

Buono come il pane: le feste di San Giuseppe in Sicilia

Marcella Croce

E' un pezzo di pane, è buono come il pane: frasi idiomatiche sul cui significato letterale non riflettiamo, ma che non esistono per esempio in inglese, forse perchè mangiando il pane dei paesi anglosassoni è difficile pensare a cose buone. Oltretutto, in tempi di sfrenato adeguamento a criteri estetici che richiedono corpi magri e asciutti, per molti il pane è piuttosto solo qualcosa da evitare per non ingrassare.

Per Omero invece gli uomini sono "mangiatori di pane", considerato sintetico emblema di civiltà: barbari erano i popoli che non lo conoscevano. La "cultura del pane" è vivissima nei paesi mediterranei, e in particolare in Sicilia, che ha sempre basato la propria sussistenza sulla cerealicoltura; Fernand Braudel ha definito il grano "pianta di civiltà", (i coltivi venivano definiti *terre da pane*), corrispondente a ciò che rappresenta il mais in America e il riso in Asia. La storia siciliana è costellata dalle rivolte che la plebe, particolarmente a Palermo durante la dominazione spagnola, metteva in atto per protestare contro la scarsa quantità o la cattiva qualità del pane. La diffusione, in tutte le lingue romanze, del termine "companatico" suggerisce che tutto il resto è avvertito come contorno, accessorio del pane. Tuttora la Sicilia è forse l'unica regione d'Italia dove si panifica due volte al giorno, e la cucina locale ha quindi inventato una moltitudine di ricette che

prevedono il pangrattato per riusare quello dei giorni precedenti. E' il retaggio di una civiltà contadina ormai quasi estinta, in cui nulla veniva gettato via, e il cui simbolo può essere considerato l'aratro a chiodo, usato nelle campagne siciliane fino a una ventina di anni fa.

I cibi alla base dell'alimentazione di un popolo finiscono spesso con l'essere considerati sacri. Cerere e Dioniso, con i rispettivi simboli della spiga e del tralcio di vite, sono rappresentati spesso accanto, per esempio in una delle pinakes, tavolette votive greche, esposte nel museo archeologico di Reggio Calabria: non è un caso che ritroviamo pane e vino insieme nella messa cristiana. Il pane nella sua forma sacra è elemento principe di un culto molto radicato e diffuso in Sicilia, quello di San Giuseppe, considerato l'*Avvocato delle Cause Impossibili*. Anche in paesi dove non è patrono, il Patriarca viene onorato in modo simile negli angoli più diversi dell'isola: a Santa Croce di Camerina, a



Canicattini Bagni, così come a Gibellina e in dozzine di altri paesi, nella casa di chi ha fatto il voto, di solito marcata sulla soglia da grandi foglie di palma e da alcune luci, splendidi altari vengono allestiti con pani che a Salemi e ad Alcamo sono autentici capolavori, e una grandiosa cena è offerta a tre poveri del villaggio. Più che nelle tavole "pubbliche" delle piazze, è in queste tavole "private" che meglio si può partecipare alla grande emozione di questo antichissimo rito che potrebbe forse avere una lontana origine nella liturgia dell'*estiasis* secondo la quale un cittadino ateniese offriva un pasto ai membri della sua tribù.

La vigilia della festa gli altari possono essere visitati; a Borgetto si mette a disposizione di tutti pane e olive ma nessuno può ancora assaggia-

Gli artistici pani di San Giuseppe
(foto Marcella Croce)

re nulla, tranne le donne in attesa di un bambino per le quali si può fare un'eccezione. L'ostentazione e l'esagerata abbondanza del cibo ci suggerisce collegamenti con altri grandi banchetti collettivi dell'antichità, da quelli in onore del dio Cronos ai Baccanalia romani, dalle agapi cristiane ai convivii medievali che si svolgevano al ritorno dalle Crociate, tutti esempi di concentrazione di energie vitali. I tre poveri rappresentano la Sacra Famiglia, modello di tutte le famiglie. Quasi ovunque i beneficiari non sono più i poveri della comunità, ma giovanissimi ragazzi: spesso i bambini sostituiscono gli adulti in pratiche giudicate sconvenienti o vergognose. Come negli stucchi settecenteschi del Serpotta o



nelle decorazioni del carretto siciliano, l'insieme è di stupefacente ricchezza barocca: non c'è un angolino che sia lasciato libero da decorazioni, è un palinsesto di fronde, cibi e luci in un vero e proprio horror vacui che nessuna possibilità lascia all'occhio di riposare, ma che allo stesso tempo mostra uno spiccato gusto estetico.

I pani di Alcamo, forse i più articolati, sono carichi di un complesso simbolismo. Disposti su sette livelli che secondo talune interpretazioni rappresentano i sette gradini della deposizione di Cristo, i pani rappresentano il SS. Sacramento, l'aquila, i datteri, gli alberi fioriti, i pavoni, ed episodi della vita di San Francesco di Paola, qui chiamato il Santo Padre. La particolare devozione a questo Santo è significativa perchè nel mondo

contadino veniva invocato quando si desiderava che piovesse. Il tutto è sovrastato da un baldacchino che incornicia l'altare, un tempo rivestito da copriletti, ora da interessanti collage cartacei preparati da un artigiano di San Giuseppe Jato, Ignazio Liotta. L'impatto visivo è formidabile, e questa è appunto l'intenzione: dopo aver bussato a tante porte invano, la Sacra famiglia, riceve infine ospitalità, si apre la porta e la visione dell'altare abbaglia i poveri pellegrini.

A Campobello di Licata, presso la casa ove è imbandita la tavola, è custodito il bastone, adorno di nastri colorati e fiori, grazie al quale Giuseppe avrebbe avuto la meglio sugli altri pretendenti più giovani della Madonna. Ad Alimena sono le donne a cantare il "testamento di San

Giuseppe", mentre ad Alcamo si declamano poesie dialettali da parte di recitatori che si richiamano alle storie sacre. Gesù benedice la casa e spezza il pane, la comunità può quindi iniziare il pranzo rituale. In tempi di povertà reale di una società contadina attanagliata dalla insicurezza e dalla precarietà esistenziale, la straordinaria abbondanza e varietà dei cibi in mostra serviva ad esorcizzare la carestia e la fame: i vecchi a Salemi ricordano ancora come ai loro tempi il giorno di San Giuseppe fosse l'unica occasione dell'anno in cui si potesse mangiare a sazietà.

Questa festa, che ricorre appena qualche giorno prima dell'equinozio di primavera, è un autentico rito di passaggio fra una stagione e l'altra, durante il quale la comunità contadina consumava i prodotti dell'anno precedente, assaggiava quelli del nuovo raccolto e celebrava la "comparsa del germoglio verde nel solco" di cui parla Mircea Eliade. Ancora adesso in alcune famiglie del quartiere palermitano di San Lorenzo, il giorno di San Giuseppe si usa preparare la pasta con tutto ciò che è rimasto nella dispensa, cioè rimasugli di pasta di varia forma, legumi di vario tipo e perfino castagne. A Settecannoli si prepara un minestrone con sette tipi di verdure, perchè, ricorda qualche erudito, "il numero sette è il numero perfetto nella Bibbia". Accanto a questi cibi "poveri", fanno la loro comparsa in questo periodo dolci particolari, come le sfince di ricotta (dall'etimo arabo *sfang*, dolce fritto). In tutte le regioni italiane per l'occasione si mangiano dolci e frittelle, tra cui le celebri zeppole napoletane, per cui San Giu-

seppe si è meritato il soprannome di "Santo frittellaro".

La poetica tradizione degli altari è ancora viva anche fra gli americani di origine siciliana. Molti mandano dei soldi per fare allestire un altare di San Giuseppe in Sicilia, e in alcune zone del Texas e del New Jersey il 19 marzo se ne preparano ancora alcuni: si cerca così di resistere alla desolante omologazione culturale, ristabilendo un legame ideale con un'isola lontana.

Le vampe

Prometeo l'aveva rubato agli dei per elargire i benefici del sapere sulla creatura da lui modellata con l'argilla; secondo i Greci, incorreggibili misogini, per punizione Zeus creò accanto all'uomo Pandora, causandogli tanti guai, e il Titano fu incatenato, condannato ad avere il fegato continuamente roso da un'aquila: dal lontano momento magico in cui, appropriandocene, passammo dalla bestialità all'umanità, il fuoco continua ad affascinarci, ancora oggi, ogni volta che ci riuniamo intorno al caminetto di casa.

Accanto alla funzione energetica primaria di scaldare i nostri corpi e i nostri cibi, il fuoco ne riveste una divina: i Greci che vennero a colonizzare la Sicilia portarono con sé, sulle loro navi, il fuoco sacro della patria che lasciavano; da Roma ad Angkor la custodia del sacro focolare era di primaria importanza. I Latini, sgomenti alla malaugurata possibilità di doverlo riaccendere, prescissero che le Vestali, inviolabili come la fiamma che proteggevano, dovessero vegliarlo perennemente. Dai serafini della Bibbia (gli "ardenti"

dall'ebraico *seraphim*), alle fiammelle della Pentecoste cristiana e alle cremazioni degli indù e dei buddisti, le fiamme di tutte le religioni del mondo purificano e illuminano, e così annientano altre fiamme "negative", quelle delle passioni e dell'inferno.

Il 18 marzo, vigilia di San Giuseppe, i bagliori delle "vampe" rischiarano gli spiazzi nascosti del centro storico di Palermo, ma anche di numerose borgate periferiche e talvolta perfino il mare della spiaggia di Mondello, con una densità esattamente proporzionale alla vitalità della "cultura della povertà", quel bisogno economico che ovviamente non significa povertà culturale. Sono stati i ragazzi del quartiere a raccogliere ogni tipo di legna nei giorni precedenti e a nasconderla affinché non sia rubata dai gruppi rivali dei quartieri limitrofi o preventivamente bagnata dai vigili del fuoco. Con l'aiuto di qualche adulto, non di rado, per l'occasione, tornato nel quartiere di origine, dai casermoni popolari della periferia, si costruiscono, con perizia, grandi cataste che vengono accese all'imbrunire: un falò che si rispetti deve durare il più a lungo possibile. Alla Guadagna, a Brancaccio, a Villa Tasca, vicino a ciò che resta dell'agro palermitano, la catasta è coperta da frasche verdi, per lo più provenienti dalla potatura degli agrumi, mentre in un paese montano come Isnello la sua forma è simile a quella delle carbonaie. La giovane età dei ragazzi e le gare di salto che essi effettuano sulla fiamma (e i pantaloni corti di un tempo davano l'occasione di vantarsi di essersi bruciati i peli delle gambe), forniscono a questo antico evento comunitario tutti gli

elementi per essere definito quello che gli antropologi chiamano rito di passaggio.

Cu' appi pani murù, cu' appi focu campò: il proverbio ci dice come la saggezza popolare abbia individuato nel fuoco un importante elemento di sopravvivenza, superiore perfino al bene mediterraneo necessario per eccellenza, il pane; e le antiche cronache di qualche secolo fa numeravano i nuclei familiari chiamandoli "fuochi". A stringersi intorno al focolare domestico, oggi sostituito dalla televisione, erano soprattutto i popoli delle terre a clima temperato e continentale, dove l'alternanza delle stagioni induceva la necessità di imitare il calore e la luce del sole. E' appunto al momento del cambio di stagione che si sono sempre accesi in tutta Europa i fuochi rituali: per la festa di San Giovanni il 24 giugno (chiamata "mezz'estate" dai popoli nordici), nel periodo solstiziale tra Natale e Capodanno, e all'avvento della stacuni, la stagione per antonomasia; quella di San Giuseppe era, in fin dei conti, *l'ultima vampa ru 'mnienu*, dopo quella data non ce ne sarebbe più stato bisogno.

In Sicilia, come nella Grecia preomerica, di stagioni in realtà ce ne sono solo due, e l'arrivo della primavera è sottolineato dalle grandi pulizie della casa la cui necessità pare non abbia niente a che vedere con l'igiene, ma sia un modo di sublimare il proprio desiderio di liberarsi dalle impurità, in quanto impedimento ostacolante il progresso e il rinnovamento della vita. E' quindi il tempo ideale per liberarsi delle *negghi*, gli oggetti inutili detestati indistintamente da tutte le padrone di



casa di qualsiasi ceto sociale. Tanto meglio se i mobili vecchi possono sparire nel bel falò in onore del falegname Giuseppe, il Santo povero per eccellenza. Nel passato non era raro che per voto si offerissero anche mobili nuovi e nel porticciolo di San Erasmo ogni anno si sacrificava una barca. Mentre la vampa è al suo culmine, circolano tra gli astanti grandi quantiere di sfinci e bicchieri di vino; non è raro che facciano una capatina coloro che nel centro storico non hanno mai abitato: il fascino del fuoco e il potere aggregante del rito annullano le differenze sociali. Ancora oggi in qualche paese dell'Alentejo portoghese, nel giorno dell'Epifania la gente porta a casa la brace del grande falò che ha bruciato in piazza incessantemente per 12 giorni a partire dal giorno di Na-

tale; un tempo anche a Palermo i resti fumanti della grande catasta facevano questa fine. Lo scopo pratico, di alimentare in tal modo il braciere o il ferro da stiro, era accoppiato al desiderio semincoscio di partecipare più intensamente al rito e a prolungarlo ancora portandosene qualcosa a casa.

Assolta la sua forza distruttiva che lo assimila al fulmine in mano a Zeus re degli dei, il fuoco continua la sua opera fecondatrice, oltre che disinfettante, nella forma del fumo e della cenere. In occasione della festa di Sant'Antonio Abate il 17 gennaio, in Sicilia, come nelle feste Parilia degli antichi Romani, si usava fumigare le greggi, e molti tuttora gettano cenere nei campi, affinché, come la fenice, la vita risorga. ■