

L'odore del Pane

Foto 1: Casa museo Antonino Uccello (Palazzolo Acreide). In un angolo del locale adibito alla produzione dell'olio (trappitu) si trova un torchio particolare, utilizzato per la lavorazione del miele. Veniva azionato a mano per la spremitura dei favi, appositamente disposti nelle coffi, e dai quali era già scolato il miele di prima qualità. La torchiatura rendeva miele di seconda scelta e materiale utile per la produzione della cera, poi venduta alle botteghe dei ceroplasti (cirari) per la realizzazione di candele, figure di pastori ed icone sacre.



Una mattina di qualche mese fa, mentre facevo tutto di fretta prima di andare in ufficio, mi è capitato di ascoltare alla radio il risultato di un sondaggio: era stato chiesto agli ascoltatori quale fosse il loro profumo preferito. La cosa che più mi ha colpita è stata che, a parte le risposte scontate (profumi cosmetici, essenze, etc), la maggioranza degli intervistati aveva risposto "l'odore del pane". Allora mi sono fermata un attimo e mi sono tornati in mente dei ricordi della mia infanzia legati al profumo del cibo, ormai quasi del tutto scomparso dai nostri alimenti industriali, superigienici, destagionalizzati e pressoché "asettici", anche sotto il profilo emotivo.

La cosa più sorprendente è stata che quei ricordi hanno rievocato anche i racconti, seppelliti nella mia memoria, della mia bisnonna, che mi parlava di un mondo in cui si semina e si aspetta il raccolto, in cui "pane e cipolla" o "pane ed olive" sono il migliore dei pasti.

Mi è nato allora il desiderio di riscoprire qualcosa di più di questo mondo, dai ritmi più lenti, molto più dipendente dai capricci della natura (mentre non è proprio questa, oggi, la condizione dei pomodorini di Pachino, delle fragole o dei peperoni allevati in serra!) e soprattutto in cui al cibo si coniugavano tante suggestioni legate alla "casa", alla famiglia ed anche al sentire religioso.

Guardandomi intorno mi sono accorta che questo mio interesse non era isolato, anzi in questi ultimi anni è stato un vero e proprio fiorire di iniziative volte a riscoprire le tradizioni di un passato, non ancora del tutto perduto, in cui c'era una maggiore attenzione per le piccole cose quotidiane.

Ho cominciato la mia ricerca andando a visitare un museo abbastanza vicino, di cui avevo spesso sentito parlare, ma in cui non ero mai stata perché non mi sembrava poi così attraente (eppure io appartengo alla "specie" capace di partire per una capitale europea con lo scopo specifico di visitare una mostra d'arte!): la casa museo di Antonino Uccello, presso il settecentesco Palazzo Ferla-Bonelli di Palazzolo Acreide.

Si tratta di un museo etno-antropologico molto particolare, nato dalla passione per la cultura popolare siciliana dello studio-

so e poeta Antonino Uccello, che scriveva: "L'idea di un museo non sarebbe stata neanche pensabile per chi, come me, proviene da una famiglia povera. Nella nostra casa gli oggetti, pochi e rari, erano quelli dell'uso quotidiano, della nostra vita di tutti i giorni". Tuttavia quando, nel corso delle lotte contadine degli anni immediatamente successivi alla Liberazione, Uccello vide i braccianti in rivolta gettare via i vecchi strumenti da lavoro, trasformati quasi nei simboli di un passato da cancellare, si rese conto che quei poveri utensili (forconi, cucchiari di legno, finimenti per il bestiame, etc) potevano andare perduti per sempre. Cominciò allora a recuperare tutto quello che poteva e molti anni dopo, nel 1960, quando tornò a stabilirsi a Palazzolo dopo un periodo trascorso in Brianza, Uccello cominciò a creare con questi oggetti un percorso espositivo davvero originale proprio all'interno del Palazzo Ferla-Bonelli. La grande novità rispetto agli altri musei della cultura popolare era costituita dal forte impatto emotivo degli ambienti, che erano concepiti in modo da rievocare un mondo affettivo e quotidiano. Sono stati, infatti, ricostruiti i locali di un'antica masseria (quella dei suoceri di Uccello ad Aguglia): la "casa ri stari", la "casa ri massaria", il "maiazzè" (magazzino) ed il frantoio. Nella "casa ri stari" ("casa dove stare") si svolgevano le comuni attività del contadino: la panificazione, usando il forno a legna e tutti gli arnesi (a maidda, a sbria, u rastieddu, u palittunu, etc.) che servivano per tale operazione; la produzione della ricotta e del formaggio, usando "a furnacella" e "a tuccena"; la tessitura mediante l'uso del telaio a pedale e degli attrezzi per la filatura (u fusu, a rucca, l'annimmulu, etc.). Nel "maiazzè" venivano custodite le derrate (vino, olio, frumento, cereali) e gli attrezzi di lavoro.

La Casa Museo nasce, quindi, da spinte emotive, scaturite dal vissuto personale del suo fondatore, ma è al contempo espressio-



Foto 2 a-b: **Museo del lavoro contadino (Buscemi)**. Questo frantoio è una struttura unica nel suo genere: un antico luogo di culto, databile V-VI sec., scavato nella roccia e successivamente utilizzato come luogo di lavoro. Si è conservata la macina verticale in pietra (mola soprana) che avanzava, trascinata da un mulo bendato, sulla macina orizzontale (mola sottana), frantumando le olive che il "mastro di pala" ammuchiava su di essa. Al centro un arcaico tornio in legno, azionato a mano con una stanga. In una delle due volte a botte vi è una vasta raccolta di attrezzi contadini, mentre una serie di pannelli documentano la lavorazione delle olive e dell'olio, dal periodo greco fino ai nostri giorni.

ne di una rigorosa ricerca scientifica volta a salvare dall'oblio gli oggetti della civiltà contadina, che il nascente "miracolo economico" italiano tendeva a distruggere.

Alla Casa Museo di Palazzolo Acreide si può collegare in una sorta di "continuum" ideale il "Museo del lavoro contadino" di Buscemi, che prevede un vero e proprio itinerario etnoantropologico attraverso i luoghi di trasformazione dei prodotti agricoli e le botteghe artigianali, che sono stati in sé "musealizzati". Attualmente è gestito dall'Associazione per la Conservazione della Cultura Popolare degli Iblei e comprende nove unità museali: "a casa ro massaru" (la casa del massaro), "u parmientu" (il palmento), "a putia ro ferraru" (la bottega del fabbro), "a casa ro iurnataru" (la casa del bracciante), "a putia ro quarararu" (la bottega del caldaio), "a putia ro falignami" (la bottega del falegname), "u trappitu" (il frantoio), "a putia ro scarparu e r'appuntapiatti" (la bottega del calzolaio e del conciabrocche) ed il mulino ad acqua S. Lucia.

Questo modello di itinerario, unico in Europa, ha fatto ribattezzare la piccola Buscemi il "paese-museo".

A questi percorsi "museali" mi fa piacere associare qualche testimonianza, che mi è capitato di ascoltare mentre visitavo la mostra etnografica "Cucina e dolci di Natale: un



3a



3b



3c

Foto 3a- b- c: La preparazione
"du 'nfasciateddu"



Foto 3: "U 'nfasciateddu"

viaggio attraverso gli Iblei", presso il Palazzo Spadaro di Scicli. Di questo gioiello del tardobarocco siciliano vi avevo già accennato nel numero scorso a proposito delle 12 lunette sovrapporta, realizzate dagli artisti del Gruppo di Scicli, seguendo un tema specifico per ciascuna sala della splendida maison barocca. Ogni sala, in occasione della mostra, era stata inoltre arredata con mobili d'epoca e dedicata agli alimenti tipici della tradizione siciliana.

Per i "gaudenti" la massima attrazione era probabilmente costituita dalla sala dedicata al cioccolato, che, come molti probabilmente sanno, nel ragusano ed in particola-

re a Modica, viene ancora oggi lavorato "a freddo" secondo tradizioni che risalgono agli Aztechi, e che portano ad un prodotto artigianale dal sapore unico, in cui si sente lo zucchero in grani, con odori e sapori di cannella, peperoncino, vaniglia, carrubba. Non che io sia insensibile a questi "richiami", ma la mia attenzione è stata captata dal salone dei ricevimenti, dove erano esposti, su un'enorme tavola circolare, i pani ed i dolci della tradizione di Natale.

A parte la varietà e la ricchezza dei "manufatti", che lasciava davvero confusi, quello che era più affascinante era il "laboratorio" allestito nella cucina adiacente, dove mentre infornava, impastava e dava vita e vere e proprie "creature", un'anziana donna di Scicli parlava delle tradizioni più antiche. Tra i visitatori c'erano, poi, alcune sue coetanee che aggiungevano particolari e varianti ai suoi racconti.

Breve, ma indispensabile premessa a queste "voci" è un accenno al fatto che il pane in Sicilia, come in quasi tutte le culture, è stato sempre associato al sentimento religioso. Basti pensare che la generazione dei nostri bisnonni non tollerava che il pane venisse appoggiato sulla tavola rovesciato, perché era come volgere le spalle al Signore per la "Grazia di Dio" donatoci, o gettato via. Se proprio bisognava buttarlo (o darlo agli animali) prima lo si baciava rispettosamente. Quando il pane veniva preparato in casa l'acqua per l'impasto veniva chiamata "razia", cioè la Grazia (di Dio) e le donne prima di iniziare il lavoro, erano solite farsi il segno della croce e recitare il seguente scongiuro:

Patri figghiu e spirdussantu pozza crisciri n'autru tantu;
santa Rusulia, iancu e russu comu a ttia
nné gghiariu né passatu, come Maria senza piccatu
crisci pani o furnu, comu Gesuzzu crisciu a lu munnu

("Padre figlio e spirito santo - possa crescere ancora tanto - santa Rosalia - bianco e rosso come te sia - né acido e né passato - come Maria senza peccato - cresci pane al forno - come Gesù crebbe per il mondo").

L'attuale atavica venerazione per questo cibo da parte dei siciliani è d'altronde il risultato di una fame antica, di lunghe e dolorose carestie, che portavano gli uomini ad attendere come un dono prezioso quello che la terra produceva come frutto del duro lavoro.

Il pane era allora e continua ad essere oggi sia alimento che "forma", anche nell'uso quotidiano (si pensi a mafalde, torcigliati, filoni, sfilatini, pagnotte, rosette). La forma, tuttavia, acquista una valenza speciale quando interviene come modellazione figurativa nei pani e dolci rituali, in cui la forma aggiunge qualcosa di diverso, non essenziale all'uso, ma finalizzato a "significare" ed a "comunicare"

Nella zona Iblea per celebrare il Natale (che oltre ad essere festa cristiana, coincide col solstizio d'inverno e, quindi, con gli antichi riti che propiziavano il raccolto e la fecondità) vengono confezionati dei pani rituali, quasi sempre decorati con mandorle o noccioline intere, disposte in superficie, in modo ordinato, secondo schemi sempre uguali. Questa frutta secca, protetta dal guscio, simboleggia la semina del frumento e la natura nella sua magica funzione riproduttiva.

Un pane rituale davvero emblematico di questa funzione simbolica è il "canniccio", un pane di forma rotonda e del peso di circa un chilogrammo, sul quale venivano disposti due bastoncini di pasta, collegati tra loro da altri bastoncini disposti trasversalmente, in modo da formare una scala che dal basso portava verso la parte superiore, dove venivano deposti tanti chicchi di pasta all'interno di un cordoncino circolare. Questo pane veniva preparato la vigilia di Natale, accompagnato da una preghiera d'invocazione al Signore perché concedesse un raccolto abbondante, e veniva consumato a Capodanno da tutti i componenti della famiglia contadina, per la quale la scala rappresentava la via d'accesso verso la fortuna, raffigurata dai chicchi di pasta deposti in alto.

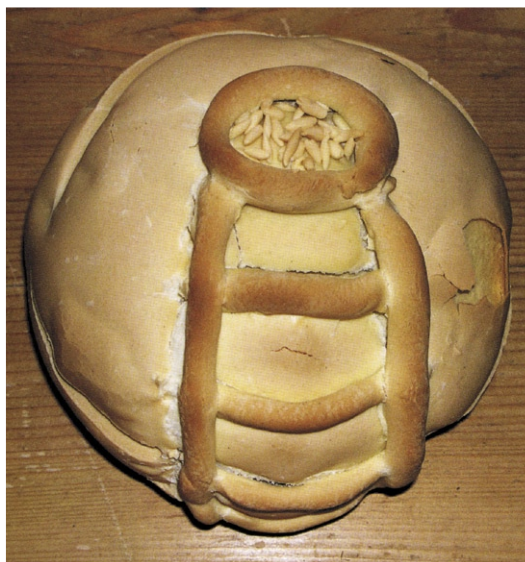


Foto 4: Il "canniccio".

Nello stesso periodo dell'anno a Scicli veniva prodotto un pane a forma di pesce ("u pisci") con in bocca un pesce più piccolo e secondo un antico rituale doveva essere mangiato con difficoltà, girando il braccio dietro la nuca, per ricordare quanto era stato laborioso e difficile coltivare e poi raccogliere il frumento.

Quando nasceva un bambino veniva preparato un pane augurale che aveva la forma di un infante in fasce ("u 'nfasciateddu") ed era arricchito di noccioline col guscio.

Nella nostra epoca di diete (dimagranti, mediterranee o variamente salutiste, poco importa) questo strettissimo legame tra gli alimenti, i ritmi della natura, la religione ed il sentire dei popoli si è quasi dissolto. Ris scoprirlo attraverso le tradizioni ormai quasi dimenticate è come ritrovare un sapere che io penso sia tra le ricchezze più preziose che dovremmo preoccuparci di non far sparire dal nostro mondo culturale.

Ada Puglisi

Sulla porta chiusa (1962)

Si cela il terreo pianto
della quaglia
alle nebbie del colle.
Odora l'aria fradicia di
paglia.

Attizzano le donne
fiamme al fuoco
con timo e con sarmenti:
preparano il pan caldo
con olio sale e origano:
nella bracia d'ulivo
abbrustoliscono
cotogne grame:
tornano a sera gli
uomini,
morti di lunga strada e
fame.

Antonio Uccello