre sugnu 'tra stu munnu di guai/Così di morti mittitiminni assai*»².

I bambini andavano a letto presto la vigilia dei morti per dare tempo ai «morti» di arrivare e di depositare i loro doni senza essere visti. E la mattina trovarli era una festa non soltanto per i bambini, ma anche per i grandi. Anche nelle famiglie meno abbienti non si trascurava il rito di far trovare sotto il letto del bambino il *cannistru* (canestro) pieno di fichi secchi, mandorle, castagne, melograni, mele e mele cotogne con al centro la *pupa* (bambola) di zucchero. I più benestanti aggiungevano giocattoli e *frutta di marturana*, dolci di pasta di mandorle a forma di frutti vari. Andando avanti negli anni il benessere ed il consumismo hanno fatto diventare i doni più ricchi e più costosi.

Ultima festa della stagione è la festa di Santa Lucia che cade il 13 dicembre ed è molto popolare. Lucia era una giovane e ricca siracusana, fidanzata ad un giovane concittadino. Recatasi in pellegrinaggio al sepolcro di Sant'Agata a Catania, per chiedere la guarigione della madre ammalata, ebbe predetto dalla martire catanese il suo martirio.

Tornata a Siracusa decise di rinunciare al fidanzato ed ai suoi beni che distribuì ai poveri e per indurre il fidanzato a dimenticarla si strappò gli occhi. Questi, allora, la denunciò alle autorità romane e fu processata e condannata a vivere in un lupanare. Quando i soldati la presero per portarla via non fu possibile staccarla dal pavimento, nè ci riuscirono una coppia di buoi, nè un getto di pece bollente. Allora il giudice la condannò a morte. Questa è la leggenda, storicamente si sa che effettivamente venne martirizzata a Siracusa durante la persecuzione di Diocleziano del 303, forse il 13 dicembre, secondo il *Martirologio Geronimiano*. Il fatto che si sia strappati gli occhi per non cedere al fidanzato l'ha suggerita nella tradizione popolare come protettrice della vista ed infatti nella iconografia Santa Lucia appare con un piattino con due occhi in una mano e nell'altra la palma del martirio.

E' tradizione dei siciliani che il giorno di Santa Lucia non si mangia pane e pasta, ma si mangia la *cuccia*, cioè frumento cotto e condito con olio e sale o con vino cotto o con crema di ricotta o di latte con cioccolato e canditi. Questa tradizione è legata ad una leggenda. La Sicilia agli inizi del XVI secolo era afflitta da una grande carestia. A Siracusa i cittadini affamati rivolgevano le loro preghiere alla loro Santa.

Il Pitrè nei suoi proverbi riporta questo che più di un proverbio è un'invocazione: *Santa Lucia, pani vurria. Pani nunn'aju, accusi mi staju*³. Il giorno in cui si celebrava il martirio di Santa Lucia, cioè il 13 dicembre, improvvisamente e miracolo-

1 Giuseppe Pitrè - *Spettacoli e feste popolari*.

2 Idem: *Anime sante, anime sante/lo sono uno e voi siete tante;/Mentre sono in questo mondo di guai /Cose di morti mettetemene assai*.

3 *Santa Lucia pane vorrei. Pane non ne ho, così mi sto*.



Un contadino siciliano

(Foto Salvo Giamporcuro)

losamente arrivarono in porto le navi cariche di frumento che fu distribuito immediatamente alla popolazione affamata. Avevamo, però, tanta fame che non potevamo aspettare che si macinasse e che si facesse il pane e la pasta. Lo bollirono, lo condirono con olio e sale per renderlo più gustoso e lo divorarono.

Con questa festa sono arrivato alla fine di un cammino durato l'intero arco di un anno attraverso le feste più importanti del nostro calendario, ma, soprattutto, attraverso le tradizioni della nostra gente, alcune ancora vive ed attuali, altre cadute in disuso e dimenticate soprattutto dai giovani. Per i quali ricordarle non è stato invano, perchè il nostro passato, il nostro folklore non va mummificato come in un museo, ma va costantemente rivisitato e vitalizzato essendo la nostra cultura e la nostra civiltà.

Grande protagonista di questo passato, abbiamo visto, è stato il contadino siciliano. Quest'uomo forte, laborioso, sinceramente religioso, modesto, ricco di saggezza e di intelligenza, legato alla famiglia, alla terra e al casolare merita di essere ricordato e di ricordarci con questa sua canzone:

*«Mi disprizzasti ca viddanu sugnu:
a dirmi viddanu, nun m'allagnu;
travàgghiu e l'arma mia mi la radugnu,
campu filici cu pocu guadagnu.
Di guaj nn'aju assai, struzzatu sugnu,
cu paci e unistati lu tozzu magnu;*

*sta manu è beni di tuttu lu munnu,
gridu: cuscenza netta e gàudiu magnu!»¹.*

¹ *Mi hai disprezzato perché sono villano:/di chiamarmi villano non mi lagno;/lavoro e l'anima mia me la rompo,/vivo felice con poco guadagno./Di guai ne ho assai, strozzato sono,/in pace e onestà mangio un tozzo di pane/questa mano è bene di tutto il mondo,/grido coscienza pulita e grande gioia.*

BIBLIOGRAFIA

- Alfredo Cattabiani *Calendario* - Rusconi Milano 1988
- Jules Toutain *Les cultes paienes dans l'Empire romain*
- Eugenio Manni *Sicilia Pagana*
- Joan Petru Culiaunu *Culto del Sole*
- Rosalie David *Il culto del Sole*
- Giuseppe Pitrè *Antichi usi e tradizioni popolari siciliani nella festa di San Giovanni*
- Giuseppe Pitrè *Feste popolari in Sicilia* - Ed. Formi, Bologna, 1969
- Giuseppe Pitrè *Usi, costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano*
- Salvatore Salomone Marino *Costumi ed usanze dei contadini di Sicilia*
- Emanuele Ciaceri *Culti e miti della Sicilia antica* - Ed. Battiato, Catania, 1911
- Giovan Francesco Pugnatore *Historia di Trapani*
- Vincenzo Nobile *Tesoro nascosto*
- Giuseppe Fardella *Annali*
- Michele Kerbaker *I geni delle stagioni*
- Giuseppe Pitrè *Feste patronali in Sicilia*
- Vincenzo Patti *Gli altari di San Giuseppe a Campobello di Mazara*
- Tesi di laurea - relatore Prof. Giuseppe Bonomo
- Paolo Toschi *Invito al folklore italiano*
- L. Beritelli e A. Narbone *Notizie storiche di Nicosia* - Ed. Pedone
- Palermo 1852

- Nicola Lamia *Processione dei Misteri*
- Benedetto Guastella *Lu filu di la mimoria*
- Fortunato Mondello *Spettacoli e feste popolari in Trapani*
- Trapani, 1882
- Rita Cedrini Calderone *Genesis storica ed aspetti attuali della processione dei Misteri in Trapani - da «Atti di Religiosità popolare tra passato e presente» 1977*
- Mario Serraino *Trapani fedelissima e invittissima*
Ed. Corrao, Trapani 1985
- Giovan Battista Ferrigno *La funzione dell'Aurora a Castelvetro.*
- Corrado Mes *De usu antiquitatis in dignoscendis superstitionibus*
- Antonio Pilati Curatolo
Ericino *Cenno storico su i trasporti dell'insigne quadro di Maria SS. di Custonaci dal suo murale tempio in Erice oggi Monte San Giuliano - Palermo 1842.*

INDICE

Premessa	Pag. 5
Presentazione	» 7
<i>Il Calendario</i>	» 11
<i>Il Solstizio d'inverno: Le tradizioni e le feste</i>	» 14
<i>Le feste di primavera</i>	» 30
<i>Solstizio d'estate e feste popolari</i>	» 53
<i>Feste, riti, tradizioni dell'autunno</i>	» 72
<i>Bibliografia</i>	» 79

Finito di stampare
nel mese di Giugno 1993
dalla Tipo-litografia

Cartograf

Via Col. Romej, 71/75
Tel. 0923 / 22165
TRAPANI

Antonio Calcara, già docente di matematica nelle Scuole statali, ha unito all'insegnamento l'attività politico-amministrativa, il giornalismo e lo studio delle tradizioni popolari. Per questa sua ultima attività nel 1973 è stato nominato dall'ENAL presidente provinciale della Federazione Italiana Arti e Tradizioni Popolari e confermato in tale carica anche quando, soppresso l'ENAL, la Federazione si costituì in ente autonomo con la denominazione di Federazione Italiana Tradizioni Popolari (FITP). In tale veste ha organizzato in provincia 13 seminari di studi di folklore siciliano con particolare riguardo al trapanese, dei quali ha pubblicato i relativi atti.

È presidente del Collegio dei Revisori dei Conti del Centro Internazionale di Etnostoria.

Come giornalista dirige il periodico trapanese «Il Faro» ed ha collaborato con quotidiani e periodici.