

*Luigi Paternostro*

**UOMINI, TRADIZIONI,  
VITA E COSTUMI  
DI MORMANNO**



## PARTE SECONDA

# Tradizioni, vita e costumi di Mormanno

*Il sole l'aurora e il tramonto continuano  
a rosseggiare*

*Nella sezione che segue nata da ricordi di vita nomino qua e là alcune persone. Sono i compaesani insieme ai quali ho percorso una parte significativa della mia esistenza. Non ho chiesto a nessuno di loro, viventi o parenti dei trapassati, il permesso di nominarli, perché gli uni e gli altri hanno con me interagito in modo così affettuoso e fraterno che mi sono sentito autorizzato a ricordarli e chiamarli quasi a testimoniare il racconto di cui essi stessi sono stati o sono tuttora protagonisti.*

### **Il popolo che perde la sua cultura diventa schiavo.**

*Le tradizioni sono la trasmissione di quanto si è ricevuto in consegna dalla generazione precedente e quindi l'ultimo anello di una catena che affonda le sue radici nel passato che può essere così analizzato e storicizzato.*

*Lo scopo della presente breve ricerca, è quello di ricordarne alcune onde dedurre cultura e costumi del paese in periodi di vita in cui, rituali religiosi, istituti giuridici, istituzioni sociali o semplicemente imperscrutabili moti dell'animo umano, sono stati la guida codificata per quotidiani comportamenti ed atteggiamenti<sup>1</sup>.*

---

<sup>1</sup> Nate dall'animo popolare sono giunte fino a noi alcune *Canzoni folcloristiche* che pur essendo di tradizione popolare non autoctona (sono comuni infatti all'area napoletana e sicula) sono state rese longeve dal dialetto che è riuscito a conservarle e, qualche volta, ad integrarle. Hanno come tema di fondo l'amore e il lavoro: due momenti essenziali della vita, interagenti e, direi, insostituibili, in un contesto in cui i sentimenti sono stati permeati soprattutto dalla speranza di un'esistenza diversa da quella quotidiana fatta di spalle ricurve, di mani martoriate, di volti bruciati dal vento e dal sole e di menti e di cuori tormentati dai bisogni. Anni fa, marzo 1986, riportai, in *Gli Alti Bruzi e il loro linguaggio*, tip. Stella, Firenze, pagg. 113-129, alcuni motivi ripresi poi e rivisitati da un locale **Gruppo Folk**, che conta 20 anni di attività. Ricordo tra essi: **C'addùru di garòfalu...chi bbèni; Canto del Cùpi-cùpi; Garofalèddru meju ...chi tantu addùri; Mi 'nni vurrìa i... a càmpo di fiòri; 'U telaiòlu.**

## Tradizioni autunnali

### I fichi lungàni

Avevamo una vigna a *Maiùri*, un fazzoletto di terra, sventrato nel 1927 dal passaggio della linea ferroviaria Spezzano-Lagonegro

Eppure a noi ragazzi sembrava un continente.

C'era una bella casetta, con davanti un sedile, più in là una piccola stalla ove si teneva il maiale e l'asino, un magazzino che aveva diverse funzioni, tra cui anche quella di tinaia.

Di fronte vi era un piccolo spiazzo circondato da una siepe ove cresceva l'*uva spina*.

Di là si scendeva verso la ferrovia attraversando tre terrazzi contenenti la vigna, gli alberi di fico, qua e là qualche pesco.

Più avanti si passava per un boschetto di castagni proprio su una piccola galleria e poi per un ripido viottolo si giungeva ad una parte più piana che costeggiava la strada ferrata racchiusa intorno da alberi di quercia.

Era un paradiso!

Per entrare in casa si salivano cinque o sei gradini e subito ci si trovava su una piccola terrazza balaustrata con pali e paletti.

Un portoncino di colore rosso ad un'anta immetteva in una stanzetta rettangolare in fondo alla quale c'era una finestrella e a sinistra un camino.

La parete di destra aveva due piccole porte che si aprivano in due distinte camerette ognuna delle quali aveva una finestrella.

Guardando da lontano la casa sembrava una persona.

Le due finestre erano gli occhi, la porta del magazzino la bocca, il tetto spiovente la testa. In alto in mezzo alle due finestre c'era una mattonella di maiolica su cui era dipinta la figura di S. Francesco di Paola.

Non vi dico gli odori e i sapori della roba.

A me piacevano i fichi *lungàni*<sup>2</sup> e già cominciavo a gustarne il sapore dalla fine di agosto cioè da quando si scendeva in campagna.

Qui cominciava un altro capitolo di vita.

Appena la frutta maturava e, come si sa, non in contemporaneità, veniva raccolta e per la maggior parte seccata per l'inverno.

Noi ragazzi eravamo addetti a sbucciare ogni tipo di frutta per poi metterla a seccare sulle stuoie.

Potevamo mangiare solo fichi neri, i *lattaròli*<sup>3</sup>, quelli di Santa Maria o i *zivulèddri*<sup>4</sup> ma non i *lungani*.

Ad essi non si potevano neppure accostare gli uccelli tenuti lontano da vari spaventacchi.

Questi fichi erano particolarmente curati dal nonno che li aveva ripetutamente contati e ne conosceva anche la collocazione sulla pianta.

Appena maturi li raccoglieva personalmente e li metteva al sole in apposite stuoie.

Li girava e rigirava fino alla loro completa essiccazione e li infornava.

Poi provvedeva a fare le *crochette* con la noce o le infilava a '*nzèrta*<sup>5</sup> in appositi spiedini di canna.

Noi ci sognavamo di mangiarli.

Potevamo solo rubarne qualcuno nascosto sui rami più alti ove spericolatamente salivamo.

A volte quando la guardia era più stretta cantavamo: *Monachèddru 'i sàntu Vitu gàla abbàsciu e pòrta fichi, à tìa li sc'cattiòli e à 'mmìa li bònì bònì*<sup>6</sup>.

---

<sup>2</sup> Brogiotto bianco.

<sup>3</sup> Varietà il cui gambo secerne un lattice bianco.

<sup>4</sup> Fichi rossi all'interno e mielosi.

<sup>5</sup> Una specie di ghirlanda.

Quando il nonno sentiva che noi per mangiare un *fico buono* ci affidavamo al rumoroso imenottero, si commuoveva e ce ne dava uno ciascuno.

Ecco perché oggi mi piacciono ancora i fichi *lungani*!

## La vendemmia<sup>7</sup>

*Dumincadia vignignàmu!* Domenica si vendemmia!

Ognuno si prepara a modo suo alla festa. La mamma starà attenta che sia *spunzàtu*<sup>8</sup> il baccalà, che sia pronta la *suprissàta*<sup>9</sup>, il...

La Zia avviserà le comari del vicinato, visibilmente dispiaciuta per la mancanza di *cummari*<sup>10</sup> Rosa, morta, poverina il...

Sul nonno, novello Dioniso, grava tutta l'organizzazione e da lui dipende la riuscita della festa. Da almeno cinque o sei giorni sta curando alcuni importanti preparativi.

In campagna ha già *abbunàtu*<sup>11</sup> i tini, tutti *scridinùti*<sup>12</sup> e dato l'olio al torchio, à *màchina*.

Ha pulito la *minzanèddra*<sup>13</sup> che servirà a misurare il vino.

Ha preparato corbe e corbelli di varie misure, ceste e *spasòli*<sup>14</sup>; ha potato tutti i tralci inutili per evitare che vi s'inciampi e levato, a colpi di forbici e di roncola, tutti i *pilarrùni*<sup>15</sup> ed i vari tentacoli dei rovi, padroni, per tutta l'estate, del *lìmmitu*<sup>16</sup> e ora, se non ridimensionati, invasori impertinenti della vigna.

A colpi di zappa ha pure appianato i sentieri e le stradine da percorrere con i carichi diretti alla grande *tina*<sup>17</sup> che fa bella mostra di sé nel magazzino e sulla cui capiente ed invecchiata pancia spicca un vecchio crocefisso ed una *figurèddra*<sup>18</sup> della Madonna Addolorata insieme all'ormai secco rametto dell'ulivo pasquale.

I ragazzi. Non ne parliamo: sognano...

Non vedono l'ora di diventare padroni della vigna e liberamente mettere le mani sulle uve che hanno visto crescere ma che non hanno potuto mai prendere per l'accanita sorveglianza del nonno. *L'àcina non si pizzulìa, pàri brùtta; quànnu vignignàmu putési mangià.*<sup>19</sup>

---

<sup>6</sup> *Monachino di S. Vito*, (imenottero con una livrea colorata a strisce gialle e dal lungo pungiglione), *scendi giù, portami un fico; tu mangia quelli più guasti* (sc'cattiòli, troppo maturi, aperti dall'acqua, lacerati), *e serba a me quelli buoni!*

<sup>7</sup> Per parole ed espressioni dialettali vedi: L. Paternostro, *Il Vocabolario dialettale degli Alti Bruzi, Edizione "Il Coscile" Castrovillari*. Il testo, corretto ed ampliato, sarà ripubblicato con un nuovo titolo: **Guida alla scoperta di una particolare area geografica comprendente dodici paesi del parco Nazionale del Pollino con notazioni storiche, un vocabolario dialettale etimologico ed una breve ricerca sulla flora e sulla fauna.**

<sup>8</sup> Diventato molle dopo la bagnatura.

<sup>9</sup> La soppessata.

<sup>10</sup> Comare.

<sup>11</sup> Dare acqua ai tini per gonfiarli.

<sup>12</sup> Secchi e incapaci di trattenere liquidi.

<sup>13</sup> Misura usata principalmente per il vino. E' costruita in legno o in rame. Trattasi di un recipiente a forma di tronco su cui è apposto un manico. Piena fino all'orlo misura 7 litri e 1/8. Trentadue di tali misure formano una *sarma* (soma) di vino, pari a litri o chili 228. La *sarma* veniva divisa in due carichi di 16 *minzanèddri* pari a 114 chili ognuno. Tale era la quantità di vino che un asino trasportava dalla campagna o con barili, anche di latta, o in otri. I muli portavano un peso maggiore. A seconda della distanza dal paese i viaggi andavano da 4 a 6 per ogni giornata.

<sup>14</sup> I cannicci su cui si posava la frutta soprattutto per seccarla al sole.

<sup>15</sup> Rovi.

<sup>16</sup> Siepe che segna il confine tra due proprietà.

<sup>17</sup> Tino.

<sup>18</sup> Immagine sacra.

<sup>19</sup> L'uva non deve essere piluccata è brutto vedere una pigna a cui mancano chicchi: Quando si vendemmia potete mangiarne!

Voglio vedere la *mia ficara*<sup>20</sup> e salirvi sopra; ed io voglio la mia. Ognuno ha nella vigna un albero proprio, suo coetaneo, piantato per lui appena nato. Quel fratello vegetale è più caro ed amico di un fratello, trattato con infinita cura e sognato.

Domenica! Quando arriva? Arriva, arriva...

La mamma si è alzata alle tre. In casa c'è un odore invitante ed irresistibile di baccalà e peperoni, di patate fritte, di polpette di carne, di *tumascèlle*<sup>21</sup>, di sughi.... di...e di...

Alle sei, sveglia generale! Arrivano pure i vicini. Le comari più giovani in un battibaleno preparano la *curòna*<sup>22</sup> e si caricano le ceste; ognuno porta qualcosa: Fra i tanti oggetti fanno spicco i *panàri*<sup>23</sup>.

Quale strada si percorre? si va per la Costa, il Serrone e per Donna Bianca? E il nonno? E' partito prestissimo. Aveva precisi compiti, tutti importanti e delicati che solo lui poteva e sapeva fare. Doveva aprire la *tùrra*<sup>24</sup>, tirar fuori sul *pèzzu*<sup>25</sup> le ceste grandi e i *cofanèddri*<sup>26</sup>; far più spazio possibile nel magazzino, ove c'è di tutto; andare a *Minnàrra*<sup>27</sup> a prendere l'acqua di sorgente, mettere il vino in fondo al pozzo per esser poi bevuto fresco ed atto così a togliere l'arsura del caldo sole ottobrina, e, operazione più delicata di tutte, andare in anteprima nella vigna a tagliare le *pizòrre*<sup>28</sup> più belle di quell'uva destinata ad *appènnici*<sup>29</sup> da conservare poi fino a Natale ed oltre.

Facevano parte di questo taglio mattutino le uve che rappresentavano le varietà più antiche e che avevano resistito a tutte le filossere diventando tutt'uno con l'ambiente. Erano le *cuagghjàne* dai bellissimi e saporitissimi chicchi neri e turgidi, *'a cuagghjàna còcchi tùnna*, dalle gote rotonde; i *muscatèddri* dorati e dolcissimi; *'u lunguvàrdù*, la *'ngròia*, il delicatissimo e profumatissimo *ducicèddru*, vitigni ormai non più esistenti, sostituiti ormai dai nerelloni d'Avola, dagli imprecisati zibibbi, dalle uva Italia e da tutte quelle varietà propagandate e divulgate, che difficilmente si adattano al clima di Mormanno. Tutti i *pàstini* e *pastinèddri*<sup>30</sup> fatti con vitigni di importazione, hanno fatto e fanno una brutta fine.

Ma...dal ponte di *Settiluci*<sup>31</sup> si sente il rumore della sopraggiungente schiera. Tra poco comincerà la festa.

Il nonno ordina: dovete cominciare da *vàsciu*<sup>32</sup> e poi salire in modo che da ultimo resti da fare la vigna vicina alla casa che è poi la parte più comoda perché in piano, e poi perché...le distanze andranno accorciandosi e la fatica sarà anche proporzionale alla stanchezza. Che filosofo!

*Cummari Minù*<sup>33</sup> dice, stai attenta ai *guagliòni*<sup>34</sup>; ai più grandicelli è fatto obbligo di raccogliere tutti i chicchi che cascano per terra: è peccato lasciarli!

A tutti raccomanda di non far cadere nei corbelli o lasciarvi per dimenticanza forbici e coltelli...le comari più giovani trasportino i cesti pieni... Ha un gran da fare! E' una bellezza! Ogni tanto comare Maria *ci tira 'nù sc'chintèddru*<sup>35</sup>, cui segue il coro dell'intera compagnia. Alle nove la mamma chiama: sa, a mangiare, è pronto *l'agghju*<sup>36</sup>!

---

<sup>20</sup> Il mio albero di fico.

<sup>21</sup> Polpette di patate, uova, formaggio e prezzemolo.

<sup>22</sup> Cercine.

<sup>23</sup> Panieri.

<sup>24</sup> Casa di campagna.

<sup>25</sup> Sedile generalmente in pietra.

<sup>26</sup> Corbelli.

<sup>27</sup> Località ove sgorgava una polla d'acqua.

<sup>28</sup> Pigne.

<sup>29</sup> Uve che si appendono.

<sup>30</sup> Lat. *pastinum* terreno zappato e lavorato per piantarvi la vigna.

<sup>31</sup> Dalle sette arcate. Trovati in località Serrapotolo o Serrapotamo.

<sup>32</sup> La parte più bassa.

<sup>33</sup> Comare Filomena.

<sup>34</sup> Ragazzi.

<sup>35</sup> Intona un motivo.

<sup>36</sup> Prima colazione.

Dopo si continuerà. Dove sono arrivati? mi chiede il nonno. Ancora sono *a la 'mparètta di vàsciu*<sup>37</sup>, vicino *a lu culòttu*<sup>38</sup>... Ride: è contento. Sa che c'è tanta vigna da sforbiciare, c'è ancora la *prugulàra*<sup>39</sup>, c'è tanta buona uva. Si siede. Guarda la *tìna* che è quasi a metà: *binidica*<sup>40</sup>, dice.

Pensa al freddo e al gelo patiti in gennaio e febbraio quando potava, al sudore dei mesi estivi quando *spilagrava*<sup>41</sup>, *nzurfaràva*<sup>42</sup> e *pompiàva*<sup>43</sup>...S'appisola.

Nonno, nonno!, lo sveglia Pinuccio. Cos'è?, che ora è? Sono circa le...E gli altri dove sono?

La tina è piena fino all'orlo, è *cùrma*<sup>44</sup>!.

L'uva raccolta è tanta che deve essere poggiata nel *tinèddru*<sup>45</sup>.

Il sole è ancora alto nel cielo. Ci si mette di nuovo a tavola. Si mangia poco. Dopo l'*àghju* appetitoso e abbondante, l'uva, i fichi, i *pircòchi*<sup>46</sup>, la pancia è ormai piena.

Siamo quasi alla fine. Mentre il nonno parla con *cumpàri Franciscu*<sup>47</sup> predisponendo il lavoro del giorno dopo e cioè *lu scarpisamèntu*<sup>48</sup>.

La mamma ha rimesso tutto in ordine e tutti sono pronti per il rientro.

Cominciano ad allungarsi le ombre. Alla Madonna della Catena il sole è già salito all'altezza di *Mungirivèri*<sup>49</sup>.

Quando si giunge alla *Luggètta*<sup>50</sup>, spunta la falce di luna del *suttìli*<sup>51</sup> di ottobre seguita dalla lucentissima Venere.

Al prossimo anno. A domani per il nonno e *cumpàri Franciscu* che prima di accingersi a *scarpisà*<sup>52</sup>, faranno insieme un giretto d'ispezione alla ricerca di oggetti smarriti, di chicchi non raccolti, di qualche illusa *pizòrra*<sup>53</sup> ancora nascosta tra i rossicci pampini, lasciando, per ora, indenni gli immancabili *graccioppuli*<sup>54</sup> sulle *spàddri*<sup>55</sup> più alte ed intrecciate, in attesa di far felici più in là i ragazzi che verranno a raccogliarli, nella imminente e prossima *statièddra di Santu Martinu*<sup>56</sup> insieme alle castagne *'nzèrte*<sup>57</sup>, sicuramente mature per allora.

---

<sup>37</sup> Alla piccola pianura.

<sup>38</sup> Posto ove il terreno fa una gobba.

<sup>39</sup> Pergolato.

<sup>40</sup> Che benedizione!

<sup>41</sup> Levava pampini e tralci inutili.

<sup>42</sup> Dava lo zolfo.

<sup>43</sup> Irrorava.

<sup>44</sup> Colma.

<sup>45</sup> Tino piccolo.

<sup>46</sup> Pesche e cotogne.

<sup>47</sup> Compare Francesco.

<sup>48</sup> La pigiatura.

<sup>49</sup> Monte Cerviero.

<sup>50</sup> Oggi è ricordato con il nome Loggetta un posto non più esistente. Si trattava di un piccolo spiazzo su cui erano collocati due sedili in pietra. Da qui aveva inizio una strada mulattiera che scendendo per la Salviera portava, passando per la Madonna della Catena, nelle campagne di Colle di Ferruzzo, Pietragrossa e in quelle dei Comuni di Laino Castello poste ai confini delle terre di Mormanno, quali Filomato e Scolari. La Loggetta non più identificabile, era posta proprio all'inizio della discesa della variante che porta al parcheggio ove si tiene il mercato del mercoledì.

<sup>51</sup> Ultimo quarto di luna o luna calante.

<sup>52</sup> Pigiare.

<sup>53</sup> Grappolo.

<sup>54</sup> Racimoli.

<sup>55</sup> Tralci, assimilati alle spalle, atte a portare pesi.

<sup>56</sup> L'estate di S. Martino.

<sup>57</sup> Varietà di castagne.

## A' tiganàta<sup>58</sup>

Ai bordi del mercato S. Lorenzo, nel cuore di Firenze, un angolo tra l'incrocio di via Fiume e via Nazionale è sempre occupato nel mese di dicembre da un caldarrostaio.

Quando capito nei paraggi per recarmi in provveditorato, sopra pensiero e con tanta fretta nelle gambe, quel buon odore di caldarroste mi trasporta, come in sogno, nella mia vecchia cucina accanto alla fiamma del camino.

La sensazione dura pochi attimi bastevoli però a farmi rivivere una parte non trascurabile della mia lontana e sperduta fanciullezza.

Stasera si farà la *tiganàta*! Il messaggio corre tra le mura domestiche e tutti sono in attesa.

Non si sa come ma la voce giunge anche a comare A. a compare F e moglie, e anche a comare T.

E tutti piano piano arrivano all'ora stabilita.

Siedono attorno al fuoco che deve essere allegro e ben fornito di legna.

Si comincia a levare un po' di buccia alle castagne, a castrarle, prima di metterle nel *tìgano*<sup>59</sup> e non farle poi scoppiare.

Al bel fuoco intanto si accostano pure le pietre che messe ritte come soldati attorno al ceppo intanto si riscaldano e si porteranno poi nel letto impacchettate in una carta blu, quella con cui i negozianti avvolgevano la pasta. Ognuno ha la sua. Il nonno ha quella di piperno<sup>60</sup>, lo zio si accontenta di un *tèstu*<sup>61</sup>, io del mezzo mattone.

Ma torniamo alla *tiganata*

Appena le castagne cominciano ad esser pronte è guerra.

Giù le mani, grida il nonno, non vedete che non sono cotte? Quando gli sembrano pronte allora si leva il *tìgano* dal fuoco. Comincia un allungare di mani e un lavoro rapido di sbucciatura. Per non bruciarsi le dita si soffia allora sul *pistiddru*<sup>62</sup>. Al calore dei visi rossi e delle gambe caldissime perché rivolte alle fiamme fa riscontro uno spiffero gelido e continuo dietro la schiena. Fuori combattono gli elementi e il vento ulula sotto l'arco. Si mangia con calma e con gioia mente *zù Franciscu*<sup>63</sup> racconta la favola del mondo *sottano* e di quello *sopranu*<sup>64</sup>... Il fuoco non svampa più. Si prendono le *pètre*<sup>65</sup> e uno alla volta si va a dormire. Il letto, che ha per materasso il solo *saccùni*<sup>66</sup>, è più morbido di quello del Re.

La cucina rimane sola. Fuori nevicava in silenzio. Anche Eolo dorme.

Un clacson squillante mi risveglia... Corri anche tu, le carte ti chiamano...Intorno il freddo dicembrino di Firenze punge come una spada...

## San Nicola

Un'altra tradizione dicembrina è legata alla ricorrenza di S. Nicola, che si festeggia il giorno 6. Per tale giorno si usava cuocere granoturco e preparare panini che si facevano poi benedire. La cottura cominciava a notte fonda e proseguiva fino al far del giorno.

La cucina calda e piena di fumo era allietata anche dalla presenza delle comari che con un po' di legna contribuivano ad alimentare quel fuoco quasi vestali attese ad un rito magico.

---

<sup>58</sup> La preparazione delle caldarroste.

<sup>59</sup> Padella.

<sup>60</sup> Roccia eruttiva di cui Mormanno è ricca.

<sup>61</sup> Un pezzo di coccio.

<sup>62</sup> Castagna sbucciata.

<sup>63</sup> Zio Francesco. Si chiamavano *zio* le persone di maggiore età.

<sup>64</sup> Nella favolistica gli Inferi, *suttànu*, che sta sotto, e i Cieli, *suprànu*, che sta sopra, non si nominavano esplicitamente ma solo per metafora. Questo modo di dire aumentava l'attenzione e metteva in moto la fantasia dell'ascoltatore.

<sup>65</sup> Le pietre sostituivano le borse d'acqua calda.

<sup>66</sup> Pagliericcio.

Il pane e il granone venivano poi distribuiti ai vicini, a chiunque ne faceva richiesta e ai ragazzi che si recavano di porta in porta a riempire vari contenitori di spighe fu manti.

Fuori era freddo ma la gioia e gli schiamazzi che rallegravano i vicoli addormentati, compensavano il disagio.

## **Santa Lucia**

A Santa Lucia, giorno 13, si distribuivano castagne cotte *ì pistiddri* che, simili agli occhi, ne ricordavano il martirio.

Sul far del giorno si diceva la messa, “*à prìma mìssa*” alla quale partecipava tutti il paese.

## **La novena di Natale**

Oltre alla novena di Natale recitata in chiesa ed annunciata con il suono solenne delle campane il 16 dicembre di ogni anno, è interessante ricordare quella che un tempo si recitava in famiglia.

Il rito ha pure inizio il 16 dicembre.

Dopo cena, riuniti vicino al focolare, su cui arde un bel ceppo e la cui fiamma è vivificata dai *salimmènti*<sup>67</sup> e dai resti dei vecchi pali di vigna e dietro il quale, come soldati, si allineano le pietre, che serviranno più tardi a riscaldare il letto, la nonna o il nonno o la persona più anziana della famiglia, attornata dai figli e dai nipoti, inizia il rito cominciando a recitare le *Ave* sulla vecchia coroncina, cui manca qua e là qualche grano.

La procedura è codificata: dieci *Ave* e un *Pater* per 5 volte. La particolarità consiste nel fatto che ogni *Ave* è preceduta da una giaculatoria che cambia ogni sera e che si ripete di tre in tre sere.

La prima sera: “Benedetta Maria quando fosti eletta Madre di Dio”

La seconda: “Benedetta Maria quando partoristi il pargoletto Gesù, figlio di Dio”

La terza: “Benedetta Maria per quella prima goccia di latte che donasti al pargoletto Gesù, figlio di Dio”

La sera della vigilia di Natale le giaculatorie si ripetono tutte ed il rosario è composto da “tre poste”, si dicono cioè 150 *Ave*.

Durante il cenone, al quale tutti si presentano senza aver mangiato a mezzogiorno, non si *càmmara*<sup>68</sup> cioè non si mangia carne, per rischiare di diventare turco o cane. Si mangiano invece le *nove cose* che sono o cose nuove, cioè cibi mai usualmente mangiati o nove pietanze: *spaghetti con alici, broccoletti saltati in padella con peperoncino, baccalà indorato e fritto, olive, frutta fresca, frutta secca, crespelle mielate, cannulètti, ciciràta*. Dopo si va alla notte, cioè in chiesa per le sacre funzioni. C'è tutto il paese. A mezzanotte nasce il Bambinello e dall'organo<sup>69</sup> si levano, accompagnate dal canto dei fedeli, le dolcissime note del “**Dormi dormi**”. Tutti cantano. Ecco il testo:

*Ecco è nato, ecco è nato, il Bambinello  
tutto puro e tutto bello.*

*Chiudi gli occhi al dolce sonno  
l'astro sorge del mattino  
dormi dormi, Gesù Bambino,  
dormi in pace, Dio d'amor!*

<sup>67</sup> Rami secchi della vite raccolti a fascio.

<sup>68</sup> Tardo latino *cammarare*, non mangiar carne il venerdì o nei giorni di stretta vigilia.

<sup>69</sup> L'organo accompagnava il solista di turno. Ricordo il signor Antonio Cersosimo per la sua voce potente e melodiosa.

*Sulla paglia e nel Presepio  
ha già chiusi i begli occhietti  
e col bue e l'asinello  
com'è bello il riposar!*

*Chiudi gli occhi...*

### **Nenia natalizia**

*La notti di Natàli fùì 'na fèsta principàli*

La notte di Natale fu una festa principale

*cà nascìvi nòstru Signùri, ntra na pòvira mangiatùra*  
perché nacque Nostro Signore in una povera mangiatoia

*cu lu bòvi e l'asinèllu, San Gisèppi, lu vecchiarèllu.*  
con un bue, un asinello e San Giuseppe vecchierello.

*San Gisèppi non t'addurmì, ca Maria à da parturì*  
San Giuseppe, non dormire, Maria deve partorire

*à da fà 'nu Babinèllu chi si chiàma Gisù miù bellu*  
nascerà un Bambinello che si chiama Gesù mio bello

*e lu pòsa sùpa l'autàru e tutti l'àngiuili a cantà*  
lo pogerà sull'altare e tutti gli Angeli a cantare

*a cantà cu bòna vùci, o Maria quàntu s'ì d'ùci*  
canteran con piena voce, o Maria, come sei dolce

*e s'ì d'ùci, 'nzuccaràta, o Maria la 'Mmaculàta!*  
sei dolce, zuccherata, o Maria Immacolata!

*Oh...oh... nìnna oh... nìnna nìnna , nìnna oh!*  
Oh...oh...nìnna oh... nìnna nanna, nìnna oh!

## Tradizioni invernali

### Il maiale

Il poeta cosentino Michele De Marco detto Ciardullo a proposito del maiale diceva che esso è la ricchezza della casa<sup>70</sup>.

Anche per i mormannesi l'animale rappresentò la vera abbondanza.

Per conseguirla bisognava rispettare alcuni tempi e attenersi ad una prassi ancestrale e rituale.

Si cominciava anzitutto col comprare un bel *rivòtu*<sup>71</sup>, possibilmente già *sanàtu*<sup>72</sup>.

L'occasione migliore era la fiera di S. Lorenzo.

Se non poteva essere acquistato in contanti si otteneva anche con il baratto o con altre forme di compromesso.

Chi ne aveva disponibilità lo teneva in campagna.

Ad una crescita più rapida contribuivano quelle erbe rinate dopo la calura estiva. Al finire dell'estate di San Martino veniva portato in paese e, accolto come un trionfatore, occupava il posto d'onore non solo nella *zìmma*<sup>73</sup> ma nel cuore di tutta la famiglia.

La mamma era deputata alle sue cure.

Per ingrassarlo si metteva in pratica un rigoroso procedimento.

Non si buttava più l'*acqua lorda* cioè quella derivante dalla rigovernatura dei piatti e delle stoviglie. Anzi si recuperava anche quella dei vicini.

Poi, quando finiva quella appositamente conservata in casa, ove si faceva il pane alla maniera antica, bisognava comprare la crusca. Con essa si faceva il pastone giornaliero farcito con mais crudo, patate cotte, *prughìghhj*, cioè le bucce degli ortaggi o della frutta in genere, e con ogni altro avanzo dei pranzi.

Quando la stagione si faceva più fredda e l'appetito della bestiola aumentava, si ricorreva a cibi più nutrienti quali la ghianda e le castagne.

Le migliori patate erano quelle di Campotenese o del Pantano. Le ghiande, quelle di Filomato. Le castagne *cùrce* si raccoglievano nei boschi di *Guddràvu* o di *Santa Dumìnica*.<sup>74</sup>

E si arrivava sotto Natale. Il maiale mangiava, dormiva e...ingrassava. Sopraggiungevano i freddi invernali.

La neve cadeva in abbondanza e la notte gelava. I *pizifferri*<sup>75</sup> si autoappendevano come spade alle tegole sporgenti. A casa si cominciava a parlare di morte. Aspettiamo fino a Sant'Antonio<sup>76</sup>, diceva la mamma, ci farà la grazia di non far irrancidire il salame!

Va bene così, confermavano tutti: saremo anche in carnevale e una bella *sfrittuliàta*<sup>77</sup> non guasterà!

---

<sup>70</sup> Traggo dalla sua poesia *Jennaru*:

*Puorcu!...Gioia, ricchezza d'ogne casa, grannizza vera, pumpusia frunuta!...  
Ccu lu filiettu mpacchi la prim'asa la fragagliella, mo cce vò, t'aiuta!...  
E all'urtimu, quatrà, cc'è la quadra!...Cchi cc'è allu munnu chi ssa cosa appara?!...*

<sup>71</sup> Già da tempo avvezzo ad una alimentazione varia. Lat. *revolutu.s*

<sup>72</sup> Castrato, se maschio, e privato dell'utero e dell'ovaia se femmina. I *sanapurcièddi* (castratori di maiali) erano per la maggior parte lainesi che giravano di casa in casa proponendo l'operazione. Questa risultava per la verità oltremodo cruenta e dolorosa, praticata con coltelli disinfettati alla fiamma. Le ferite venivano legate con spago e cosparse di cenere.

<sup>73</sup> Stalla che in paese si trovava all'interno di un magazzino o in un angolo di un cortile all'aperto. Dal greco *χίμαρος*, Nei tempi di vera miseria veniva accolto nell'unica stanza e trovava posto sotto il letto. Tale camera ospitava pure le galline che sul far della sera rientravano attraverso un'apertura posta in basso sull'anta del porta e si appollaiavano sulla scala di legno che conduceva al *chiangàtu*, lat. *planctatus*, sottotetto.

<sup>74</sup> Contrade di Mormanno sovrastate da monte Cerviero

<sup>75</sup> I ghiaccioli

<sup>76</sup> S. Antonio abate, protettore degli animali, si festeggia il 17 gennaio. Anticamente in quel giorno o nei successivi cominciava l'ecatombe delle povere bestie che si concludeva di norma l'ultimo giorno di carnevale.

I bambini erano preoccupati. I più grandicelli cominciavano a leccarsi ...i baffi! Una bella sera si decise: dopodomani si fa festa!

Bisognò andare da compare Nunzio a procurarsi ù scànnu<sup>78</sup> e da compare Giuseppe ù pilatùru<sup>79</sup>.

Il nonno è indaffaratissimo. Non delega nessuno.

Deve preparare la legna per la grossa caldaia nella quale bollerà l'acqua, assicurarsi che la centra<sup>80</sup> non è fuori uso e poi questo e quello e quello ancora...

Con calma fa tutto.

Pensate: aveva già procurato i pirtugàlli<sup>81</sup> barattando con la papasirona<sup>82</sup> cinque chili di patate per una diecina di essi che nessuno aveva visto, per fortuna!

Al giorno fatidico, sul far dell'alba ecco i macellai.



Sono i *chianghèri*<sup>83</sup> più esperti, quelli da sempre chiamati che conoscono anche la casa ed in essa sanno muoversi bene.

Portano i loro affilati coltelli e la cordicella - à sàvula - che serviva per imbrigliare il grugno del maiale, passandogliela fra i denti.

Mentre beatamente dormiva, con un rapido guizzo degli assassini, è immobilizzato. Fa solo a tempo ad emettere due o tre urla.

A quel lacerante grido si svegliano i ragazzi, dai più grandi ai più piccoli, e accorrono in cucina, già piena di vapore e calda di fuoco.

Poco dopo arriva il morto e s'inizia la sua lavorazione.

Prima viene depilato e lavato. Poi, trovati i tendini delle sue zampe posteriori, viene appeso al gammèri<sup>84</sup>, a testa in giù.



Comincia un'operazione alla quale assistono grandi e piccoli. E' il macellaio più anziano che procede.

Comincia con lo spaccarlo davanti partendo dall'inguine per arrivare alla gola. Dietro poi parte dalla coda e scende giù fino al collo.

La lama affonda nel lardo.

Il nonno infila la mano nella fessura e ne misura lo spessore.

*Binidica* dice! Ride!

Si tolgono le fumanti interiora. Arriva compare Rosa con la cesta pronta per prendere *li stintini*<sup>85</sup> e portarli a lavare al fiume. Saranno poi messi in acqua con sale, aceto e due o tre arance, per farli *sbòmmicare*<sup>86</sup> ed essere pronti per insaccarvi la carne.

Sui glutei del morto si appendono i polmoni, il cuore ed il fegato. Se l'animale è un maschio si evidenzia il sesso facendo cadere sulle dorso il membro ancora ancorato al suo lungo cordone.

<sup>77</sup> Frittura di carne.

<sup>78</sup> E' una specie di culla ricavata da un tronco d'albero incavato e tenuto in piedi da quattro pioli di legno. La forma avvolgente dello strumento consente di adagiarvi il malcapitato maiale che così sdraiato e col grugno legato da una resistente e sottile cordicella presta più facilmente il collo al carnefice.

<sup>79</sup> Una cassa senza coperchio costruita come un parallelepipedo a sponda bassa in cui si pone il maiale ucciso per essere depilato con acqua bollente che fuoriesce attraverso un canale di legno ritornando alla caldaia da cui si riattinge.

<sup>80</sup> La campanella (cfr. greco *κεντρον*). Era conficcata nella trave più grossa e resistente della cucina.

<sup>81</sup> Arance.

<sup>82</sup> Abitante di Papisidero. Qui, dato il clima più mite vi cresce l'arancio.

<sup>83</sup> La voce è mediata dal latino *planca* = macelleria, in dialetto *chiànga*.

<sup>84</sup> Pezzo di legno incurvato ad arco al quale si appendeva per le gambe l'animale morto.

<sup>85</sup> Intestini.

<sup>86</sup> Decantarsi e pulirsi.

Sono intanto le dieci del mattino. Per oggi le operazioni sono terminate. Si pulisce la casa. Prima di mezzogiorno passerà il veterinario per la visita.

Solo la sera sarà consentito mangiare un po' di fegato arrostito se ve n'è rimasto dopo la sua spartizione al dottore, al compare del *pilatùru* a quello dello *scànnu*, alla comare dell'*acqua lorda*, al *compari sangiuvànni*<sup>87</sup>, e...

All'alba del terzo giorno ritorna il macellaio anziano e comincia a selezionare il maiale ormai completamente raffreddato.

Per prima cosa taglia la testa che posa sul davanzale col muso rivolto alla strada e con un'arancia tra i denti.

Tutti sanno così che in quella casa si fa festa.

La stanza intanto comincia riempirsi di pezzi di carne.

Quella per la salsiccia, quella per la soppressata, quella per il capicollo, quella da cucinare, quella da mettere in salamoia.

C'è poi il lardo, la pancetta, *'u pilatèddru*, ci sono i grassi per fare i *cìculi*... ce n'è per tutti i gusti!

Nel frattempo sono arrivati gli aiutanti.

Sono le vecchie zie e altri *esperti* del vicinato.

Tutti sono comandati dal nonno che con un affilato coltello in mano guida questa banda di scotennatori.

Dalla cucina viene un buon odore: con la pasta di casa - *i rascatèddri* - si mangerà parte della costata frita con patate.

Ad un certo momento il nonno sparisce.

Quando riappare ha in mano un bella *cannatèddra*<sup>88</sup> di vino.

Si mangerà pure il sangue, fritto con peperoni secchi e piccanti.

Che allegria. Dal morto risorge la vita!

La casa è piena di odori.

Per almeno una settimana si lavora sodo. Si insaccano le salicce, e le soppressate. Non si butta nulla. La cotenna si mette in salamoia. La sugna, la gelatina, e i ciccioli in appositi vasetti di creta. Pensate che anche le setole sono ambite. Serviranno per fare spazzole, fiocchi da barocciaio, guarnizioni per museruole di asini, muli e cavalli.

Il maiale sfama e sfamerà tutti, parenti e vicini compresi. Elargirà i suoi doni fino all'estate.

Le serate si concludono sotto l'ampia cappa del camino e con comare *Gànnina*<sup>89</sup> che intona canzoni ad *aria*<sup>90</sup> tra cui quella del Cupi-cupi..

## Buon Natale!

Già da novembre si sente: Buon Natale, Buon Natale!

Che significa, oggi, alla luce dei fatti?

In Italia. Assistiamo ad una insopportabile confusione politica cui fa riscontro una galoppante miseria.

Nel mondo. Continua l'oppressione di popoli.

Dilagano i dolori dovuti alle malattie, povertà ed ignoranza.

Globalmente. Un'umanità disorientata, filosofa del *carpe die*. Un'umanità piena di imbonitori, di imbroglioni, di egoisti, di presunti superuomini adoratori e leccchini del dio denaro.

---

<sup>87</sup> Chi ha battezzato o cresimato uno dei figli. *Cumpàri Sangiuvànni* in ricordo di San Giovanni Battista che fu il primo a battezzare. Il paragone era sacro. *Cumpàri Sangiuvànni spartemùni li pànni, li pànni su spartùti e San Giuvànni c'è trasùtu*. Significa che il legame è così forte e sincero che si possono addirittura dividere i panni, che, per estensione, sono tutte le ricchezze.

<sup>88</sup> Brocca, piccolo cratere ad un solo manico, Dal latino *canna*, gola

<sup>89</sup> Annina

<sup>90</sup> Erano canzoni ad aria tutti quei motivi sottesi da un tema musicale a ritmo binario che cantavano le fatiche dei campi, quelle della casa, gli amori dei ragazzi ed in genere l'amore, quello vero che è in definitiva il vero sale della vita. *E li vòì tornu tornu e za Rosa, ntra lu fornu; Mi nni vurria ì*, ecc.

Il lusso e il sesso sono le mete più ambite. Sono la nuova droga, più deleteria di quella iniettata o sniffata.

In questa situazione cosa può significare Buon Natale?

Se significa muoversi e crogiolarsi in questo brodo, se significa ascoltare le voci e le grida di disperazione con senso di fastidio, non ha valore.

E sì, il valore: cos'è? Una parola, come tante, irreale! Distante, e come le cose distanti, inutilizzabile.

O forse valore è quello per cui uccidere e reprimere è un merito?

Cos'è la fratellanza umana? Ma non rompere!

Ma Cristo? Sì, sì, lo so. Anche il Papa vedessi che discorso! E non solo Lui, anche tutti gli altri Pastori!!

Non posso restare in questo mondo.

Allora per Natale mi metto le ali e salgo in quota.

Sono ad un'altezza tale da non sentire né umori né suoni.

Vedo solo una palla coperta da nuvole e smog che gira e mi mostra la sua faccia a volte nera e a volte luminosa, incamminata ad un destino che inesorabilmente la porterà alla sua palingenesi insieme a quella del suo ristretto universo immerso nei miliardi di altri universi galattici tutti compresi in quelli

trans o megagalattici a loro volta inclusi in un infinito indefinito tra gli indefiniti.

E mi viene da ridere se penso allo svanire della Storia e con essa dei Cesari, dei Napoleoni e di tutte le loro albagie.

E così in questo Natale sono rinato, finalmente libero!

## Fine dicembre

Alla fine dell'anno poi venivano i *vecchi vasili*.

Il 29, 30 e 31 dicembre sul far della sera una folla rumoreggiante di ragazzi al suono di svariati strumenti quali coperchi, scatole di latta percosse da legni, e tutto quanto potesse far fracasso, giravano per le vie del paese quasi a stanare di casa in casa l'anno vecchio che veniva così scacciato e ad ingraziarsi quello nuovo che stava per arrivare.

Le origini di tale manifestazione derivano, secondo me, da tradizioni anteriori allo stesso paganesimo tutte legate al solstizio d'inverno che rappresenta l'inizio del rinnovarsi della vita.

Il cristianesimo basiliano presente nella zona si innestò poi sul naturalismo pagano e vide presenti per le vie del paese i monaci, che lasciate le laure e i cenobi, vestiti da re da cui "vasili"<sup>91</sup> giravano annunciando la venuta del Signore e predicando un rinnovamento spirituale

## Pomeriggio invernale

Intorno alle quindici la cucina si riempiva di gente.

La zia ancora doveva finire di rigovernare.

Sotto la finestra vi era una pentola piena dell'acqua con cui erano stati lavati i piatti in attesa della crusca che ben rimescolata, sarebbe diventata un ben pastone per quel povero maiale che aspettava nella stalla.

Le padelle erano appese dentro la cappa in cui scoppiettava un bel fuoco che ogni tanto veniva ravvivato con sterpi e pezzetti di pali di vigna tagliati a metà.

Sulla sinistra, appoggiato con il braccio ad una seggiola, stava, appisolato, il vecchio zio Biagio.

Il nonno era sceso nel bottaio a sistemare fiaschi e bottiglie.

Il babbo era andato a lavorare.

La mamma sistemava la stanza da pranzo.

I ragazzi, non potendo uscire per il cattivo tempo si riscaldavano alla scoppiettante fiamma-

---

<sup>91</sup> Cfr. greco βασιλευσ, re.

Toc toc si sentì. Che ora è? disse zio Biagio, aprendo un occhio.

Sono le tre, risposi. Vai ad aprire: questa è zia Carmina! Era lei.

Dopo un po' un altro toc toc. Vai, questa è mia sorella Santa.

Ancora un altro toc toc e venne zia Assunta, poi zia Domenica e poi Comare Adelina, poi comare Antonia e infine comare Filomena.

Queste matrone occuparono tutti i posti. Venne pure la Mamma e zia Lucia che si mise a ravvivare la fiamma.

Fuori intanto nevicava. Si vedevano lampi e s'udivano tuoni cupi e profondi.

Il tramontano fischiava attraverso le fessure delle finestre.

Il nonno era ritornato portando una bottiglia di buon rosso.

Zia Lucia andò a prendere i bicchieri.

Narrate una favola! disse una voce di bimbo.

Così, tra un sorso e l'altro, cominciarono i racconti.

Ascoltate, disse zia Antonia.

***C'era una volta un giovane che si era innamorato della figlia del Re. Per poterla sposare gli disse il Sovrano, devi portarmi, entro tre giorni, due uova e una penna dell'uccello grifone. Poi, vai agli inferi e portami pure...Il giovane partì...***

Il racconto era ricco di poesia e la favola veniva trattata, anche se con povero linguaggio, in modo poliedrico, al limite del reale e dell'irreale.

C'era l'uccello grifone, il castello, una giumenta furiosa, un cerbero dagli occhi di fuoco, forze magiche e soprannaturali, montagne che sparivano e uscivano poi dalle nuvole, guardiani, nidi irraggiungibili, spiriti, demoni e maghi che intrecciavano le loro azioni tra soffi di vento e di pioggia e lampeggiar di fulmini.

E c'era soprattutto l'eroe che riusciva sempre a vincere il gioco, che era, se vogliamo, quello dell'esistenza umana proiettata in un ambiente di sogno, astratto e atemporale.

Zia Antonia parlava, parlava. Sudava.

Il viso fatto viepiù rubizzo dalla fiamma che scoppiettava proprio davanti, e l'ampio vestito di panno che avvolgeva la sua corpulenta figura.

La nostra attenzione era al massimo e alla fine sopraggiungeva anche la commozione quando la narratrice, dopo aver partecipato, come diceva, al matrimonio del giovane principe, sulla via del ritorno venne ferita ad un piede da una spina.

Mentre accennava a mostrarcela, tra la nostra curiosa attenzione, diceva: *se la tocco, sento un gran male!*

Faccela vedere. Faccela vedere, dicevamo in coro.

Sorrì abbassando di più l'ampia veste e sorseggiando il suo meritato bicchiere di vino.

La fine del racconto coincideva con il sopraggiungere del buio

La cucina si svuotava.

La mamma raccoglieva la brace ardente posandola nei bracieri di rame che distribuiva per la casa.

Noi ci mettevamo a studiare.

I piedi si raffreddavano presto e il fiato diventava vapore.

Fuori ormai nevicava senza pietà e senza vento, in un silenzio irreale.

Si avvertiva ogni tanto qualche calpestio ovattato dalla soffice bambagia che si attaccava alle suole.

Il silenzio era rotto dallo stridio di una paletta che toglieva la neve dal gradino di casa, e dal miagolare di un gatto che trovava la porta chiusa.

Non vedevamo l'ora di cenare e di godere il caldo tepore del letto.

## ‘A fagòna<sup>92</sup>

Gli antichi riti pagani confusi al cristianesimo affiorano anche nelle celebrazioni di fine inverno. I falò di S. Apollonia, 9 febbraio, di San Giuseppe, 19 marzo e dell’Annunziata, 25 marzo.

Due o tre settimane prima della ricorrenza i ragazzi andavano raccogliendo la legna. ‘A *linna a linna à Sànta Billònia o à Sànt Gisèppi o à la Nunziàta*<sup>93</sup> questo era il grido che risuonava nei vicoli o quando si bussava alle porte.

Ogni vicinato aveva il suo falò.

## Carnevale d’altri tempi!

Quando veniva Carnevale l’aria paesana, greve, cupa, gelida per quelle invernate che sono ormai un ricordo, si riempiva di fumi, di odori, sapori, sorrisi.

Quello che era stato l’amico e la preoccupazione dell’intera famiglia per una lunga estate e un altrettanto lungo autunno, aveva reso i favori ricevuti. Ora faceva bella mostra di sé su un tavolo operatorio circondato da tanta gente che con affilate lame lo selezionava senza nulla scartare.

Carnevale e maiale<sup>94</sup> erano un binomio inscindibile e indispensabile a un momento particolare dell’esistenza in tempi di miseria.

Alla carne si univano anche le patate che acquistavano un sapore mai avuto e qualche pera sottaceto, vere *gaddrarizzi*<sup>95</sup>, ancora dure e asprigne nonostante il bagno prolungato nel mycoderma e nell’alcol ossidato in acido.

Chi dominava la scena era però la salsiccia, la *zizza salàta*.

Il giovedì grasso, il fiorentino Berlingaccio, cominciava la festa di Carnevale che raggiungeva il suo acme il successivo martedì.

*Carnulivàru fù di pàghja*, raccontavano i nonni. *Carnulivàru fui di li cuntènti, cu n’èppi tantu e cu annènti*. Carnevale era fatto di paglia: si accendeva rapidamente lasciando solo rimpianto: uno schioppettio, un momento, un ricordo di felicità. Carnevale fu una persona allegra e contenta: qualcuno godette tanto ma molti non ebbero nulla.

E tanti non avevano nulla. E così il giovedì, tinto un po’ il volto con carbone, vestiti con quello straccio di giacchetta rivoltata e quelle stesse usate brache, tenendo con la mano destra uno spiedo e sulla spalla sinistra, a tracolla, una bisaccia, giravano per le vie del paese al grido di *a’ zizza, a’ zizza salàta* (che vuol dire: giriamo chiedendo salsiccia salata, solo un po’ di salsiccia).

Mano a mano lo spiedo si riempiva anche di pezzi di carne, di cotenna, e quando non ne conteneva più veniva svuotato nella unta bisaccia. A costoro veniva pure offerto del vino. Dopo ore di cammino e l’effetto di quell’alcol non sostenuto da uno stomaco pieno, sembravano tutti dei barcollanti Don Chisciotte con la spada in resta e lo scudo oscillante, alla ricerca di un equilibrio difficile da mantenere.

## ‘A zizza à zizza salàta

Carnevale era veramente un fuoco di paglia, una felicità sfuggente ed instabile, un momento felice nella infelice miseria. Accanto a questo Carnevale dei poveri viveva anche quello delle *sciammeriche*. Si allestivano dei carri su cui si collocavano personaggi ‘*ntusciàti*<sup>96</sup> che attingendo da borse e tasche, *sfrusciavano*, buttavano, coriandoli misti a confetti, *minnuli*, cospargendoli qua e là o anche indirizzandoli alle finestre delle case dell’angusto e breve corso che attraversa ancora il paese ove le *signorine di buona famiglia* avevano

---

<sup>92</sup> Il falò.

<sup>93</sup> In cerca di legna per il falò (sottinteso) di S. Apollonia, di San Giuseppe, dell’Annunziata

<sup>94</sup> Vedi in *IL MAIALE*.

<sup>95</sup> Galle, escrescenze delle foglie e dei rami degli alberi ghiandiferi.

<sup>96</sup> Vestiti con drappi e stoffe.

tutte trovato posto in occasione della festa.

Un *americano* tornato da qualche anno, piacente pur se attempato, in cerca di un buon partito con cui condividere agi e vecchiezza, vero Re Carnevale per la quantità di dolciumi che distribuiva, non si rendeva conto d'essere riconosciuto benché mimetizzato da panni e drappaggi. Ahi lui!

Un compagno buontempone gli aveva attaccato sulla schiena un biglietto contenente una frase che da tempo ripeteva: *I tempi sono critichi, firmato F. di Co.* Altra goliardia!

Ma dietro la porta incombeva Quaresima.

*Coràissima gàmmi tòrta, chi ffài arèri à pòrta ca mò vèni Pascarèddra e ti pigghja c'à furcèddra.* (O Quaresima dalle gambe storte, cosa fai dietro la porta, quando arriverà la Pasqua ti prenderà con una forca).

Dopo l'euforica e passeggera ebbrezza si profilavano ancora tempi duri, tempi di fame, una quaresima continua nella speranza che Pasqua portasse ancora una ventata di benessere dovuto al buon cuore della gente per la povera gente. E a Pasqua poveri e ricchi, mangiavano la *cuzzola*<sup>97</sup>. Il rifiorire della natura dopo gli algori invernali dava vigore e speranza. Sarebbe venuto il momento del sole e con esso della vita.

---

<sup>97</sup> Tipico dolce a forma di ciambella fatto con farina, uova e zucchero.

## **Tradizioni primaverili**

### **Il grano del Sepolcro**

Il grano fatto germogliare e poi adornato con nastri e fiori di carta da mettere al Sepolcro nel giorno del Venerdì Santo.

### **Riti della Settimana Santa**

Tra i riti della Settimana Santa è sparito *l'incanto*<sup>98</sup> *della Madonna*.

Il Giovedì Santo, prima della predica solenne della Passione, si svolgeva, nei locali della Sacrestia, una specie di asta tra gruppi di emigrati, per lo più segantini, che tornati in paese per le festività pasquali quasi a sciogliere un voto alla Madonna, la portavano in processione attraverso la chiesa fino al pergamo per consentirLe di ricevere il corpo del Cristo morto e di portarlo al sepolcro per la sua deposizione.

Il corteo era preceduto da flagellatori incappucciati che si tormentavano con sonanti catene. Erano i confratelli della Congregazione della Buona Morte. I fedeli cantavano il Salve o Croce le cui note di tonalità minore, penetravano nel cuore come le spade in quello della Vergine.

### **La Settimana Santa**

Quando arrivava la *Settimana Santa* si viveva un periodo di intensa attività il cui punto di riferimento era essenzialmente la chiesa.

Non so quanto noi ragazzi fossimo consapevoli della spiritualità degli avvenimenti anche se, ricordo, facevamo scrupolosamente la nota dei peccati da riferire al confessore per la comunione del Giovedì Santo.

*“Peccati mai più, peccati mai più, se compi peccati uccidi Gesù”* si cantava ripetendo un motivo che il missionario Padre Samuele ci aveva insegnato durante la Quaresima.

Come schiere di *Brigades Conrado Benites*, così avrebbe fatto più tardi Fidel Castro inviando in tutta Cuba squadre di persone preposte ad insegnare, partivamo dalla chiesa in manipoli diretti ai vari rioni del paese per vendere rosari, santini e medaglie in una distribuzione capillare e porta a porta. Facevo parte di una squadra composta da Luigi Leone, Tommaso Donnici, Franco Sergio, Giovanni Fortunato e altri.

In ricordo di tale evangelizzazione rimane un cippo sormontato da una croce sul viale che dalla statale sale verso il monastero, proprio di fronte la casa di *Lullu*.

La chiesa quindi, nella sua fisicità, era il posto che ci attraeva per quel che vi avveniva.

Aspettavamo con ansia il Giovedì Santo perché si annunciava come una giornata memoranda.

Al mattino la chiesa era spoglia.

Gli altari erano stati coperti da panni che oscuravano statue e quadri. Coperti erano pure i Crocifissi.

Il paliotto dell'altare maggiore era nascosto da un quadro che rappresentava Cristo piagato e morto.

Nel transetto destro addobbato con panni e drappaggi di color rosso e blu scuro, era stato allestito il Sepolcro ove facevano bella mostra di sé, ornate da fiori di carta, decine e decine di ceste di quel grano germogliato all'oscuro durante tutta la quaresima.

Il pomeriggio cominciava la preparazione dell'ambiente.



<sup>98</sup> Dal latino medievale *in quantum*.

Ai ragazzi veniva affidato il compito di portare in chiesa la sedia. “*Mettila vicina a quella di comare Filomena e non lasciarla dietro la colonna come è il tuo solito, nessuno ti sgrida, nemmeno ‘u mutarèddru!’*”

Le sedie.

In chiesa ce n'erano poche e tutte mal ridotte, piene di pulci e quasi spagliate. Quelle poche stoppie che vi rimanevano, pendevano quasi a spazzolare il pavimento di calce cosparso di buche e dislivelli. Erano le sedie con le *culère*, simili a quelle appendici che caratterizzavano l'abbigliamento maschile costituite da lembi delle camicie trasbordanti sul pantalone nella sua parte posteriore dette *culère* perché la stoffa era a contatto con il culo.

Una volta sistemate le sedie tra cui vi erano pure quelle in legno fatte ad inginocchiatoio, si aspettava l'inizio della Passione.

Nel transetto di sinistra, ai piedi della lapide che ricorda la vita e l'opera del sac. don Gaetano Rossi, veniva collocato un tronetto e tra l'altare dell'Assunta e le colonne che delimitano il presbiterio eran poste le sedie per gli *Apostoli*.

Questa parte era sostenuta generalmente da poveri.

Erano vestiti con tuniche bianche modellate su corpi tormentati, rette da cordoni colorati terminanti con fiocchi.

In mezzo a tale schiera si collocava l'Arciprete che procedeva alla lavanda dei piedi in un commovente ricordo dell'umiltà e dell'umanità di Cristo. Alla fine, in ricordo dell'Ultima Cena, si benediceva e distribuiva ai dodici il pane rappresentato dalle *cuzzòle* fatte appositamente per loro.

Dopo cominciava il rito delle *trènari*.

Nel coro vi erano i sacerdoti.

Nei pressi dell'altare maggiore era situato una candelabro a sette braccia con le candele accese.

Sui gradini dell'altare dell'Assunta una schiera di ragazzi armata da *zicàli*<sup>99</sup> e *tòcca tòcca*<sup>100</sup>.

I primi, salmodiando, eseguivano un rituale di preghiere in sette tempi ognuno dei quali coincideva con lo spegnimento di una candela.

I ragazzi erano, figurativamente, il popolo che assisteva alla Passione.

Dai loro strumenti che dovevano suonare alla fine del rito ogni tanto si sentiva qualche schiocco.

Queste trasgressioni venivano notate e punite con un colpo di canna sulla testa da un guardiano, ricordo tale *Sciddrapèrta*, che *guardava il silenzio* e, burbero benefico, sottocchi se la rideva.

Appena veniva spenta l'ultima candela scoppiava la bagarre.

Il rumoreggiare della massa era ben rappresentato non solo dall'agitare di tali congegni quanto dal rumore che proveniva e dalle pedane di legno dei quattro altari della navata sinistra calpestate con forza, e dal fracasso che le scarpe chiodate facevano lungo l'accidentato percorso attraverso il quale correva precipitosamente la schiera vociante spinta all'esterno, nuova cacciata dal tempio, dalla vigile sentinella e dai sacrestani.

Una volta guadagnato il sacrato i ragazzi si disponevano sui suoi gradini continuando a tumultuare e gareggiando sulla potenza ed efficacia degli strumenti dal suono martellante e gracitante.



Dopo cena si ritornava per la *Passione*.

La chiesa era gremita. Gremite le navate laterali e i due transetti.

In sacrestia mentre si vestivano i *giudei*, (chissà perché così chiamati!), sparuti resti di quel popolo della Congregazione della Buona Morte che tra il 1700 il 1800, insieme a quella del Sacramento e del Purgatorio avevano avuto un peso non irrilevante nella riedificazione della chiesa<sup>101</sup>, altri compaesani, rappresentanti di procedevano *all'incanto* della

<sup>99</sup> Raganelle, crepitacoli.

<sup>100</sup> Tavola o battola sulla quale urtano martelletti di legno mossi da un congegno dentato

statua della Madonna, cioè gareggiavano al migliore offerente, per avere il privilegio di portare in processione la Madre ad accogliere il Figlio morto.

Sul pulpito era già salito il *predicatore*. Sull'organo era pronto il suonatore e il corista. Ad essi spettava l'inizio della cerimonia.

Le strofi del *Salve o Croce* suonate in tonalità in minore e sostenute da toccanti parole, creavano un'atmosfera di commozione irrefrenabile. All'assolo del primo cantore faceva seguito il coro del popolo. Si avvertiva l'incombere di una tragedia che si sarebbe tramutata, a differenza di quella classica ove le colpe erano punite dal Fato con dure espiazioni, con la resurrezione di Dio fatto uomo, con il suo trionfo e con la salvezza del genere umano.

La *Passione* aveva più parti. Il processo, la condanna, ed infine la morte in croce. Appena Cristo spirava, dalla sacrestia usciva la processione. I *fratelli* si flagellavano con rumorose catene e la Madonna vestita di nero, portata a spalla dai membri dell'associazione che si era aggiudicata tale privilegio, dopo aver fatto mezzo giro del tempio si presentava sotto il pulpito. L'oratore le poneva, tra la commozione generale, il Crocifisso sulle braccia distese. Organo e popolo intonavano anche uno *stabat*.

“*Stava Maria Dolente senza respiro e voce, mentre pendeva in croce del mondo il Salvator*”.



Seguivano altre strofe del *Salve o Croce* che accompagnavano la processione al Sepolcro ove Maria veniva posta a vegliare il Figlio. Ormai era tardi. La gente ritornava a casa. Molti devoti però restavano in chiesa per tutta la notte *per fare compagnia alla Vergine* recitando preghiere e rosari.

Quest'anno mi sono veramente commosso, diceva Luigi...

A me è piaciuta la predica, specialmente quando....

Che voce *Vurpareddra!*...<sup>102</sup>

Allo scalpiccio dei passi si accompagnava il chiarore della luna avviata all'ultimo quarto che stendeva i suoi raggi sul selciato.

Il Venerdì Santo si visitava il Santo Sepolcro.

Era allestito nella navata destra nello spazio compreso tra la porta d'ingresso, non utilizzabile come accesso, e l'altare del Carmine.

Si assisteva pure alla *missa strazzata* cioè ad una messa incompleta perchè non veniva distribuita la comunione.

I fedeli, compunti ed in fila, baciavano Cristo morto.

Il Sabato Santo il programma era diverso.

In mattinata si benedicevano il fuoco e l'acqua.

Sul sacrato, radunata legna da ardere mista a tavole vecchie recuperate da depositi della stessa chiesa, si accendeva un bel falò.

I ragazzi aspettavano il placar delle fiamme per recuperare un tizzo che prontamente portavano a casa facendolo riardere con la legna domestica. Si sentivano tutti compagni di Prometeo!

Poco dopo si benediceva l'acqua. Ne avevano una bottiglietta piena e circondavano il fonte battesimale, dal quale si officiava il rito.

Affinché la *benedizione* potesse entrare proprio dentro, le stappavano.

E' qui che dalle tasche comparivano ceci, fagioli e sassolini prontamente infilati nella boccetta del vicino, soprattutto se distratto o di bassa statura.

I più alti alzavano il braccio ad evitare che l'acqua contaminata da quel legume non si fosse benedetta.

La ressa era incredibile e gioiosa.

Dopo si celebrava la Messa.

Sull'altare maggiore pendeva un drappo.

Al momento del *Gloria*, in un rapido movimento di allentamento dei capi che lo sostenevano, precipitosamente cadeva. Appariva, come per incanto, la statua di Gesù Risorto che

<sup>101</sup> Vedi il mio *Mormanno un paese ...nel mondo*.

<sup>102</sup> Il signor Antonio Cersosimo.

teneva con la mano sinistra un'asta su cui sventolava una bandiera bianca con in mezzo una croce rossa.

L'organo riprendeva a suonare con timbri più alti e squillavano pure i campanelli.

*“Dall'altar si mosse un grido: godi, o Donna alma del Cielo; godi; il Dio cui fosti nido a vestirsi il nostro velo, è risorto, come disse: per noi prega: Egli prescrisse, che sia legge il tuo pregar. O fratelli il santo rito sol di gaudio oggi ragiona; oggi è giorno di convito; oggi esulta ogni persona. Sia frugal del ricco il pasto; ogni mensa abbia i suoi doni e il tesoro negato al fasto di superbe libagioni, scorra amico all'umil tetto, faccia il desco poveretto più ridente oggi apparir”.* Così cantava Don Alessandro, socio onorario dell'Accademia Filomatica di Mormanno. (*Manzoni, Inni Sacri, La Resurrezione, vv.78 e segg.*)

All'esterno le campane sbaravano 'a Gloria.

Auguri, auguri, buona Pasqua! Anche a te, caro. Un abbraccio!

A quei rintocchi si correva subito a casa ove in bella mostra erano le *cuzzòle* e i *pizzàtuli cu l'òva 'mmucca*<sup>103</sup> e staccandone un tozzo e accompagnandolo con po' di salsiccia si metteva in pratica quel detto che così recitava: *Gloria sbarànnu, sauzizza mangiànnu!*

Zà *Coràissima*, scheletrita e claudicante, si allontanava bofonchiando.

## **Tradizioni dell'estate**

### **Il sole di S. Giovanni**

La sera del 23 giugno di ogni anno era per noi ragazzi memoranda.

La mamma ci radunava nella soffitta e metteva, in nostra presenza, una chiara d'uovo in un bicchiere pieno d'acqua e un cardo non ancora fiorito in un altro. Apriva poi la finestra e poggiando gli oggetti sul davanzale c'invitava a constatare la situazione e ad andare a letto perché l'indomani avremmo dovuto alzarci più presto del solito.

E così accadeva.

All'alba venivamo svegliati e assistevamo a questi fatti.

Il cardo aveva cominciato ad aprirsi. Era un segno di fortuna.

La chiara d'uovo galleggiante nel bicchiere aveva assunto forme e figure diverse.

Ognuno di noi doveva descrivere cosa vedeva in quegli arabeschi.

Si vedevano cose fantastiche in quel galleggiare di figure morbide e sinuose.

Anche questa visione determinava previsioni di vita.

Ma la cosa più bella doveva ancora venire.

Ci mettevamo tutti sul terrazzino a guardare verso est attenti al sorgere del sole.

Dopo aver tinto il cielo con caleidoscopici riflessi di prevalente colore bianco e rosa, accompagnato da stridi di rondini, canti d'uccelli, rumore di passi sul selciato, dalla Costapiana spuntava il radiante Apollo.

E' allora che noi dovevamo guardarlo. Questo era il miracolo di S. Giovanni. Chi vedeva il sole era fortunato nella vita. L'hai visto, l'hai visto? chiedeva la mamma. Sì! sì! rispondevamo in coro, asciugandoci in fretta una lacrima causata dall'intensità della luce.<sup>104</sup>

---

<sup>103</sup> Per i termini dialettali vedi [luigi paternostro](#). *Vocabolario dialettale*.

<sup>104</sup> Il Sole, negli antichi miti era simbolo della vita, della forza e del coraggio.

## Giochi di ragazzi

### *Le cavallètte*<sup>105</sup>

Un bambino, sorteggiato, funge da asino. Sta *sotto*, cioè si dispone piegato ad arco e con le mani che toccano quasi la punta dei piedi.

Gli altri iniziano a saltare, ripetendo una tiritera.

Chi sbaglia il numero o la corrispondente strofa, “va sotto”, prende cioè il posto del compagno. e si ricomincia a saltare con la solita prassi

Quando tutti hanno finito chi è rimasto “sotto” viene incoronato asino e ornato con un fazzoletto poggiato sulle spalle.

Il gioco è un ottimo esercizio all’aria aperto.

Non è in uso dagli anni quaranta.

Ecco le sequenze.

- 1            monta la luna
- 2            monta il bue
- 3            monta la figlia del re
- 4            monta il gatto
- 5            raccogli formelle<sup>106</sup>
- 6            incrociature<sup>107</sup>
- 7            tirolette<sup>108</sup>
- 8            una culata
- 9            di pernice<sup>109</sup>
- 10          palle, palline ed uova
- 11          un uovo sodo
- 12          me l’abbocco
- 13          una fetta di pane e salame
- 14          me la mangio
- 15          tamburelli
- 16          ti butto a mare
- 17          una speronata<sup>110</sup>
- 18          ti metto la sella
- 19          la riprendo
- 20          ti faccio asino, ciuccio e caputòstu<sup>111</sup>

## Giochi di adulti

### La palla di ferro

All’inizio della primavera il tiepido sole invitava a passare più ore all’aperto.

Nell’immediato pomeriggio, in attesa di riprendere l’attività lavorativa, artigiani e negozianti si riunivano per dar vita al gioco della palla di ferro<sup>112</sup>.

---

<sup>105</sup> Il gioco consiste nel saltare come se si montassero asini o cavalli. Ha molti partecipanti.

<sup>106</sup> Ci si piega per terra nell’atto di raccogliere pietre da selciato.

<sup>107</sup> Si incrociano le gambe.

<sup>108</sup> Si fa un rapido giro su se stessi, cioè una piroetta.

<sup>109</sup> Forse uova di pernice.

<sup>110</sup> Si dà un colpo, a mo’ di speronata, diretto al sedere.

<sup>111</sup> Le parole sono rafforzative della qualità dell’asino che è ciuco e testa dura.

<sup>112</sup> Generalmente pesava un kg. Si usavano pure palle più pesanti.

Dopo aver formato le squadre, cominciava il lancio della sfera e si partiva dalla *punta d'a càsa* per arrivare a *scucchjavianòvi*<sup>113</sup>.

La palla seguiva il tracciato della strada che non essendo asfaltata opponeva una grossa resistenza. I giocatori più abili cercavano di mandala nei solchi scavati dalle ruote che favorivano uno scorrimento senza intoppi e più veloce.

I più forti riuscivano anche a lanciarla in aria e farla ricadere in determinati punti saltando così curve o ponti.

Il salto più lungo e difficile era il superamento del vallone del Crocefisso, che solo pochi riuscivano a fare. Il corteo dei giocatori era seguito anche da altre persone che passeggiando commentavano. Noi ragazzi eravamo i raccattapalle ufficiali.

Lo spettacolo poteva svolgersi con tranquillità perché pressoché inesistente era il traffico<sup>114</sup>.

### **‘ A ndìnna<sup>115</sup> e li sticchiarùli<sup>116</sup>**

Ricordo che per le solennità di Ferragosto e S. Rocco uno dei più apprezzati divertimenti popolari erano l'albero della cuccagna su cui salivano per lo più dei giovanissimi.

Difficile era l'arrampicata. Il palo unto di sego non consentiva un'agevole presa. Il pezzo di baccalà e il chilo di pasta, messi in cima al palo dal comitato organizzatore, sembrava irridessero gli sforzi degli arrampicatori.

Gli spettatori scommettevano.

Ogni tanto venivano incipriati da manciate di cenere che gli scalatori scagliavano contro la 'ntinna.

---

<sup>113</sup> Cioè da casa Sangiovanni fino al bivio Mormanno-Sclea. Il percorso era più di 2 km. tra andata e ritorno.

<sup>114</sup> A Mormanno vi erano, tra gli anni trenta e quaranta, poche macchine. Una apparteneva al dottor Luigi Perrone, una al generale Raffaele Pellegrini ed una al signor Ciccio Magnelli che era l'unico noleggiatore esistente. Qualche anno prima il signor Cavaliere Francesco, *Sciampagnarìa* ne aveva avuta un'altra ma era precipitata nel burrone della *Filicita*.

<sup>115</sup> L'albero della cuccagna.

<sup>116</sup> I ragazzi nudi.

***Tradizioni  
ormai perdute  
o in via di estinzione***

## Il focolare

La posizione del focolare al primo ingresso, specie nelle case rurali, è un omaggio ai Lari, protettori della casa, in senso fisico, e della famiglia.

Questo stavano secondo le credenze romane, in una cavità del vestibolo, il *lararium*, oppure presso il focolare, cuore sacrale della famiglia, intorno al quale si raccoglievano anche gli spiriti degli antenati.

## Gli intagli su utensili di legno

Le decorazioni anche a fuoco fatte sui collari degli animali (pecore, capre, buoi).

I *guarnimènti* (cfr. lingua catalana *guarniment*) cioè gli ornamenti in pelle per asini, muli e cavalli addobbati con sonagliere e fiocchi variamente colorati.

## I canti funebri

In onore del morto si piangeva elogiandone le opere e la vita. Questa tradizione deriva direttamente dai culti orfici ed è riportata in Eschilo<sup>117</sup> nelle Coefore.

## Alcune frasi significative

*binidica* (cfr. latino ecclesiastico *benedicat Deus*) per indicare e propiziare l'abbondanza o la gioia per avvenimenti svoltisi senza intoppo;

*fòra affàscinu* (cfr. catalano *fascinar*) detto per allontanare il malocchio;

*crisci sàntu*, cresci santamente, si diceva ai bambini quando starnutivano quasi a voler trasformare in salute il malanno che l'infreddatura procurava.

## La partecipazione al funerale

*Ama ì a dà la manu allu mòrtu*, significava: dobbiamo partecipare al funerale.

Quest'adempimento si svolgeva con un'articolata procedura.

Si aspettava la *prima chiamata* cioè il suono della campana che indicava l'inizio del rito funebre e ricordava alla gente che tra mezz'ora il sacerdote si sarebbe recato a casa del defunto per benedirne la salma ed accompagnarla in Chiesa per le sacre funzioni.

La *seconda chiamata* metteva tutti in moto. Arrivati a casa, si aspettava l'uscita del feretro. Dopo la sua benedizione ed aspersione con l'acqua santa, in corteo, preceduti dall'officiante, si arrivava in Chiesa.

Il defunto, secondo la possibilità economica, aveva diritto a tre trattamenti: funerale di prima, di seconda o di terza classe.

Il funerale di *prima classe* prevedeva che il defunto fosse posto su di una *castellana*, un catafalco addobbato e che la Messa fosse *cantata* al suono dell'organo e celebrata da tre sacerdoti di cui uno doveva essere il parroco. Finita la funzione in chiesa veniva portato a spalla fino al cimitero ed accompagnato al suo interno anche dai sacerdoti.

Il funerale di *seconda classe*, non prevedeva la *castellana* ma solo un tavolo con una coperta. La messa era cantata ma i sacerdoti si riducevano a due. Accompagnavano la salma, portata a spalla o sulla barella, fino alla casa di *Cappalonga*<sup>118</sup> prima cioè dell'inizio della salita ripida che conduce al cimitero.

---

<sup>117</sup> Poeta tragico dell'antica Grecia, universalmente considerato il padre della tragedia. Delle 90 che ne scrisse a noi ne sono pervenute solo sette: Le Supplici, I Persiani, I sette a Tebe, Prometeo legato e la trilogia orestea (Agamennone, Coefore, Eumenidi).

<sup>118</sup> Ex casa Luigi Leone, conosciuto come *Cappalunga*.

Quello di *terza classe* non prevedeva addobbi. La bara restava poggiata sulla barella che serviva anche per il trasporto.

La messa era *letta* e celebrata da un solo sacerdote che non accompagnava poi il defunto.

La gente invece, indipendentemente dal tipo di funerale, accompagnava il defunto fino all'ingresso del Camposanto aspettando l'uscita dei parenti, *la parte dolente*, per poi accompagnarli a casa in due distinte schiere una d'uomini e una di donne. Arrivati poi a casa si esprimevano le condoglianze con una stretta di mano. Uomini ad uomini e donne alle donne.

Che cosa rimane oggi di quest'usanza?

Nulla è cambiato per quanto riguarda la prima e la seconda parte. Circa la terza, sono state abolite le classi e il rito è uguale per tutti. Non vi è più l'uso della barella sostituita dal carro funebre. Il sacerdote poi non accompagna più nessuno al cimitero. L'ultima preghiera è il canto dopo la S. Messa. Il quarto momento ha subito due modifiche.

Fino a pochi anni fa le condoglianze si davano al cimitero e non si andava più a casa.

Ultimamente tutto si svolge sul sagrato, al termine delle sacre funzioni.

La *mano* si dà anche alle donne. Le condoglianze infine si esprimono anche firmando appositi registri posti all'esterno della chiesa.

### La *stima* al morto

Appena uno moriva, parenti o gli amici *stimavano*<sup>119</sup> la famiglia del defunto provvedendo alle sue necessità.

I più intimi, cugini, zii, compari, portavano, a turno, la mattina, una colazione consistente in latte, caffè e pandispagna e la sera un pranzo completo detto *cònsolo*, che comprendeva brodo con pasta a *brignè*<sup>120</sup>, carne lessa con contorni di sottaceti, altra carne diversamente cucinata o salumi, frutta di stagione o frutta secca, vino e dolci.

Gli amici adempivano *il dovere*<sup>121</sup>, portando, nelle visite pomeridiane che continuavano per tutto il primo mese, generalmente zucchero e caffè.

La *stima* all'occasione, si rendeva.

### Altri momenti del lutto

Il dolore per il vuoto che il caro estinto lasciava in famiglia veniva anche manifestato nell'abbigliamento.

Si cominciava dalla porta di casa su cui veniva posta una vistosa striscia di panno nero che vi restava almeno per un mese.

Gli uomini *portavano il lutto*, mettevano cioè una fascia nera al braccio sinistro, cucita sulla giacca, ed una sul cappello.

Nera era pure la cravatta. Pure i fazzoletti erano bordati di nero. Nere erano le calze. Se moriva il padre, quest'abbigliamento era obbligatorio per un anno.

Tutte le donne della famiglia poi, specialmente le mogli, vestivano di scuro. Calze nere, scarpe nere, *pannicèddru*<sup>122</sup> nero. In testa mettevano la *viletta*, uno scialle tessuto fine e trasparente, e bordavano anche con filo nero gli orecchini. Non indossavano collane d'oro e si levavano anche la fede. Questo lutto a volte finiva con la morte. Dopo due o tre anni si *allarigàva lu lùttu* passando al *mmènzù lùttu*. Ciò significava togliersi la *viletta*, rimettersi

---

<sup>119</sup> Erano presenti non solo per confortare e rendersi disponibili quanto per assicurare quei generi di prima necessità che, a causa del lutto, non potevano essere acquistati perché nessuno usciva di casa nei tre giorni seguenti la disgrazia

<sup>120</sup> Erano dei cubetti di pasta all'uovo che veniva prima fritta.

<sup>121</sup> Cioè erano presenti e confortanti.

<sup>122</sup> Cfr. spagnolo *panizuelo* = mantello costituito da un pezzo di tessuto quadrato o triangolare da portare sulle spalle con lembi pendenti che si annodavano sul davanti. A volte veniva tirato su a coprire la testa.

l'anello, e gradatamente passare dagli abiti neri a quelli grigi. Restava obbligatorio il cappottino nero.

### **L'uscita dopo il lutto**

Passati i tre giorni di lutto stretto i parenti e gli amici si recavano a casa e prelevavano i maschi per portarli a fare la *caminàta d'ù mòrtu*. Quest'uscita, consistente in una camminata fuori paese, serviva a rompere l'isolamento e favoriva il reinserimento nel contesto sociale e lavorativo.

### **Abbigliamento maschile**

E' andata completamente in disuso la *càppa* (cfr. catalano volgare *càppa*), cioè il mantello a ruota di arbaggio, tessuto ai vari telai che ogni casa aveva<sup>123</sup>.

Sono pure non più usati dal secondo dopoguerra gli abiti di panno<sup>124</sup>, le calze di lana nera o bianca, la giacca di breve taglia e il cappello *pizzùtu*, a cono, ornato di nastri colorati. L'ultimo mormannese a portare poi i pantaloni con il *minestratùru*<sup>125</sup> fu tale *Rospu*<sup>126</sup>

### **Abbigliamento femminile**

Tra gli abbigliamenti femminili non si usa più il *curèttu* (corpetto) una sottoveste di panno fatta al telaio che s'indossava in carne e sostituiva il reggiseno, né la *vesta di pannu mmisc'cu*, cioè di lana mescolata con altre fibre, né si usa portare i capelli pettinati a *tuppo* (cfr. francese *tupè*), né lo scialle, pure di lana, 'ù *pannicèddru*, o il fazzoletto nero, di lana o di seta, che, a seconda le occasioni, copriva il capo.

### **L'età feconda**

Ricordo che alle ragazze, che avevano la prima mestruazione, era legato un fazzoletto alla gamba destra. A prima vista tutto lasciava pensare ad un graffio oppure a qualche ferita. Invece era una muta e significativa comunicazione alla comunità, per dire che ormai la fanciulla era donna, senza difetti, fertile, e quindi pronta al matrimonio

### **Come si orinava**

La nuova rete fognante di Mormanno ha sostituito quella costruita tra l'inizio del secolo e gli anni trenta.

Fino al dopoguerra non tutte le case erano fornite di gabinetto e pochissime erano collegate con la rete idrica<sup>127</sup>.

---

<sup>123</sup> I benestanti portavano mantelli di feltro. Pochi sarti sapevano tagliare e cucire la *càppa* Edoardo Leone, sarto, figlio di Biagio che fu uno dei maestri più famosi ai suoi tempi insieme ad Aurelio Cavaliere, Luciano *d'Ardimànio* ed altri, mi raccontava che per tagliare il mantello a ruota bisognava mettere la stoffa per terra e disegnarvi sopra un tronco di cono tenendo conto delle misure corporee del cliente.

A dimostrazione della difficoltà di esecuzione del capo è rimasto un proverbio: "*Da nà càppa, nà còppula*" che significa: hai cominciato col voler tagliare un mantello e alla fine ne hai ricavato, per imperizia, sì e no un berretto.

<sup>124</sup> Famosi erano i tessuti di Polla (Sa).

<sup>125</sup> Lembo di stoffa del pantalone abbottonato all'altezza della cintola che si apriva sul davanti e nascondeva l'abbottonatura della brachetta. Tale pezzo di stoffa per la posizione in cui di trovava, ricordava quella che nel medio evo si allacciava con fiocchi, puntali e fibbie e serviva a coprire, come uno scudo, gli organi genitali maschili.

<sup>126</sup> Vedi Vincenzo Minervini *Mormanno d'una volta*.

Il cesso, come si chiamava il vaso da toilette, non era nella sala da bagno che oggi è il locale più curato di ogni abitazione. Si trattava di una semplice seduta generalmente sistemata in un vano nascosto da due ante di legno e collocato dietro la porta d'ingresso. Poiché presentava grosse difficoltà per il suo utilizzo, non veniva usato direttamente ma vi si depositava quanto si raccoglieva nei cãntari<sup>128</sup> che si tenevano generalmente in soffitta ove tutti si recavano per i bisogni.

Più in alto, nello stesso posto, vi era il varlòro<sup>129</sup> che conteneva i barili dell'acqua che si attingeva alle fonti sparse qua e là per il paese<sup>130</sup>.

In altri tempi i cãntari si andavano a gettare fuori paese e in posti ben determinati.<sup>131</sup> Questa operazione avveniva alle prime luci dell'alba. Non era infrequente però che venissero svuotati direttamente sulla strada che si puliva solo all'arrivo delle piogge torrenziali cui era appaltata, come dice Vincenzo Minervini in Mormanno d'una volta, la pulizia del paese.

Fino alla fine degli anni '50, lo ricordo, vi era un orinatoio pubblico per solo uomini collocato tra via De Callis e Piazza Umberto I in un sottoscala a pochi passi dal quale si trovava la porta d'ingresso alla chiesa, quella posta sotto il campanile.



Questo pisciazzeru era sempre intasato.

Le acque di scarico e le orine si riversavano per la via, scorrevano sotto il sedile che fiancheggia tutta la parete nord della chiesa, deviavano poi a destra, sotto il sagrato, fino a raggiungere la Marinella.

Questa lavina<sup>132</sup> orribile a vedersi e nauseabonda a sentirsi, era più consistente nei giorni festivi, soprattutto nelle ore pomeridiane quando le libagioni domestiche e quelle avvenute nelle cantine sparse qua e là per il paese<sup>133</sup>, avevano urgenza di trovare un deposito.

Allora l'orinatoio era superaffollato: molti spinti da impellente necessità, non riuscendo ad entrare, facevano il bisogno all'esterno. E qui cominciava un dramma.

A quell'ora, intorno alle 16-16,30, suonava il vespro e le donne che si recavano in chiesa, obbligate a passare proprio di là per

---

<sup>127</sup> L'acquedotto comunale fu inaugurato nel 1886.

<sup>128</sup> Dal latino *chantarus*, barilotto, orcio. Vasi di creta alti tenuti in una specie di comodini di legno in cui si defecava.

<sup>129</sup> Barilaia

<sup>130</sup> Le fonti comunali, detti *pizèrri* erano poste in punti strategici e servivano gli abitanti di uno stesso rione. C'era il fonte della *Tùrra*, di *Pàci*, di *Sant'Anna*, della *Casa à terra*, vecchio Municipio, d' *U Fòssu*. A queste fonti le donne *ianu ad àccua* con il barile in testa poggiato sulla *curona* – cercine – oppure portato *'ncinta*, cioè poggiato sull'anca. La fontana del *Fòssu* era posta ove oggi si trova l'angolo di sinistra della Piazza 8 marzo, di fronte a casa Cersosimo. Era costruita con un alto muro, un vero e proprio frontale sul quale, in alto, si leggeva, dettata dal reverendo professore Vittorio Pandolfi la seguente scritta: **Diu optatam, nunc laete bibimus** (traduzione: dopo averla desiderata per lungo tempo, ora lietamente beviamo). L'acqua veniva pure attinta da sorgenti spontanee sparse qua e là nelle campagne di cui alcune rinomate per la temperatura dell'acqua, *A Fùci* al Pantano che sembrerebbe essere la fine dei corso d'acqua ed è invece l'inizio, o in quella di *Don Carmine*, che si diceva avesse virtù diuretiche, o a *Santa Dominica*, che era poi quella che veniva immessa nella rete.

<sup>131</sup> Gli abitanti della Costa andavano alla *Murgia d'U Monachèddru*, quelli di S. Rocco *alli Calanchi*. Ogni vicinato usava un posto ben definito.

<sup>132</sup> Percorso dell'acqua

<sup>133</sup> Io ricordo a Mormanno parecchie cantine tra cui quella di *Zumbancòddru*, di *Nappapicciuni*, di *Fidili* e *Farchèttu*, di *Cèssu-cèssu*, di *Frèsa*, di *Strafalanti*, di *Sciampagnaria*, di *Lainarèddru*, di *Mazzarèddra*, di *Carminucciu 'u Mòru* e tante altre.

raggiungere la porticèddra, si mettevano a correre, coprendosi il viso, per evitare di vedere uno spettacolo così indecoroso. Molte di loro, insieme a tante altre, facevano il giro per via Alfieri e via Ludovico Romano.

### **La caminàta**<sup>134</sup>

Tutti i giorni, dopo pranzo, i calzolai si radunavano in piazza e, appena raggiunto un bel gruppo, iniziava la loro passeggiata fuori paese.

Negli anni che sto ricordando, 1930-1940, nessuno oltrepassava l'ultima casa, quella di Strafalànti, Sangiovanni, che rappresentava il limite del paese.

Dopo di essa, tutto era fòra, cioè campagna, posto ove si andava per lavorare e coltivare i terreni...

I calzolai oltrepassavano la pètra jànga<sup>135</sup> e proseguivano oltre lo scucchiavianòvi, così come era chiamato il bivio. La lunga permanenza al deschetto veniva gratificata dalla scarpinata.

### **La chiàzza**<sup>136</sup>

La parola assume a Mormanno diversi significati.

E' lo spazio fisico del luogo delimitato dalla chiesa parrocchiale, dalla casa Cavaliere, da quella Armentano e da una parte del palazzo vescovile.

E' il posto ove si teneva il mercato ortofrutticolo trasferito, anni '50, prima in via L. Romano e poi nell'attuale locale coperto. Andare in piazza, assume anche oggi il significato di andare a fare la spesa.

Quale slargo più grande del paese è il luogo di riunione e di incontri.

Modi di dire:

ci vediamo in piazza si dice per darsi appuntamento;

sei uomo di piazza, vuol dire che stai sempre fuori casa;

stare in mezzo alla piazza, oppure, lo trovi in piazza significa essere reperibile solo in quel posto.

Le piazzette più piccole sparse qua e là per il paese, erano e sono chiamate chiazzi.

### **La spesa negli anni quaranta**

Si usciva da casa prendendo la solita borsa di paglia, un po' consumata ai manici e con qualche rattoppo al fondo, e si andava in piazza.

Il mercato era sistemato lungo un marciapiedi di cemento, ora coperto di catrame, che scorreva lungo l'attuale sedile posto al lato nord della chiesa e terminava con un piccolo gradino che lo separava dalla piazza<sup>137</sup>.

I contadini posavano la roba sul marciapiedi utilizzando così anche lo spazio del sedile in relazione alla grandezza del posto occupato.

Erano tutti per lo più jardinèri<sup>138</sup> che accompagnavano le mogli lasciando loro il compito della vendita. Dopo aver scaricato l'asino che veniva prelevato e custodito in un'apposita stalla da un guardiano che facendosi pagare in natura sbarcava così il lunario, si recavano anzitutto al tabacchino per fornirsi di trinciato, e poi o dal barbiere, o dal sarto, o dal calzolaio se non dal

---

<sup>134</sup> La passeggiata

<sup>135</sup> Località ove era una pietra bianca che forse un tempo aveva segnato un confine territoriale

<sup>136</sup> La piazza

<sup>137</sup> Anche la piazza era di cemento e così tutto il corso, da S. Rocco fino a casa Sangiovanni, 'a pùnta à càsa.

<sup>138</sup> Possessori o coloni di terreni irrigui posti a Procitta, la Massa, le Maliniere.

fabbro per ritirare le zappe e le scuri azzariàte<sup>139</sup> o in cantina ove consumavano i biscotti di Rachele<sup>140</sup>

Le donne intanto sistemavano per bene la merce evidenziando i prodotti, tutti freschi, in attesa dei primi clienti.

Prima di loro però arrivava il gabbellòtu<sup>141</sup> che portando le bilance già esigeva la riscossione del tributo, causando le ire delle contadine che ancora non si erano fatta la croce<sup>142</sup> e lo pregavano di passare più tardi.

Prima dell'inizio della vendita le contadine, con un rapido passaparola, stabilivano il prezzo dei prodotti in modo che fosse inutile la processione tra l'una e l'altra fatta dagli acquirenti al fine di trovare merce meno cara.

Il primo cliente sceglieva la merce più bella che in compenso pagava di più nonostante l'acceso mercanteggiare.

Molti passavano e ripassavano senza acquistare nulla nella speranza di ottenere sconti.

Intorno a mezzogiorno ritornavano i mariti, qualcuno anche un po' alticcio, che sollecitavano il ritorno in campagna ove c'era da lavorare fino a sera.

Questo era il momento in cui si potevano fare affari a poco prezzo. La merce si svalutava anche per la sua deperibilità.

Come d'incanto spuntavano acquirenti, da ogni parte, come mosche al miele.

Il mercato, deserto nelle ore centrali della mattinata, si rianimava improvvisamente.

Dammi tutto quel che resta, diceva qualcuno, *facèmucci 'nu muzzu*<sup>143</sup>.

A me, a me, si sentiva vociare...

Appariva anche zù Biàsi a riconsegnare gli asini ai rispettivi padroni e il daziere a riscuotere il tributo e ritirare le bilance.

Tra l'una e le due, venivano Franciscu e zù Ròccu che ripulivano il posto con quattro o cinque scopate che servivano più che altro a far alzare la polvere che, dopo un rapido turbiniò dovuto al vento che proveniva dall'arco del campanile, si riposava qua e là, indisturbata fino a domani.

Per S. Rocco il mercato si spostava sul corso, in vicinanza della chiesa.

## Giornate ...agricole

Nel 1958 decisi di impiantare un vigneto in località S. Brancato.

Nel mese d'ottobre si cominciò con la scìppa<sup>144</sup>.

Il lavoro non era facile perché veniva fatto a forza di braccia e di zappa.

Una volta rotto il terreno e creato il banco si procedeva per tutta la sua lunghezza avendo cura di liberare la terra da radici, pietre e altri materiali e di affinarla quanto più possibile.

Questo lavoro richiedeva operai capaci, svelti e soprattutto fisicamente forti.

Mi affidai ad Eugenio, Antonio, Giovanni e due loro cugini che abitavano in località S. Nicola di Laino Castello e che la mattina andavo a prendere con la macchina.

Non so come avveniva ma ci stavano tutti, comprese le zappe che loro scherzosamente chiamavano pinne, per rapportarle alla mia professione che era un lavoro di penna<sup>145</sup>.

---

<sup>139</sup> Dove era stato rifatto il taglio e quindi messo in luce l'acciaio (cfr. spagnolo *acero*).

<sup>140</sup> Rachele, originaria di Rotonda, preparava dei biscotti squisiti fatti con la tecnica tradizionale che prevedeva un impasto di acqua, poco sale, farina e lievito. Seguiva una prima cottura in acqua e poi venivano infornati. Rachele poggiava la cesta coperta con una tovaglia bianca, sul marciapiedi di fronte al bar Maradei e non faceva in tempo a soddisfare le richieste dei clienti che le stavano intorno ognuno con la speranza di gustare un prodotto che profumava di bontà e genuinità.

<sup>141</sup> Esattore di gabelle. Tra i dazieri di Mormanno ricordo i signori Giuseppe Nacci e il suo impiegato Antonio Armentano, poi Franco Schiavuzzo, e da ultimo, Giuseppe De Marco.

<sup>142</sup> Questa espressione, *farsi la croce*, significa guadagnare il primo soldo della giornata e ringraziare Dio per questo come ad ogni cristiano conviene quando al mattino Gli rivolge il pensiero.

<sup>143</sup> Vendimi tutto così come si trova. Cfr. latino *mutulus*, mucchio.

<sup>144</sup> Preparazione del terreno che consiste nel suo sbancamento alla profondità di un metro e nel lasciarlo poi riposare per tutta l'invernata.

Sentivo un profumo di frittata e peperoni, di patate cotte e fritte mescolate a salsiccia o pancetta, che mi facevano venire l'acquolina in bocca. Cominciava il lavoro sotto l'occhio attento e vigile di Eugenio, il decano 'u màstru<sup>146</sup>, che assegnava a ciascuno i compiti da svolgere.

Io guardavo e facevo da soprastante con il compito di fornire ogni tanto un bicchiere di vino o di acqua che mitigasse l'arsura della fatica. Alle nove si prendeva l'àgghju<sup>147</sup>.

Si parlava. Erano discorsi semplici, ma tutti ricalcavano ricordi e realtà vita. Il richiamo alle armi e i 18 mesi passati fuori casa, la malattia della moglie e le difficoltà per arrivare a Cosenza ove era allora l'unico ospedale funzionante, la mancanza di servizi adeguati quali la corrente elettrica, la strada, l'acqua potabile nonostante le continue promesse di Ciccio Ieno<sup>148</sup>.

I discorsi evidenziavano grosse inadempienze sociali tra cui l'incapacità della scuola ad assolvere i compiti educativi<sup>149</sup>.

Ad aprile arrivò dalla ditta Sgaravatti di Pistoia un pacco contenente barbatelle e si procedette, con la stessa squadra, a piantarle. Più di una può spattare<sup>150</sup>, disse Eugenio, dovremmo poi ripiantarla l'anno prossimo.

A giugno il terreno si riempì di verde e qui cominciò tutta quella cura necessaria alle piante<sup>151</sup>.  
Fra tre anni raccoglieremo i primi frutti!

## Il pane

Il pane è sempre stato il principale alimento dell'uomo.

Nelle famiglie di una decina di persone, che erano poi le famiglie tipo fino agli anni quaranta del secolo scorso, si consumava circa un pane al giorno dal peso compreso tra i due e i tre chili.



Come si trebbiava fino agli anni '60 in molte zone del Pollino  
Comprese nell'area calabro-lucana

La sua preparazione era legata ad atti di sacralità e ad antiche pratiche devozionali.

Sulla bocca del forno, ad esempio, si trovava incisa sempre una croce.

Prima di iniziare l'impasto la massaia si segnava e segnava poi pure i pani prima di metterli a cuocere.

Questi non dovevano stare mai rovesciati.

Quando si tagliavano se ne cadeva anche una briciola doveva essere subito raccolta, baciata e mangiata. Ai ragazzi si diceva che dopo morti, al lume di una candela, avrebbero dovuto ricercare tutto il pane che avevano buttato prima di essere ammessi in Purgatorio.

<sup>145</sup> Nel mondo contadino venivano molto rispettati i lavoratori di penna, cioè i professionisti e gli impiegati in genere. Mi viene a mente la risposta che mi dette una guardia campestre di Cerchiara di Calabria mia accompagnatrice nelle visite alle scuole rurali cui chiedevo come mai portasse tante penne nel taschino della giacca. *Direttò, più penne vede e più ubbidisce il cafone!*

<sup>146</sup> Il maestro, l'esperto.

<sup>147</sup> Si faceva colazione. *Prendere l'àgghju*, che tradotto alla lettera significa mangiare l'aglio, ricorda che tale vegetale ha virtù terapeutiche.

<sup>148</sup> Insegnante e Sindaco di Laino Castello.

<sup>149</sup> I bambini frequentavano la pluriclasse unica e mista affidata ad un solo insegnante peraltro supplente temporaneo con nessuna esperienza didattica.

<sup>150</sup> Non attecchire.

<sup>151</sup> Solforare, irrorare, legarle ai pali, tagliare i tralci infruttiferi, pulire il terreno dalle erbe per evitare di soffocare le piante.

In tempi in cui diversa era l'economia il pane veniva fatto in casa.

Era quindi indispensabile un forno<sup>152</sup>. I più poveri costretti a vivere in un seminterrato o un sottotetto<sup>153</sup>, utilizzavano quello dei vicini.

Torniamo al pane. Se ne preparavano in media da dodici a quindici che servivano per una diecina di giorni.

Prima di tutto bisognava avere il lievito, ù criscènti, che consisteva in una pasta cruda conservata in un vaso di coccio e risalente all'ultima volta che si era panificato.

Tale pasta diventata acida, cioè piena di fermenti, era indispensabile alla preparazione del pane nuovo.

La sera prima si prendeva ù limmu<sup>154</sup> e si riempiva con farina che s'impastava con il lievito ammorbidito e rinverdito con acqua tiepida.

Tale composto, coperto da un panno di lana, si lasciava a fermentare per tutta la notte.

Al mattino erano riservate le incombenze più faticose.

Per prima cosa occorre avere la farina che bisognava vagliare.

Si usava un gran setaccio che girava tra le mani quasi cantando per il loro sbattere sull'ampia costola di legno.

Appena riempita la madia<sup>155</sup> vi si versava il fermento e s'impastava poi con acqua e sale.

Ancora sento il suono dei pugni chiusi che si ficcavano nell'amalgama che sollevano e rigiravano con forza.

Ogni tanto si aggiungeva dell'acqua per renderla più omogenea.

Finita tale operazione si stendeva sulla madia un lenzuolo ed una coperta per mantenere il caldo necessario ad agevolare la fermentazione per la quale occorrevano circa tre ore. D'inverno si usavano anche dei bracieri.

La pasta cùgni<sup>156</sup>, si diceva.

In attesa si pensava a scaldare il forno.

Questa seconda operazione era cominciata da almeno un paio d'ore.

Si adoperava legna secca e fascine di salimmenti<sup>157</sup>.

Grande era la cura nel riscaldare uniformemente le pareti interne spingendovi contro carboni ardenti e legni scoppiettanti.

Per sapere quando il forno era caldo al punto giusto si controllava il colore della sua bocca che diventava biancastra ai bordi per uno spessore di due o tre centimetri.

Ciò visto si sc'canàva cioè si staccavano con la rasùlia<sup>158</sup> pezzi di pasta dalla madia dando loro la forma propria del pane e disponendoli su un asse, sc'canatùru, sul quale era posto un telo infarinato che veniva innalzato a piega tra un pane e l'altro per impedire che le forme si attaccassero tra di loro.

Si puliva poi il forno dai tizzoni con un tirabrace o fruciandolo, ù scùpulu<sup>159</sup>, che levava dal suo piano tutti i pezzetti di carbone che avrebbero potuto ficcarsi nella crosta. Per valutarne la temperatura, prima di posarvi il pane, si cuoceva a mezzo forno una pizzecca scondita *nà pitticèddra*.

---

<sup>152</sup>Antiche e rigide erano le regole per la sua costruzione. Si dovevano adoperare mattoni capaci di assorbire e mantenere il calore e speciali cocci tenuti tutti insieme da calce di fornace di prima qualità.

<sup>153</sup>Ricordo stanze dalla muratura rustica, senza finestre, con le travi a vista coperte solo dai coppi. L'ambiente era pieno di fumo proveniente da un angolo ove si bruciava la legna su un rialzo di calce che fungeva da focolare. Si tinteggiavano, ogni tanto, solo i muri e il bianco assumeva un colore di cioccolata.

<sup>154</sup>Dal greco *λίμνα*, latino *limmus*, vaso di creta senza manici e smaltato.

<sup>155</sup>Occorrevano circa una quindicina di chili di farina.

<sup>156</sup>Lievita.

<sup>157</sup>Legna ricavata dalla potatura delle viti o degli ulivi.

<sup>158</sup>Radimadia.

<sup>159</sup>Dal latino *scupulum*. I comuni tirabrace avevano alla loro estremità una tavola fatta a mezzaluna. Lo *scùpolo* invece aveva legato in cima uno straccio che si bagnava in un apposito catino.

Se questa era pronta in circa un quarto d'ora, si poteva procedere. Se cuoceva prima, voleva dire che era troppo caldo. Se impiegava più tempo bisognava ritornare alla legna.

Vagliate tutte queste cose, si infornava il pane con rapidità tirando la piega del telo con la mano sinistra, afferrandolo con la destra e depositandolo sulla pala precedentemente infarinata e tenuta a mezz'aria tra il bordo della madia e la bocca del forno.

Alcune volte ci si avvaleva di qualche aiutante che agevolava i movimenti e dimezzava i tempi.

I pani venivano posati prima intorno alle pareti circolari del forno, poi al suo centro e infine vicino alla bocca.

Alla fine il forno si chiudeva con la chiudèrna, lasciandovi però uno spiragolino, dal quale si osservava se galàva la rosa, se cioè il pane pigliava colore.

Dopo una ventina minuti si controllava la cottura.

Più tardi si spostavano i pani meno cotti, quelli vicini alla bocca, nelle zone centrali più calde.

Poi si chiudeva definitivamente fino al momento di sfornare.

I pani levati si poggiavano a coltello nella madia e si coprivano. Una volta raffreddati si collocavano nell'apposito stipo, il minestràuru<sup>160</sup>.

A volte capitava che durante la cottura due forme di pane erano rimaste a contatto provocando una traccia sulla crosta, ì màsc'chi. Questo pane, detto baciato, veniva consumato prima.

Il forno caldo veniva sfruttato per cuocere ù panittèddru, panino per i più piccoli, pizze, castagne, biscotti, dolci e per seccare definitivamente fichi e altri frutti che si riponevano poi in appositi sacchetti e finivano in casse che emanavano odori e profumi da cui venivano tenuti lontani i ragazzi che, quando potevano, riempivano le tasche di quel ben di Dio che sgranocchiavano come merenda o si portavano dietro in chiesa durante le lezioni di catechismo o i riti della settimana santa.

Si panificava il venerdì o il sabato per avere il pane fresco la domenica<sup>161</sup>.

Se il pane cadeva per terra veniva raccolto, baciato e mangiato mormorando il pater noster.

### Una bevuta d'acqua di Mormanno

Per secoli insieme alla stanchezza e alla fame la povera gente che rientrava in paese dopo una giornata di lavoro in campagna doveva anche preoccuparsi di portarsi dietro l'acqua potabile reperibile solo in fonti naturali<sup>162</sup>.

I ricchi erano approvvigionati da ciucciàri, mulitteri e sèrivi<sup>163</sup>.

Nelle loro case c'erano poi i pozzi che raccoglievano l'acqua piovana, buona per molti altri usi domestici.



La fonte più nota e vicina al paese era quella della Salviera che favoriva, per lunga sperimentazione, anche un'ottima diuresi.

Nelle case dei poveri sul muro che stava dietro l'ingresso era scavato un apposito vano, ù varlàru<sup>164</sup>, contenente mensole sporgenti su cui venivano poggiati vari barili.

Si usavano anche, specialmente nelle campagne, gli 'nzirri, dall'arabo zir, orci di terracotta a due manici smaltati anche internamente.

Nel 1886 Mormanno ebbe l'acquedotto e nella cittadina furono impiantati fontanili comunali.

Il più noto fu quello del Fosso, di cui non è rimasta traccia<sup>165</sup>.

<sup>160</sup> Credenza a muro

<sup>161</sup> Chi non aveva potuto fare il pane andava ad acquistarlo presso *Pippina la Petraiola* o dalla *Lupicèddra*. Pippina à Petraiola, maritata Bloise, era la mamma di Nicola Bloise. La Lupicèddra abitava in via Scesa Laino. Aveva due figli. Uno, *mastro Pèppe Donnici* era fabbro e l'altro, *Giacomino*, un ottimo meccanico che sognava di scoprire il *moto perpetuo*.

<sup>162</sup> Ancora oggi si ricordano *'U pizèrru di don Càrmini*, *L'accua di li Scioddri*, *L'accua à Pètra*, *U Salèssiu*, *L'accua i don Gustàvu*, *'A Fuci*, *I Malinèri* ed altre.

<sup>163</sup> Conduttori di asini, muli e camerieri.

<sup>164</sup> Contenitore e deposito di barili.

Era stato eretto come un portico sul cui frontone si leggeva, dettata dal professore e latinista sacerdote don Vittorio Pandolfi, la seguente frase: *diu optatam, nunc laetae bibimus*, dopo averla tanto desiderata beviamola ora lietamente.

Questo invito alla gioia era rivolto, credo, ai poveracci e soprattutto alle donne, liberate dal peso di un immane sacrificio.

Le fontane rionali<sup>166</sup> furono per le comari del vicinato punto d'incontro e di scambio di pettegolezzi.

Intorno al 1930 l'acqua fece la comparsa nella cucina di un quindici per cento delle abitazioni.

L'acqua fu considerata un bene da non sprecare e utilizzata con parsimonia secondo precise e inderogabili necessità. Per bere, ad esempio, si riempiva un boccale cui tutti accedevano<sup>167</sup>.

Solo intorno agli anni sessanta fu completata la rete idrica e l'acqua entrò in ogni abitazione raggiungendo anche i bagni che da allora furono parte integrante della casa.



A proposito dei bagni ricordo che fino agli anni '30 si usavano come vasi da notte i càntari<sup>168</sup> oggi detti tube per la loro forma di cappello a cilindro, in cui si depositavano orine ed escrementi che si portavano poi a svuotare in determinati punti del paese posti fuori del centro abitato.

Queste processioni avvenivano all'alba.

Se invece era cattivo tempo e pioveva a dirotto la merce si affidava alle piogge torrenziali cui era appaltata pure la pulizia del paese.

Torniamo all'acqua da bere.

Quella di Mormanno è meteorica in quanto proveniente esclusivamente da pioggia, grandine o neve. E quindi tutta di sorgente e anche se contiene disciolto del carbonato di calcio che le conferisce una certa durezza, ha tutti quei caratteri organolettici, fisici, chimici e batteriologici che ne fanno una buona acqua potabile.

Come la rimpiango!

Quando giunsi a Firenze nel 1975, dovetti cambiare abitudini.

L'acqua del sindaco<sup>169</sup> aveva un forte sapore di cloro<sup>170</sup>.

Comprai un depuratore a carbone ma l'apparecchio non rispondeva.

Mi dissero che c'era una fonte al di là di Villamagna ove si poteva attingere della buona acqua. Comprai delle taniche ma appena sul posto mi accorsi della non potabilità di quella sorgente a cielo aperto.

Desideroso di trovare acqua pura cominciai a peregrinare nei dintorni nella speranza di una fonte Bandusia<sup>171</sup>.

Giunsi perfino a La Verna! Alla fine desistetti. Cominciai a comprarla come facevano tutti. In bottiglie di plastica.

Addio scroscio festoso delle mie fontane, addio sicurezza di purità incontaminata, addio!

Oggi pur apprezzando gli sforzi delle pubbliche amministrazioni per l'individuazione di nuove risorse, il miglioramento dei servizi e gli investimenti per raggiungere efficienza e tutela

<sup>165</sup> Era posto ove oggi si trova la scala d'accesso al mercato coperto e quasi addossato all'attuale proprietà del ragioniere Nicola Cersosimo.

<sup>166</sup> *I Pàci, à Tùrra, ù Fòssu, Sant'Anna, Santa Catarina, Sciampagnarìa* e altre.

<sup>167</sup> C'è voluto molto tempo per usare un bicchiere individuale. Nello stesso bicchiere si beveva anche il vino dopo averlo fatto scolare come se quelle poche gocce pulissero le impronte delle labbra e sterilizzassero il vetro.

<sup>168</sup> Dal latino *cantharus*, orcio.

<sup>169</sup> Quella dell'acquedotto comunale.

<sup>170</sup> Oggi il super impianto dell'*Anconella* sterilizza l'acqua con procedimenti di ionizzazione copiati anche dall'estero.

<sup>171</sup> *O fons Bandisiae, splendidior vitro, dulce digne mero, non sine floribus, cras donaberis haedo cui frons turgida cornibus primis et Venerem et proelia destinat. O fonte Bandusia più limpida del cristallo, degna di dolce vino e di fiori abbondanti, domani riceverai un agnellino dalla fronte turgida per le nascenti corna, destinato alle battaglie di Venere. Orazio, Carmi, Lib III, carme XIII, versi 1-5.*

ambientale, penso con tristezza cosa succederà alle future generazioni se non s'interverrà subito con un programma d'educazione al consumo, al risparmio e al riutilizzo di un bene così necessario ed indispensabile alla vita.

### Gira vasciu<sup>172</sup>

Durante il Carnevale era in uso indire, soprattutto nelle case fumarole<sup>173</sup>, serate danzanti il cui scopo era quello di favorire l'approccio generazionale tra giovani e ragazze.

A questi party erano invitati solo appartenenti allo stesso clan.

Il suono della musica, la speranza di passare un momento diverso, il desiderio di incontrare ragazze con le quali non era mai stato possibile alcun approccio, spingevano i giovani proci<sup>174</sup> a recarsi presso la famiglia ove si ballava.

Nella casa intanto si svolgeva la festa inframmezzata da non rare libagioni e degustazioni di dolci preparati dalle mani delle figliole, come sottolineavano le madri con sussiego e vanità.

A dirigere la soirée era chiamato, secondo tradizione, 'ù màstr'abballu<sup>175</sup> che immettendo di volta in volta nella pista, che era poi l'unica stanza utile, le varie coppie di giovani e di anziani, le faceva danzare ordinando ai musicisti i pezzi da suonare, suggerendo loro di alternare le polche ai valzer, le tarantelle alle mazurche, e comandando le quadriglie alla francese, lingua di cui conosceva come un'arma segreta due o tre parole storpiate quali anavà les òtre, rullè o sciangè una dàm<sup>176</sup>.

A tale personaggio erano pure devoluti tutti i compiti inerenti al buon andamento della festa tra cui la distribuzione del vino e dei cumbulimènti<sup>177</sup>.

Ma torniamo al momento in cui si era sentito bussare e fuori dell'uscio stava in trepida attesa una folta schiera di baldi giovanotti.

Quando la porta si apriva compariva 'ù màstru che con voce ferma, decisa e gentile li invitava a girare vasciu dicendo che la loro presenza non era stata programmata, e che se lo fosse stata, aggiungeva per addolcire la situazione, si sarebbero trovati all'interno.

Qualche giovanotto, intravedendo attraverso la porta socchiusa amici o conoscenti, li chiamava invocando interventi che non giungevano<sup>178</sup>.

Quando sembrava che tutto fosse inutile, qualcuno invocava come ultima ratio, il tradizionale giro che mi tocca.

Cos'era?

Si concedeva di entrare e di ballare per un solo giro, cioè per il tempo necessario ad iniziare e finire un motivo musicale.

Quest'usanza, sopravvivenza dell'ancestrale culto dell'ospitalità, pacava gli animi e metteva i richiedenti nella condizione di sentirsi debitori verso quella famiglia per l'accoglienza ricevuta e per aver soddisfatto la richiesta di partecipazione al ballo.

La sala era messa a disposizione di questi nuovi arrivati cui però non era concessa la facoltà di scegliere la dama, cosa sempre devoluta al regista di turno.

Capitava così che ai giovanotti più focosi fossero assegnate dame anziane, zie o parenti che facevano solitamente da tappezzeria<sup>179</sup> e che promosse a ballerine si esibivano con movimenti tanti sgraziati e scomposti da dover essere letteralmente trascinate su e giù per la pista, mentre a

---

<sup>172</sup> Espressione dialettale che letteralmente significa fai un giro del fabbricato e passa per la porta di servizio che trovi in basso (*vasciu*)

<sup>173</sup> Per via del focolare che a lungo andare aveva impregnato di fumo le pareti,

<sup>174</sup> Nell'*Odisea* i Proci erano i pretendenti al trono di Ulisse insediatisi nella sua reggia in attesa che Penelope ne scegliesse uno per sposo

<sup>175</sup> Il maestro di ballo

<sup>176</sup> En avant les autres; roulez; changèz une dame. Le parole erano entrate nel linguaggio quale retaggio della dominazione francese e successivamente del loro uso nelle feste della corte napoletana

<sup>177</sup> Dei dolci e delle pietanze

<sup>178</sup> Per buona educazione un invitato non poteva invitare

<sup>179</sup> Fare da tappezzeria significa stare seduti in attesa che qualcuno ti inviti a danzare.

quelli più timidi, ingenui o più giovani si offrirono quelle belle e prosperose ragazze che avevano sollecitato i desideri dei più ardenti.

Alla fine si risentiva il *gira vasciu* e tra un grazie e un buonasera la compagnia usciva mentre in casa continuava il festino.

### **Breve confronto tra il rito matrimoniale dell'antica Roma e quello odierno**<sup>180</sup>

Uno degli elementi fondamentali del matrimonio romano è il **consenso della sposa** che questa era tenuta ad esprimere dando così all'atto un contenuto più umano.

*Oggi il consenso è richiesto ad entrambi i contraenti. Nel rito religioso poi viene espresso con una formula precisa. Io...prendo te come sposo/a e ti prometto di esserti fedele nella buona e nella cattiva sorte..*

Altro momento importante è la negoziazione della **dote** della donna.

*Oggi la dote non è più obbligatoria. Se attribuita, conferisce alla donna una personale proprietà che ne aumenta l'autonomia.*

Il matrimonio fu una vera e propria **coniunctio maris et feminae**. Eccezionali furono il divorzio o le seconde nozze della vedova che restando univira, cioè di un solo uomo, acquistava titoli di alta lode

*L'unione è indissolubile. Il divorzio è più possibile ed è regolato da apposita normativa.*

Il matrimonio è preceduto da un fidanzamento che ha luogo mesi ed anni prima delle nozze e che si svolge con un cerimoniale tutto particolare.

A volte, come avveniva tra i greci, la promessa, la sponsio, era un patto fra i solo genitori degli sposi, senza però costituire un preciso obbligo di matrimonio.

Non era raro che il fidanzamento fosse sancito con una caparra, **arra**, data dal futuro sposo, consistente in un anello di ferro oppure di oro.

*Il fidanzamento, anche di breve durata, è di prassi.*

*Gli sponsalia, cioè le promesse e gli impegni, sono stati praticati per tutto il medioevo fino alle soglie dell'era moderna a volte con mire occulte riguardanti interessi o alleanze ignorate dai giovani e fatte contro la loro libera volontà.*

*Dell'istituto della caparra invece è rimasto in vigore lo scambio degli anelli di fidanzamento o di altri monili e gioielli. Di prassi tali oggetti vanno restituiti se non si celebrano le nozze.*

La **data** della cerimonia nuziale richiedeva cure particolari.

La religione designava come favorevoli solo alcune epoche.

Erano sconsigliati i mesi di maggio, la prima quindicina di giugno, la prima di marzo, i giorni coincidenti con le feste in onore dei defunti che si svolgevano dal 13 al 17 febbraio, i giorni delle calende (primo del mese), delle none (il 5 o il 7 del mese), e degli idi di marzo, maggio, luglio ed ottobre che in questi mesi cadevano il 15 mentre negli altri il 13.

La vedova era esentata da qualcuno di questi obblighi e poteva abbreviare anche altre consuetudini.

*Anche oggi è laborioso fissare la data del matrimonio. Esistono alcuni periodi non consigliabili ed altri del tutto proibiti. Sono sconsigliabili i mesi di novembre dedicato ai defunti*

---

<sup>180</sup> Pensieri nati in occasione del matrimonio delle mie figlie.

e i mesi di luglio ed agosto sia per l'eccessivo caldo, agosto, moglie mia non ti conosco!, sia perché ci si trova in periodo di ferie. Sono poi **proibiti**, per i matrimoni religiosi, il periodo dell'Avvento compreso tra la prima domenica di dicembre e il Natale, tutta la quaresima, che coincide con gli ultimi giorni di febbraio e tutto marzo. Nel secondo capitolo dei Promessi Sposi il Manzoni mette in bocca a Don Abbondio questa serie di impedimenti dirimenti: **error, conditio, votum, cognatio, crimen, cultus disparitas, vis, ordo, ligamen, honestas, si sis affinis...** alcuni dei quali tuttora vigenti nel canone romano ed altri, come la disparità del culto, superati con il matrimonio misto tra credenti e non o tra credenti di religioni diverse.

Com'era il vestito di nozze. La fanciulla indossava una **tunica recta** cioè un abito tessuto con fili disposti verticalmente tenuta in vita con una cintura di lana, il **cingulum**, allacciata con un nodo particolare, **herculeus**, che la proteggeva dal malocchio. Sopra detta tunica portava una palla, cioè un mantello color zafferano. In testa metteva un velo rosso, **flammeum**, su di un'acconciatura a sei trecce posticce, **crine**, tenute insieme da uno spillone che si chiamava **hasta caelibaris**. Sotto il velo era posta una corona di fiori di campo da essa stessa raccolti, fiori e drappi che ornavano la casa particolarmente ordinata e ripulita.

Oggi il vestito della sposa, pur nella varietà dei modelli, è un pezzo unico a volte anche arricchito da trine o ricami vari. In testa si mette un velo bianco e fiori, finti o naturali. L'abito può avere una lunga coda sorretta da uno o due paggetti che sostituiscono il **camillus** (vedi più avanti). La chiesa è ornata di fiori sistemati in loco da un fioraio.

La cerimonia comprendeva **tre parti**:

1. la consegna della sposa allo sposo;
2. l'accompagnamento della sposa alla nuova casa;
3. il ricevimento nella nuova casa.

Voglio ricordare che la casa romana era caratterizzata da una grande penuria di mobilio e di suppellettili. Vi erano semplici casse, **capsae**, tavolini con tre o quattro gambe, **tabulae**, sedie con spalliera, **cathedrae**. Nei cubicola, vi era il **lectus cubicularius**. Nelle case dei ricchi si trovavano candelabri, specchi di bronzo e di argento, tripodi, bracieri, orologi ad acqua e meridiane ed altri oggetti artistici che oggi ammiriamo nei musei.

Oggi, il padre della sposa, nel rito cattolico, la consegna allo sposo, ai piedi dell'altare. Non è praticato più il secondo momento. Il terzo è ancora in uso e consiste nel ricevimento o pranzo di nozze fatto fuori casa. La casa è un bene comune al quale provvedono entrambi gli sposi o i loro genitori.

E' riccamente e variamente mobiliata e soprattutto dotata di elettrodomestici ed altri robot alla cui dotazione provvedono anche parenti ed amici finanziando **liste di nozze**.

A proposito del **cubiculum**, camera o stanza da letto, fino agli anni cinquanta dello scorso secolo, questa era sistemata, soprattutto nelle casa dei poveri dei paesi del sud composta da una sola stanza plurifunzionale, in uno stretto spazio della stessa detto **arcòmu** (dall'arabo al qùba), ove era posto il letto nascosto da una tenda che restava aperta solo di notte

Il rito si svolgeva consultando gli aruspici. Veniva sacrificato un agnello, e si stendeva il contratto nuziale, **tabulae nuptiales**, fatto alla presenza di **dieci testimoni**, davanti ai quali veniva riconfermato il consenso della sposa e dichiarato quello dello sposo. La sposa lo esprimeva con una formula tradizionale tratta dal rituale greco che suona pressappoco così: **ubi tu Gaius, ego Gaia**. A questo punto interveniva una specie di madrina la pronuba, che doveva essere una donna maritata, che univa tra loro le destre degli sposi **iniunctum dextrarum**. In questo preciso momento si presentava a Giove l'offerta di frutta e di pane, **panis farreus**. Gli sposi che intanto erano stati seduti su due sedie accostate, si alzavano pregando e facendo, da destra a sinistra, il giro dell'altare preceduti da un **camillus**, un fanciullo, che portava un vaso

contenente la **mola salsa**, un cruschello o focaccina salata, l'offrivano al Dio insieme ad altri doni. Davanti ad un sacerdote pubblico o **haruspex nuntiarum**, aruspice delle nozze, venivano poi **signatae**, vergate, alcune **tabulae**, tavole su cui si scriveva, con un **dictum feliciter**, frase augurale, che concludeva con la firma il contratto nuziale. Seguiva poi da una **ingens cena**. Dopo il banchetto la sposa in corteo veniva accompagnata a casa del marito preceduta da **tre fanciulli** i cui genitori devono essere tutti viventi, di cui due ai suoi fianchi ed uno con una torcia, un fuso ed una conocchia avanti. Arrivata presso l'uscio la sposa lo ungeva con olio e grasso asciugandolo poi con un panno di lana. Dopo essere stata **sollevata a braccia** per evitare che facesse un passo falso veniva depositata in casa.. Il marito attendeva nell'atrio e le presentava l'acqua e il fuoco, simboli di culto e di vita in comune. La sposa poi veniva collocata dalla **pronuba** (lett. colei che è addetta alle nozze) nel **lectus genialis** su cui pregherà per la prima volta gli dei della sua nuova casa. Così ha termine la cerimonia. Rarissimi un tempo, i divorzi si fecero più frequenti e giustificati da fatti sempre meno gravi. La sterilità della sposa fu causa di divorzio che veniva ripudiata con la formula **tua res tibi habeto**. (prendi le tue cose e vattene).

Per non ricorrere al divorzio, non presente nello spirito delle originarie leggi, fu praticato l'uso dell'adozione per cui l'adottato entrava a fare parte della famiglia accettandone la **patria potestas**, e rinunciando al proprio, ne assumeva anche il nome.

*Il rito può assumere due volti. O è solo rito civile o rito religioso con effetto civile. In entrambi è richiesto il consenso degli sposi. Il rito civile è presenziato da un ufficiale di stato civile che legge ai nubendi le norme del codice facendo sottoscrivere un atto. Quello religioso da un ministro del culto. Entrambi prevedono la presenza di testimoni sottoscrittori. Nel rito civile e in quello religioso anche oggi la donna dichiarando di seguire il marito ovunque egli intenda **fissare la propria dimora**, di fatto **ripete l'ubi Gaius**. Nel rito religioso cattolico il sacerdote fa unire le destre e benedice l'unione suggellata dallo scambio degli anelli. Gli sposi pure siedono su sedie accostate. Ricevono dalle mani del ministro il corpo di Cristo sotto le sembianze del pane e del vino, e alla fine, dopo aver dichiarato e promesso reciproco amore e fedeltà per tutta la vita, firmano, insieme ai testimoni, l'atto che sancisce la loro unione. Nei tempi antichi seguiva un pranzo nuziale preparato in casa al quale partecipavano i parenti più stretti, i testimoni e pochi invitati. Oggi il pranzo è consumato al ristorante e più numerosi sono i parenti e gli amici. In questa occasione gli sposi ricevono doni, sostituiti via via da danaro contante. Non si usa più accompagnare la sposa nella nuova casa. La coppia vi torna dopo un viaggio di nozze. Fino agli anni cinquanta dello scorso secolo la luna di miele, consisteva nel trascorrere una settimana in campagna in appositi casolari usati allo scopo. I più poveri restavano nella loro casetta.*

*Era tradizione che il letto nuziale fosse preparato da nubendi, soprattutto sorelle o cognate, sotto l'attenta guida di entrambe le madri degli sposi. In alcune zone del meridione, rimase lungamente in uso, che la madre della sposa ed una **comare**, ispezionando il letto coniugale il giorno dopo, accertassero l'avvenuta consumazione delle nozze dandone poi comunicazione a parenti, amici e conoscenti.*

*I divorzi, tutti regolati da precise norme di legge, non sono più rari.*

*Prima non si divorziava per **vergogna** e si continuava a vivere sotto lo stesso tetto fino alla morte con enorme sacrificio pur di salvare le apparenze.*

*Pure per legge è disposta l'adozione.*

*Anche oggi l'adottato assume il cognome dell'adottante.*

***Tradizioni  
ancora vive e  
ribalutate***

## ‘U cummìtu<sup>181</sup>

Il convito più importante è quello di San Giuseppe. Quando si dice ù *cummìtu* non può essercene un altro.

A mezzogiorno si aprivano le porte delle case ove s’era preparato.

Il pranzo, offerto a tutti gli intervenuti, consisteva in un piatto di pasta di casa *i tagliulìni* con ceci, un contorno di fagioli lessi, una porzione di baccalà fritto.

Raramente c’era il vino e la frutta.

Si proseguiva fino al termine delle scorte

## La festa della Madonna della Catena

Ultima Domenica di maggio

E’ la tipica festa della primavera che ricalca la tradizione pagana dei festeggiamenti in onore di Cerere, la bionda, la *Flava Ceres* romana.

Attraverso i campi in fiore si snoda una lunghissima processione.

Tra canti e suoni di fanfara, la Madonna portata a spalla rientrando nella sua dimora<sup>182</sup> benedice la terra promettendo messi e frutti.

## La festa di perciavùtti

L’otto dicembre, in occasione della festa dedicata alla Madonna Immacolata, era uso saggiare il vino d’annata.

Da qualche anno quello che era un fatto di casa o di famiglia è diventato un avvenimento che investe tutta la comunità.

Sono infatti allestite cantine rionali fornite di prodotti tipici e di vini nuovi e vecchi che vengono visitate da allegre compagnie.

Tale rinnovato modo di ricordare un momento della civiltà contadina è menzionato anche nel giornale *on line*, [www.faronotizie.it](http://www.faronotizie.it) in uno scritto che riporto.

### **Nei meandri delle cantine di Nicola Perrelli. Gennaio 2008.**

..... Lungo le viuzze, che incrociandosi tra loro danno vita all’antico borgo, risaltavano, illuminati da luci e fiammelle, gli stemmi degli antichi quartieri Torretta, Capo Lo Serro, Costa e Casalicchio. Nei vicoli, attraversati in ogni senso da fiumane di persone e nelle cantine, affollate, non si entrava più. La settima edizione de **La Festa delle Cantine** è insomma riuscita benissimo. Il tempo inclemente e la pioggia non hanno arrestato l’afflusso dei visitatori, che anzi a dire il vero è stato superiore alle aspettative. ....“Perciavutti”, giorno della stura delle botti del vino nuovo, è un avvenimento tradizionale che si è conquistato nel giro di pochi anni l’attenzione degli amanti della buona tavola, al punto che nella zona è ormai considerato un vero e proprio itinerario eno-gastronomico. Un percorso che si snoda nei vicoli dell’antico borgo dove un tempo nell’aria le fragranze del cucinato, l’odore del formaggio e l’aroma dei salumi messi a stagionare si mischiavano con l’odore del cortile, dove si tenevano, spesso in un’unica stalla, gli animali domestici (galline, asini, maiali, pecore), orgoglio e dignità della civiltà contadina. A “perciavutti” quest’atmosfera arcaica si rivive. Le cantine, incastonate tra case basse, antichi archi, cortili oggi ornati di fiori odorosi e ripide scalinate che si affacciano su viuzze lastricate, per una sera sono erette a cenacolo, a luogo d’incontro, e alla piacevolezza della conversazione con amici e avventori bene si accompagna il vino appena spillato dalla botte.....

<sup>181</sup> Il convito.

<sup>182</sup> Sul portale leggiamo: *O viator che passi / per questa valle amena / ferma i tuoi passi: entra / a salutar la Vergine / Maria della Catena. / Se tu le dici un’ave / essa coi lacci d’oro / lieta ti unisca a Dio.* I versi sono attribuiti all’erudito sacerdote don Giuseppe Piragino.

## ***Magie e superstizioni***

## L'occhiatura<sup>183</sup>

La più accreditata delle credenze popolari attribuiva al malocchio, cioè all'*occhiatura*, un male diffuso e soprattutto un gran male di testa.

Il malore tipico dei ragazzi proprio nel periodo primaverile, era causato da quelle infreddature derivanti dalle prime uscite, dai primi caldi e dalle prime sudate.

Allora veniva chiamata, in sostituzione degli inesistenti farmaci, la "comare dell'occhiatura", cioè quella persona capace di mandar via il malocchio.

Veniva. Sedeva vicina al malato. Con una mano teneva il rosario e con l'altra cominciava a far segni di croce sulla fronte.

Se dopo un po' cominciava a sbadigliare, il malocchio andava via: anzi più sbadigliava e più presto il paziente era liberato.

Tra uno sbadiglio e l'altro biascicava formule e frasi.

Si può sapere cosa dici? Non posso: il segreto si può svelare solo la notte di Natale!

La comare era anche capace di "*fare i vermi*", cioè di fugare la verminosì, altro tipico male infantile.

Tritava aglio lo avvolgeva in un panno e dopo averlo più volte fatto annusare al paziente, lo poggiava sul suo ombelico e lì doveva restare per tutta la notte. Con aglio si strofinavano pure, nei casi più recidivi, anche le palme delle mani e dei piedi.

Una volta attesi la faticosa notte di Natale e fu così che comare A. mi svelò il repertorio.

Eccolo:

"Dòmine subbìscu! Amènna<sup>184</sup>. **Trè sù stàti chi t'ànù aducchàtu: l'òcchi, lu còri e la màla voluntà. Trè sù quiddri chi ti l'àna fà passà: lu Patri, lu Figgju e lu Spirdu Sàntu**<sup>185</sup>." La giaculatoria si diceva tenendo stretta la mano del malato o un suo oggetto personale ad esempio un fazzoletto, una ciocca di capelli o altro e si ripeteva con insistenza. Le labbra si dovevano appena muovere e per nessuna ragione al mondo si doveva far sentire la sequenza.

## Antica medicina popolare

**'àgghju.** L'aglio. Era usato come vermifugo.

**calumiddra.** Camomilla. Era considerata il calmante per eccellenza. Ancor oggi d'estate si fa una larga provvista di tale erba che viene poi confezionata in piccoli pacchetti e posta a seccare.

**canìgghia.** Crusca. Se ne utilizzava l'acqua di cottura per calmare il prurito, gli arrossamenti della pelle e le piccole eruzioni cutanee.

**fumèntu.** Fumi. Per curare i forti raffreddori e i catarri si bruciavano diverse erbe tra cui predominava il fiore del sambuco e il suffumigio si indirizzava attraverso un imbuto capovolto poggiato sulla brace o nell'orecchio o nel naso o nella bocca.

---

<sup>183</sup> Il malocchio

<sup>184</sup> Forma dialettale. Deriva da *Dominus vobiscum. Amen.* Il Signore sia con voi. Amen.

<sup>185</sup> *Tre sono stati coloro che ti hanno fatto il malocchio: gli occhi malvagi e invidiosi della gente, l'impuro sentimento e la cattiva volontà. Tre sono le persone che dovranno guarirti: il Padre, il Figlio e lo Spirito Santo.* In questa formula è racchiusa tutta una tradizione culturale che affonda le sue origini nell'area mediterranea. Infatti la profilosofia mette al centro della creazione una trilogia composta dalla Grande Madre affiancata da un patero maschile con cui genera un figlio divino destinato a morire e rinascere in relazione al ciclo riproduttivo del grano e dei frutti della terra. Detta trilogia passò poi e nella religione indiana, ove troviamo la Trimurti composta da Brahma, il creatore, Vishnu, il conservatore e Siva il distruttore e rinnovatore del mondo, e in quella cristiana. La formula del malocchio deve essere quindi antichissima anche perché in essa si mescola oltre al cristianesimo anche una tradizione naturalistica come appare chiaramente nel primo recitato in cui si parla di occhi, sentimento e gente invidiosa, che sono tutti attributi essenzialmente umani e quindi naturali.

**màliva.** Malva. Curava ogni tipo di ascesso, da quelli esterni a quelli causati da infiammazioni gengivali. Si cuoceva e le foglie si applicavano sulla parte dolente. Veniva usata anche nell'otite

**papàina.** Papavero. L'infuso di papavero, curava l'insonnia e i nervi.

**papatèddra.** Una specie di tettarella fatta con stoffa di lino al cui interno si metteva zucchero o miele. Si dava ai neonati quasi fosse un piccolo capezzolo.

**pidùcchi.** Pidocchi. La pediculosi si combatteva prima passando sulla testa un pettine fine e poi strofinandola con petrolio

**piddrusìnu.** Prezzemolo. Per provocare la defecazione dei neonati, si usava stimolare l'ano con il prezzemolo.

**pìsciu.** L'orina era considerato un emostatico insuperabile. Doveva essere però appartenere alla stessa persona.

### ***L'intervento dei Santi***

S. Francesco di Paola, è particolarmente invocato<sup>186</sup>.

S. Biagio protegge la gola

S. Lucia, gli occhi

S. Rocco, adoratissimo, è il Patrono.

S. Apollonia allevia il mal di denti

S. Anna *ti dàna la mamma*, provvede al sostentamento

S. Michele difende dal demonio

Sant'Antonio procura il marito

S. Martino, il vino, i frutti della terra, la salute<sup>187</sup>

S. Teodoro aiuta i macellai

S. Giuseppe è il protettore della famiglia

L'Annunziata aiuta le nubili a trovar marito.

S. Lorenzo protegge i commercianti

S. Crispino, i calzolari

S. Gabriele guida il viandante

La Madonna del Latte è pregata dalle puerpere

### **Paure**

Se mangi carne nei giorni di vigilia diventi turco o cane

Se sei incinta non puoi partecipare a funerali né vedere morti

### **Alcune frasi significative**

**binidica** (cfr. latino ecclesiastico *benedicat Deus*) per indicare e propiziare l'abbondanza o la gioia per avvenimenti svoltisi senza intoppo;

**fòra affàscinu** (cfr. catalano *fascinar*) detto per allontanare il malocchio;

**crisci sàntu**, cresci santamente, si diceva ai bambini quando starnutivano quasi a voler trasformare in salute il malanno che l'infreddatura procurava.

---

<sup>186</sup> *San Francìscu mèju di Paula, màntu mèju di carità, si Ti chiàmu prèstu vèni a li mèi nicissità.* S. Francesco mio di Paola, mio mantello di carità, se ti chiamo, presto vieni alle mie necessità. (traduzione letterale).

<sup>187</sup> *C'è chiavàtu Santu Martinu* significa: che bella abbondanza!

## **Magia**

Il **malocchio** detto jettatura è una superstiziosa credenza popolare suggerita da impressioni o da coincidenze per le quali si pensa che alcuni individui emanino un malefico influsso attraverso gli occhi (da cui il termine). I latini chiamavano **invidia** da in video, guardo contro, e i greci βασκανία, mormorazione,

## **Erbe magiche**

La ruta contro l'invidia

Il ciclamino propizio alle partorienti.

## **Giorni pari e dispari**

Sono ritenuti fausti i giorni dispari come pure i numeri

## **Amuleti**

Derivazione degli oggetti di varie forme usati dai romani perché si riteneva contenessero una forza impersonale detta **mana**, flusso, capace di proiettarsi su cose e persone per combatterle o attirarle.

E giunto fino a noi l'**abiteddru** derivazione dell'antica **bull**a che era una custodia sospesa a scopo profilattico al collo dei bambini che la portavano fino al momento di prendere la toga virile e conteneva alcuni oggetti come il **fascinum**, raffigurazione del membro virile, usato come simbolo contro le malie (Orazio) l'ambra, **sucinum**, che sfregata si elettrizzava, i rami di coralli, **surculi**, gli **oscilla**, mascherine che si appendevano agli alberi come offerta a Bacco, e inoltre piccole pupe o altri oggetti vari.

Il modo di dire **fòra affàscinu** che significa fuori il malocchio, riecheggia il menzionato fascinum, da cui anche la parola fascinantes (Plinio) tradotta in italiano in fattucchiere.

## **Presagi vari**

Animali che attraversavano la strada, lepre, volpe, serpenti scricchiolio di mobili; sale, olio o miele rovesciati, ronzio negli orecchi.