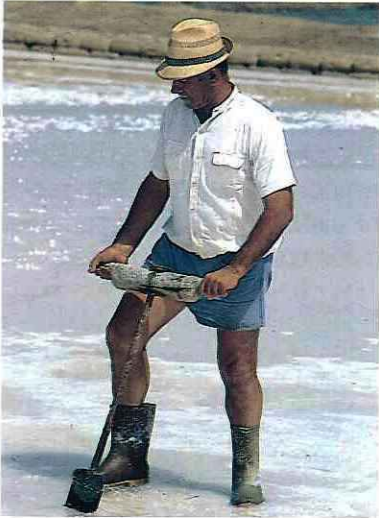


## LA RACCOLTA

Ai primi di luglio iniziava la raccolta del sale. I salinai, detti **staciueneri** (stagionali), entravano nelle caselle e iniziavano a frantumare la crosta (**rumpiri u sali**) che si era venuta a formare, utilizzando **u palu di rumpiri** (il palo per frantumare); questo veniva infisso nella crosta e successivamente fatto ruotare lieve-



17. Salinaro addetto alla frantumazione della crosta del sale

mente. Dopo questa operazione, si praticavano delle canalizzazioni (**spiaturre**), che confluivano in una canalizzazione principale avente la funzione di raccogliere l'acqua depositata dal sale (**mettiri a caseddra in curria**).

Dalle canalizzazioni, le acque depositate, dette **acque matri**, venivano aspirate grazie ad una piccola cocea (**spiriceddra**), azionata a mano da un operaio chiamato **assumma vasu**, e immerse nel «vasu cultivu».

Finita questa fase, si procedeva all'accumulo del sale

dentro le caselle (**arrunzari u sali**) tramite una piccola pala di ferro.

Gli operai addetti a questo lavoro erano chiamati in gergo **partitara**.

Le vasche di cristallizzazione assumevano l'aspetto di una scacchiera; in seguito il sale veniva raccolto in piccoli mucchi (**munzeddra**), che venivano lasciati gocciolare.



**18. Cristalli di sale dal colore lievemente rosato**

La salina cambiava aspetto: infatti, il bel colore bianco brillante delle vasche di cristallizzazione, dove il sale si formava, contrastava con le retrostanti vasche di colore rossastro e con le successive, che a loro volta contrastavano con il colore verda-



**19. Marsala. Salina Ettore: cumuli di sale**

## CANTO DEI SALINARI\*

Ora cu l'havi salalina  
na cantatedda fazzu di matina,  
circanno di quariari; tri iddu nn'havi,  
forza, picciotti mei, e sunnu sei.  
Ti manciasti li sicci e li muletti  
si cuntu li carteddi fannu setti.  
Talia quantu è beddu stu picciottu  
aisa e metti ncoddu e sunnu ottu,  
mi pari c'un si movi e nni fa novi;  
aisu puru a cartidduzza mia  
durici vacunedda haiu a la via,  
ma di comu firria lu canali  
a to calata quattordici nn'havi.  
Oh darrerri nn'haiu quinnici  
vegna, picciotti mei, nn'avemu sirici.  
Assira si mangiaru u purpu cottu  
allestiti a acchiappari e dicirottu;  
e ora accabbamu e un nn'haiu chiui  
forza, picciotti mei, e su vintirui.  
Salarini, nn'avemu vintitrini  
certu ch'è veru mattu vintiquattu,  
chista di vinticinquu la tagghiari  
e la dicina è lesta e a lassu stari.  
E tagghiari vulemu a vuci longa  
e chiamari vulemu la Madonna  
Madooonaaaaa...

\* I canti dei salinari erano delle filastrocche in dialetto, in cui la disposizione delle parole, facendo rima con i numeri, consentiva di tenere il conto delle ceste di sale trasportate. Per questa ragione non è sempre possibile ravvisare un senso logico nei versi.



Ora chi ce l'ha salalina  
una cantatina mi faccio di mattina,  
cercando di scaldarmi; *tre* lui ne ha,  
forza, ragazzi miei, che sono già *sei*.  
Ti sei mangiati le seppie e i cefali  
se conto le ceste sono *sette*.  
Guarda quanto è bello questo ragazzo  
alza (la cesta), la mette sulle spalle e sono *otto*,  
mi sembra che non si muove e ne fa *nove*;  
alzo anch'io la mia piccola cesta  
*dodici* vagoncini (le ceste) ho totalizzato finora,  
ma appena gira il canale  
la tua conta raggiunge *quattordici*.  
Oh dietro ne ho *quindici*  
forza, ragazzi miei, ne abbiamo *sedici*.  
Ieri sera si sono mangiati il polipo cotto  
fai presto ad afferrare (la cesta) e sono *diciotto*;  
e ora abbiamo finito e non ne ho più  
forza, ragazzi miei, e sono *ventidue*.  
Salinai, ne abbiamo *ventitré*  
certo è davvero matto il *ventiquattro*,  
questa di *venticinque* la devo completare  
e la decina è completa e la lascio stare.  
E completare vogliamo a voce lunga  
e invocare vogliamo la Madonna  
Madoooonnaaaaa...

stro delle acque del mare. Si distinguevano, inoltre, le reti di canalizzazione principali e i piccoli cumuli di sale che di giorno in giorno si vedevano ingrandire sopra gli argini.

Nella fase successiva si trasportava il sale al di fuori delle caselle con ceste (**catteddri**) in lamiera zincata, che venivano riempite con una speciale pala, detta **pala di caricatu**, e il trasporto veniva effettuato a spalla. (In seguito le ceste vennero sostituite dalle carriole ed oggi dai nastri trasportatori).

Gli operai addetti alla raccolta ed al trasporto del sale erano circa venti e formavano una squadra detta **venna**, la quale lavorava a cottimo.

Questo tipo di contratto faceva sì che gli operai potessero lavorare tutta la giornata **da suli a suli** (dallo spuntar del sole al tramonto), per realizzare un guadagno maggiore.

La squadra, infatti, non operava in una sola salina, e quando terminava il lavoro in una si spostava in altre.

La **venna** era divisa in due gruppi: l'uno spalava il sale (**spalatura**) e riempiva le ceste; l'altro, formato da un numero doppio di uomini, trasportava il sale (**carricatura**).

Il capo-squadra (**capuvenna**) alternava gli operai nei due gruppi, per rendere meno duro e faticoso il loro lavoro.



20. Nubia. Museo del Sale: «catteddra» e «tagghia»

Il cambio veniva effettuato ogni 10 salme di sale. Una salma di sale (kg. 222) era costituita da 24 **cesti di carricatu**, che si riducevano a 16 all'atto della vendita.

Il calcolo della quantità di sale trasportato veniva fatto sia dal «capuvenna» che dal proprietario o da una persona di sua fiducia (**signaturi**), che utilizzavano un listello di legno (**tagghia**).

Se il sale veniva trasportato con le carriole, la salma era costituita da 12 carriole, che si riducevano ad 8 all'atto della vendita.

Il lavoro dei caricatori si rivelava duro e faticoso, per cui, per renderlo meno pesante, usavano ricoprirsi il capo con un sacco di tela di juta aperto sul lato più lungo, in modo da formare un cappuccio che scendeva lungo le spalle. Questo serviva per proteggersi dalla percolazione del liquido salmastro dalle ceste di canna e verghe di ulivo intrecciate, che poteva procurare piaghe sul corpo. Successivamente si passò alla cesta in lamierino zincato ed il sacco di juta fu sostituito da un cuscino imbottito di paglia (**cuscineddru**), che si posava sulla spalla dove poggiava la base della cesta.

Il sale raccolto veniva disposto sopra l'argine, in cumuli a forma di prisma, che contenevano una quantità di sale variabile dalle 500 alle 800 salme.

Durante i tempi morti tra un trasporto e l'altro il «signaturi» modellava il cumulo di sale. Il cumulo non veniva completato prima che fossero trascorsi dai tre ai quattro giorni, considerato che una squadra raccoglieva circa 200 salme di sale al giorno.

Terminata la prima raccolta, iniziavano i preparativi per la raccolta successiva, che veniva fatta verso la metà di agosto, e a questa seguivano, condizioni climatiche permettendo, una terza raccolta alla fine di settembre e a volte anche una quarta verso la metà di ottobre.

Il sale depositato sull'argine veniva lasciato esposto alle prime piogge, che operavano un benefico lavaggio, liberandolo dai sali di magnesio e da tutte le altre impurità.

Verso la fine di novembre, il curatolo, che aveva coordinato tutte le fasi dei lavori nella salina, provvedeva a far ricoprire i cumuli con tegole di terracotta (**ciaramiri**), collocate ad incastro.





21. La «venna» al lavoro mentre riempie le carriole di sale

Alle prime piogge autunnali, i salinai toglievano le saracinesche mettendo in comunicazione tutte le vasche; quindi riponevano gli attrezzi nei magazzini (**malaseni**) e l'attività nella salina



22. Marsala. Salina Ettore: attrezzo meccanico usato per ammucciare il sale

cessava fino all'arrivo del mese di marzo, quando iniziava un nuovo ciclo produttivo.

La vendita del sale cominciava solo verso il mese di aprile.

Il prodotto seguiva due vie, quella del consumo locale e quella dell'esportazione.

Il sale destinato al consumo locale veniva caricato sui carretti e trasportato ai mulini siti all'interno dei caseggiati delle stesse saline (vedi mulino della salina Culcasi, ex Chiusicella). Qui tramite una macina in pietra, sistemata sotto la torre del mulino, veniva fatta la frantumazione.

Il prodotto raffinato si conservava nei magazzini, di cui ancora oggi si può ammirare la pregevole architettura, anche se realizzata con materiali semplici (come nelle saline Calcara, Culcasi, Anselmo, ecc.).



23. I cumuli di sale vengono poi ricoperti con tegole di terracotta





24. Marsala. Salina Ettore: magazzini per la conservazione degli **attrezzi della salina**

Da questi magazzini il sale veniva smistato per la vendita. Il sale destinato all'esportazione, che costituiva la quantità più rilevante, veniva trasportato al porto di Trapani generalmente, quando le saline ne erano dotate, lungo dei canali (**canali di mezzu**) su barche (**schifazzi**) la cui stazza oscillava tra le 10 e le 12 tonnellate. Queste erano manovrate da un sol uomo. Gli impianti che non erano provvisti dei suddetti canali utilizzavano i carri per trasportare il sale all'imbarco.