



## Ricordi di vita.

di Luigi Paternostro



### Prima di mangiare il pane.

#### *Il grano e il crivello.*

Il crivello<sup>1</sup>, *'u cirnìcchiu*, dal latino *incerniculum*, è un grosso setaccio una volta usato per pulire il grano trebbiato.



Era manovrato con tecniche particolari tra cui la *sautarèddra*, piccoli saltelli, sobbalzi e arruotamenti che spingevano in alto i residui più grossolani

collocandoli poi al centro del recipiente.

Era un lavoro donnesco.

Ricordo le *comari* sedute per terra a gambe in avanti, cinto il capo da un colorato fazzoletto, attorniate da sacchi, le *cìrme*, dal greco *chirba*, da cui attingevano il grano con un *còppu*, mestolo.

Questi sacchi poi, per il lungo uso, erano in maggior parte *ripizzàti*, rattoppati, con tessuti diversi che li facevano sembrare tanti arlecchini.

Questo lavoro di pulitura si svolgeva generalmente in magazzini scuri, a volte umidi ed era necessaria una buona dose di allegria per sopportare una fatica stancante anche per la ripetitività dei gesti.

A volte si creava un'atmosfera più vivibile che sfociava o in confidenze o in canti.

Tra questi ne ricordo uno certamente sperduto nella memoria paesana.

---

<sup>1</sup> Da non confondere con quello ideato e diversamente usato da Eratostene di Cirene.

*Mughjèri mìa si chiàma cernivèntu  
E je mi chiamu lu scanzafatìghi.  
Gùna tira ad accua e l'autru a bentu  
Pòvira casa mia cum'adda ì!*

*Mia moglie si chiama setaccia vento  
Io mi chiamo lo scansa fatica.  
Lei è volubile come l'acqua ed io come l'aria  
Povera casa mia come finirà!*

### ***La spianatoia.***

Chiamata in dialetto ***tavulèri***, proprio in riferimento al suo esser di legno, dal latino *tabula*, si adoperava, in virtù del suo largo ripiano.

Uno dei modi d'impiego era quello di versarvi



sopra del grano e separarlo dalle impurità che conteneva prima di riporlo nell'apposita ***càscia***, lat. *capsa*, o ***casciùni***, cassa o cassone insieme a una o più pietre di sale appositamente fatte venire da Lungro<sup>2</sup>.

Il grano era pieno di sgraditi ospiti: molti appartenevano allo stesso mondo vegetale, altri a quello minerale.

Nel primo caso si trattava di loglio, ***giògghju***, lat. *lolium*; veccia, ***vizza***, lat. *vicia*; avena, ***vèna***, lat. *avena*; lupini, ***luppini***, lat. *lupinus*, ed altri semi di piante erbacee per lo più selvatiche, tutte ammannellate dopo il passaggio dell' impietosa falce che aveva fatto d'ogni erba un fascio.

---

<sup>2</sup> Nei pressi dell'abitato troviamo un'importante e profonda miniera di salgemma. Il giacimento salifero di Lungro, citato anche da Plinio il Vecchio, è stato la più grande ricchezza della Piana di Sibari a partire dal 1812 sino al 1976, anno della sua chiusura. Il sale assorbiva l'umidità del grano preservandolo dalle muffe.

Nel secondo venivano allontanati piccoli sassolini che s'erano raccolti sull'aia a seguito dello sfregamento sul suo pavimento delle grosse pietre trascinate dai buoi necessarie a sbriciolare la pianta e le sue cariossidi.

Alla fine di luglio, al termine delle operazioni agricole relative al grano (la stagione si prolungava per via della collocazione montana del paese), la *padrona* un bel giorno annunciò alle comari del vicinato: *da crai si cumincia a sègghji 'u grànu*, da domani si comincia a ripulire il grano!

Nel primo pomeriggio le vicine convennero sull'uscio di *Comare Rosina* che subito tirò fuori 'u *tavulèri* e un bel sacco di grano, quasi un tomolo (equivalente a 44 litri o chili), che rappresentava la quantità da lavorare.

Le comari sedettero intorno alla spianatoia al cui centro si versò un bel mucchio di grano cui tutte attingevano a piccole porzioni dalle quali mano a mano si scartavano i corpi estranei che venivano gettati per terra attirando così l'attenzione di un pigolante esercito di galline che come anime purganti aspettavano che cadesse anche qualche chicco di grano per il quale combattevano una guerra spietata e senza esclusione di colpi.

*Sciù, sciù, gridò Zà Tòlla*, zia Vittoria, che aveva ricevuto dalla *rossa* una *pizzulàta*, beccata, sugli scarni stinchi!

Intanto cominciavano i racconti e... i pettegolezzi.

*Cumma Rusì, iè vèru ca...*

O vere o non vere, infinite erano le storie.

Se qualcuno avesse potuto trascriverle avrebbe riempito pagine e pagine.

Qualche passante rivolgeva al gruppo vociante un saluto. Il più delle volte veniva ignorato tanto era l'impegno dedicato all'impresa in atto.

Nel bel mezzo compariva una bottiglia di vino che *sapeva di spunto* (sapore di aceto) essendo l'ultimo rimasto nella botte ancora da sgrommare.

*Comare Ssùnta*, tendenzialmente astemia, *pigghjài a vînu*, si eccitò, ed intonò un motivo ad aria, (canzone improvvisata su ritmi e temi popolari), cui parteciparono tutte come coefore riempiendo di sana allegria quel vicolo di paese da cui si stava anche allontanando il sole spinto nel mare dal pluricrinio Apollo.

### ***La farina e il buratto.***

Dopo tale pulitura il grano veniva portato a molire. A Mormanno vi furono, fino ai primi del '900, molti mulini dislocati principalmente nelle campagne per poter usufruire più facilmente dell'acqua.

Vi erano macinatori a *Procitta*, alla *Massa*, a *Donna Bianca*, al *Pantano*, a *Fiumicello*.



Pietra sul piazzale antistante la Pretura posta in Via Saverio Piragino.



Pietra posta su uno slargo di Via Vico III Santa Maria delle Grazie.

Oggi di essi nulla è rimasto tranne due pietre molari conservate lungo le strade di Mormanno.

Con l'avvento della corrente elettrica<sup>3</sup> in paese furono installati intorno agli anni trenta due mulini a palmenti di proprietà Accurso e Bloise. Il primo era gestito dal sig. Vincenzo ed il secondo dal sig. Carmine.

<sup>3</sup> Vedi: Prof. Domenico Crea *Società, economia, imprenditoria in Mormanno tra l'800 e il '900*. Ediz. IL COSCILE 1995; e Luigi Paternostro *Uomini, tradizioni, vita e costumi di Mormanno* pag. 75 sul web.

Più tardi ne sorse anche uno più moderno in via Alfieri gestito dal sig. Luigi Romano.

La molitura avveniva dietro compenso in natura, la così detta *assèsta* (dal latino *ad sextum*) misura corrispondente alla metà di una *misurèddra*<sup>4</sup>.

Quando finalmente la farina era a casa si doveva burattare.



Per quest'ultima operazione si usava e si usa ancora '*u sitàzzu* (lat. *setacium*).

Ve n'erano di varie dimensioni.

A seconda la quantità di farina occorrente si potevano impiegare anche due o tre

persone.

Tali lavori avvenivano nei *chjangàti* (lat. *placatus*), i sottotetti, in cui si trovava generalmente anche il forno.

.....sento nell'aria cantare:

*Cèrni cèrni la farìna  
cù sitàzzu e cu mulìnu  
e pì quàli vìa si và  
e si và p' à vìa nòva  
tiritùppiti<sup>5</sup> e vènimi tròva!*

Come la farina burattata arieggia e si disperde, così io stessa me ne involo per una strada indefinita e sparisco lontano con tre salti mettendoti nella difficile situazione di potermi trovare.

E ancora:

---

<sup>4</sup> Vedi pag.400 del mio *Dizionario Dialettale Etimologico di Mormanno* sul web.

<sup>5</sup> Per le parole dialettali vedi il citato *Dizionario*.

*Bèlla figghjòla chi cèrni farina  
Cu lu cùlu fài la nàca  
E ssi càzzi chi tènisi 'ncàpu  
Ti li pòi fa passà!*

La bella figliola che setaccia il grano ha la testa rivolta altrove e accompagna con evidenti ancheggiamenti il pensiero dominante, cioè quello di essere stretta ed abbracciata dal suo innamorato. E' talmente evidente l'atteggiamento del viso che la compagna più anziana le suggerisce di farsi passare i grilli che ha in testa e di concentrarsi sul lavoro.