



Hiccarà

alla scoperta delle tradizioni di Carini

CREDITS

Progetto: C-1-FSE-2011-2678.

“IL MIO PAESE A FUMETTI 2”

HANNO PARTECIPATO:

Amato Giorgia
Ardizzone Laura Maria
Armetta Maria Dolores
Baiada Erika
Biondo Giovanni Maria
Buzetta Elisa
Gambino Serafina
Gatto Giulia
Liguria Sara
Lo Piccolo Antony
Mannino Corinne
Mauro Nazario Francesco
Montisanti Asia
Musso Alessia
Picone Rocco
Randazzo Vitalba
Santoro Francesca
Sinforini Maria
Sparacio Vanessa
Velardi Riccardo
Tumminia Noemi

Istituto Comprensivo “Carini Calderone-Torretta”

Via Emilia, 1 - 90044 Carini

www.calderone.gov.it

Sede Carini Calderone

Tutor

Francesca Sciarrino

Tutor d’aula

Marilena Zichichi

Esperti esterni

Paola Monica Ruffino

Roberta Barraja



Progetto grafico e testi a cura di
Paola Monica Ruffino

Ad Alessia

*Il cui sorriso e la cui allegria
ci sono mancati durante tutto il percorso.*

*Si ringraziano tutti gli anziani del Paese,
Rosa Mignano e la madre Rosaria Vitale*

Hiccarà
alla scoperta delle tradizioni di Carini

Motivazione dell'intervento

Questa seconda fase del progetto “ Il mio paese a fumetti”, nato dall'esigenza di avvicinare i nostri alunni alla conoscenza del territorio di Carini, affronta lo studio delle tradizioni popolari e locali.

Per l'occasione i ragazzi, guidati dai docenti, hanno individuato le origini e le caratteristiche delle feste religiose, le abitudini culinarie, i giochi popolari che hanno caratterizzato la vita della popolazione carinese e che ancora oggi sopravvivono. I dati acquisiti sono stati trasformati in fumetti che costituiscono la seconda parte della “guida turistica” prodotta nel precedente anno scolastico.

È stata un'esperienza decisamente positiva: i ragazzi infatti, hanno avuto modo di lavorare in gruppo, acquisire nuove conoscenze e competenze, mettere in luce la creatività latente in ciascuno di loro, maturare il senso di appartenenza al proprio territorio.

L'auspicio è che tale iniziativa contribuisca a sensibilizzare i giovani alla conoscenza del proprio passato e a non rinunciare alle peculiarità del proprio territorio in nome della globalizzazione.

Prof.ssa Anna Maria De Pasquale *Facilitatore*

Prof.ssa Marina Profumo *Referente della valutazione*

Prof.ssa Francesca Sciarrino *Tutor del progetto*



Prefazione

I progetti attivati con il Fondo Sociale Europeo s'inseriscono nel piano dell'offerta formativa dell'Istituto Comprensivo Carini Calderone – Torretta che mira a formare cittadini competenti, inseriti consapevolmente in una società globalizzata.

Obiettivo del modulo C1 “il mio paese a fumetti” è di dare consapevolezza ai giovani di appartenere a una peculiare storia e a una peculiare civiltà e di ereditare un patrimonio culturale, linguistico artistico e musicale, ricco di risorse da elaborare e confrontare con esperienze e proposte di un mondo più vasto e complesso.

“Hiccarà, alla scoperta delle tradizioni di Carini”.

È con grande piacere che scrivo la prefazione a questo testo che è la naturale prosecuzione di “Hiccarà, guida per scoprire la città di Carini”.

Il Testo nasce grazie ad un percorso che ha permesso agli alunni dell'Istituto sotto la guida della Professoressa Francesca Sciarrino e delle esperte Paola Monica Ruffino e Roberta Barraja di studiare gli aspetti caratteristici dei luoghi dove abitano. Nel primo percorso i ragazzi hanno studiato la storia di Carini e hanno visitato i suoi monumenti riportando le loro esperienze nella guida alla città, in questo secondo percorso hanno intrapreso un viaggio nella tradizione e nella cultura popolare aggiungendo nuovi e interessanti capitoli alla storia di Carini.

Il profilo fondamentale del libro è quello di essere riuscito a coinvolgere e interessare i ragazzi in un'attività culturale intesa ad esplorare un mondo, per le giovani generazioni, pressoché sconosciuto, ma ricco di valori umani.

I giovani sono stati portati ad individuare il filo che li lega alle generazioni passate, a scoprire che la modernità di per sé non è un valore, che la cultura popolare è viva ed operante nel contesto sociale contemporaneo.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Luigi Cona



CARINI: FESTE E TRADIZIONI

- Il Carnevale
- La festa di San Giuseppe
- La Pasqua
- La Processione del Cristo morto
- La festa del Corpus Domini
- Festival tra Medioevo e Rinascenza
- La festa del SS. Crocifisso
- La festa di San Cosma e Damiano
- La festa dei morti
- Il Natale

p. 8

p. 10

p. 12

p. 14

p. 16

p. 18

p. 20

p. 21

p. 24

p. 26

p. 28

CUNTI E LEGGENDE

- La Bedda di Liccari
- La devozione dei Centunangelo

p. 30

p. 31

p. 34

GIOCHI FANCIULLESCHI

- Li pisuli
- Badduzza, seiddicalora, quattru cantuneri
- La strummula
- Scanneddu, searrica canali

p. 36

p. 38

p. 39

p. 40

p. 42

FILASTROCCHES, CONTE E INDOVINELLI

p. 44

PROVERBI E MODI DI DIRE

p. 46

PREGHIERE E CANTILENE

p. 50

SOPRANNOMI E N'CIURIE

p. 53

Curiosita'

p. 55

Bibliografia essenziale

p. 57

CARINI: FESTE E TRADIZIONI

Carini è un paese ricco di tradizioni popolari e feste collegate all'antico vissuto di culture che hanno attraversato l'evolversi di un'economia multipla: dall'agricoltura, alla pastorizia, alla pesca, con interessanti aperture alla pratica artigianale e al commercio dei prodotti creati nel territorio.

Molte delle ricorrenze sono chiaramente collegate al calendario religioso tradizionale, sebbene il sentimento religioso del popolo carinese sia stato sempre molto fervido ed intersecato ad una componente di forte ritualità popolare.

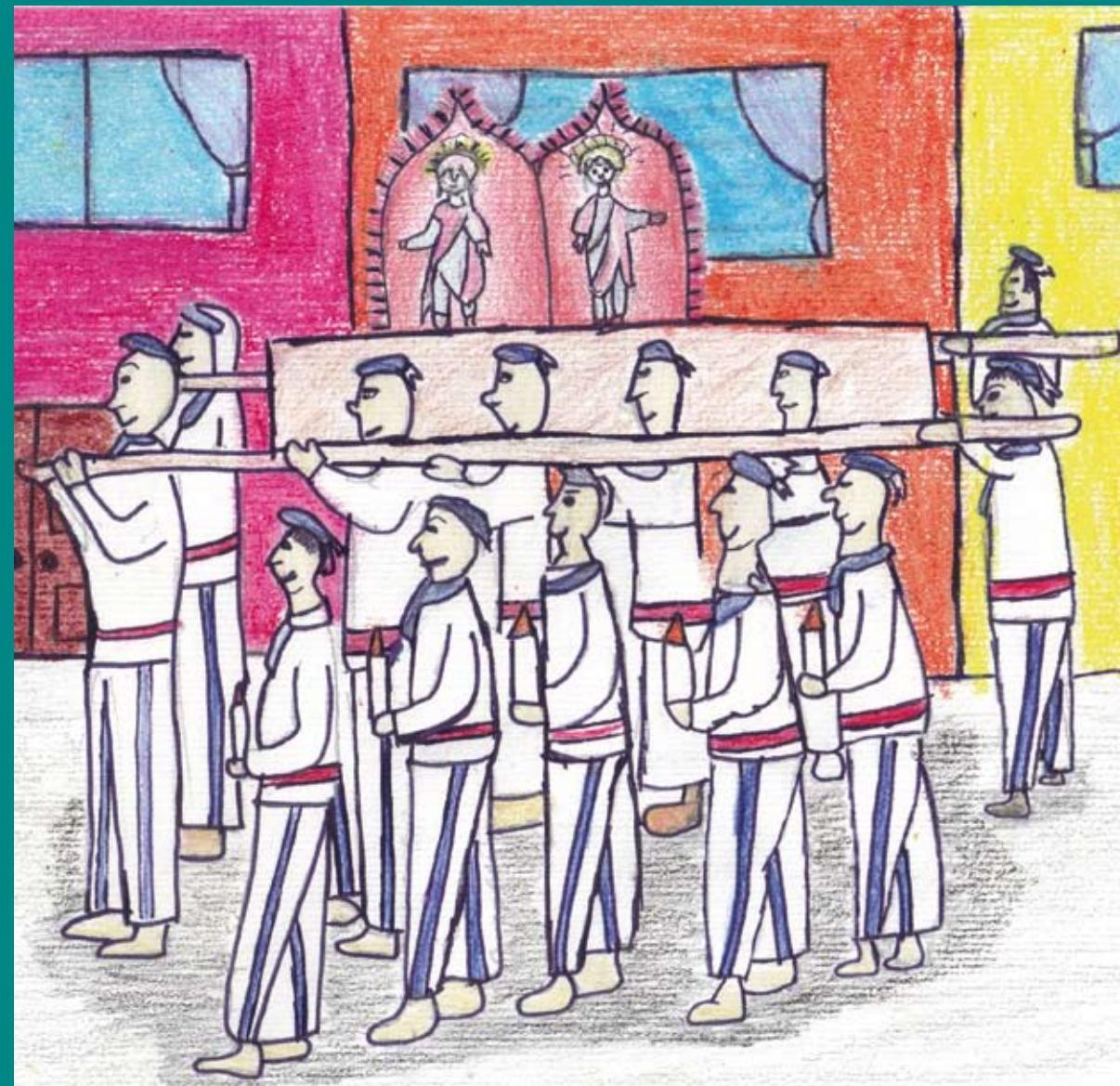
A tale ritualità si lega la tradizione culinaria poiché, ad festa o avvenimento è possibile associare pietanze e ricette cariche di simbologie che, ancora oggi, rimangono al centro delle più importanti feste pagane e religiose.

Il cibo e la cucina infatti, hanno da sempre unito l'uomo all'ambiente rendendo sacro questo legame. Nel mondo antico, spe-

cialmente nelle classi più povere si mantenevano le tradizioni della nostra società agricola, che attribuivano al frutto della terra e del lavoro dell'uomo poteri magici e rituali, il cibo era "Grazia di Diu" da non sprecare, da consumare religiosamente perché ricoperto di forti simbologie.

Presenteremo così le principali feste religiose e laiche di Carini arricchendone la descrizione con le antiche ricette ad esse collegate, che rimangono tipiche della nostra cultura siciliana.

Per comodità le feste seguiranno l'anno solare, ovvero da gennaio a dicembre.



CARINI: FESTE E TRADIZIONI



11 Carnevale

A Carini oggi la festa del carnevale non è più celebrata come un tempo. Infatti, eccetto alcune feste private, tutte le tradizioni ormai si sono perse negli anni. Questa festa cade nel periodo tra febbraio e marzo, precisamente sette settimane prima della Pasqua. Esso comprende i 4 giovedì che la precedono che anticamente erano chiamati:

- “ru zuppiddu”;
- “ri cummari”;
- “ri parenti” ;
- “grassu”.

L’etimologia del termine “carnevale” risale, con ogni probabilità, al latino *carmen levare*, espressione con cui nel Medioevo si indica-

va la prescrizione ecclesiastica di astenersi al mangiare carne a partire dal primo giorno di Quaresima.

Per Carnevale, che si festeggia la domenica, il lunedì e il martedì precedenti il giorno delle Ceneri (chiamato “l’ultimi jorna”), si creava un ambiente di festa.

Ogni famiglia preparava una ricca tavola, con immancabili salsicce di maiale accompagnate da molto buon vino e, per dolce, i cannoli.

Il carnevale era un momento di balli e divertimento. La gente andava per le strade mascherata, ballando e bevendo vino.

In ogni strada diverse famiglie ricevevano le maschere e organizzavano dei balli nelle loro case. Le maschere entravano in inco-

gnita nei saloni, eseguivano un ballo e veniva offerto loro un bicchiere di vino.

Fino agli anni sessanta, tanti giovani, in un clima scherzoso, si divertivano a preparare artigianalmente delle “tabacchiere”, ossia delle scatole all’interno delle quali venivano posti delle caramelle o dei confetti ed un elastico nascosto: il malcapitato di turno che prendeva il confetto faceva scattare l’elastico, provocandosi un fitto dolore al dito.

Tra i tanti modi di far sfilare le maschere, il più celebre era il “Carnevale del Fanciullo”, un concorso che vedeva in gara le “maschere” artigianali più originali; era questo un momento di festa per tanti bambini e per le loro famiglie. Non era importante la maschera, bastava avere un cappuccio con due buchi per gli occhi e uno per la bocca (tipo Beati Paoli) oppure dei vestiti di misure più grandi o delle semplici vestaglie. Il martedì grasso era detto “giornu di lunannu”. Veniva trasportato un fantoccio cioè un sacco molto grande con tutti i brutti avvenimenti dell’anno passato e veniva bruciato come augurio per il nuovo anno. Alla fine del rito, la folla gridava “*muriu u nannu*” per annunciare la fine del carnevale. Infatti, alla mezzanotte, si udivano i rintocchi delle campane della Chiesa Madre che annunciavano l’inizio della Quaresima.



illustrazioni di: Corinne Mannino e Laura Ardizzone



illustrazione di: Antony Lo Piccolo

La festa di San Giuseppe

La festa di San Giuseppe (19 marzo), a Carini ha un carattere estremamente popolare e folkloristico. San Giuseppe è il padre della Provvidenza e non è difficile trovare un'immagine del Santo presso le case o i negozi del paese. Nella Chiesa di San Giuseppe è venerato un simulacro del Santo dei primi dell'800, opera dello scultore palermitano Giovanni Bagnasco. Fin dalle prime ore del mattino, nella Chiesa di San Giuseppe vengono celebrate tante messe e tutte con grande partecipazione di popolo; la sera, alle ore 20.30, il simulacro del Santo viene portato in processione per le vie di Carini. In passato molte famiglie erano solite organizzare momenti tradizionali come "a tavulata", una tavola imbandita con cibi simbolici che celebrano il Santo.

A TAVULATA

Consiste in un grande pranzo preparato per la Sacra Famiglia rappresentata da tre poveri. Fino agli anni '60 non c'era strada in cui non si preparasse una o più tavulate;

Ogni famiglia preparava la tavulata in una grande sala perché i piatti di portata erano circa duecento, in quanto di ogni pietanza bisognava prepararne tre piatti, ciascuno per ogni componente della Sacra Famiglia. Preparata così la tavola le persone cominciavano a visitarla.

Generalmente tutti quelli che andavano in Chiesa per la Santa Messa, andavano poi nelle case dove erano allestite le tavolate. Intanto, già nei giorni precedenti, si erano scelti i tre poveri che dovevano rappresentare la Sacra Famiglia. All'ora indicata, uscivano di casa per recarsi nella Chiesa di San Giuseppe, dove assistevano alla Santa Messa. Terminata la messa, si recavano tutti presso la casa dov'era imbandita la tavulata. Quest'ultima si faceva trovare sbarrata, mentre all'interno c'erano alcune persone

illustrazione di: Noemi Tumminia e Giulia Gatto



con un portavoce pronto a rispondere alle domande che venivano dall'esterno. Giunti alla porta della casa, San Giuseppe bussava alla porta con il bastone. Dall'interno una voce chiedeva: *Cu siti?* e San Giuseppe dall'esterno rispondeva: *"semu trî poviri pillirini chi si vonnu alluggiari"* Ma dall'interno la voce incalzava: *"itivinni a 'nnautra banna, 'a me' casa 'un'è lucanna"*. A questa risposta i tre si allontanavano di alcuni passi. Quindi San Giuseppe tornava a bussare. Ma anche per la seconda volta la risposta era negativa. Alla terza volta, alla domanda, San Giuseppe rispondeva: *"Semu Gesù, Maria e Giuseppi!"*

A questi nomi, si spalancavano le porte, gli astanti cominciano a battere le mani ed i tre personaggi entravano nella casa e prendevano posto a tavola: Gesù al centro, San Giuseppe a destra e Maria a sinistra; dunque giungeva il sacerdote che benediceva la tavola. Subito si mettevano in servizio tre ragazze *"signurineddi-virgineddi"*, le quali nelle varie portate. Terminata la tavulata, gli organizzatori distribuivano a tutti il pane benedetto: *"i cricchiteddi di San Giuseppi"*. La devozione vuole che questo pane benedetto che è stato distribuito dopo la tavulata, venga portato nelle diverse famiglie, e lì a pezzettini, dato a tutti i familiari.

La Pasqua

La Pasqua è una delle feste più importanti della tradizione cristiana e, come in ogni paese della Sicilia, a Carini è molto sentita e assume caratteri legati alla ritualità popolare le cui origini sono molto antiche.

I rituali della Pasqua in tutta la Sicilia - lungo la Settimana santa, che va dalla Domenica delle Palme fino al Venerdì Santo ed alla Domenica di "Resurrezione" - si presentano come una sequenza della Commemorazione religiosa cristiana, ma anche richiamo ad una ritualità simbolica precristiana dove la parola Pasqua è sintesi di rinnovamento, di transito da una fase di morte della natura (l'inverno) ad una fase di vita e di risveglio (la primavera) secondo un passaggio che si incarnava nella morte e rinascita del Dio.

Il giorno di Pasqua si presenta con specifici segnali di abbondanza e la fertilità della terra rimanda anche alla esplicita gioiosa fertilità della donna chiamata al suo ruolo di madre e padrona di casa: nei giorni precedenti la Pasqua infatti, anche a Carini le massaie dovevano preparare molti pani e dolci fatti in casa tanto che si dice ancora: "aviri cchiù chiffari di lu furnu di Pasqua"

Ci sono molte tradizioni popolari e gastro-

illustrazione di: Giorgia Amato e Vanessa Sparacio



Picureddi di pasta reale

Ingredienti

1K di farina mandorla
1K di zucchero
100 g di miele d'api
13 g di ammoniaca
6 uova

Preparazione

Far sciogliere lo zucchero in un tegame, spegnere il fuoco e versare la farina di mandorle. Mescolare velocemente e riempire le forme di pecorelle precedentemente infarinate. Chiudere quindi le due metà della forma, fare raffreddare e staccare cercando, con qualche colpetto, di far venir fuori la pecorella tutta intera. Colorare con colori vegetali e lasciare asciugare ancora qualche giorno. Disporre le pecorelle sugli appositi cartoncini o cestini incollandole con il glucosio, applicare il fiocchetto in testa e la bandierina sul dorso e infine decorare la base con confetti e ovetti di cioccolato.

nomiche tramandate da generazioni a generazioni: la cassata siciliana, "i picureddi", dolci di pasta reale a forma di agnello sdraiati su un lato e i celebri "cannateddi", i pani di diverse forme legate alla simbologia cristiana: "u pisci", "a curuna du signori", "a tinagghia", "a scala", "i chiova", "u cori di Gesù", "a parma", "u jaddu" e "a palumma" simbolo di pace.

All'interno dei "cannateddi" si mette un uovo sodo che ha un significato di rinascita. L'uovo può essere anche colorato di rosso per simboleggiare la fertilità.

Il detto principale era: "Ogni pena e ogni dogghia, pani e vinu la cummogghia".

La processione del Cristo morto

Durante il Venerdì Santo, le statue di Cristo Morto deposto nell'Urna e di Maria SS. Addolorata vengono portate a spalla dai confratelli della Congregazione della Via Crucis o dei 33.

La statua del Cristo Morto venne commissionata all'artista palermitano Vincenzo Piscitello intorno alla metà dell' 800; la realizzazione dell' Urna risale al 1888, mentre non si conosce la data della statua della Addolorata.

Alle ore 7.00 del mattino del Venerdì Santo i due simulacri che si conservano nella Chiesa del Rosario, dopo essere stati collocati al centro della chiesa, vengono puliti e preparati per la processione. Durante questi momenti centinaia di persone entrano in chiesa per toccarli. Un'antica tradizione è quella che solo le signorine possono vedere l'Addolorata "spughiata", cioè non addobbata per la processione.

I simulacri si vestono con gli abiti della processione: il Cristo con una stola tutta ricamata d'oro e con una corona d'argento. l'urna

può contenere solo viole del pensiero mentre sul coperchio dell'Urna si adagia il "mazzo" e si monta la grande palma alta 2 metri. All'Addolorata si pone la veste nuova e il lungo manto nero.

Tutto è pronto per le ore 18.00 quando dal Rosario muove la piccola processione verso il Duomo dove, prima di entrare, avviene una sorta di incontro della Madre con il Figlio morto. Alle 21.00 prende avvio la solenne processione per le vie del paese con "l'annacata" cioè il movimento ondulatorio a tempo di marce funebri con il quale vengono condotti sulle spalle i simulacri.

Tutto il paese è in quel corso e nella piazza, prega in silenzio, piange e guarda la palma dondolare a destra e a sinistra come un pendolo. Se la palma non si "annaca" è segno che qualcosa non va e allora i confratelli "correggono" la Vara.

Dopo la processione la palma si conserva e viene donata al funerale della prima donna nubile che muore, mettendola prima sopra la cassa e poi nella tomba.

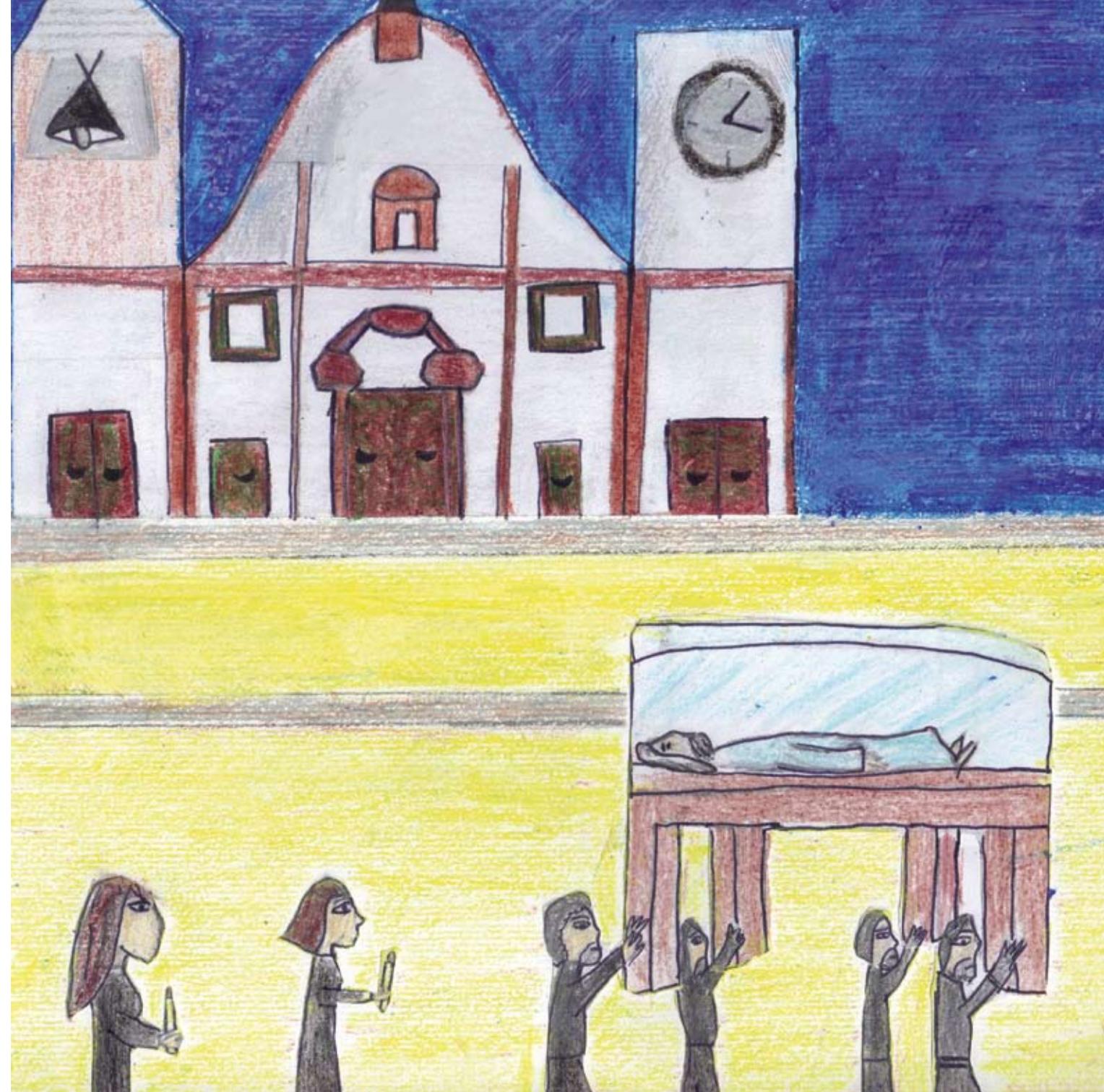


illustrazione di: Vitalba Randazzo e Asia Montisanti

La festa del Corpus Domini

Per la festa del *Corpus Domini*, la festa *du Signuri*, Carini si trasforma in una città gioiosa e colorata. La data della festa cambia ogni anno e viene fissata la prima domenica dopo la Pentecoste.

Ogni parrocchia ha la sua grandiosa processione. In Chiesa Madre la processione parte dopo la messa delle 19.00, alla quale da pochi anni partecipano tutte le congregazioni e le associazioni cattoliche. Il sacerdote porta in mano l'Eucaristia, mentre ai lati i confratelli dello Spirito Santo sorreggono un baldacchino di color porpora.

L'evento coinvolge tutto il paese. La sera precedente le strade dove si allestiscono gli altari vengono lavate. La mattina della festa si preparano gli altari. C'è chi prepara i fiori, chi mette le lenzuola, chi i cuscini, i tappeti per terra, prepara l'incenso. Il tutto deve essere pronto per il pomeriggio. Ad ogni altare il Sacerdote fa la benedizione si ripete la litania dei Santi.

Anticamente, insieme al *Corpus Domini*, venivano portate in processione diverse statue



illustrazione di: Erika Baiada ed Elisa Buzzetta

di santi, provenienti dalle varie chiese: dalla Chiesa Madre San Pietro e Sant'Andrea, dalla chiesa del Carmine S. Elia e i santi Cosma e Damiano, dalla chiesa di San Vito, S. Lucia, san Vito e san Egidio, dalla chiesa di San Rocco, la statua di Sant'Antonino, da quella di San Lorenzo, S. Francesco e S. Pasquale, dalla chiesa del Purgatorio la statua di San Giovanni, dalla Chiesa del Collegio, la statua di San Paolino.

Le processioni dei santi partivano alle 18.00 da piazza Duomo e una volta che concludevano il giro, alle 21.00 partiva la processione del SS. Sacramento alla quale oltre al clero partecipava l'omonima congregazione vestita con camice bianco e volto e capo coperto (per questo venivano chiamati "i lupa").

Dai balconi pendevano ricche coperte e festoni di fiori e luci collegati da un balcone all'altro. Non si badava a spese e venivano allestiti circa 35 altari. Oggi se ne preparano solo un paio all'antica, mentre gli altri sono sistemati alla meglio.



Festival tra Medioevo e Rinascenza

Questo recente ma ormai famoso festival ha luogo il 26 e 27 luglio presso il castello di Carini. Il Castello con il circostante borgo medioevale e la monumentale piazza del Duomo saranno i due luoghi deputati della festa, mentre il C.so Umberto costituirà l'asse di parata dei cerimoniali di rappresentanza. In queste due giornate il paese rivive l'atmosfera dei tempi del baronato dei La Grua-Talamanca attraverso la teatralizzazione ispirata alle nozze fra Gilberto Talamanca e Ilaria La Grua. L'atmosfera del festival si arricchisce di esibizioni che coinvolgono sbandieratori, danzatori, giullari, attori, musicisti e gli immancabili fuochi d'artificio. Al Festival accorrono visitatori da tutta Italia, in particolare da Umbria, Lazio, Emilia Romagna e anche da diversi paesi della Sicilia. In tutto il borgo sfilano i seguenti cortei: la corte La Grua-Talamanca di Carini, "La

Castellana" di Caccamo, gli sbandieratori della Contea di Vicari, il gruppo storico di Castelbuono, "I Templarius", "I Commedianti d'Urbino", e molti altri. Durante tutta la durata del Festival, nel Castello viene allestita una mostra di costumi medievali. Il festival è una manifestazione culturale per cui Carini viene conosciuta in tutta Italia. Ad animare le serate sono le comunità autentiche, depositarie dell'identità dei popoli che hanno abitato l'Italia secoli prima che essa nascesse. Una manifestazione importante per la nostra cultura carinese, che ci riporta indietro nel tempo almeno per due sere.



illustrazione di: Maria Dolores Armetta e Maria Sinfolini

La festa del SS. Crocifisso

La festa del Crocifisso risale al 1904, anno in cui per la prima volta, si portò in processione il venerato simulacro cinquecentesco del SS. Crocifisso che si trova all'interno della Chiesa Madre. È la festa più importante per Carini, si celebra il **14 settembre** ed ha la durata di tre giorni.

Nel 1904, si costituì un Comitato presieduto da Padre Giuseppe Picone, coadiuvato dal Dott. Francesco Mannino, da Bernardo Candela e da Salvatore Cilluffo, come è segnato nella lapide a destra della Cappella del SS. Crocifisso, si portò in processione il simulacro, sistemato in una bellissima bara, con base, quattro colonne e cupola a stile gotico. Durante la processione si vissero momenti di grande commozione e tutti osannavano al SS. Crocifisso al grido dell'invocazione:

"E chiamamulu sempri spissu! Viva Gesù Crocifissu, viva! ..."

La festa del SS. Crocifisso oggi si svolge con lo stesso entusiasmo.

Alla processione partecipa tutto il popolo nella più grande compostezza e commozione. Alcune persone, in maggioranza donne, vi partecipano a piedi scalzi portando in mano grossi ceri.

Lo scrittore carinese Luigi Sarmiento, in due libretti: uno del 1741, l'altro del 1752, descrive questa sacra rappresentazione a cui partecipavano come attori almeno 300 persone che ricoprivano i diversi ruoli e ognuno con i costumi propri del personaggio che rappresentava. Nella Sacra rappresentazione i personaggi non parlavano, ma sfilavano per le vie del paese portando una scritta biblica.

Le corse dei cavalli

Un tempo, nei tre giorni di festa (12-13-14 Settembre), nelle prime ore del pomeriggio, si tenevano le corse di cavalli con e senza fantini. A seconda delle possibilità economiche, le corse erano “abbanniate”, nei paesi più importanti della Sicilia occidentale come Trapani, Alcamo, Partinico, Palermo e nei paesi circconvicini, si lanciava il “Bando” delle corse a Carini, annunciando anche il premio in denaro.

Vi poteva partecipare un illimitato numero di cavalli. L'iscrizione dei cavalli, avveniva o il giorno prima della festa o nella mattinata del primo giorno (il 12 settembre).

Fissato il premio per la prima corsa, quella più importante, chiamata “**Corsa Bandiera**” che in genere si correva per ultima, si assegnavano cifre inferiori per le altre corse.

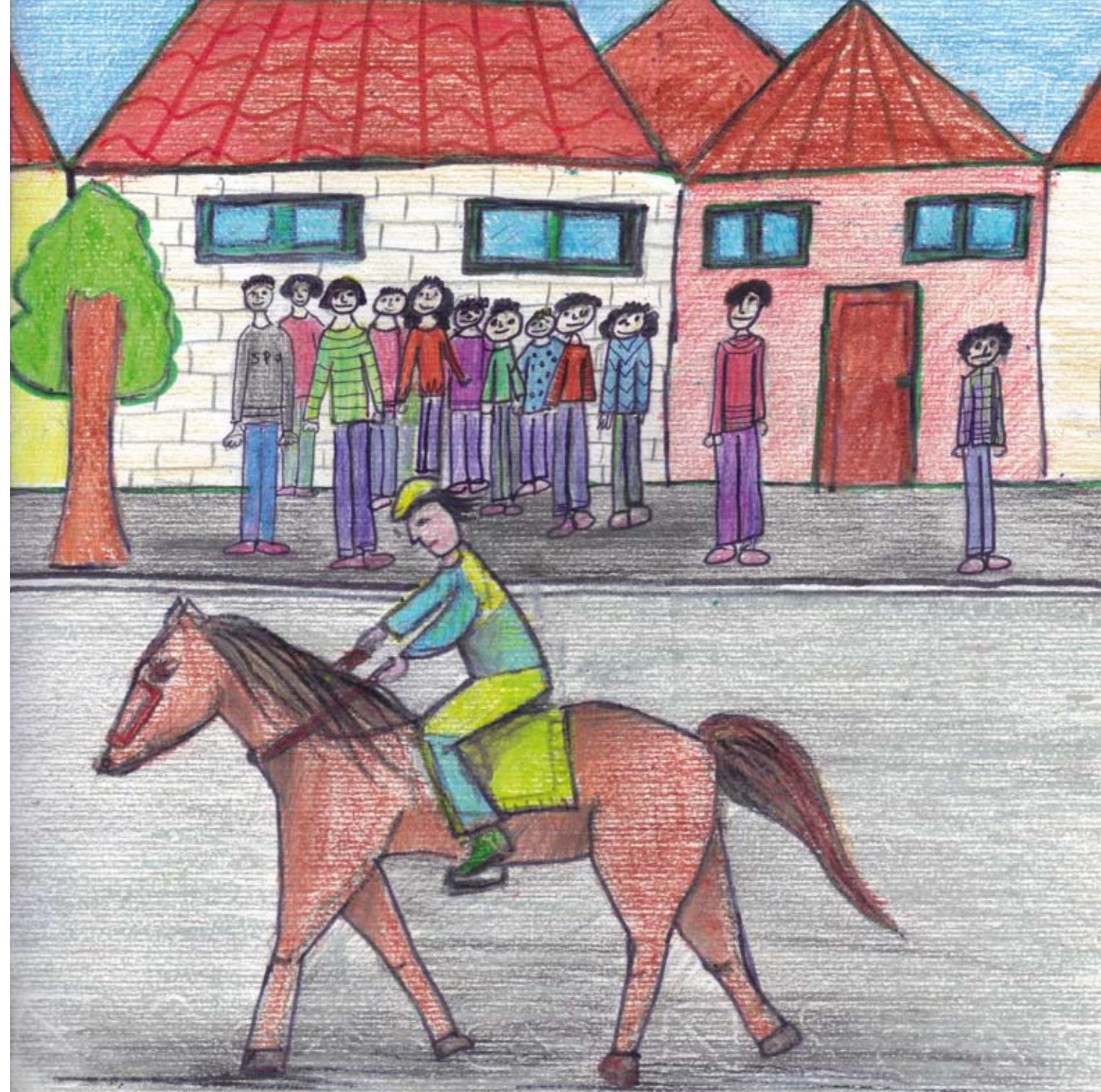
Ogni corsa in genere era formata da tre cavalli, ma non era raro il caso in cui a volte fossero anche quattro. Il terzo giorno della festa si disputava la corsa bandiera alla quale gareggiavano i primi tre arrivati delle tre corse precedenti, stabilendo il vincitore assoluto della manifestazione.

Tutto il paese si riversava nel Corso Garibaldi, lungo circa un chilometro, per assistere alle corse dei cavalli sia dai balconi che dai marciapiedi. Nel Piano Agliastrelli era sistemato un palco aereo sostenuto da travi, su cui prendevano posto il Comitato dei festeggiamenti, il Sindaco e l'Amministrazione Comunale.

Per la partenza, i cavalli si mettevano sotto il palco. Il Sindaco aveva il diritto di dare il via alle corse, al suono del campanello. Il Corso Garibaldi è una strada tutta in salita quindi i cavalli dovevano disporre di grande forza.

Chiudeva la festa uno spettacolo di giochi pirotecnici in Piazza Duomo.

illustrazione di: Sara Liguria e Serafina Gambino



Festa di San Cosma e Damiano

A Carini, per un certo periodo, questa festa non si è più svolta ma, grazie ad alcuni giovani che si sono prodigati per recuperare questa tradizione, il paese è ritornato a festeggiare i due santi. Le statue dei Santi Cosma e Damiano sono state restaurate e riportate così nella Chiesa del Carmine.

Secondo la tradizione, San Cosma e Damiano erano due santi medici, di origine araba e nacquero sotto l'impero di Diocleziano.

Dopo aver studiato medicina, cominciarono a svolgere la loro professione gratuitamente; infatti, essi, venivano chiamati anagiri, cioè "nemici del denaro".

Ai due santi furono attribuiti numerosi miracoli, tanto che subito dopo la loro morte, avvenuta per decapitazione, questi ultimi vennero santificati.

A portare i Santi in processione, erano solitamente pescatori, vestiti di bianco, con una cinta rossa e un fazzoletto multicolore al collo. Essi facevano ondeggiare la vara a ritmo di musica e, prima di rientrare, effettuavano in gran corsa il giro della fontana di Piazza Duomo.

Oggi la processione viene eseguita rispettando l'antica tradizione e si conclude con i fuochi d'artificio.

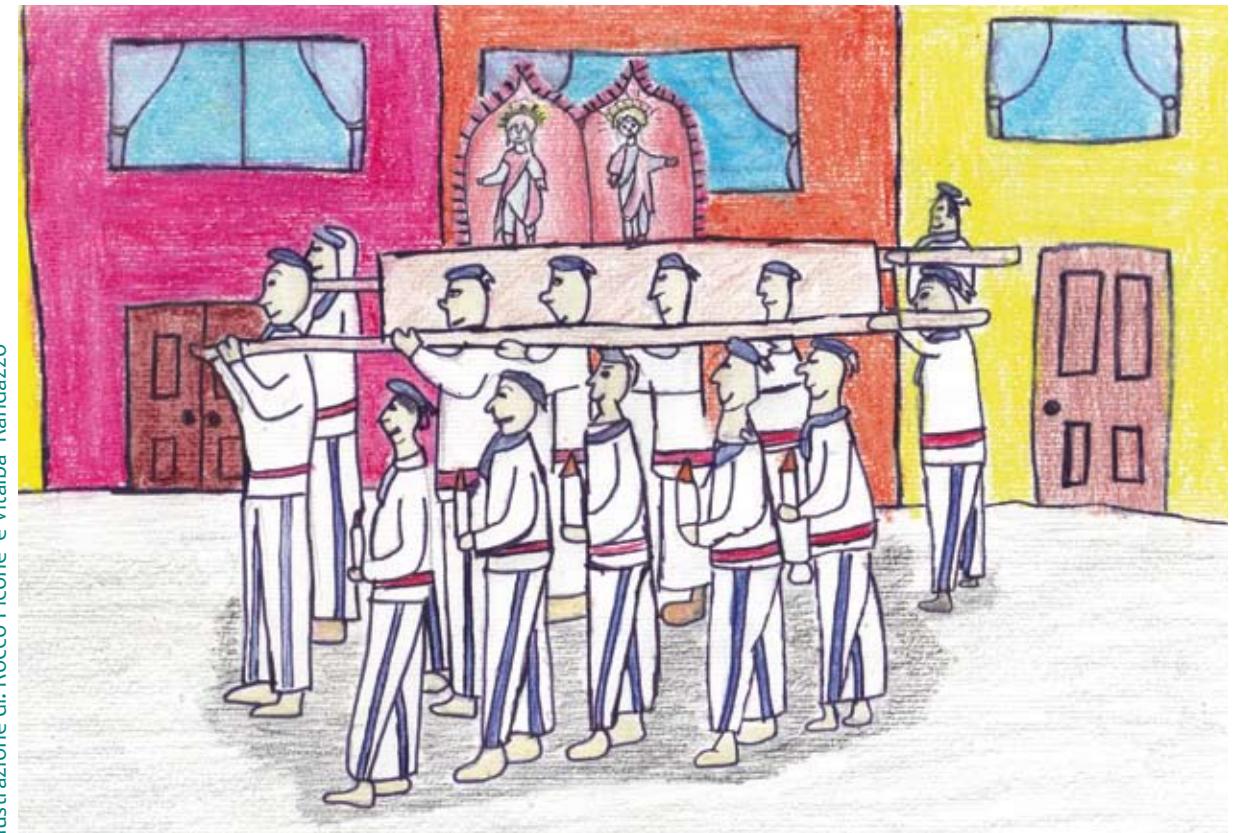


illustrazione di: Rocco Picone e Vitalba Randazzo

La festa dei morti



La festa dei morti in Sicilia ha radici molto antiche e profonde, è legata alle festività pagane e alla rinascita della natura in quanto, anticamente, veniva a coincidere con la festa pagana del nuovo ciclo agrario.

C'era un profondo legame tra chi era passato all'altra vita e i parenti vivi.

I morti portavano ai bambini regali, dolci. I genitori preparavano di nascosto dei cesti pieni di frutta fresca con al centro il "pupo di zucchero".

I bambini giravano presso i parenti che davano loro dei regali o soldi.

La frutta fresca oggi è stata sostituita dalla frutta martorana. Un dolce fatto di farina di mandorle e zucchero. Si tratta della tipica pasta di mandorle, utilizzata soprattutto per creare dolci a forma di frutta. La tradizione dice che questo tipo di dolce sia stato inventato dalle suore benedettine del Monastero della Chiesa della Martorana a Palermo da cui prende il nome. Oggi questa festa religiosa tipicamente siciliana, è stata sostituita dalla festa americana di Halloween, detta "Notte delle streghe". Le due feste hanno in comune il significato di esorcizzare la morte ma, sicuramente, la festa siciliana è molto più significativa per noi, avendo radici davvero molto antiche.

Pupi di zucchero

5Kg di zucchero
Acqua, Vaniglia
Coloranti alimentari

Preparazione

Cuocere lo zucchero con la vaniglia e l'acqua fino a quando non risulta denso. Versare il composto nelle due forme speculari del soggetto e legarle con uno spago. Capovolgere le forme per 20 min. All'apertura delle forme, il pupo sarà già pronto per essere colorato e decorato nei minimi particolari.



illustrazioni di: Vincenzo Noto e Giovanni Biondo

Il Natale

La grande festa del Natale era introdotta, sia in chiesa che in casa, da una novena.

Tutto il pomeriggio, si riuniva nelle varie chiese del paese e, prima della celebrazione della Santa Messa, cantava “lu viaggiu dulurusu di Maria SS. e lu Patriarca San Giuseppi in Betienimi” di Benedetto Annuleri (1750).

Al termine di questa, prima di ritornare a casa o al lavoro cantavano “Tu scendi dalle stelle”.

A Carini quasi tutte le famiglie mettevano sulla parete più ampia della casa un’immagine di San Giuseppe con il Bambino ornata da rami di mirto, di bosso o di cipresso e arricchita da agrumi (arance o mandarini). La sera, dopo il pranzo, tutta la famiglia si radunava ai piedi del quadro e cantava la novena. Oggi in casa non si canta più, come non girano più per le vie del paese le zampogne e le ciaramelle: i “nannareddi”,

chiamati così perché eseguivano “a nannaredda” cioè le ninnanne natalizie. Queste, sin dalle prime ore del mattino, facevano sentire il loro suono caratteristico che accompagnava il canto del cantore. Il suonatore di ciaramella, “u ciaramiddaru”, era a Carini una vera istituzione che si tramandava di padre in figlio.

La funzione della notte di Natale era celebrata nella Chiesa Madre con grande solennità.

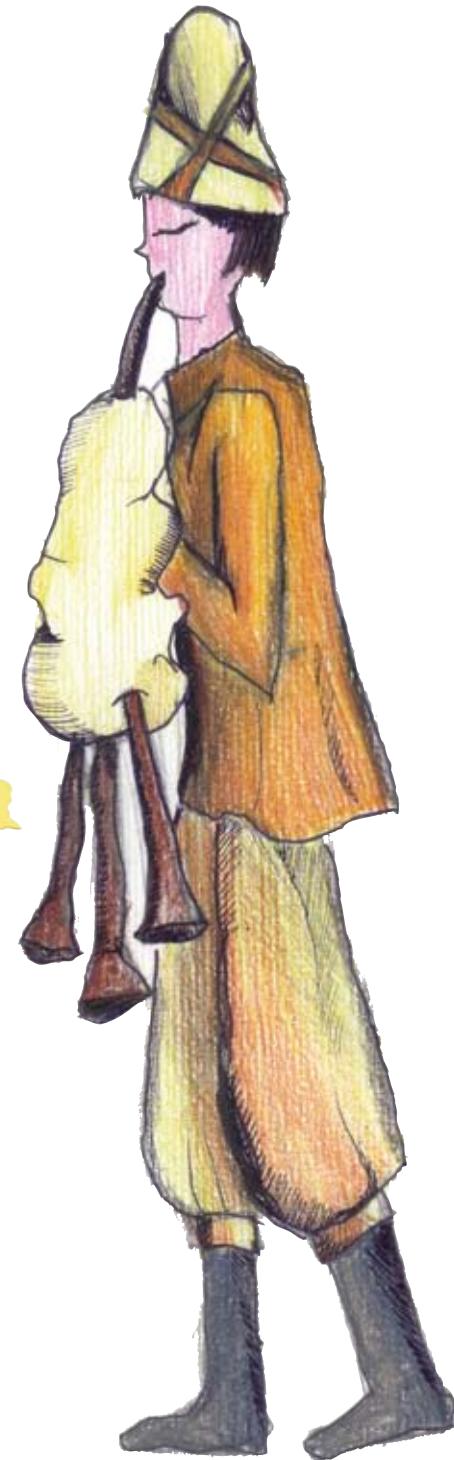
Vi partecipava tutto il clero carinese. Si recitava prima il mattutino e poi si celebrava la Messa di mezzanotte. Nel mattutino la recita dei salmi era intercalata da nove Lezioni cantate da tre chierichetti e tre sacerdoti. Il tono proprio delle Lezioni, cioè il motivo



tipicamente carinese sulla quale venivano intonati i testi sacri, rappresentava occasione per mettere in mostra le proprie doti canore. Se il cantore di turno prendeva qualche “stecca” i fedeli presenti malignavano che probabilmente il poverino aveva fatto abuso di “sfinci” fritte.

Sfincia

Un tipo di frittella che si usa anche in occasione di altre feste come San Giuseppe. Il nome deriva dal latino “spongia”, cioè spugna, che rende l’immagine in quanto realmente queste frittelle risultano morbide, spugnose e asimmetriche. C’è però chi lo fa derivare dall’arabo “isfang” con il quale termine viene indicata una frittella di pasta addolcita con il miele. Il termine riporta anche al famoso *sfinciuni*, una pizza morbida tipica dell’area del palermitano, con pomodoro, cipolle, acciughe e caciocavallo.



Questa sezione contiene due leggende tratte dalla **“Biblioteca delle Tradizioni Popolari Siciliane”** di Giuseppe Pitrè. Durante il laboratorio abbiamo illustrato i racconti tramandati da Pitrè con i fumetti.

La prima storia, **La Bedda di Liccari**, è contenuta all'interno del **IV volume di “Fiabe e Novelle e Racconti”** ed ha come protagonista la bellissima Laide, una delle tre celebri cortigiane dell'antichità.

L'origine storica della leggenda ci riporta all'assedio di Hiccara da parte di Nicia, partigiano dei Segestani nemici degli Iccaresi, che espugnata la Città, ne riportò, insieme col ricco bottino, Laide ancora ragazza e la madre Epimandra o Timandra, condotte poi in Grecia. Per lei, raccontano gli storici, arse tutta la Grecia prostrandosi ai suoi piedi.

Illustrazioni di: Erica Baiada, Giovanni Biondo, Elisa Buzzetta, Giulia Gatto, Sara Liguria, Francesca Santoro e Maria Sinforini.



La Bedda di Liccari

Si cunta e s'arriccunta ca a tempi antichi cc'era a Carini 'na giuvina cchiù bedda assa' di lu Suli, fatta di sangu e latti, ca si chiamava la Bedda di Liccari. Chi fa? Succedi 'na vota ca vinni ccà 'n Cilicia un 'Mperaturi di Livanti cu 'na gran quantità d'asèrcitu, e fici la guerra a lu Regnu. Vincìu; e ddocu si metti a fari saccu e focu senza piatà; a li vecchi e a l'omini, dicapitati; a li fimmini e a li picciriddi, tutti priciuneri. 'Ntà lu mazzu 'ngàghia e 'ngàghia la Bedda di Liccari. - «Oh putenza di Diu! (dici); e com'è accussi bedda! Subbitu, si purtassi a lu 'Mperaturi.» Lu 'Mperaturi, comu la vitti, amminnaliu. - «Nenti, dici, chi scava e scava! Chista mughieri mia havi ad esseri.»

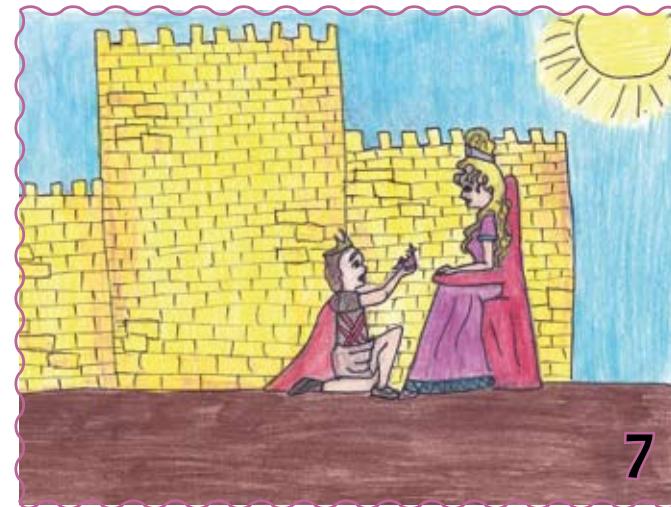
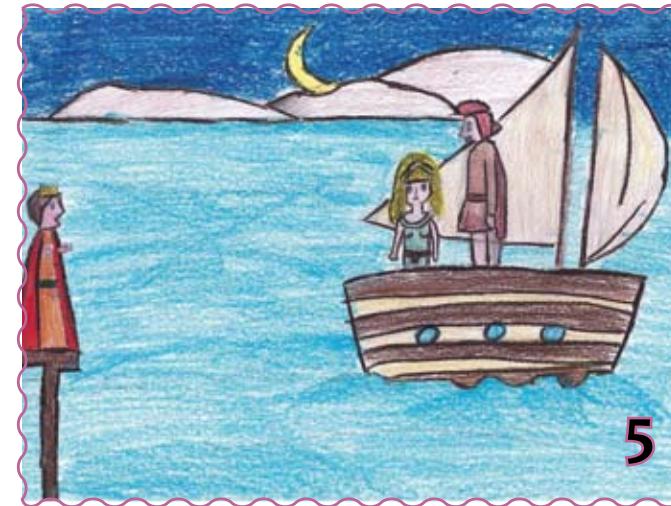
La fici sciògghiri (ca idda era attaccata ca era priciunera), e si la pigghiau e si l'ha purtatu cu iddu a li parti di Livanti, e cci ha misu la curuna di 'Mperatrici.

'Nta lu Livanti cc'eranu novi àutri 'Mperaturi cchiù nichi, ca stavanu assuggetti a chiddu chi si pigghiau a la Bedda di Liccari, e cci pagavanu tantu all'annu pri tributu. Comu

vannu e vòdinu sta 'strema biddizza, cci caderu a li pedi cu tutti li curuni: - «Maistà (dici), siti tanta bedda, ca vulemu essiri li scavi sirvitura vostri: vui cumannati, e nui e li nostri regni su' tutti sutta duminiu vostru;» e cci apprisintaru tutti novi li so' curuni. E ddocu si vidi quant'è putirusa la biddizza spareggiata di li Ciliciani; ca la Bedda di Liccari potti nàsciri sulu ccà nni nui, e la 'lluminata di la so biddizza arristau macari pri muttu. Idda campau filici e cunten-ti, e nui mischini, poviri e pizzenti.

Pitrè. Biblioteca delle Tradizioni Popolari Siciliane. “Fiabe e Novelle e Racconti”. Vol. IV p. 17-19

La Bedda di Liccari



La Bedda di Liccari

La devozione dei Centunangelo

Sempre nella raccolta del Pitrè, si narra la leggenda dei cosiddetti Centunangelo, miracolosissimi nel far prodigi a favore dei loro devoti gareggiano con le anime dei decollati.

Si racconta una storiella di due compari di S. Giovanni, l'uno ricco e devoto dei Centunangeli, l'altro povero. Dovendo il ricco portare da Carini 400 onze a Palermo, fattolo prima sapere al povero, questi s'andò ad appiattare dietro gli Agliastrelli con la intenzione di ucciderlo per derubarlo. Stando in agguato vide passare una Compagnia di Bianchi, ma non ebbe a sospettare nulla. Il devoto compare, nascosto nel corteo, non visto e sicuro, andò a Palermo, compì il pagamento e tornò a Carini, dove il deluso compare ebbe, da certe parole, a persuadersi che quella processione di Bianchi era stata organizzata e diretta dai Centunangelo e in mezzo ad essa era passato il compare con la somma da lui agognata.

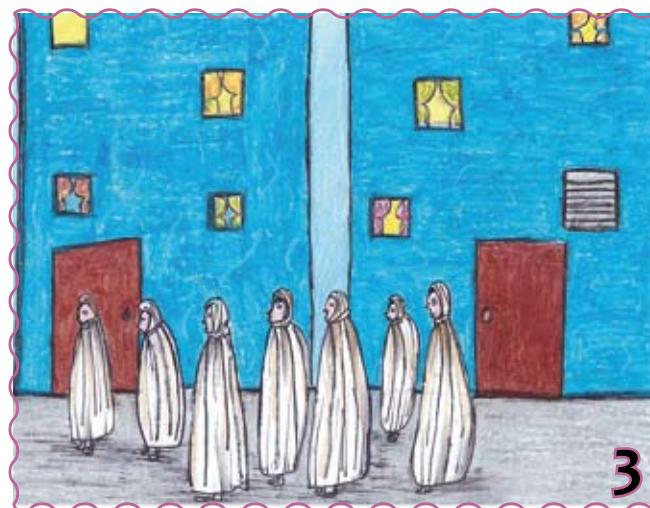
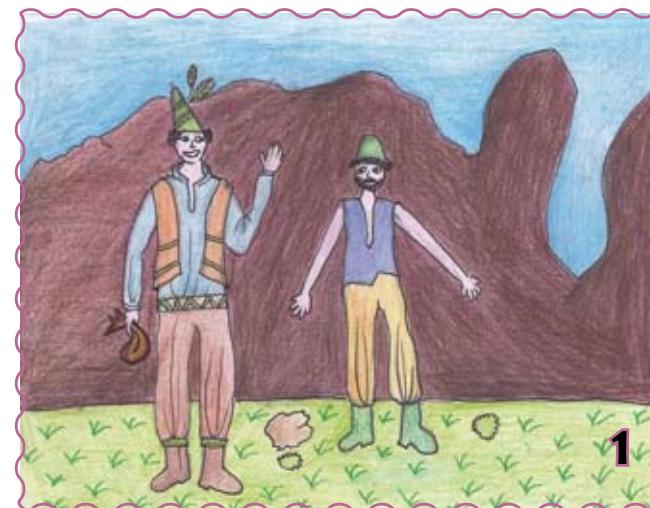
Anticamente a Carini, nell'uscire di casa, si rivolgeva questa preghiera a S. Giuliano, a S. Spiridione ed ai cosiddetti Centunangelo:

**San Ciulianu,
Scanzàtimi di mala nova;
Santu Spiriuni,
Spirati lu cori a li bonifatturi;
Centu-ed-un àncilu,
E cinquanta milia martiri,
Accumpagnàtimi unni vaju e unni vegnu,
Scanzatimi di tutti i priculi.**

(Pitrè, Biblioteca delle Tradizioni Popolari Siciliane. "Usi", vol. IV pag. 310-311)

Illustrazioni di: Giovanni Biondo, Francesca Santoro, Noemi Tumminia, Riccardo Velardi.

La devozione dei Centunangelo



Giuseppe Pitrè, convinto dell'importanza del gioco sotto diversi aspetti, nell'introduzione alla sua amplissima raccolta di Giuochi fanciulleschi siciliani, pubblicata nel 1883, esordì con queste parole: «Argomento di non lieve importanza fra le tradizioni popolari, i Giuochi fanciulleschi offrono un campo spazioso di ricerche e di osservazioni a quanti studiano relazioni con gli uomini, nelle sue inclinazioni e costumanze».

Il gioco è la manifestazione più pura e spirituale del fanciullo e, assieme alla immaginazione, è il modello della vita di un popolo. Esso procura gioia, libertà, e pace con il mondo. Ma quanto diversi ci appaiono

i giochi di una volta! Se i bambini di oggi sono attratti dal gioco virtuale della playstation o di un computer, i loro coetanei di un tempo, giocavano utilizzando strumenti ludici rudimentali: i nostri nonni infatti, s'ingegnavano a costruire i loro giocattoli con materiali di nessun conto, ma ricchi di tanto fascino, facilmente reperibili in casa (stracci, vecchie pentole, rocchetti di legno, bottoni, monete) o per strada, come pietre, pezzetti di metallo di legno, tappi di bottiglia... che spesso servivano per organizzare giochi collettivi. Questa sezione ricorda e illustra i giochi più praticati dai bambini a Carini citati nelle interviste alla popolazione locale.

illustrazione di: Maria Dolores Armetta



GIOCHI FANCIULLESCHI

Li Pisuli

Il gioco, conosciuto da Pitrè come “**A li Pisuli**”, consiste nel lanciare in aria «pezzi di mattoni arrotondati, o noccioli di pesche o altri corpi consimili (pisuli)» e nel raccoglierne il maggior numero sul dorso delle mani. Il gioco delle cinque pietre è riconducibile all'antico gioco degli astragali, cioè piccole ossa ricavate dalla gamba posteriore della pecora. Omero lo menziona nell'Iliade quando narra di Patroclo che uccide il suo compagno di gioco per una disputa sorta «giocando agli astragali» e nell'Odissea quando Atena in incognito si presenta in Itaca al palazzo di Ulisse, trova i pretendenti nell'atrio esterno intenti a giocare.

Procedimento

Si sceglievano cinque pietre che venivano lanciate a caso a terra. Allora si lanciava una pietra in aria mentre con la stessa mano si cercava di prendere

una pietra da terra. Se il colpo riusciva, si lanciava la pietra in aria prendendo due pietre da terra, tre e infine quattro.

Nelle fasi successive del gioco, sempre lanciando in aria le pietre, con l'altra mano si eseguivano una serie di figurazioni ben definite e sempre più difficili fino alla proclamazione di un vincitore.

Il vincitore del gioco, come riportato anche dal Pitrè infliggeva ai perdenti la punizione o penitenza che consisteva in un certo numero di :

gargiuna, cioè leggere botte sulla guancia rigonfia d'aria;
pipati, cioè dei colpetti ad un lato del naso;
pugnuna, veri e propri pugni sul dorso delle mani che dovevano essere tenute ben distese.
zicchittate, colpetti dati col dito medio tenuto in tensione e poi rilasciato dal pollice sul lobo dell'orecchio del malcapitato.

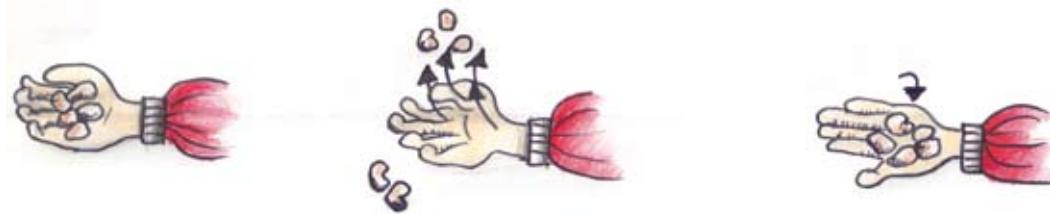


illustrazione di Francesco Mauro Nazzario

La Badduzza

La Badduzza è un disco concavo con buche concentriche, tutte numerate. Un giocatore vi punta una monetina, e vi fa rotolare una

palla, cioè la badduzza, con l'intenzione di mandarla sul numero puntato.

La Sciddicalora

Due giocatori scelgono un lieve rialzo a forma inclinata, e dall'alto lasciano ruzzolare alternatamente una noce, o mandorla per ciascuno, fin tanto che una di queste non vada ad urtarne una delle altre che sono per terra.

Quando il piano è molto inclinato, allora ca-

dendo con furia ed allontanandosi dal punto di partenza, i frutti si scostano molto tra di loro e andranno al più abile e fortunato che farà un buon gioco.

Si usa anche sostituire alle noci, fondelli, fave secche, e semi di carrube.

Quattru cantuneri

Era un gioco da svolgersi all'aperto, magari in un crocevia o in una piazza di forma quadrata dove quattro bambini ne occupavano gli angoli mentre il quinto stava al centro. Al via, i quattro bambini cercavano di cambiare posto, mentre chi stava in mezzo pro-

vava ad occupare prima di un altro uno dei posti lasciati liberi. Se ci riusciva, chi non ha occupato alcuno dei quattro posti, andava in mezzo e il gioco iniziava da capo.

Gli scambi potevano avvenire in senso orario, antiorario e in diagonale.

La strummula



La *strummula* (trottola in italiano) era un gioco di legno a forma piramidale nel quale veniva inserito un pezzo di ferro appuntito attorno al quale veniva attorcigliata una cordicella. Il termine dialettale viene direttamente dal greco *strómbos*, attraverso la forma diminutiva *strómbylon*.

Il gioco, attestato già nel

mondo egizio, consisteva nel tirare con forza l'oggetto di legno in modo da impartire alla stessa mediante la cordicella un moto rotatorio e nel fare in modo che esso restasse in equilibrio sulla sua punta metallica.

Chi riusciva a farla stare in equilibrio rotatorio più a lungo vinceva la gara, invece chi sbagliava il tiro o la faceva ruotare per il tempo minore doveva fare una penitenza decisa dagli altri concorrenti.

illustrazioni di: Erika Baiada e Asia Montisanti



U scanneddu

U scanneddu, o *gioco della lippa* ha origini molto antiche ed era diffuso in quasi tutte le regioni italiane, seppure con nomi diversi derivanti dai vari dialetti. Per giocare occorre tre pezzi di legno, due più grandi (usati come vere e proprie mazze) e uno più piccolo e con le estremità appuntite. Un giocatore, nelle vesti di lanciatore, doveva battere il pezzo più piccolo con quello più grande e lanciarlo il più lontano possibile dall'avversario.



Questi, a sua volta; avrebbe dovuto ribattere lanciando il bastoncino il più vicino possibile al lanciatore. Questo gioco doveva essere praticato lontano dalle case per evitare di rompere i vetri delle finestre e, anche in luoghi disabitati, bisognava fare attenzione che al battitore per la foga non scappasse dalle mani il legno che poteva prendere qualsiasi direzione, anche alle sue spalle, appunto dove si mettevano il resto dei giocatori!

Scarrica canali

Si giocava a squadre, una di cavalieri e una di cavalli che stava sotto. Il primo concorrente della squadra dei cavalli si chinava poggiando la testa al muro mentre il secondo si curvava sul dorso del primo e il terzo sul secondo, così da creare una fila indiana. Quindi la squadra dei cavalieri cominciano a saltare a turno sui cavalli: il primo, più agile e vigoroso addosso al primo, spiccando un gran salto, il secondo dietro a lui e così via. Quando cavalli e cavalieri sono al loro posto, il primo cavaliere dice:

**Quattru e quattru ottu,
Scàrrica lu bottu;
Aceddu cu l'ali,
Scarrica canali;
Aceddu cu li pinni,
Scarrica e vattinni.**

Dette queste parole scendono e tornano a saltare nel medesimo modo. Scendere, cadere, toccar terra col piede prima che siano state esattamente dette le parole sono falli che mutano in cavallo il cavaliere.

illustrazioni di: Elisa Buzzetta e Giulia Gatto



Le conte sono filastrocche comunemente usate dai bambini per scegliere o escludere chi deve fare qualcosa in un gioco di gruppo. Sono caratterizzate dal ritmo dato dalle parole ripetute, dalle rime e dagli accenti poetici. Il ritmo delle conte si può individuare meglio se, mentre le recitiamo, ci aiutiamo con il battito delle mani. La conta si fa sillabando le canzonette e filastrocche, e per ogni sillaba accentata dall'uso toccando in giro sul petto ciascuno dei giocatori e delle giocatrici, così che colui sul quale cade l'ultima sillaba, va sopra o sotto oppure fuori dal gioco. Tra fanciulli, quando si gioca in due, si fa a Paru e sparù. Chi esce ha il vantaggio di giocare per primo. Si fa anche Paru e Sparu quando rimangono in un gioco due soli giocatori. Tra le conte in dialetto più conosciute a Carini ricordiamo:

Pingula Pingula

Pingula, pingula maistina;
Na paletta di rigina
Cu l'aneddu piscaturi
Chi ti vegna 'u bon amuri
Bon amuri e tricchitrà : Unu, dui, tri e qua.

Lina zoppa

Lina Lina zoppa zoppa,
Quantu pinni teni 'n coppa ?
E nni teni vintitri: Una, dui e tri.

Pisa pisella

A culuri di cannella,
Cannella accussi fina Di santa Marina;
Marina e mulinara Di 'i celii nui cala,
Nni cala pi favuri
'Na pinna di picciuni Bi ba!
Nesci fora e vola ccà.

Chiovi, chiovi

La gatta fa li provi,
Lu surci si marita
Cu la còppula di sita;
La sita si vagna :
A la facci di tò nanna!
Tò nanna è malata :
A la facci ^i tò cugnata!

Oli oli oli !

Setti fimmini un tari.
Un tari è troppu pocu
Setti fimmini un varcocu ;
Lu varcocu è duci duci :
Setti fimmini 'na nuci.
E la nuci è differenti :
Setti fimmini un sirpenti
Cudduredda, ciambelletta!

Pizzuli e Pizzuluna

ri Napuli e Buluna,
vai ni Santa Mariarita,
ti fai rari un pezzu i pani,
tu va manci a li funtani,
li funtani su vaiddati
vacci tu spe-zza can-na-te.

Filastrocche per l'infanzia

Manu manuzzi

Manu manuzzi,
Pani e ficuzzi,
Veni la tata,
Porta la 'mprua
'Nta la cannata,
E Totò si 'mbriaca.
Olè !



Si prendono, le due manine del bambino, e si battono l'una contro l'altra sillabando questi versi; all'ultimo e all'olè le manine si portano alle due guance, dolcemente stringendole.

illustrazioni di: Rocco Picone e Giorgia Amato



Filastrocca delle manine

Le manine ben pulite
sono rose profumate,
ma se hanno le puntine
sono rose con le spine,
ma se hanno il color nero
sono brutte per davvero.





illustrazioni di Corinne Mammìno

Indovinelli

L'indovinello è un giro di parole, entro il quale viene, compresa o supposta qualcosa che non si dice. La descrizione è sempre vaga, tanto vaga che colui al quale viene proposto di risolvere un indovinello corre con la mente a questo od a quell'altro significato, incerto sulla soluzione da trovare. Basati su una metafora, generalmente, gli indovinelli popolari sono brevi e rappresentano gli oggetti comuni con un'ambiguità tale da rimandare a cose oscure, cosicché la mente di chi ascolta venga tratta in errore e pensi al significato apparente. Ancora una volta, si deve a Pitrè la più grande raccolta della tradizione siciliana: 949 indovinelli chiamati 'Nimina o 'Addimina, tra i quali alcuni tipici del territorio di Carini.

Filastrocca dei mesi dell'anno
 Io son gennaio, rigido assai
 che distribuisco a tutti guai
 e per la forte tramontana
 vado vestito tutto di lana,
 io son febbraio il più piccolino,
 dei miei fratelli son birichino,
 si avvicina carnevale
 per le piazze e per le sale,
 io sono marzo più sventurato
 che mai carne ha mangiato
 io sono aprile tutto gentile
 che tutti gli alberi farò fiorire,

giovani e bestie farò legare
 e tutti gli uccelli farò cantare
 io sono maggio di bell'aspetto
 che porto i fiori sul mio cappello
 io sono giugno che piace a tutti
 che va alla raccolta dei bei frutti
 io sono luglio smanioso assai
 neppure nel letto posso riposar
 io sono agosto un gran signore
 io sono settembre un grappolaro
 io sono ottobre un campagnaro
 io son novembre triste e stanco
 io son dicembre tutto bianco.

U mi tucari u m'infruntari ca
 quannu mi spuogghi ti fazzu
 tastari (**Fico d'india**).



Russu russieddu,
 'nto canistrieddu
 vinitilu a viriri ch'è
 tantu bieddu
 (**Pomodoro**).

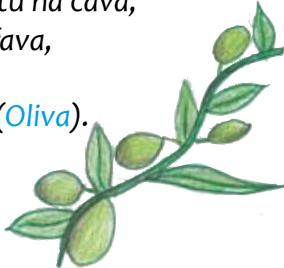


Addimina stu addiminu:
 cu fa l'ovo 'nto jardu? (**Lattuga**).

Si scarpisa e nun si doli (**Ombra**).

Nivuru nivuru è, si mette a cuncumè,
 ci vannu i genti a fudda
 a sunaricci a mirudda (**Prete**).

Sutta pilu e 'ncapu pilu
 'nmezzu c'è l'argentu vivu (**Sopracciglio**).



Luonga luonga quantu na cava,
 nica nica quantu na fava,
 amara comu lu fieli
 e duci comu lu mieli (**Oliva**).



Giuseppe Pitrè, con i suoi quattro volumi di *Proverbi del popolo siciliano*, aveva sottolineato che il patrimonio siciliano dei proverbi era molto più ricco di quello delle altre regioni. I proverbi fanno emergere le caratteristiche della popolazione alla quale si riferiscono, infatti i siciliani appaiono quasi sempre saggi e furbi. Alcuni proverbi sono stati messi da parte per la naturale evoluzione dei tempi, altri invece, sono stati tramandati perché sono ancora oggi ritenuti un valido supporto morale nei momenti della vita quotidiana.

Dalle interviste svolte sul territorio, sono emersi numerosi proverbi e motti popolari che abbiamo voluto riproporre in questa guida in ordine tematico per agevolarne la consultazione:

Saggezza-Pietà

Fa beni e scordatillu, fa mali e pensaci.
Fai il bene e dimenticalo, fai il male e pensaci.

Cu fa carteddi, 'ni fa lari e 'ni fa beddi.
Nelle cose che facciamo possiamo raggiungere risultati positivi e negativi.

Aranci aranci, cu havi guai si li chianci.
Aranci aranci, chi ha guai se li pianga da solo.

Dui su` i putenti: cu avi assai e cu nun avi nenti.
Due sono i potenti, chi ha tanto e chi non ha niente.

Li guai di la pignata li sapi la cucchiara chi li rimina.
I guai della pentola li conosce solo il cucchiaino che li mescola.

N'soccu ora si schifia veni lu tempu chi si addisia.
Quello che adesso si disprezza un giorno sarà desiderato.

Roba a mal acquistu, sinni va prestu
Le cose acquistate male non durano.

Megghiu diri chi sacciu chi diri: chi sapia.
Meglio dire non lo so che non lo sapevo.

A' lingua 'un nn'havi ossa e rumpi l'ossa
la lingua non ha ossa e rompe le ossa.

Invidia-Maldicenza

Quannu lu diavulu t'alliscia voli l'arma.
Quando il diavolo ti adula vuole l'anima.

Aceddru `nta la aggia `un canta p'amuri, ma pi raggia.
Uccello in gabbia non canta per amore, ma per rabbia.

A mal'erba 'un sicca mai
la cattiveria è difficile da debellare.

Amicu cu tutti e fidili cu nuddu.
Amico con tutti e fedele con nessuno.

Amore-Famiglia

Nuddu si pigghia ch' un si assimigghia!
Nessuno si sposa se non ha qualcosa in comune.

I parienti ru maritu sunnu aspri comu l'acitu.
I parienti ra mughieri sunnu ruci comu u mieli.
I parenti del marito sono aspri come l'aceto.
I parenti della moglie sono dolci come il miele.

Ccu amici e cuu parenti `un ci accattari e `un ci vinniri nenti.
Con amici e parenti, non comprare e vendere niente.

Na zita non invitata pigghia u birriettu
e s'assetta n'terra
Una fidanzata non invitata, non trova posto dove sedersi.

Li megghiu parenti su 'li spaddi.
I migliori parenti sono le proprie spalle.

Li megghiu sciarri su' chi parenti.
Le migliori liti sono tra parenti.

Li difetti de la zita s'ammuccianu cu la doti.
I difetti della fidanzata si nascondono con la dote.

La bona mughieri è la prima ricchezza di la casa.
La buona moglie è la prima ricchezza della casa.

Di cu sunnu li figghi, si l'annaca.
Ciascuno deve accudire i propri figli.

illustrazioni di Maria Dolores Ametta, Giorgia Amato e Vanessa Sparacio



Nella vita della società siciliana di un tempo, la religione occupava un posto di primo piano, perchè la vita dell'uomo non poteva prescindere dalla benevolenza divina, cui ci si rivolgeva per ogni bisogno familiare e del paese, l'uno e l'altro intesi come origine e punto d'arrivo della vita collettiva.

Ma la religiosità di tipo popolare Incarna una spiritualità profonda della gente più umile che spesso utilizzava la preghiera come una sorta di magia, di scongiuro da utilizzare in momenti particolari della giornata. Abbiamo raccolto in questa sezione alcune delle antiche preghiere dialettali e cantilene diffuse a Carini tramandate oralmente di generazione in generazione.

Per allontanare il pericolo dei tuoni

Tronu, tronu,
vattinni arrassu:
chista è la casa
di Sant'Ignaziu,
Sant'Ignaziu e Santu Simuni
chista è la casa
di nostru Signuri.

Preghiera della sera

Io mi curcu 'na stu lettu
La Madonna 'ntra lu pettu
lu dormu Idda vigghia
Si cc'è cosa m'arrisbigghia
e mi cummogghia cu so mantu.

Per trovare gli oggetti smarriti

Santu Nofriu pilusu
Ca u navi tana e mancu pittusi
pi li Vostri Santi pila
facitimi stà Grazia
diccà a stasira.

Per conoscere l'esito positivo o negativo di un avvenimento

Bedda matri di l'autu mari,
Vinitimi 'nsunnu
Ca ti vogghiu parrari
Se è di sì tavula cunzata
Se è di no acqua correnti,
focu ardenti, lingua di mala genti.

Per trovare gli oggetti smarriti

Santu Nofriu pilusu
Ca u navi tana e mancu pittusi
pi li Vostri Santi pila
facitimi stà Grazia
diccà a stasira

Santi Cosimu e Damianu,
siti medici suprani,
unni passa à vostra manu,
ogni malatu torna sanu.

Per chiedere la pioggia

Signuruzzu, chiuvitì, chiuvitì
li pianticeddi su morti di siti,
ca si Vui nni la mannati,
semu ricchi e cunsulati!
Mannatinni una bona,
senza lampi e senza trona.

Preghiera a San Giovanni Battista

San Giuvanni dicullatu,
tuttu ù munnu aviti giratu,
à me' casa nun siti vinutu,
viniti prestu e datimi aiutu.
Santu Vitu Santu Vitu,
corpu santu,
scansatinni ru periculu
e du scantu.

Preghiera a San Giuseppe

San Giusippuzzu fustivu patri,
fustivu virgini comu la matri,
Maria la rosa, Giuseppi lu gigghiu,
ratinni aiutu, riparu e cunsigghiu,
e pi l'amuri di Maria
San Giusippuzzu priati pi mmia.

Per ottenere la grazia della guarigione

Bedda Matri di l'autu mari,
a mia 'n sonnu m'aviti a 'vvisari,
li porti d'oru, li chiavi d'argentu;
fatimi veniri stu sonnu 'n sarvamentu.

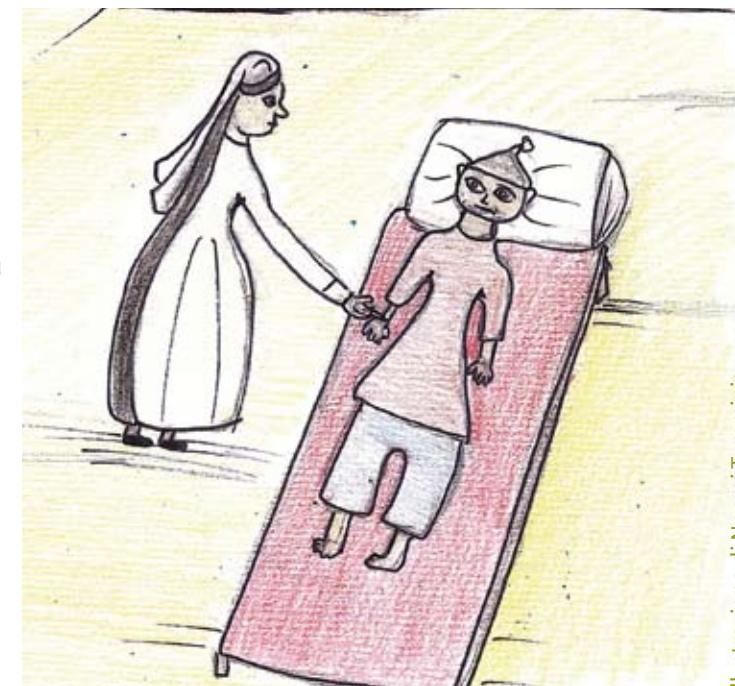


illustrazione di Noemi Tumminia

Cantilene

San Giusippuzzu di fori vinia
 cun panareddu chinu ri cirasa,
 u bambineddu ni vulia un cucciddu
 si l'ammucciò sutta u falirieddu
 o che beddu stu bambineddu
 sangu russu ci niscia, ci niscia vini vini
 comu sangu di li giardini,
 ci cantamo stu bellu nomo
 la madonna di Hecce homo
 ci cantami stu bellu riso
 la madonna du Paradisu.

C'è Gesuzzu ca simina
 e simina furminteddu
 pi accattarisi u cappieddu,
 u cappieddu ci cariu
 a scucchidda c'impinciu,
 c'impinciu 'nto vastunieddu
 San Giuseppi vicchiarieddu
 caminò cinquanta migghia,
 capitò na rutticiedda
 china china ri munnizziedda,
 l'annizzò, la scupò
 acqua e nivi ci cariu,
 la Madonna parturiu,
 fici un figgi comu Dio,
 si chiamava Salvaturi,
 misericordia Nostru Signuri.

Santa Marizzina
 na paletta e na regina,
 a regina è spagnola,
 si risuppita e nesci ri fora,
 fora e quaranta tuttu lu munnu!
 canta, canta il gallo affacciato alla
 finestra
 cu tri palumme in testa,
 gallo e gallina Palermo e Messina.

.....
 À Madonna lavava,
 Giuseppi stinnia,
 ù Bambineddu chiancia
 ca à pappa vulia.
 Zittuti figghiu,
 ca ora ti pigghiu,
 ti rugnu à nennè
 ca pappa un cci nn'è.



illustrazione di Giulia Gatto

L'origine dei soprannomi affonda le sue radici nell'antica Roma. La loro diffusione divenne necessaria durante le invasioni Barbariche perché l'assetto sociale rendeva impossibile i riconoscimenti. Fu il Concilio di Trento a imporre che ogni cittadino avesse un nome e un cognome che il sacerdote imponeva durante il battesimo.

Nei piccoli centri e nelle zone rurali, siccome molte persone avevano lo stesso cognome, si diffusero i soprannomi o 'nciurie, che servivano per distinguere i casi di omonimia. In quasi tutti i comuni della Sicilia, infatti i soprannomi identificavano perfettamente gli abitanti rendendo superfluo l'uso dei cognomi. Le 'nciurie erano assegnate a ogni persona in base alle proprie caratteristiche fisiche o morali, legate a difetti o abitudini, al mestiere che svolgevano, al luogo di nascita o alla provenienza.

Nell'attribuzione del soprannome spesso si faceva ricorso al mondo animale o per ipotetiche somiglianze fisiche oppure perché spesso pastori e contadini conducevano con il loro bestiame una vita quasi simbiotica.

Oggi Carini è diventato parte dell'interland palermitano, per questo le recenti immigrazioni di persone che arrivano da altri ambienti socio-culturali o dalla città hanno contribuito a frenare l'uso delle 'nciurie, rimaste patrimonio dei vecchi abitanti di Carini.

Durante le interviste, sono state svelate dagli abitanti alcune delle 'nciurie più rinomate in paese, rimaste patrimonio dei vecchi abitanti di Carini, con la spiegazione della loro origine:



Baffuli baffuli, per lo strano tipo di baffi;

Cicara, perché fece cadere una cassa di porcellane che si ruppero;

Ciccio ruorme, perché andava a letto presto;

Cugghiunè, perché scherzava sempre;

Ferrantiedda, diminutivo perché in paese era molto diffuso il cognome Ferranti;

Marieddu, richiama il nome di un cavallo nero di razza molto rara;

Pasta ca sassa, perché mangiava sempre pasta con la salsa;

Piparieddu, perché a causa del vino aveva sempre il viso rosso come un peperone;

Paliettu, perché lavorava con le palette;

Pulintuni, perché veniva dal nord;

Scrivana, riferito a una donna che sapeva scrivere e inviava lettere in America;

Scarpi lieggi, perché camminava scalzo;

Sono state raccolte molte altre 'nciurie come **Munciuluna**, **Nieri**, **Ratta casciana**, **Ticchi ticchi...** che continuano ad essere utilizzate da generazioni in paese ma delle quali però non si conosce il significato.

La cavatura dei limoni

Sin dal XII secolo, lo storico normanno Ugo Falcando, nella sua prefazione all'Historia Regni Siciliae, descrive le distese coltivazioni di cedro, limone e arancio amaro nella campagna attorno a Palermo. Queste coltivazioni hanno caratterizzato per lungo tempo la zona della Piana di Carini insieme a quella dell'ulivo, anche se, fino a prima della grossa speculazione edilizia, non mancavano campi di frumento, viti, carrubbi e mandorli.

Nella zona a monte crescevano invece boschi di frassini dai quali si estraeva la manna, prodotto prezioso che costituiva, con il limone, la maggior fonte di ricchezza del paese.

Durante le interviste agli abitanti più anziani di Carini abbiamo chiesto se conoscevano antichi mestieri caduti in disuso e, fra tanti come lo stagnino, il carrettiere, la ricamatrice, lo zampognaro, ci ha colpito la figura del "cavatore" e dello "spumatore" che lavorava nell'industria dei limoni.

A Carini infatti, esistevano 25 magazzini di rarefazione degli agrumi che davano lavoro a oltre 500 persone. I limoni scartati nei magazzini venivano lavorati per l'estrazione dell'essenza. Si divideva il limone in due e si procedeva alla cavatura, cioè alla separazione della buccia dalla polpa con un particolare rastrello. Le bucce si gettavano in una vasca con l'acqua, quindi si mettevano in una cesta di vimini ad asciugare per 24 ore.

Prima che ci fossero i macchinari adatti, dopo la cavatura del limone, alcuni operai molto giovani chiamati appunto "spumatori" avevano il compito di spremere le bucce dei limoni facendo schizzare lo spirito in spugne che poi venivano spremute in vasi di terracotta. La scorza, privata dello spirito, veniva dunque macinata in un frantoio per diventare cibo per il bestiame.



L'aranciata di un tempo...



Prima l'aranciata si beveva solo la domenica e in Sicilia l'avevano inventata dopo la guerra. Era l'aranciata dei poveri e, nell'isola, c'erano almeno una decina di ditte che la producevano. Finché cominciarono a vietare l'uso della saccarina prima e dei coloranti poi.

Per tre decenni le sue bustine di aranciata hanno dato un tocco di colore e d'allegria alle tavole magre del «popolino». Stava tutto in un contenitore di carta all'interno del quale si trovavano due involucri e una fialetta. Nel primo c'era bicarbonato e saccarina; nel secondo acido citrico e nella fiala il colorante con l'essenza del gusto. Tutto andava miscelato in una bottiglia d'acqua di rubinetto con tappo ermetico da un litro. Si agitava il tutto e, dopo avere atteso alcuni minuti, E la bibita era pronta.

Questo compito richiedeva mano ferma ed esperta e generalmente veniva affidato al capo famiglia, al nonno o al papà. L'apertura del tappo a molla, era il momento più complicato: se veniva effettuato in anticipo, si rischiava l'uscita improvvisa dell'aranciata, che si sarebbe riversata sulla tovaglia, lasciando i commensali delusi. Ma se "l'operazione" era eseguita nella giusta maniera, si poteva godere della bibita fresca in compagnia!

Bibliografia essenziale

Abbate, G. M., (1982). Carini nella storia di Sicilia fino al 1922. Agrigento, Centro culturale L. Pirandello.

Badalamenti, V., (1978) Carini nella cultura. Palermo, Bellanca.

Badalamenti, V., (1980) Carini nelle tradizioni popolari. Palermo, Bellanca.

Barcellona Passalacqua, P., (1901) Le tre Hyccari a traverso la leggenda e la storia popolare di Sicilia. Palermo, Tip. Fratelli Vena. Cullurafici, G., 1960. Le tre Iccari attraverso la storia della Sicilia. Palermo, Tip. De Magistris.

Cocchiara G., (1951) Il folklore siciliano, Palermo, Flaccovio.

Pitrè G., (1883) Fiabe, novelle e racconti popolari siciliani vol.1-6, in "Biblioteca delle tradizioni popolari siciliane", Palermo, Pedone Lauriel.

Pitrè G., (1875) Giochi fanciulleschi siciliani vol. 1- 13, , in "Biblioteca delle tradizioni popolari siciliane", Palermo, Pedone Lauriel.

Pitrè G., (1880) Proverbi, motti e scongiuri del popolo siciliano vol. 1- 23, in "Biblioteca delle tradizioni popolari siciliane", Palermo, Pedone Lauriel.

Pitrè G., (1881) Spettacoli e feste popolari siciliane vol. 1- 12, , in "Biblioteca delle tradizioni popolari siciliane", Palermo, Pedone Lauriel.

Pitrè G., (1889) Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano vol. 1- 17, in "Biblioteca delle tradizioni popolari siciliane", Palermo, Pedone Lauriel.

Ruffino, G., (1999) La carta dei giochi: l'atlante linguistico della Sicilia e la tradizione ludica infantile: due giornate di studio, Palermo, 18- 19 dicembre 1997. Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani. Facoltà di lettere e filosofia dell'Università di Palermo.

Ruffino, G., (2005) Sicilia (Profili linguistici delle regioni) A cura di: A. A. Sobrero Laterza Edizioni Scolastiche.

Finito di stampare nel Dicembre 2012
presso Tipografia Aiello, Bagheria.

