

MISTRETTA CHE BRILLA DI VITA *SUTTA U SCAPPULARU*

“A festa ru ddappu”



L'inverno, a Mistretta, era veramente pesante, ma il fascino si fondeva con la magia; l'atmosfera incantata che si creava alleviava ogni umano sforzo. La neve alta rendeva uniformi i policromi tetti e le chiome degli alberi fioriti di bianco che insieme incantavano di bellezza. Le viuzze colme di neve, segnate dalle impronte di qualche gatto dal passo incerto, tentavano di unirsi con i tetti; gli uccelli infreddoliti e disperati, vinti dalla fame, cercavano qualche chicco di grano o qualche briciola di pane, posta sul davanzale della finestra, offerta da qualche mano caritatevole. A volte i passerì, per potersi sfamare, rischiavano la vita perché si fidavano dell'uomo che li intrappolava ingannandoli.

“Nun si fa cchiui a nivi ri na vota..!” dice la signora Jannicchia.

L'inverno, a Mistretta, era pesante e bisognava combattere il freddo con indumenti idonei. Mentre la borghesia, compresi gli artigiani, aveva la possibilità di comprare cappotti, sciarpe e ampi mantelli, i contadini erano costretti a trovare soluzioni alternative efficaci e poco costose.

Il contadino non si è mai arreso alle difficoltà. La sua forza è sempre stata la ricerca e la conquista dei valori sociali: l'amicizia, il piacere di relazionarsi con gli altri, la capacità di dividere, con semplicità, le proprie esperienze personali e lavorative, la capacità di soffrire e comprendere i dolori altrui. E' sempre stata questa la forza della gente semplice di campagna.

Era usanza, alla fine dell'inverno, preparare quanto si riteneva utile per la stagione fredda successiva e per contrastare il freddo si realizzava “u scappularu”. Il “rito” praticato nei quartieri di Mistretta per la produzione “ru ddappu”, era un'occasione associativa che accomunava il vicinato, un'opportunità fondamentale socializzante, un giorno di festa perché si cantava, si ballava e, tra uno sguardo fugace ed un innocente sorriso, un fremito e la dolce illusione di un amore.

Era ed è una qualità peculiare del mondo contadino che vive in montagna.

La fase preparativa per arrivare al prodotto finito era lunga. La lana di pecora **nera** filata “cu fusu”, si tesseva con il telaio tradizionale d'antichissima origine. Finita l'operazione della tessitura, che durava diversi giorni, il manufatto si affidava “o paraturaru” che aveva il compito di “stirarlo” e renderlo più compatto.

Ma la vera festa cominciava quando si predisponevano i preparativi per realizzare “u ddappu”. Le famiglie partecipanti del vicinato si davano da fare per preparare quanto servisse per trascorrere la notte nel miglior dei modi. I bambini organizzavano i giochi, le persone anziane, protagoniste del passato, consigliavano e raccontavano le loro storie più volte ripetute. “Si niscia a quarara comu

Scappularu:

indumento di lana pesante indossato dai contadini.

Ddappu:

soluzione di acqua, rosmarino, solfato di zinco dentro la quale s'immergeva il tessuto

Fusu:

strumento usato per filare la lana.

Paraturaru:

colui che azionava le macchine idrauliche per la sodatura del tessuto.

Quarara:

grosso recipiente di rame.

Rosamarinu:

rosmarino

Vitriuolu:

solfato di zinco che serviva a dare brillantezza al colore nero.

Scacciugghia:

frutta secca

a vara ri Sammastianu”, racconta la signora Annicchia., “*s’appuiava supra u tripuori*” e si riempiva d’acqua con il “*rosamarinu e u vitriuolu*”. Si aggiungeva, infine, il tessuto precedentemente preparato e si dava fuoco alla legna che ardeva tutta la notte.

Non rimaneva altro da fare che tenere, di tanto in tanto, ammollo con un bastone il tessuto e ravvivare il fuoco per garantire un continuo calore.

Per sottolineare l’importanza che aveva la già descritta operazione, Mario De Caro, in un suo contributo poetico (“*A festa ru ddappu*”) musicato dal sottoscritto, descrive una scena significativa che vale la pena proporre.

C’era, dunque, la notte da trascorrere in compagnia.

“*Maria scinni u pani*” gridava a “*gna Pricita*” mentre da un’altra scala scendeva a “*gna Santa*” con una pentola fumante: erano fave bollite. Non potevano mancare “*i patati vugghiuti, a ricotta rura, u tumazzu, a scacciugghia*”, quant’altro era nella credenza ed il vino. Nessuno si risparmiava e l’abbondanza nello spiazzo dominava quanto il sorriso e l’allegria.

Un rapido morso al pane e via a giocare “*a mmuccia*”, “*e miennuli*”, “*o zzuaddu*”, “*a tri tri scaricanì*”, “*a fella*” ecc.: era la gioia dei bambini mentre “*matri e patri manciannu, manciannu*” organizzavano la serata di ballo.

Non esistevano né autorizzazioni, né permessi e nemmeno diritti SIAE da pagare ed il divertimento era garantito. Qualche volta s’invitavano dei suonatori e quando questi non c’erano si azionava il grammofono che riproduceva i suoni incisi su dischi (“*La vibrazione sonora era trasmessa meccanicamente dal supporto in rotazione ad una puntina metallica quindi inviata ad una tromba amplificatrice*”).

Di tanto in tanto i bambini manifestavano segni di stanchezza (“*avianu l’uocchi appampinedda, cci vinia u suonnu*”) e andavano a letto, ma i veri protagonisti continuavano a ballare e, tra un ballo e l’altro, consumavano l’abbondante cibo cui seguiva un buon bicchiere di vino fatto “*ca racina ra nostra vigna*”. Il tutto durava fino alle prime luci dell’alba quando quella travolgente usanza volgeva al termine.

Dopo la cottura di una notte intera il tessuto appariva intensamente colorato, lucido e compatto. Estratto dal recipiente si disponeva su un tavolo per pulirlo dalle impurità che si accumulavano durante la cottura. Rimaneva, dunque, l’operazione del taglio che veniva fatta successivamente seguendo le linee di un modello ben preciso: “Un lavoro da sartoria”.

L’operazione conclusiva della cucitura, che si realizzava con la stessa lana filata, era eseguita “*c’augghia î lana*”.

Quanto riferito dalla gentile signora, è la storia di una tradizione cancellata dal tempo, dall’evoluzione tecnica e tecnologica e dallo sviluppo economico: un comportamento etnico che si viveva in armonia raccontato con un pizzico di nostalgia in quanto realtà trascorsa che, paradossalmente, non si vorrebbe rivivere.

A FESTA RU DDAPPU

(musicata dal sottoscritto per il gruppo folkloristico
“*Amastra*”)

- Vugghi quarara mia ca iu t’attizzu;
ligna iu ti nni miettu mpussenti i mazzu
e quannu quarquarii ddiventu pazzu.
Vugghi quarara mia ca iu t’attizzu.
- Carmiti e nun ti fari veniri a pazzia,
ora cci voli l’eriva e tutta la mastria.
A vugghiri mittimucci lu ddappu
e appriessu ricitamu “*Avi Maria*”.
- Attenta a nun fuchiari troppu lestu;
s’abbruscia la quarara e tuttu u riestu.
Carma cci voli e no la me pazzia,
pensicci tu ca vaiu ppi lu crastu.
Mario De Caro

Lucio Vranca